

Bio, regional und sicher.
Die Biobäuerinnen und Biobauern



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo



Bio-Einkaufsführer Salzburg 2022

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Inhaltsübersicht

Inhalt, Impressum	2
6 gute Gründe Ab-Hof einzukaufen	3
Bio-Kennzeichnung	4-5
Biologisches aus den Bezirken:	
Bezirk Braunau/OÖ.....	6-7
Bezirk Salzburg Umgebung,	8-15
Bezirk Salzburg Stadt, Bezirk Vöcklabruck/OÖ	16
Bezirk Hallein.....	17-19
Bezirk St. Johann	20-23
Bezirk Zell am See.....	24-28
Bezirk Tamsweg.....	29-30
Wir schauen aufs Ganze	31

Die Direktvermarkter wurden nach Bezirk und PLZ gereiht.

Sortiment vorbehaltlich Verfügbarkeit und jährlicher Zertifizierung. Wir empfehlen, nach aktuellen Angeboten und saisonalen Produkten vor Ort nachzufragen.

Die Angebote unserer Direktvermarkter finden Sie auch unter www.biomaps.at

Die Liste der Adressen erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Auflage © 2022 – Alle Rechte vorbehalten

IMPRESSUM

BIO AUSTRIA Salzburg,
 Biodorfweg 4/Top 14, 5164 Seeham,
 ☎ 06217 21010, F 06217 21010-9,
 salzburg@bio-austria.at,
www.bio-austria.at,
www.biomaps.at,
www.facebook.com/bioinsalzburg



Flachgauer Biopilze (c) Kulinarik/wildbild



Fam. Heugenhauer, Saalfelden (c) Michael Geißler



Bio-Bauernmarkt Aglassing, St. Georgen (c) BIO AUSTRIA/Angerer

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
 Land- und Forstwirtschaft,
 Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
 Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
 Landwirtschaftsfonds für
 die Entwicklung des
 ländlichen Raums:
 Hier investiert Europa in
 die ländlichen Gebiete.





6 GUTE GRÜNDE AB HOF EINZUKAUFEN

1. REGIONALE WIRTSCHAFT UND FAIRE PRODUKTION

+ Arbeitsplätze bleiben erhalten und werden neu geschaffen

2. INDIVIDUELLE LEBENSMITTEL AUS HANDWERKLICHER ERZEUGUNG & SAISONALE ANGEBOTE

+ Das betriebliche Einkommen der Biobäuerinnen und Biobauern bleibt erhalten

+ Faire Bedingungen für Mensch, Tier und Umwelt sind die Voraussetzung für nachhaltige Entwicklung

3. „MEHR-WERT“ FÜR GESUNDHEIT UND UMWELT

+ Seltene standortangepasste Sorten und Tierrassen bereichern das Bio-Angebot

+ Spezialitäten - individuelle Rezepte, handwerkliches Geschick, traditionelles Wissen

+ Bio-Lebensmittel mit exklusivem Geschmack sind Teil der kulinarischen Identität

4. DER EINKAUF BEI BIOBÄUERINNEN UND BIOBAUERN GESTALTET INTAKTE ERHOLUNGSRÄUME

+ Kein Kunstdünger, keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel und keine Gentechnik

+ Aktiver Umwelt-, Klima-, Trinkwasser- und Tierschutz

+ Nahversorgung ohne Umweltbelastung durch zusätzliche Transportwege

5. DER PERSÖNLICHE KONTAKT ZUM/ZUR 810-DIREKTVERMARKTER/I N GIBT VERTRAUEN UND TRANSPARENZ

+ Gepflegte, gegliederte Kulturlandschaften fördern die biologische Vielfalt

+ Bio-Landbau ist Bodenschutz: gesunde Böden haben hohes Wasserhaltevermögen

6. ZUKUNFT SCHAFFEN

+ Abwechslungsreiche offene Landschaften sind Naherholungsräume für alle

+ Biobauernhöfe bieten Transparenz vom Acker bis zum Teller

+ Besuche auf Höfen fördern das Verständnis und Vertrauen in die Bio-Landwirtschaft

+ Gesicherte Wertschöpfung durch das Netzwerk von Biobäuerinnen und Biobauern, Verarbeitern und Konsumenten

+ Ein verlässliches Miteinander schafft Stabilität, Nachhaltigkeit und Zukunft für lebenswerte Lebensräume

+ Bio-Landwirtschaft unterstützt den Erhalt eines intakten Ökosystems für zukünftige Generationen

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





BIO-KENNZEICHNUNG: WO BIO DRAUFSTEHT, IST AUCH BIO DRIN!

Biologische Lebensmittel werden nicht nur nach strengen gesetzlichen Richtlinien hergestellt, sondern auch klar gekennzeichnet. Wer diese Kennzeichnungen kennt, kann echte Bio-Lebensmittel problemlos erkennen. Jedes echte Bio-Produkt ist am „Bio-Hinweis“ und an der „Bio-Kontrollstelle“ erkennbar. Die wichtigsten Bio-Erkennungszeichen im heimischen Handel sind das EU-Bio-Logo, das AMA-Bio-Zeichen und das BIO AUSTRIA-Logo.

EU-BIO-LOGO



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

Worauf Sie bei verpackten Bio-Produkten unbedingt achten sollten, ist das EU-Bio-Logo. Es ist verpflichtend auf allen in der EU produzierten Bio-Produkten angebracht und garantiert, dass das Produkt nach den Richtlinien der EU-Bio-Verordnungen 834/2007 und 889/2008 biologisch erzeugt wurde.

So kann die Kennzeichnung von BIO AUSTRIA-Produkten aussehen:



BIO-KONTROLLSTELLEN

AT-BIO-501
Österreichische Landwirtschaft

Jede staatlich autorisierte Kontrollstelle ist durch einen Code erkennbar.
Beispielsweise der Kontrollstellen-Code von:

Austria Bio Garantie **AT-BIO-301**
SLK GmbH **AT-BIO-501**

HERKUNFTSKENNZEICHNUNGEN

Der Herkunftshinweis ist unmittelbar unter dem Kontrollstellencode angeführt:
„Österreichische Landwirtschaft“ oder „EU-Landwirtschaft“,
„EU-Landwirtschaft-Nicht-EU-Landwirtschaft“, „Nicht-EU-Landwirtschaft“

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





BIO-KENNZEICHNUNG: ACHTEN SIE UNBEDINGT AUF DIESE ZEICHEN

DAS ROT-WEISSE AMA-BIOSIEGEL MIT HERKUNFTSANGABE „AUSTRIA“

... garantiert neben ausgezeichneter Produktqualität - über die gesetzlichen Anforderungen hinaus - 100 % biologische Zutaten. Alle wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe müssen aus Österreich kommen und die Be- und Verarbeitung gänzlich in Österreich erfolgen. Das AMA-Bio-Siegel beinhaltet qualitätsgesicherte Ware, das bedeutet z. B. mehr als 50 % der Rohstoffe stammen von einem anerkannten Qualitätssicherungssystem wie BIO AUSTRIA.



DAS SCHWARZ-WEISSE AMA-BIOSIEGEL OHNE HERKUNFTSANGABE

... garantiert, dass das Produkt gemäß der AMA-Biosiegel -Richtlinie hergestellt wurde. Für dieses Zeichen können die Bio-Zutaten uneingeschränkt international zugekauft werden. Dem produzierenden Betrieb muss die Herkunft der Bio-Zutaten bekannt sein und er muss diese jederzeit nachweisen können.



DAS BIO AUSTRIA-VERBANDSZEICHEN

... erhalten Biobäuerinnen und Biobauern, die Mitglied bei Europas größtem Bio-Verband sind. Die BIO AUSTRIA-Bäuerinnen und -Bauern produzieren nach den strengen Richtlinien des Verbandes, die über den Anforderungen der EU-Bio-Verordnung liegen. Bei Bio-Lebensmitteln, die das BIO AUSTRIA-Logo tragen, können Sie sich darauf verlassen, dass Sie ein Produkt mit hervorragender Bio-Qualität bekommen.



DAS BIO AUSTRIA-PARTNER-LOGO

... symbolisiert die Zusammenarbeit von gewerblichen Partnern mit BIO AUSTRIA. BIO AUSTRIA-Partner besitzen einen gültigen Partnervertrag in dem sie sich verpflichten, entsprechend den BIO AUSTRIA-Produktionsrichtlinien sowie den BIO AUSTRIA-Verarbeitungsrichtlinien zu wirtschaften.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Biohof Ströbele, Ströbele Günter,
Ernsting 73, 5121 Ostermiething,
Telefon 0664 216 95 65,
office@bioerdbeeren.at, <http://www.bioerdbeeren.at>

Ab-Hof-Verkauf

10:00 - 18:00 Uhr täglich in der Saison

Straßenstand

Selbsterntefeld

Erdbeeren im Juni

Produkte: Erdbeeren

Biohof Feldhütter, Thut Theresa & Klüglein Arno,

Ettenau 16, 5121 Ostermiething,
Telefon 06278 7456, Fax 06278 7456,
info@ettenauer-ziegenkaese.at,
<http://www.ettenauer-ziegenkaese.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Montag-Freitag 8:00 - 18:00 Uhr, Samstag 8:00 - 12:00 Uhr,
Hofladen auch Zukaufsortiment

Bauernmarkt

sh. Homepage

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Kitzfleisch im Frühling küchenfertig zerlegt, Kitzhälften im April/
Mai küchenfertig zerlegt, Ziegenschnittkäse, Ziegenamembert,
Blauschimmelkäse, Ziegenfrischkäse, Ziegenmilch, Ziegenroh-
milch nur Ab-Hof-Verkauf und auf Vorbestellung, Ziegenmilch-
produkte - Molke, Ziegenkäse, Ziegenkäse geräuchert, Ziegenkäse
in Öl, Ziegentopfen, Ziegenweichkäse, Birnenbrand, Edelbrand,
Obstler, Zwetschkenschnaps, Biofairer Kaffee, Blauburger, Blaubur-
gunder, Zweigelt

Biohof Staller im Feld, Asen Johannes,

Dorfen 7, 5122 Hochburg-Ach,
Telefon 0676 821 260 477,
johannes.asen@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf, Selbstbedienung

00:00 - 24:00 Uhr

Bauernmarkt

Produkte:

Sojaprodukte - Bio-Tofu, Rapsöl, Leinöl, Leinsamen, Geflügel -
Fleisch vom „Bruderhahn“ auf Vorbestellung, 4-5 mal pro Jahr

Erber, Esterbauer Andrea und Martin,

Oberkriebach 7, 5122 Hochburg-Ach,
Telefon 0664 120 39 39,
erberhof@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf/Selbstbedienungsautomat

00:00 - 24:00 Uhr

Produkte:

Rohmilch, Fruchtjoghurt, Fruchtmolke, Joghurt, Molke, Voll-
milchtopfen - und Topfenbällchen in Öl, Frischkäse aus Kuhmilch -
und Frischkäsewürfel in Salzlake, Frischkäsewürfel in Öl, Handkäse
(Kräuter, Knoblauch)

Hildegardhof, Bamberger Markus,

Mühltalstraße 22, 5123 Überackern,
Telefon 0680 307 55 23,
mbamberger1@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

ganztägig oder nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Dinkel, Weizen, Dinkelreis, Dinkelschrot, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-
Vollmehl, Dinkelgrieß, Dinkelkleie, Fruchtemüsl, Müslimischun-
gen, Dinkel-Teigwaren, Dinkel-Eierteigwaren, Helle Eierteigwaren,

Helle Teigwaren, Vollkorn-Eierteigwaren, Vollkorn-Teigwaren,
Lammfleisch-Mischpakete und küchenfertig zerlegt, Lammhälften,
Schafffleisch-Mischpakete und küchenfertig zerlegt, Faschiertes

Biohof Neuhauser, Romstötter Franz,

Neuhausen 6, 5131 Franking,
Telefon 06277 8131, 0664 926 07 90,
romfranz@aon.at, <http://www.romstoetter.at>,

Ab-Hof-Verkauf

Öffnungszeiten sh. Homepage,

Produkte:

Weizen, Buschbohnen, Fisolen, Gemüsejungpflanzen - verschie-
dene Tomatensorten, Paprika, Pfefferoni, Chili, usw., Kraut,
Spitzkraut, Wirsing, Tomatenraritäten, Zucchini, Gelbe Möhren,
Rote Rüben, Chili, Gurken, Hokkaido-Kürbis, Pfefferoni, Tomaten,
Kopfsalat, Mangold, Radicchio, Zuckerhut, Getreide - Triticale,
Bataviasalat, Eissalat, Dinkel, Hafer, Endiviensalat, Kohlrabi, Ka-
rotten, Rettich schwarz, Paprika, Ruccola, Rotkraut/Blaukraut,
Asiasalate/Pflücksalat

Bioimkerei am Weilhart, Kreil Anita,

Revier 35, 5133 Gilgenberg,
Telefon 07728 7920, 0676 842 943 300, Fax 07728 7920 25,
anita.kreil@renovit.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach Absprache, Postversand,

Produkte:

Blütenhonig, Cremehonig, Waldhonig

Biohof Eder, Eder Karl,

Ottenschwand 4, 5134 Schwand,
Telefon 07728 6234, 0650 623 40 00,
karleder92@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf

täglich nach telefonischer Anmeldung,

Bauernmarkt

Produkte:

Propolis, Honig

Biohof Söllhammer, Zauner Johann und Gisela,

Sandtal 12, 5144 Handenberg,
Telefon 0664 504 03 72,
office@soellhammer.at, <http://www.soellhammer.at>,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Internetshop

<http://www.soellhammer.at>,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Dinkel, Dinkel-Vollmehl - Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl holz-
geröstet, Rindsdauerwurst, Rindswürste, Dinkelkaffee, Rindfleisch
monatlich, Mischpakete und Einzelteile

Biohof Müller z'Dietzing, Piehringer Reinhard,

Dietzing 12, 5145 Neukirchen,
Telefon 07729 2644, 0650 301 04 26,
piehringer.beef1@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Schule am Bauernhof

Exkursionsbetrieb

Produkte: Jungrind-Fleisch - Beef-Natur

Biohof Wurhofer, Wurhofer Martin,
Sollingstraße 10, 5145 Neukirchen,
Telefon 07729 2201, 0664 454 08 25, Fax 07729 2201,
wurhofer.martin@aon.at,

Ab-Hof-Verkauf

Montag - Samstag nach telefonischer Vereinbarung,

Hauszustellung

Produkte:

Dinkel, Gerste, Hafer, Mais, Roggen, Weizen, Dinkel-Vollmehl, Roggen-Vollmehl, Weizen-Vollmehl, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Kalbinnenfleisch - ca. monatlich, Mischpakete und küchenfertig zerlegt, Ochsenfleisch - ca. monatlich, Mischpakete und küchenfertig zerlegt, Faschiertes

Biohof Hansbauer, Feßl Mirjam,

Rudersberg 10, 5166 Perwang,
Telefon 06274 8526, 0676 960 26 28,
biohof.hansbauer@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Produkte: Hühnereier

Biohof Laimer, Paischer Reinhard und Hildegard,

Munderfing 70, 5222 Munderfing,
Telefon 07744 6313, 0664 734 200 80,
reinhard.paischer@aon.at, <http://www.biohof-paischer.at>,

Ab-Hof-Verkauf

Samstag 8:00 - 12:00 Uhr persönliche Bedienung,

Hofladen

täglich 00:00 - 24:00 Uhr,

kontaktloser Selbstbedienungsautomat

täglich 0:00 - 24:00 Uhr,

Postversand

Produkte:

Weizen, Dinkel-Teigwaren, Helle Teigwaren - Dinkel, Roggen-nudeln, Vollkorn-Teigwaren - Roggen, Dinkel, Roggenflocken, Weizenflocken, Flocken - gemischt (Dinkel, Weizen, Roggen), Dinkelgrieß, Bunte Teigwaren - Dinkel, Weizen-Vollmehl, Roggen-schrot, Dinkelflocken, Roggen, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-Vollmehl, Roggen-Vollmehl, Dinkel, Dinkelkleie, Weizenschrot, Weizen-Feinmehl, Dinkelschrot, Roggen-Feinmehl, Bio-Hühnereier

Biohof Hanslbauer, Barth Franz und Stefanie,

Valentinhart 10, 5222 Munderfing,
Telefon 07744 6368, 0699 105 684 31,
wirsieben@hotmail.com,

Ab-Hof-Verkauf

untertags 8:00 - 17:00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung,

Selbstbedienungsautomat

00:00 - 24:00 Uhr in 5222 Munderfing Nr. 70
mit Eiern/Ostereiern, Roggen-Feinmehl,

Bauernmarkt, Schaubauernhof

Produkte:

Bio-Heumilch, Strudeln, Weizenmehlspeisen, Weißbrot, Dinkelgebäck, Bauernkräpfen, Dinkelmehl-speisen, Kekse, Kuchen, Mehrkornbrot, Milchbrot, Roggen-Vollmehl, Bauernbrot, Roggen, Dinkel-Vollmehl, Dinkel-Feinmehl, Dinkel, Torten, Früchtebrot, Striezel/Brioche, Dinkelbrot, Kletzenbrot, Osterbrot, Roggenbrot, Roggengebäck, Weizengebäck, Berner Rosenapfel, Brünnerling, Gravensteiner, Klarapfel, Brombeeren, Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Marillen, Pfirsiche, Zwetschken, Mostäpfel, Hühnereier, Apfelsaft

Biohof Pappernigg, Pappernigg Gertrude,

Au 15, 5231 Schalchen,
Telefon 07742 4141, 0677 611 670 05,
gertip@aon.at,

Ab-Hof-Verkauf

4 x jährlich (Juni, Juli, Nov., Dez.) auf Vorbestellung,

Produkte:

Puten

Biohof Seppenbauer, Ries Katharina,

Aigen 5, 5232 Kirchberg,
Telefon 0680 304 80 95,
angus.ries@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

nur auf Vorbestellung, Termine ca. 10 mal/Jahr,

Produkte:

Rindfleisch - Mischpakete aus Angusrindfleisch à 5 kg oder 10 kg, Inhalt: Suppenfleisch, Gulasch, Bratenfleisch, Faschiertes, Knochen als Draufgabe

Biohofladen Braberl - Schaberlhof,

Untere Hofmark 70, 5282 Ranshofen,
Telefon 07722 65313, 0676 821 290 211,
info@schaberlhof.at,

Hofladen

Mittwoch, Donnerstag 15:00 - 18:00 Uhr,

Produkte:

Roggen, Weizen, Kalbinnenfleisch in 5 und 10 kg Mischpakete oder Einzelstücke, Ochsenfleisch in 5 und 10 kg Mischpakete oder Einzelstücke, Sonnenblumenbrot, Sonnenblumenvollkornbrot, Vollkornbrot, Dinkelgrieß, Bauernbrot, Dinkel, Dinkelbrot, Gebäck - Brioche, Vinschgerl, Burger, Fladen, Pizzaweckerl, Lepinje, Baguette, Mehle, Weizenmehl, Dinkelmehl, Wurstwaren, Hauswurst, Florentiner, Göttinger, Kabanossi, Frankfurter, Äpfel, Birnen, Rotkraut/Blaukraut, Tomaten, Kartoffeln, Gurken, Fenchel, Fisolen, Jungzwiebeln, Karotten, Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Kohlsprossen, Speisekürbis, Mangold, Melanzani, Paprika, Pastinaken, Petersilie, Porree/Lauch, Rhabarber, Rote Rüben, Kopfsalat, Sellerie, Spinat, Weißkraut, Zucchini, Zwiebeln, Hühnereier, Milch, Sauerrahm, Schlagobers/Rahm, Topfen, Joghurt, Fruchtjoghurt, Freiland-schwein - diverse Wollschwein-Produkte, Ziegenkäse - diverse Ziegenkäse-Produkte, Teigwaren, Müslimischungen, Honig, Olivenöl, Roggenbrot, Biofairer Kaffee - und Eiscafe, Schokoladenwaren



(c) Manuela Wilpernig

Biohof Loithramgut, Schiebel Norbert,
Oberwinkl 21, 5061 Elsbethen-Glasenbach,
Telefon 06626 21533, 0664 243 50 45,
bettynor@gmx.net,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Schaubauernhof

Reitpädagogik, geführte Eselwanderungen, alle Sinne sind bei der Arbeit mit den Tieren und im großen Obst- und Gemüsegarten angesprochen, Schule am Bauernhof, Projekte und Praktika für Schulklassen, Kindergärten und einzelne Jugendliche/Erwachsene, Familientage,

Postversand

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Produkte:

Hühnereier, Kalbfleisch, Milch in Flaschen, Teigwaren

Biohof Breit, Kirchgasser Susanne,

Breitweg 4, 5101 Bergheim,
Telefon 0664 593 94 30,
s.kirchgasser@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Hühnereier, Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Kuhmilch, Heumilch, Rohmilch, Jonagold, alte Apfelsorten, Birnen, Walnüsse ganz, Zwetschken, Kirschen, Wirtschaftsobst, Pressobst

Biohof Seppengut, Spitaler Veronika,

Berg 12, 5102 Anthering,
Telefon 0664 185 08 20,
info@biohof-seppengut.at, <http://www.biohof-seppengut.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

nach telefonischer Vereinbarung, Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Internetshop

www.biohof-seppengut.at,

Produkte:

Walnüsse ganz, Gänse einmal im Jahr zu Martini, Puten ca. alle 2 Monate

Biogemüse Klingerbauer, Klinger Rosi,

Berg 5, 5102 Anthering,
Telefon 06223 2689, 0664 733 299 71, Fax 06223 2689,
klingerbauer@aon.at, <http://www.klingerbauer.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Samstag 8:00 - 12:00 Uhr, Hofladen auch Zukaufssortiment,

Bauernmarkt

Kajetanerplatz Salzburg Freitag 8:00 - 13:00 Uhr,
Bauernmarkt Hallein Kornsteinplatz Freitag 14:00 - 17:00 Uhr,

Produkte:

Dinkelbrot, Helles Knödelbrot, Semmelbrösel, Vollkornbrösel, Vollkorn-Knödelbrot, Bauernbrot, Dinkel/Roggenbrot, Dinkel-vollkornbrot, Mehrkornbrot, Milchbrot, Nussbrot, Roggenbrot, Roggenvollkornbrot, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Weizenvollkornbrot, Dinkelgebäck, Roggengebäck, Weizengebäck, Vollkorngebäck, Asiasalate/Pflücksalat, Bataviasalat, Bolognesersalat, Eichblattsalat, Eissalat, Endiviensalat, Kopfsalat, Kochsalat, Mangold, Radicchio, Ruccola, Spinat, Vogerlsalat, Zuckerhut, Chili, Gurken, Hokkaido-Kürbis, Melanzani, Paprika, Pfefferoni, Speisekürbis, Tomaten, Tomatenraritäten, Zucchini, Gelbe Möhren, Karotten, Knollenfenchel, Kren, Pastinaken, Radieschen, Rettich, Rettich schwarz, Rote Rüben, Sellerie, Topinambur/Süßkartoffel, Wurzelpetersilie, Knoblauch, Jungzwiebeln, Porree/Lauch, Broccoli,

Chinakohl, Karfiol, Kohl, Kohlrabi, Kohlsprossen, Kraut, Rotkraut/Blaukraut, Spitzkraut, Weißkraut, Wirsing, Bohnen, Buschbohnen, Fisolen, Stangenbohnen, Bleichspargel, Grünspargel, Rhabarber, Stangensellerie/Bleichsellerie, Zuckermais, Essiggemüse, Essig-gurken, Letscho, Rote Rüben gedämpft, Sauerkraut, Frühkartoffeln, Champignons, Edelpilze, Birnen, alte Apfelsorten, Boskoop, Braeburn, Early Gold, Gloster, Golden Delicious, Gravensteiner, Idared, Jonagold, Klarapfel, Kronprinz Rudolf, Topaz, Himbeeren, Rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, weiße Johannisbeeren, Kirschen, Marillen, Pfirsiche, Zwetschken, Honigmelonen, Wassermelonen, Zuckermelonen, Walnüsse ganz, Wirtschaftsobst, Hühnereier, Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Birnensaft, Traubensaft, Apfelessig, Balsamico Essig, Cremehonig, Waldhonig, Kürbiskernöl, Sonnenblumenöl, Basilikum, Bohnenkraut, Dille, Estragon, Gartenkräuter, Kresse, Lavendel, Liebstöckel, Lindenblüten, Majoran, Oregano, Petersilie, Pfefferminze, Ringelblume, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Thymian, Zitronenmelisse, Kräutersalz, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend

Biohof Schmuck, Bruckmoser Johann,

Loipferdingerstraße 6, 5110 Oberndorf,
Telefon 06272 7678, 0677 636 838 92, Fax 06272 7678,
gemuese@biohof-schmuckbauer.at,
<http://www.biohof-schmuckbauer.at>,

Ab-Hof-Verkauf

Donnerstag 14:00 - 18:30 Uhr, Freitag 9:00 - 13:00 Uhr,

Bauernmarkt

Salzburger Schranne Donnerstag 6:00-13:00, Bauernmarkt Bergheim bei der Firma Eiswerk Donnerstag 14:00-18:00, Bauernmarkt Salzburg Borromäuspunt Freitag 14:00-18:00; Salzburg Grünmarkt am Furtwänglerpark Samstag 8:00-12:30 Uhr,

Selbstbedienungsautomat

täglich von 6:00-22:00 Uhr,

Produkte:

Kartoffeln, Blattgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse, Gartenkräuter

Imkerei, Plattner Wolfgang,

Moosbachgasse 3, 5111 Bürmoos,
Telefon 0664 885 010 23,
w.plattner@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Honig, Waldhonig, Blütenhonig, Cremehonig

Biohof Bischofbauer, Hainz Johannes,

Stierlingwaldstraße 12, 5111 Bürmoos,
Telefon 06274 7939, 0660 462 92 62, Fax 06274 7939,
office@biofleisch-hainz.at, <http://www.biofleisch-hainz.at>,

Ab-Hof-Verkauf beim Schmuckbauer, Familie Bruckmoser in Oberndorf Donnerstag 14:00-18:00 Uhr und Freitag 9:00-13:00 Uhr

Bauernmärkte

Salzburger Schranne Donnerstag 6:00-13:00 Uhr, Bergheim bei der Firma Eiswerk Donnerstag 14:00-18:00 Uhr, Salzburg Kajetanerplatz Freitag 8:00-13:00 Uhr; Salzburg Borromäus Point Freitag 14:00-18:00 Uhr; Salzburg Grünmarkt Max-Reinhart-Platz Samstag 8:00-12:30 Uhr,

Produkte:

Gänse zu Weihnachten und Martini, Puten 1x pro Woche in Einzelteile, Truthahn, Faschiertes vom Lamm, Enten zu Weihnachten und Martini, Faschiertes vom Rind, Kalbfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Kalb, Schweinefleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Schwein,

Kaspressknödel, Knödel, Laibchen, Kalbinnenfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Ochsenfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Forelle, Saibling, Bündnerfleisch, Hirschschinken, Putenschinken, Fleischprodukte, Kalbsrollbraten, Lammrollbraten, Schweinsbraten, Schmalz, Leberaufstrich, Leberknödel, Geselchtes vom Schwein, Schweinespeck, Rindsdauerwurst, Salami, Schinkenwurst, Selchwürste, Fleischaufstrich, Lammbratwürstel, Lammwürste, Putenwurst, Putenwürstel, Knoblauchwurst, Leberwürste, Streichwurst, Sulz, Hauswürstel, Käsekrauter, Leberkäse, Bratwürste, Frankfurter, Masthühner 3x pro Woche in Einzelteile, Surfleisch v. Schwein, Verhackertes, Rindswürste, Rinderschinken, Lammfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Milchlamm küchenfertig zerlegt, Rehfleisch auf Bestellung küchenfertig zerlegt, Vollmilchkalbfleisch küchenfertig zerlegt, Stierfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Geselchtes vom Rind, Hirschwurst, Presswurst, Rindfleisch 1x pro Woche küchenfertig zerlegt, Blutwürste, Fischfilets

Biohof Kollmannbauer, Gangl Franz,
Braunsberg 3, 5112 Lamprechtshausen,
Telefon 06274 4112, 0680 406 58 22, Fax 06274 4112,
gangl.kollmannbauer@aon.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Heumilch, Gänse - Salzburger Bio-Weidegans saisonal 1x jährlich, Wildhendel - Salzburger Bio-Wildmasthendel 4x jährlich, Hühnereier

Biohof Stöcklbauer, Bamberger Rudolf,
Bauernstraße 16, 5113 St. Georgen,
Telefon 06272 20172, 0664 174 23 66,
biodinkelnudeln@gmx.at, <http://www.biodinkelnudeln.com>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Dienstag 9:00-12:00 Uhr, 14:00-18:00 Uhr; Freitag 9:00-12:00 Uhr, 15:00-18:00 Uhr; Samstag 9:00-12:00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung, Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Internetshop

<https://www.biodinkelnudeln.com/shop-bestellen/>

Bauernladen

Produkte auch erhältlich im Biobauernmarkt Aglassing, Mittwoch 16:00-19:00 Uhr, Freitag 14:00-19:00 Uhr Samstag 8:00-12:00 Uhr und in Kaiser's Hofbäckerei in Irlach/St. Georgen, beim Biobauer Joglbauer Familie Hofer in Obertrum, beim Hofbauer, Familie Sams in Neumarkt,

Postversand

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Vollkorn-Teigwaren aus Dinkelfeinemehl oder Dinkelvollmehl ohne Ei, Dinkelgrieß, Roggen, Dinkelflocken, Roggen-Vollmehl, Dinkel-Feinemehl, Dinkel-Vollmehl, Dinkel, Dinkel geschält, Vollkorn-Teigwaren, Dinkel-Hanfnudeln ohne Ei, Dinkel-Kürbisdudeln ohne Ei, Haferflocken, Dinkel-Eierteigwaren aus Dinkelfeinemehl oder Dinkelvollmehl mit Ei, Helle Eierteigwaren, Helle Teigwaren, Vollkorn-Eierteigwaren, Dinkel-Teigwaren, Buchweizen, Buchweizenmehl, Weizen, Hafer, Weizen-Vollmehl, Dinkelreis, Mehle, Vollmehle mit Zentrofan-Mühle gemahlen, saisonal Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Lagerkartoffeln, Hühnereier, Apfelsaft saisonal, Apfelessig saisonal

Biohof Semesser, Vitzthum Monika,
Vollererstraße 68, 5113 St. Georgen,
Telefon 0664 242 53 24,

office@fliessestriche.com,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Belieferung von Wiederverkäufern,

Produkte:

Apfelsaft, Salatwürze, Obst der Saison

Biohof Schuster, Spitzauer Anton,

Waldstraße 25, 5113 St. Georgen,

Telefon 0664 432 49 75,

spitzauer@biomarkt-aglassing.at,

<http://www.biomarkt-aglassing.at>,

Verkauf nur im Bauernladen/Biobauernmarkt Aglassing Mittwoch 16.00-19.00 Uhr, Freitag 14.00-19.00 Uhr, Samstag 8.00-12.00 Uhr, Kontakt *Telefon* 0664 4324975, Hofladen auch Zukaufsortiment,

Produkte:

Weißkraut, Essiggemüse, Bleichspargel, Brotgewürz, Kräuterpesto, Aufstriche, Öle - Hanföl, Bratöle, Schwarzkümmelöl, Leinsamen, Wein, verschiedene Sorten Bier, alkoholfreies Bier, Balsamico Essig, Balsamico-Creme, Marmeladen/Fruchtaufstriche - verschiedene Sorten, Dörrobst nach Angebot, Fruchtsäfte große Auswahl, Johannisbeerdicksaft schwarz, Karottensaft, Beerenobst je nach Saison und Angebot, Steinobst je nach Saison und Angebot, Rote Rüben gedämpft, Russenkraut, Birnen, Äpfel nach Saison und Verfügbarkeit, zB Gala, u. a., Kichererbsen, Linsen, Red Kidney Bohnen, Rhabarber, Gelbe Möhren, Jungzwiebeln, Kohlsprossen, Buschbohnen, Bataviasalat, Eichblattsalat, Kopfsalat, Fruchtgemüse nach Saison, Chili, Helle Eierteigwaren, Helle Teigwaren, Vollkorn-Teigwaren, Blattgemüse nach Saison, Dinkel-Vollmehl, Weizen-Vollmehl aus Laufener Landweizen, Fruchtemüsli, Dinkel-Eierteigwaren, Reis, Amaranth, Braunhirse, Kamut, Quinoa, Chicoree - nach Saison, Propolis, Sonnenblumenöl, Essiggurken, Dinkelreis, Kochsalat nach Saison, Edelpilze - Kräuterseitlinge, Shiitake, Speisekürbis, Wurzelpetersilie, Melanzani, Knoblauch, Sojaöl, Sonnenblumenkerne, Sesam, Tomatenmark, Ketchup mild/scharf, Vogerlsalat nach Saison, Bohnen, Gurken, Himbeerdicksaft, Holunderblütensirup, Apfelessig, Apfelbalsamessig, Frühkartoffeln, Tee - große Auswahl, Kräuter und Gewürze - große Auswahl, Spinat nach Saison, Radicchio nach Saison, Zucker, Rote Rüben, Sauerkraut, Rote-Rüben-Salat, Mangold nach Saison, Broccoli, Chinakohl, Müslimischungen, Dinkel-Teigwaren, Zwiebeln, Kren, Knollenfenchel, Radieschen, Gerstengraupen, Roggen, Buchweizen, Zuckermais, Dinkelgrieß, Leinöl, Rapsöl, Dinkel-Feinmehl, Hühnereier, Weizen, Laufener Landweizen, Gewürzmischungen, Tomaten, Zucchini Eigenproduktion nach Saison, Dinkelflocken, Schokoladenwaren - und Zotter Schokoladen, Mohn, Apfelmilch, Kakao, Zwetschkenschnaps, Biofairer Kaffee, Pollen, Rettich, Kürbiskernöl, Distelöl, Zuckerhut nach Saison, Mais, Pfefferoni, Kürbiskerne, Hokkaido-Kürbis, Fisolen, Wirsing, Tomatenraritäten, Olivenöl, Sauerkrautsaft, Schalotten, Kohl, Vollkorn-Eierteigwaren, Endiviensalat nach Saison, Weizen-Feinmehl, Süßware - Fruchtriegel, Pastinaken, Hafer, Kräutersalz, Dinkel, Honig verschiedene Sorten von Hinterhauser, Brombeerlikör, Nusslikör, Frizzante, Melonen, Champignons, Grünkern, Paprika, Sellerie, Kohlrabi, Rotweine, Ruccola nach Saison, Rettich schwarz, Roggen-Feinmehl aus Tauernroggen, Hirse, Karfiol, Karotten, Grünspargel, Haferflocken, Weißweine, Rotkraut/Blaukraut, Topinambur/Süßkartoffel, Porree/Lauch, Maisgrieß/Polenta, Asiasalate/Pflücksalat, Getreideprodukte - Getreide-Drinks: Haferdrink, Dinkeldrink, Reis-Drink auch in Pfandflaschen, Mandelmilch, Limonade (alkoholfreie Getränke), Gemüsejungpflanzen, Weinessig, Walnüsse ganz, Haselnüsse ganz und gemahlen, Mandeln ganz und gemahlen, Cashewnüsse, Erdnüsse, Halbfertig-/Fertigprodukte, Studentenfutter, Apfelmus, Kompotte, Hanfsamen - und Keimsaaten, Backpulver, Speisestärke, Kartoffelstärke, Safran, Zuckermischungen, Vanillezucker, Gelier-

Zucker, Staubzucker, Dicksäfte/Sirupe - Ingwer-Zitronendicksaft, Rote-Rüben-Saft, Einkorn, Mehle, glutenfreie Mehlmischung, Hirseflocken, Teigwaren glutenfrei, Kekse, Hanföl, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Kräuter und Gewürze von Sonnentor, Topaz, Sekt

Biohof Esserbauer, Eisl Manfred,

Wimpassing 2, 5113 St. Georgen,
Telefon 06272 7541, 0664 883 308 02, Fax 06272 7541,
eisl@biomarkt-aglassing.at, <http://www.biomarkt-aglassing.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Mittwoch 16:00 - 19:00 Uhr, Freitag 14:00 - 19:00 Uhr, Samstag
8:00 - 12:00 Uhr, Hofladen auch Zukaufssortiment, Hofladen mit
Vollsortiment,

Selbstbedienungsautomat

00:00-24:00 Uhr mit Fleisch, Wurst, Milchprodukten.

Schaubauernhof

ganzjährig nach Vereinbarung, LWS, Bodenpraktiker, Werklehre-
rin, Betriebsführungen: Kreislaufwirtschaft, Boden, Alte Sorten,
Direktvermarktung, Hofladen mit Vollsortiment, artgerechte Tier-
haltung, Exkursionsbetrieb für LWS, Studenten, Landwirte, Konsu-
menten,

Schule am Bauernhof

Produkte:

Schweinefleisch 1x wöchentlich küchenfertig zerlegt, Holz-
ofenbrot, Roggen, Wildhendl, Fische, Kaspressknödel, Puten,
Forelle, Saibling, Geräucherte Fische, Birnenbrand, Obstler,
Zwetschkenschnaps, Grammeln, Grammelschmalz, Schmalz,
Bratwürste, Putenschinken, Lammrollbraten, Leberknödel, Sulz,
Geselchtes vom Schwein, Schweinespeck, Bündnerfleisch, Zie-
genkäse, Ziegenkäse in Öl, Ziegenschnittkäse, Ziegentopfen,
Leberkäse, Schafjoghurt, Schafweichkäse, Ziegencamembert,
Ziegenfrischkäse, Schafcamembert, Schaffrischkäse, Weichkäse
mit Kräutern, Bierkäse, Butterkäse, Edelpilzkäse, Räucherkäse,
Tilsiter, Brie, Pfefferkäse, Weichkäse in Öl, Sauerrahm, Topfenauf-
strich, Vollmilchtopfen, Frischkäse aus Kuhmilch, Butterschmalz,
Fruchtjoghurt, Joghurt, Liptauer, Weizengebäck, Vollkorngbäck,
Dinkelmehl Speisen, Kuchen, Weizenmehl Speisen, Sonnenblumen-
brot, Vollkornbrot, Weißbrot, Dinkelgebäck, Gebäck mit Ölsaaten,
Dinkelvollkornbrot, Dinkelbrot, Kletzenbrot, Milchbrot, Misch-
brot, Roggenbrot, Roggenvollkornbrot, Weizen, Helles Knödelbrot,
Semmelbrösel, Vollkornbrösel, Vollkorn-Knödelbrot, Bauernbrot,
Frankfurter, Rinderschinken, Surfleisch vom Schwein, Kalbsroll-
braten, Schweinsbraten, Emmentaler, Süßrahmbutter, Kräuter-
käse, Topfen, Rindfleisch, Lammfleisch, Rehfleisch nach Saison,
Blutwürste, Geselchtes vom Rind, Ziegenweichkäse, Schafkäse
hart, Ziegen-Schafkäse, Bergkäse, Parmesan, Mozzarella, Camem-
bert, Kräutertopfen, Magertopfen, Rohmilch, Weizenvollkornbrot,
Schlagobers/Rahm

Bioimkerei, Hinterhauser Gerhard,

Dorfbeuern 64, 5152 Michaelbeuern,
Telefon 06274 8344, 0650 898 87 77, Fax 06274 8344,
g.hinterhauser@sbg.at, <http://www.bioimkerei.at>,

Ab-Hof/Hofladen

täglich und nach telefonischer Vereinbarung,
Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Postversand

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Pollen, Met, Propolis, Lindenblütenhonig, Pollenhonig, Sonnen-
blumenhonig, Wabenhonig, Gebirgshonig, Akazienhonig, Honig-
Fruchtmischung, Honig mit Nüssen, Gelée royale, Cremehonig,
Blütenhonig, Kastanienhonig, Waldhonig

Biohof Katzmoos, Kreuzberger Markus,

Katzmoosstraße 49, 5161 Elixhausen,
Telefon 0650 221 07 70,
katzmoos@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

von Frischfleisch auf Bestellung,

Selbstbedienungsladen/Selbstbedienungsautomat

tiefgekühltes Fleisch von Rind, Lamm, Huhn, Pute, Ente, Edelbrand
- Schnäpse, Masthühner, Legehühner, Rindfleisch, Lammfleisch,
Honig, Holunderblütensirup, Hühnereier, Apfelchips zum Räu-
chern, Obst nach Saison, Geselchtes vom Rind, Rinderspeck

Biohof Leiharting, Költringer Bernhard,

Leihartingstraße 1, 5161 Elixhausen,
Telefon 0664 113 23 81, lisa.koeltringer@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,
Produkte: Wildhendl, Hühnereier

Biohof Heiß, Eibl Andreas,

Dorfleiten 8, 5162 Obertrum,
Telefon 0660 411 18 49,
office@flachgauer-biopilze.at,
<http://www.flachgauer-biopilze.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Freitag 15:30 - 18:00 Uhr und nach Terminvereinbarung,
Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Internetshop

<http://www.flachgauer-biopilze.at>,

Bio-Bauernmarkt Seekirchen Samstag 8.30-11.30 Uhr,

Postversand

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Gastronomie

Produkte:

Edelpilze - Frische Shiitake und Austernseitlinge, getrocknete
Shiitake und Austernseitlinge, Bio Pilzpulver, Pilze in Öl eingelegt,
Zwetschken saisonal, Beerenobst saisonal

Biohof Joglbauer, Hofer Robert,

Hohengarten 3, 5162 Obertrum,
Telefon 06219 6291, 0664 737 549 44,
hofladen.joglbauer@aon.at,
<http://www.hofladen-joglbauer.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Dienstag 16:00 - 18:30 Uhr, Freitag 13:00 - 18:30 Uhr, Samstag 8:30
- 12:00 Uhr, Hofladen mit Vollsortiment, Hofladen auch Zukauf-
sortiment,

Schaubauernhof ganzjährig, Führung durch das traditionelle
Bauernhaus (Stube und Küche), den gesamten landwirtschaftlichen
Betrieb, Wirtschaftsgebäude, Außenklimastall (Milchkühe und
eigene Nachzucht), barrierefreier Hofladen mit Einkaufsmöglich-
keit, Wirtschaftsküche, Haus/Hof, Vorträge - Obstbaumschnittkurs,
Kochkurs, Essigkurse, Heu, Räucherwaren, Veranstaltungsraum-
lichkeiten, Tagungs- und Seminarbetrieb für 50 Personen und 100
% biologischer Verpflegung, Verpflegungsangebot/Gastronomie,
Feste und Feiern, Betriebsführungen, Exkursionsbetriebe, Geführ-
te Produktverkostung - Essig, Brot,... nach Vereinbarung,

Belieferung von Gasthäusern

Produkte:

Edelpilzkäse, Butterkäse, Leberkäse, Suppenhühner 1x jährlich
aus Eigenproduktion, Zucker, Johanniskrautöl, Schwarztee, Knab-
bergeback, Konserven und Sauergemüse, Schokoladenwaren,
Sojaprodukte, Fruchtee, Grüntee, Hagebuttentee, Salbeitee,
Brombeerblätterttee, Senfkörner, Thymian, Wildkräuter, Kräuter-

pesto, Salbei, Schafgarbe, Beifuß, Eibisch, Estragon, Basilikum, Margarine, Mohnöl, Pollenhonig, Lindenblütenhonig, Sonnenblumenhonig, Balsamico Essig, Honig-Fruchtmischung, Roséweine, Zweigelt, Sekt, Welschriesling, Blauburger, Blauer Portugieser, Cabernet Sauvignon, Grüner Veltliner, Cuvée rot, Früherer Veltliner, Wacholderschnaps, Dinkelkaffee, Getreidekaffee, Kakao, Cuvée, Rote-Rüben-Saft, Beerenlikör, Kräuterlikör, Gemüsemisschsaft, Sonst. Beerensäfte, Zwetschensaft, Brombeerdicksaft, Geräucherte Fische, Fischfeinkost, Fische - Fischfilets, Apfel-Karottensaft, Birnensaft, Erdbeersaft, Schinkenwurst, Selchwürste, Forelle, Karpfen, Saibling, Grammeln, Grammelschmalz, Käsekrainer, Leberwürste, Putenwurst, Putenwürstel, Putenschinken, Lammrollbraten - auf Bestellung, Ziegenschnittkäse, Fleischaufstrich, Leberaufstrich, Geselchtes vom Schwein, Schafcamembert, Ziegenkäse, Ziegenkäse in Öl, Vollmilchtopfen, Schafmilchprodukte - Schaf/Kuhmilchkäse, Räucherkäse, Zwetschkenmarmelade, gedörrte Marillen, Butterschmalz, Apfelmus, Dörrobst, Mehrfruchtmarmelade, Honigmelonen, Walnüsse ausgelöst, Wirtschaftsobst, Goldparmäne, Topaz, Brombeeren, Jostabeeren, Kiwi, Letscho, Rote Rüben gedämpft, Fuji, Linsen, Red Kidney Bohnen, Stangensellerie/Bleichsellerie, Gemüse-Chutneys, Rettich, Jungzwiebeln, Kohlsprossen, Spitzkraut, Käferbohnen, Kichererbsen, Bataviasalat, Bolognesersalat, Eichblattsalat, Eissalat, Chili, Weißbrot, Kuchen, Mischbrot - und Dinkelbrot, Knäckebrot, Roggenbrot, Bunte Teigwaren, Helle Teigwaren, Vollkorn-Teigwaren, Helles Knödelbrot, Dinkelflocken, Gersteflocken, Bunte Eierteigwaren, Reis, Dinkelreis, Braunhirse, Einkorn, Emmer, Kamut, Nacktgerste, Quinoa, Dienstleistung - Seminarbetrieb, Melisse, Oregano, Petersilie, Ringelblume, Rosmarin, Cremehonig, Lavendel, Liebstöckl, Lindenblüten, Majoran, Malve, Gebirgshonig, Löwenzahnsirup, Akazienhonig, Blütenhonig, Pfefferkäse, Powidl, Met, Propolis, Pollen, Knödel, Kaspessknödel, Strudeln, Dinkel-Teigwaren, Müslimischungen, Schafjoghurt, Schaffrischkäse, Tilsiter, Schafweichkäse, Dörrzwetschken, Dörrbirnen/Kletzen, Steirischer Maschanzker, Vista-Bella, Summerred, Frischkäse aus Kuhmilch, Himbeeren, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Erdbeeren, Edelkastanien, Rote Johannisbeeren, Zwetschken, Pfirsiche, Nektarinen, Erdbeermarmelade, Pflaumen, Weintrauben, Zuckermelonen, schwarze Johannisbeeren, Kompotte, Marillen, Haselnüsse, Kirschenmarmelade, Brombeermarmelade, Roggenvollkornbrot, Sonnenblumenbrot, Dinkelvollkornbrot, Nussbrot, Dinkelgebäck, Molke, Joghurt, Fruchtjoghurt, Topfenaufstrich, Brie, Buchweizen, Roggen, Nackthafer, Mais, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-Vollmehl, Weizen, Durumweizen, Kürbiskerne, Mohn, Schnittlauch, Zitronenmelisse, Leinsamen, Roggenschrot, Aufstriche, Weinessig, Apelessig - und Birnenessig, Kräuternessig - verschiedene Sorten, Kümmel, Brotgewürz, Gewürzmischungen, Lindenblütentee, Holunderblütentee, Sonnenblumenkerne, Sonnenblumenöl, Leinöl, Fenchel, Kürbiskernöl, Salatgewürze, Anis, Koriander, Rapsöl, Gartenkräuter, Frühkartoffeln, Suppengemüse, Kraut, James Grieve, Tomatenmark, Birnen, Essiggurken, Essiggemüse, Rote-Rüben-Salat, Idared, Gravensteiner, Weißkraut, Erbsen, Bohnen, Zuckermais, Bleichspargel, Senfgurken, Fisolen, Klarapfel, Jonagold, Wirsing, Boskoop, Rhabarber, Braeburn, Sauerkraut, Hirseflocken, Weizengrieß, Krummstiel, Roggen-Vollmehl, Weizen-Vollmehl, Dinkelgrieß, Spinat, Dinkelmehlspeisen, Chicoree, Kresse, Zuckerhut, Vogerlsalat, Tomaten, Pfefferoni, Speisekürbis, Gurken, Kekse, Edelpilze, Zucchini, Tomatenraritäten, Melanzani, Hokkaido-Kürbis, Knollenfenchel, Kren, Knoblauch, Radieschen, Broccoli, Rote Rüben, Zwiebeln, Wurzelpetersilie, Mangold, Radicchio, Kopfsalat, Chinakohl, Sauermilch, Sauerrahm, Magermilch, Buttermilch, Heumilch, Schweinefleisch - 2x jährlich aus Eigenproduktion, Geschenkkisterl/körbe, Vogelbeerschnaps, Holunderlikör, Zwetschenschnaps, Biofairer Kaffee, Birnenmost, Karottensaft - Apfel-/Karottensaft, Birnenbrand, Nussgeist, Sulz, Schweinespeck, Hühnereier, Apfelsaft, Apfelmus, Rindsdauerwurst, Hauswürstel, Bratwürste, Schmalz, Süßmost, Melissensirup, Leberknödel,

Streichwurst, Salami, Kräutersirup, Gouda, Süßware, Kräutersalz, Frauenmanteltee, Ysop, Bohnenkraut, Olivenöl, Zwickl - und Steinbier, Ribiseldicksaft, Rinderschinken, Surfleisch v. Schwein, Kalbsrollbraten, Schweinsbraten, Ziegenjoghurt, Schnittkäse (Kuhmilch) - Kümmelkäse, Fruchtmost, Pressobst, Ontario, Kartoffelraritäten, Sojabohnen, Röllgerste, Kastanienhonig, Rindswürste, Emmentaler, Ziegenmilch, Wassermelonen, Kirschen, Marillenmarmelade, Walnüsse ganz, Holunderbeermarmelade, Exkursionsbetrieb, Kräuterkäse, Dinkel, Topfen, Weizenschrot, Kohl, alte Apfelsorten, Weizen-Feinmehl, Endiviensalat, Pastinaken, Kronprinz Rudolf, Sauerkrautsaft, Apfel-Birnensaft, Frankfurter, Verhackertes, Traubensaft, Bratenfett, Lammfleisch - auf Bestellung, Kräutertee - Mischung, Kräutersenf, Senf, Dille, Nussöl, Frizzante, Scheurebe, Cuvée weiß, Brombeerlikör, Apfel-Birnenmost, Johannisbeersaft, Kirschsäfte, Sonst. Apfelmischsäfte, Ziegenweichkäse, Geselchtes vom Rind, Parmesan, Sauerrahmbutter, Knoblauchkäse, Ziegenmilchprodukte - Ziegen/Kuhmilchkäse, Rohmilch, Kräutertopfen, Schotten, Fruchtchutneys, Gelees, Mostbirnen, Karottensalat, Champignons, Torten, Grünkernschrot, Pfefferminze, Waldhonig, Schafkäse hart, Bergkäse, Schafmilch, Renette, Ribiselmarmelade, Himbeermarmelade, Stachelbeeren, Camembert, Früchtebrot, Magertopfen, Hirse, Grünkern, Dinkelschrot, Kamillentee, Karfiol, Kohlrabi, Grünspargel, Jersey Mac, Brünnerling, Roggen-Feinmehl, Haferflocken, Ruccola, Paprika, Sellerie, Rettich schwarz, Karotten, Rindfleisch - 1x jährlich aus Eigenproduktion, Apfelbrand, Holunderbeerendicksaft - schwarzer, Brennesseltee, Striezel/ Brioche, Rotkraut/Blaukraut, Topinambur/Süßkartoffel, Porree/Lauch, Maisgrieß/Polenta, Schlagobers/Rahm, Apfelspalten/Apfelringe, Dinkelbrot, Dinkel/Roggenbrot, Gerste, Roggengebäck, Kletzenbrot, Vollkorngebäck, Mostäpfel, Holunderblütensirup, Johannisbeerdicksaft, Gin, Most-/Obstessig, Essig - Blütenessige, Sonst. Apfelmischsäfte, Kartoffelkäse, Helles Knödelbrot - Dinkelknödelbrot, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Wurstwaren, Schinken, Brot - selbst gebackenes Brot, Obst, Gemüse, Naturkost, Semmelbrösel - Dinkelbrösel, Gebäck - selbst gebackenes Gebäck, Dicksäfte/Sirupe - Jostabeersirup, Hanföl, Öle - Kokosöl, Mariendistelöl, Schwarzkümmelöl, Sesamöl

Biohof Franzl, Wallner Thomas,

Biodorf-Weg 1, 5164 Seeham,
Telefon 06217 59218, 0664 393 45 67, 0664 354 63 00,
bioladen.seeham@sbg.at, <http://www.bioladen-seeham.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen/Bioladen Seeham bio & fair

Montag-Freitag 8:00 - 19:00 Uhr, Samstag 8:00 - 15:00 Uhr, Hofladen Vollsortiment,

Bauernmarkt

Henndorfer Bio-Bauernmarkt Donnerstag 15.30-18 Uhr,

Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 10 km bzw. nach Obertrum, Mattsee, Berndorf, Seeham,

Party-Service ab 10 Personen

Brötchen, Mehlspeisen in Bioqualität

Produkte:

Äpfel, Braeburn, Erdbeeren, Gravensteiner, Jostabeeren, Kirschen, Kiwi, Marillen, Nektarinen, Pfirsiche, Rote Johannisbeeren, Stachelbeeren, Weintrauben, Birnen, Pressobst, schwarze Johannisbeeren, Topaz, Zwetschken, Bleichspargel, Broccoli, Eissalat, Grünspargel, Karfiol, Knoblauch, Knollenfenchel, Kohl, Kren, Kresse, Melanzani, Paprika, Pastinaken, Radicchio, Rettich schwarz, Rote Rüben, Schwarzwurzeln, Spitzkraut, Vogerlsalat, Weißkraut, Wirsing, Wurzelpetersilie, Zucchini, Zwiebeln, Bataviasalat, Chinakohl, Eichblattsalat, Endiviensalat, Gurken, Hokkaido-Kürbis, Jungzwiebeln, Karotten, Kohlrabi, Kopfsalat, Kraut, Mangold, Radieschen, Rettich, Rhabarber, Ruccola, Sellerie, Spinat, Tomaten, Zuckerhut, Zuckermais, Märzenbier, Zwickl, Weißbier, Brot, Kletzenbrot, Sonnenblumenbrot, Vollkornbrot, Bauernbrot,

Dinkelvollkornbrot, Helles Knödelbrot, Semmelbrösel, Vollkornbrösel, Vollkorn-Knödelbrot, Dinkelgebäck, Gebäck mit Ölsaaten, Roggengebäck, Weizengebäck, Vollkorngebäck, Kuchen, Strudeln, Torten, Weizenmehlspeisen, Bergkäse, Bierkäse, Brie, Butterkäse, Buttermilch, Butterschmalz, Camembert, Edelpilzkäse, Emmentaler, Frischkäse aus Kuhmilch, Joghurt, Kräuterkäse, Kuhmilch, Liptauer, Magertopfen, Molke, Mozarella, Pfefferkäse, Sauerrahmbutter, Apfeldicksaft, Holunderblütensirup, Johannisbeerdicksaft, Apfelbrand, Edelbrand, Korn, Marillenbrand, Birnenbrand, Rum, Vodka, Williamsbrände, Apfel-Birnensaft, Apfel-Karottensaft, Apfelsaft, Birnensaft, Sonst. Apfelmischsäfte, Traubensaft, Erdbeersaft, Süßmost, Dörrobst, Dörrzweitschen, Apfelessig, Most-/Obstessig, Balsamico Essig, Weinessig, Fische, Geräucherte Fische, Forelle, Saibling, Leberaufstrich, Leberkäse, Leberknödel, Blutwürste, Bratwürste, Frankfurter, Käsekrauter, Leberwürste, Schinkenwurst, Streichwurst, Hauswürstel, Lammwürste, Putenwurst, Putenwürstel, Salami, Fleischaufstrich, Wildhendl, Puten, Truthahn, Rindfleisch, Jungrind-Fleisch, Kalbfleisch, Amaranth, Buchweizen, Buchweizenmehl, Dinkelgrieß, Dinkel-Vollmehl, Emmer, Früchtemüsli, Hirse, Hirseflocken, Maismehl, Nackthafer, Roggen-Feinmehl, Weizen-Feinmehl, Weizen-Vollmehl, Braunhirse, Dinkel, Dinkel-Feinmehl, Dinkelflocken, Früchtetee, Hagebuttentee, Grüntee, Himbeerblätterttee, Kräutertee, Melissentee, Schafgarbentee, Schwarztee, Brennnesseltee, Brombeerblätterttee, Holunderblütentee, Kamillentee, Lindenblütentee, Salbeitee, Anis, Beifuß, Brennnessel, Gartenkräuter, Koriander, Kümmel, Lindenblüten, Majoran, Melisse, Pfefferminze, Rosmarin, Schafgarbe, Schnittlauch, Wildkräuter, Ysop, Basilikum, Bohnenkraut, Dille, Eibisch, Fenchel, Lavendel, Liebstöckel, Oregano, Petersilie, Rote-Rüben-Saft, Sauerkrautsaft, Karottensaft, Biofairer Kaffee, Dinkelkaffee, Getreidekaffee, Kakao, Geselchtes vom Rind, Schweinespeck, Geselchtes vom Schwein, Akazienhonig, Blütenhonig, Cremehonig, Sonnenblumenhonig, Gebirgshonig, Waldhonig, Propolis, Met, Pollen, Rehfleisch, Ziegenfrischkäse, Ziegenkäse in Öl, Ziegenschnittkäse, Ziegenkäse, Barrique, Chardonnay, Cuvee, Cuvée rot, Müller Thurgau, Roesler, Zweigelt, Eiswein, Frizzante, Grüner Veltliner, Roséweine, Sekt, Welschriesling, Kaspessknödel, Knabbergebäck, Konserven und Sauergemüse, Schokoladenwaren, Sojaprodukte, Speiseeis, Süßware, Zucker, Lammfleisch, Apfelmus, Fruchtrose, Honigmelonen, Fruchtrose, Kompotte, Wassermelonen, Zuckermelonen, Erdbeermarmelade, Gelees, Kirschenmarmelade, Preiselbeermarmelade, Ribiselmarmelade, Zwetschenmarmelade, Himbeermarmelade, Marillenmarmelade, Haselnüsse, Edelkastanien, Walnüsse ausgelöst, Walnüsse ganz, Erbsen, Linsen, Bohnen, Kichererbsen, Sojabohnen, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Champignons, Edelpilze, Distelöl, Sonnenblumenöl, Kürbiskernöl, Leinöl, Nussöl, Olivenöl, Öle, Rapsöl, Traubenkernöl, Margarine, Schaffrischkäse, Schafjoghurt, Schafkäse hart, Vollkorn-Teigwaren, Bunte Eierteigwaren, Dinkel-Teigwaren, Helle Eierteigwaren, Essiggemüse, Russenkraut, Sauerkraut, Essiggurken, Rote-Rüben-Salat, Senfgurken, Suppengemüse, Tomatenmark, Brotgewürz, Gewürzmischungen, Kräutersalz, Salatgewürze, Aufstriche, Kartoffelkäse, Rotkraut/Blaukraut, Topinambur/Süßkartoffel, Porree/Lauch, Schlagobers/Rahm, Apfelspalten/Apfelringe, Gemüsejungpflanzen, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Frühkartoffeln, Geschenkkisterl/körbe

Biohof Aicherbauer, Greischberger Johann,

Talacker 3, 5164 Seeham,

Telefon 06217 6521, 0664 738 400 82, Fax 06217 6521,

urlaub@aicherbauer.com, <http://www.aicherbauer.com>,

Schaubauernhof

ganzjährig, Exkursionen/Führungen - Ausstellung über den Biolandbau „Biokreislauf – nachhaltige Landwirtschaft“, Betriebsführungen für Vereine, Fachschulen, LW, VS, HS, AHS, AWS, Studien-

ten, Kindergärten, Biokäsereilieferant, Natur- und Landschaftsführer, Landwirtschaftsmeister, Freizeitangebote - Spielzeug Holzstöckerl, kreatives Spielen mit 40.000 Holzstöckerl für Jung und Alt, Sagen- oder Fackelwanderung, Führung durch den Naturlehrpfad Teufelsgraben, Kugelmühle, Röhrmoosmühle

Biohof Oedt Gut, Klimmer Johanna,

Reinharding 6, 5165 Berndorf,

Telefon 0650 258 53 98,

biohof@oedt-gut.at, <http://www.oedt-gut.at>,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Gänse - Salzburger Bio-Weidegans 1x jährlich, Masthühner 2-3x jährlich, Schweinefleisch 4x jährlich im 5-kg-Mischpaket

Biohof Almannsgrub, Forsthuber Stefanie,

Fischtaging 16, 5201 Seekirchen,

Telefon 06212 7507, 0664 460 03 21,

bio@almannsgrub.at, <http://www.almannsgrub.at>,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Bauernmärkte

Bauernmarkt Seekirchen Rupertusplatz Samstag 8:30-11:30 Uhr,

Bio-Bauernmarkt Henndorf Dorfplatz Donnerstag 15.30-18.00 Uhr,

Hauszustellung

Bio-Kiste schriftliche Vorbestellungen per SMS/WhatsApp unter Tel. 0664 4600321 zur Selbstabholung Ab-Hof-Verkauf oder auf den Märkten,

Produkte:

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

Bio-Archehof Zachhiesen, Öschlberger Thomas,

Huttich 2, 5201 Seekirchen,

Telefon 06212 7088, Fax 06212 7088,

landwirtschaft@zachhiesenhof.at, <http://www.zachhiesenhof.at>,

<https://www.youtube.com/channel/UCyh0h53qr-sVCCzh8j4spMIQ>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Montag-Sonntag 9:00 - 18:00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung, Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Großküchen

Produkte:

Roggen, Dinkel, Dinkelbrot, Dinkeltoast, Dinkelvollkornbrot, Roggenbrot, Dinkelgebäck, Aroniabeeren, schwarze Johannisbeeren, Mehrfruchtarmelade, Ribiselmarmelade, Marmeladen/Fruchtaufstriche - Schlehenarmelade, Aroniamarmelade, Heumilch, Rohmilch, Ziegenmilch, Vollmilchtopfen, Ziegenfrischkäse, Camembert, Butterkäse, Bergkäse, Ziegenkäse in Öl, Ziegenschnittkäse, Geselchtes vom Rind, Geselchtes vom Schwein, Blütenhonig, Cremehonig, Waldhonig, Gartenkräuter, Pfefferminze,

Ochsenfleisch alle 3 Monate, Kitzfleisch, Milchprodukte, Kuhmilch, Joghurt, Frischkäse aus Kuhmilch, Honig, Dinkelreis, Dinkelschrot, Roggenschrot, Dinkel-Vollmehl, Dinkel-Feinmehl, Roggen-Vollmehl, Roggen-Feinmehl, Bauernbrot

Biohof Wirthenstätten, Högler Helmut,

Huttich 25, 5201 Seekirchen,

Telefon 06212 5349,

helmut.hoegler@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

täglich 8:00 - 18:00 Uhr,

Schaubauernhof

ganzzjährig, Kontakt Hilde Högler, Tel. 06212 5349, schafal@aon.at, Schule am Bauernhof, verschiedene interaktive Programme zu den Themen Getreide, Huhn, Schaf und Kuh (keine Busse). Betriebsführungen - Getreide: Holzbackofen - verschiedene Getreidesorten bearbeiten und backen, Kuh: Wie wird das Futter gemacht? Wie gewinnt man Milch? Wie macht man Käse und Joghurt? Schaf: Wie wird Wolle gewonnen? Was kann man mit der Wolle anfangen? Schule auf dem Bauernhof, Exkursionen/Führungen - Getreide: Holzbackofen - verschiedene Getreidesorten bearbeiten und backen, Dienstleistung - Organisation von Festen wie Kindergeburtstagen nach individuellen Wünschen, Exkursionen/Führungen - für Kindergärten, VS, HS, AHS, LWS, Studenten, Konsumenten“,

Produkte:

Schafjoghurt, Schaffrischkäse, Schafatopfen, Schafweichkäse in Öl, Eier aus Freilandhaltung, Schafschnittkäse, Schafkäse hart, Schafmilch, Wachteleier

Imkerei, Doppler Felix,

Mühlbachstraße 57, 5201 Seekirchen,

Telefon 0677 611 011 16,

felix.doppler@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Selbstbedienungsladen kontaktlos,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Produkte:

Honig, Wabenhonig, Propolis, Blütenhonig, Cremehonig, Honig mit Nüssen, Pollenhonig, Waldhonig

Biohof Dichtlhof, Dichtl Michael,

Neufahrn-Aring 43, 5202 Neumarkt,

Telefon 0660 400 90 32,

dichtl43@icloud.com, <http://www.dichtlalm.at>,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung.

Verpflegungsangebot/Gastronomie Almhütte Dichtlalm Samstag, Sonntag und an Feiertagen ab 13:00 Uhr, www.dichtlalm.at,

Produkte:

Beef-Natur im Mischpaket und küchenfertig zerlegt nach telefonischer Vereinbarung

Biohof Hagingbauer, Schinwald Johann,

Statzenbachgasse 13, 5202 Neumarkt,

Telefon 06216 6329, 0664 878 77 69, Fax 06216 6329,

haging1@aon.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Kuhmilch, Milchprodukte von Bio aus dem Tal, Hühnereier, Rindfleisch - Mischpakete, Schweinefleisch - Mischpakete, Schweinefleisch, Hauswürstel, Bündnerfleisch

Biohof Samshofbauer, Sams Nikolaus,

Wienerstraße 28, 5202 Neumarkt,

Telefon 06216 5397, 0650 600 02 42, Fax 06216 5397 4,

sams@samshofbauer.at, <http://www.samshofbauer.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Freitag 9:00-12:00 Uhr, 14:00-18:00 Uhr mit Vollsortiment,

Selbstbedienungsladen/Hofladen

Montag-Samstag 7:00-20:00 Uhr mit eingeschränktem Angebot,

Hofladen auch Zukaufssortiment,

Internetshop

<http://www.samshofbauer.at/>

Bauernmarkt

Bauernmarkt Schranne Salzburg Donnerstag 6:00-13:00 Uhr,

Biobauernmarkt in Henndorf am Dorfplatz Donnerstag 15:30-18:00

Uhr, Bauernmarkt Salzburg Kajetanerplatz Freitag 8:00-13:00 Uhr,

Bauernmarkt Hallein Kornsteinplatz Freitag 14:00-17:00 Uhr,

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Apfelessig, Fruchttete, Streichwurst, Hühnereier, Biofairer Kaffee, Ziegenschnittkäse, Ziegentopfen, Knoblauchwurst, Schafweichkäse, Ziegenamembert, Ziegenfrischkäse, Ziegenkäse, Ziegenkäse in Öl, Schafjoghurt, Bierkäse, Butterkäse, Räucherkäse, Tilsiter, Brie, Graukäse, Topfenaufstrich div. Sorten, Erdäpfelkäse, Joghurt, Molke, Sauermilch, Kuhmilch, Magermilch, Buttermilch, Butterschmalz, Fruchtjoghurt - und Müslijoghurt, Wirtschaftsobst, Heumilch, Essiggurken, Essiggemüse, Dinkelgebäck, Weizengebäck, Vollkorngebäck, Dinkelmehlspeisen, Roggenbrot, Roggenvollkornbrot, Dinkelgrieß, Müslimischungen, Dinkel-Eierteigwaren, Roggen, Weizen, Dinkelreis, Kräutersalz, Frankfurter, Emmentaler, Frischkäse - Schichtkäse, Frischkäse Natur mit Knoblauch, mit Petersilie, mit Tomaten, mit Bärlauch, Topfen - Vollmilchtopfen, Dinkel, Waldhonig, Kräutertee-Mischung, Ziegenweichkäse, Parmesan, Sauerrahmbutter, Schafkäse hart, Schafschnittkäse, Bergkäse, Mozzarella, Camembert, Knoblauchkäse, Magertopfen, Rohmilch, Haferflocken, Dinkelbrot, Schlagobers/Rahm, Weizenvollkornbrot, Lammfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügel, Schinken, Gemüse nach Saison, Obst nach Saison, Bier, Fruchtsäfte, biofairer Kakao, Schokoladenwaren, Reis, Kräuter und Gewürze, diverse Gewürze, Süßrahmbutter, Schnittkäse (Kuhmilch) - Bockshornkleekäse, Kürbiskernkäse, Pfefferkäse, Kümmelkäse, Weichkäse - Blauschimmelkäse, diverse Hartkäse, diverse Weichkäse, diverse Schnittkäse (Kuhmilch), diverse Rotweine, diverse Weißweine, diverse Weine, Maisgrieß/Polenta

Biohof Zenzbauer, Herzog Leopold,

Lärchenweg 21, 5204 Straßwalchen,

Telefon 06215 6569, 0664 736 320 22, Fax 06215 6569,

edelkorn@aon.at, <http://www.edelkorn.at>,

Ab-Hof-Verkauf

jederzeit bzw. nach telefonischer Vereinbarung,

Postversand

Produkte:

diverse Liköre, Himbeerlikör, Walnusslikör, Kräuterlikör, Zirbenlikör, Heumilch, Korn, Edelbrand - Malzbrand, Whisky

Biohof Stoffenbauer, Reindl Gerlinde,

Edt 4, 5205 Schleedorf,

Telefon 0664 750 936 04,

office@stoffn.at, <https://www.stoffn.at>,

Ab-Hof-Verkauf,

kontaktloser Selbstbedienungsladen am Hof

von 8:00-20:00 Uhr geöffnet,

Internetshop

www.stoffn.at/shop/

Schaubauernhof

ganzjährig für Erwachsene und Schüler mit Schwerpunkt Pilzzucht und Pilze in der Natur, Exkursionsbetriebe, Betriebsführungen,

Postversand

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Edelpilze - frische Austernpilze, getrocknete Austernpilze, Würzgranulat, Selbstzuchtset für zu Hause

Biohof Lenzenbauer, Golser Hannes,

Döbringstraße 17, 5300 Hallwang,

Telefon 0650 994 98 47,

info@lenzenbauer.at, <http://www.lenzenbauer.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen/kontaktloser Selbstbedienungsladen/Automat täglich 00:00-24:00 Uhr,

Verpflegungsangebot/Gastronomie Buschenschank/Mostheuriger,

Straßenstand

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Birnen, Gravensteiner, Jonagold, Apfelessig, Most-/Obstessig, Apfel-Karottensaft, Birnensaft, Apfelmilch, Birnenmost, Birnenschaumwein, Topaz, Zwetschken, Hühnereier, Apfelsaft, alte Apfelsorten - Opal, Kronprinz Rudolf, Frizzante, Apfel-Birnenmost, Apfelsider, Apfelwein, Birnencider, Fruchtsäfte, Apfel-Johannisbeersaft, Apfel-Himbeersaft, Marmeladen/Fruchtaufstriche, Boskoop, Kirschen, Pfirsiche, Walnüsse ganz, Apfelmus, Dörrobst, Brombeermarmelade, Erdbeermarmelade, Gelees, Himbeermarmelade, Holunderbeermarmelade, Kirschenmarmelade, Mehrfruchtarmelade, Ribiselmarmelade, Zwetschkenmarmelade, Apfelspalten/Äpfelringe, Äpfelchips in Schokolade, Suppenhühner alle 2 Jahre

Biohof Unterreicherting, Unterholzer Niki jun.,

Reicherting 6, 5300 Hallwang,

Telefon 0660 494 94 85,

unterholzer@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

nach telefonischer Vereinbarung,

Automat

Schulmilchlieferant:

Kakao, Milch und Erdbeer-, Bananen-, Vanillemilch wird täglich an Schulen in der Stadt Salzburg geliefert,

Schaubauernhof

ganzjährig am Donnerstag 10:30-12:00 Uhr, außer in Schulferien, für Busreisen nach Vereinbarung, Angebote für Schüler, Kinder, Erwachsene; Hofführung, Bio-Schulmilch in den Geschmacksrichtungen Erdbeer-, Vanille-, Schokolade- u. Bananenmilch verkosten, Butterschütteln für jeden Gast, Produktverkostung verschiedener Fruchtmilch aus eigener Erzeugung, Betriebsführungen,

Schule auf dem Bauernhof

Exkursionsbetrieb für Erwachsene, Schüler ganzjährig mit Schwerpunkt Milchverarbeitung, Schulmilcherzeugung, Milchkuhe, Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung Schulmilchanbieter

Produkte:

Boskoop, Zwetschken, Heumilch, Wirtschaftsobst, Kuhmilch, Holunderblütensirup, Äpfel - gelber Belfleur, Schöner von Wiltshire, Nektarinen, Marillen, Birnen, Ontario, Kirschen, Walnüsse ganz

Biohof Ederbauer, Dörner Brigitte,

Ederweg 3, 5301 Eugendorf,

Telefon 0664 418 17 16,

wild-gewachsen@gmx.at, <http://www.wild-gewachsen.at>,

Ab-Hof-Verkauf

Samstag 9:00 - 11:30 Uhr,

Schaubauernhof

Workshops: Gemeinsam Blumen pflücken, lernen und damit etwas einzigartiges gestalten. Ich biete unterschiedlichste Workshops zu floralen Werkstücken rund ums Jahr an – Kränze, Sträuße, Haarschmuck, Dekorationen für dein Fest, Gestaltung nachhaltiger Gest, Betriebsführungen - Feldführungen: Wie arbeite ich als BIO Blumen Bäuerin? Was sind Slowflowers? Eigene Blumen rund ums Jahr. Artenvielfalt erleben. Wirtschaften im Kreislauf, Blumen. Angebot für Kinder z.B. Spielplatz, Streichelzoo, Feste und Feiern

Biohof Zenzenbauer, Gruber Martin,

Loidhartingerstraße 5, 5301 Eugendorf,

Telefon 06225 8467, 0664 466 36 30, Fax 06225 8467,

loidhartinger@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Lammfleisch von Mitte April bis Mitte August

Biohof Grablergut, Imkerei Brandl, Brandl Andreas,

Wankham 1, 5302 Henndorf,

Telefon 0664 414 58 67,

honig@imkerei-brandl.at, <http://www.imkerei-brandl.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Selbstbedienungsautomat

täglich 00:00-24:00 Uhr mit

Produkte:

Cremehonig, Wabenhonig, Waldhonig, Propolistropfen, Propolis

Biohof Hinteregg, Haslacher Marianne,

Fuschlerstraße 24, 5303 Thalgau,

Telefon 0664 913 63 43,

haslacher.marianne@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Baby-Beef 2x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt

Biohof Unterforsthub, Wasenegger Christiane,

Helsenhubstraße 20, 5303 Thalgau,

Telefon 06235 20508, 0664 145 05 95,

wasenegger@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Jungrind-Fleisch 10x jährlich im 5-kg/10-kg Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Jungrind, Vollmilchkalbfleisch 1x jährlich im 5-kg Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Kalb

Biohof Leiting, Greinz Martin,

Kienbergweg 4, 5303 Thalgau,

Telefon 06235 6984, Fax 06235 6984,

greinz@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

auf Vorbestellung,

Produkte:

Jungrind-Fleisch 4x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, alte Apfelsorten, Walnüsse ganz, Hühnereier, Milch

Biohof Obervetterbach, Lichtmannsperger Katharina,

Obervetterbach 4, 5303 Thalgau,
Telefon 06235 20134, 0676 819 851 01,
lichtmannsperger@cablelink.at,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Mispeln im Herbst auf Anfrage, Milch

Biohof Storegg, Fleckner Georg,

Thalgaubergersstraße 34, 5303 Thalgau,
Telefon 06235 6234, 0664 413 50 79, Fax 06235 6234,

Ab-Hof-Verkauf

Montag - Samstag 8:00 - 17:00 Uhr,

Produkte:

Hühnereier, Ziegenmilch

Biohof Stranzenhof, Leitner-Eisl Angelika,

Waseneggstraße 7, 5303 Thalgau,
Telefon 0699 111 220 36,
stranzenhof@sbg.at, <http://www.stranzenhof.at>,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Internetshop

<http://www.stranzenhof.at>,

kontaktloser Selbstbedienungsautomat

mit eigenen Produkten und Produkten von EISL Schafmilchspezialitäten,

Belieferung von Wiederverkäufern

Schafmilch/Schafrohnmilch von April-Dezember,

Produkte:

Edelbrand, Schnaps, Kräutersirup, Marmeladen/Fruchtaufstriche, Fruchtchutneys, Hühnereier, Schafwurst, Lammfleisch im Herbst, Apfelsaft, Geschenkkisterl/körbe

Biohof Anzenberg, Gruber Fritz,

Riedlstraße 21, 5322 Hof,
Telefon 06235 20164, 0650 810 19 12,

Ab-Hof-Verkauf,

Bauernmarkt

Salzburg Schranne Donnerstag 6:30-13:00 Uhr,

Produkte:

Schafmilchprodukte, Essig, Fruchtsäfte, Öle, Ziegenmilchprodukte

Biohof Grögern, Frohnwieser Christian,

Grögernweg 6, 5324 Faistenau,
Telefon 0664 886 227 52,
frohnwieserchristian@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Schweinefleisch

Biohof Mayerlehen, Matieschek Elisabeth,

Lämmerbach 11, 5324 Hintersee,
Telefon 06224 216, 0664 522 37 40,
bisbald@gruberalm.at, <http://www.gruberalm.at>,

Ab-Hof-Verkauf

Verpflegungsangebot/Gastronomie Almhütte -

Mayerlehenhütte auf der Gruberalm www.gruberalm.at,

Schaubauernhof, Schau zur Bio-Alm

von Mai bis September, nach Vereinbarung,

Schule auf dem Bauernhof und Schule auf der Alm

von Mai bis September,

Betriebsführungen, Bio-Botschafter, sonderpädagogische Ausbildung. Wald- und Erlebnispädagogik, Natur- und Landschaftsführungen. Von was wächst das Gras? Wie kommt die Kuh zu Kalb und Milch? Vorträge - Essen: Nahrung oder LEBENSmittel? Spezialangebote wie etwa Almkräuter sammeln und damit kochen

EISL - Schafmilchspezialitäten,

Eisl GmbH Wolfgangsee Schafprodukte,

Farchen 24, 5342 Abersee,
Telefon 06227 3234, Fax 06227 323436,
office@seegut-eisl.at, <http://www.seegut-eisl.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Selbstbedienungsautomat

täglich 00:00-24:00 Uhr mit Schafkäse,

EISL EIS Selbstbedienungs-Tiefkühltruhe täglich 00:00-24:00 Uhr,

Internetshop

<https://shop.eisl-eis.at/shop/>

1. Schafmilch-Eissalon Österreichs

in der Getreidegasse 22 in Salzburg,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Hauszustellung für ausgewählten und regionalen Handel und Gastronomie, Gastro-Großhandel

österreichischer Postversand

von Bio-Schafmilcheis EISL EIS

Produkte:

Schaftopfen aus Vollmilch, Fruchtmolke von der Schafmilch Hölunderblüte-Erdbeere, Mango-Vanille, Johannisbeere, Schafjoghurt natur, Waldfrüchte, Pfirsich-Marille, Vanille und Mocca, Schaf-frischkäse - Dessertkäse: Mandel-Rolle, Zimt-Rolle; mit Honig gesüßt, Schafkäse, Schafmilchprodukte, Eigenproduktion von Schaf-frischkäse mit Gourmetöl Sorten: Tomate-Basilikum, Zitrone-Thymian, Dattel-Curry, Preiselbeer-Kren, rosa- und grüner Pfeffer, Kürbiskern-Vanille, Schafmilch, Schafrohnmilch, Eigenproduktion von Bio-Schafmilcheis von klassischen Geschmacksrichtungen wie Vanille und Schokolade bis hin zu extravaganten Sorten wie Heidelbeer-Rosmarin, gesalzener Dachstein und Mango-Chili, Geschenkkisterl/körbe



Eisl Eis Salon Stadt Salzburg (c) Helge Kirchberger

Bezirk Salzburg Stadt

Bienenhof Salzburg, Pfeifenberger Daniel,
Membbergerstraße 1, 5020 Salzburg,
Telefon 0662 262200,
info@bienenlieb.at, <http://www.bienenlieb.at>,

Hofladen saisonale Öffnungszeiten laut Webseite <http://www.bienenlieb.at> oder nach Vereinbarung, Hofladen auch Zukaufssortiment,

Gastronomie - Café, Bistro:
saisonale Öffnungszeiten laut Webseite oder nach Vereinbarung,

Internetshop,

Schaubauernhof - Führungen und Verkostung Samstag 11:00 Uhr oder nach Vereinbarung, **Seminarbetrieb** mit teilweise biologischer Verpflegung, Betriebsführungen, Exkursionsbetriebe

Schule am Bauernhof, Workshops und Schulungen, Angebot für Gruppen und Schulklassen, Geführte Produktverkostung, Freizeitangebote

Tagungs- und Seminarbetrieb, Veranstaltungsräumlichkeiten,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Honigbutter, Honig, Propolis, Pollen, Getränke, Hühnereier, Edelbrand - Gin, Honig-Spirituosen, Honig-Süßigkeiten, Blütenhonig, Cremehonig, Wabenhonig, Waldhonig, Met

Biohof Schmidbauer, Steger Ernst,
Moosstraße 176, 5020 Salzburg,
Telefon 06628 24642, 0664 769 47 28,
steger.moos@aon.at,

Ab-Hof-Verkauf von Milch und Eiern täglich von 17:30 - 18:30 Uhr bzw. nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Kuhmilch, Rohmilch, Hühnereier, Apfelsaft im Herbst, Suppenhühner nach telefonischer Vereinbarung, alte Apfelsorten

Erentrudishof, Stift Nonnberg,
Morzgerstraße 40, 5020 Salzburg,
Telefon 0662 820754,
office@erentrudishof.at, <http://www.erentrudishof.at>,

Ab-Hof/Hofladen

Montag - Freitag 9:00 - 18:30 Uhr, Samstag 9:00 - 12:00 Uhr,

Milchautomat 00:00-24:00 Uhr mit Bio-Heumilch/Rohmilch,

Produkte:

Weizen, Hühnereier, Roggen, Dinkel,

Nonnberger Erentrudishof-Hofladen

Tel. 0662 822858,

Produkte:

Vollsortiment

Biohof Vorderschwandt, Stöllinger Franz,
Dax-Lueg-Straße 35, 5023 Salzburg,
Telefon 0650 375 02 29,
schwandtbauer@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Milch, Apfelsaft

Bezirk Vöcklabruck/OÖ

Biohof Hingerer, Fischhofer Johann,
Hingen 8, 4893 Tiefgraben/OÖ,
Telefon 06234 8386, 0664 9449517,
biohof-hingerer@gmx.at

Schaubauernhof: Hofführungen, Käsereibesichtigungen (Bergkäse und Hofkäse), Angebote für Kinder und Erwachsene

Bioimkerei Mondseeland, Riedl Fabian,
Kasten 35, 4893 Tiefgraben/OÖ,
Telefon 0680 559 02 80,
office@bioimkerei-mondseeland.at,
<https://www.bioimkerei-mondseeland.at>,

Hauszustellung

Postversand

Internetshop

<https://www.bioimkerei-mondseeland.at>,

Produkte:

Cremehonig, Honig mit Nüssen, Wabenhonig, Met, Pollen, Propolis, Blütenhonig, Waldhonig

Biohof Aubauer, Strobl Johann,
Achenstraße 5, 5310 Mondsee,
Telefon 06232 4223, 0664 123 29 38,
office@aubauernhof-mondsee.at,
<http://www.aubauernhof-mondsee.at>,

Ab-Hof-Verkauf,

Automat,

Tagungs- und Seminarbetrieb

für 35 Personen und 100 % biologischer Verpflegung,

Schaubauernhof

Schule am Bauernhof

Betriebsführungen, Exkursionsbetriebe,

Produkte:

Käsekrainer, Rindsdauerwurst, Salami, Apfelsaft, Fruchtmolke, Joghurt, Sauerrahm, Milch - Fruchtmilch und Kakaomilch, Heumilch, Magermilch, Buttermilch, Fruchtjoghurt, Sauerrahmbutter, Mager- topfen, Rohmilch, Schlagobers/Rahm

Biohof Vorderstraßer, Freinberger Christian,
Thalgaustraße 40, 5310 Mondsee,
Telefon 0650 870 15 25,
chr.freinberger@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

00:00 - 24:00 Uhr,

Hauszustellung

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Hühnereier

Biohof Bauernbräu, Gumpold Dominik,

Bauernbräuweg 1, 5400, Hallein,
0660 520 39 86,
bauernbraeugut@gmail.com,
<http://www.urlaubambauernhof.at/hoefe/biohof-bauernbraeu>,
<https://biohof-bauernbraeugut.jimdosite.com>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen nach telefonischer Vereinbarung,
Selbstbedienungsladen rund um die Uhr selbst produzierte Bio-Lebensmittel wie Eier, Milch, Kalbfleisch und Nudeln,

Verpflegungsangebot/Gastronomie, Tagungs- und Seminarbetrieb für 20 Personen und 100 % biologischer Verpflegung,
Schaubauernhof, ganzjährig **Betriebsführungen**,

Schule am Bauernhof, Betriebsführungen - Kräuterpädagogin, Bio-Botschafterin, Seminarbäuerin, Angebote für Kinder und Erwachsene: Brotbacken im Holzofen, dazu die eigenen Brotsackerl mit Stoffdruck gestalten; Wildkräuter, Kräuterverarbeitung; Delikatessen am Wegesrand; Kochkurse auch mit Fleisch und Workshops rund um den Biolandbau,

Produkte:

Hühnereier, Kalbfleisch, Milch in Flaschen, Teigwaren

Biohof Brüggler, Brunauer Florian,

Gamperstraße Süd 18, 5400 Hallein,
Telefon 06245 82279 11, 0664 514 04 02, Fax 06245 82279 22,
florian.brunauer@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf,

Bauernmarkt am Winklhof in Oberalm
am Mittwoch 15:00 - 18:00 Uhr, Freitag 13:00 - 17:00 Uhr,

Produkte:

Dinkelreis, Roggen, Weizen, Milch, Eier aus Freilandhaltung, Dinkelbrot, Dinkelprodukte, Dinkel, Dinkel geschält, Käse, Sonnenkese 50 % FiT, Grillkäse 50 % FiT, Sbg. Fastenzeitkäse 10 % FiT, Sbg. Bauernkäse 30 % FiT

Biohof Vordergois, Schönauer Josef,

Goisweg 3, 5411 Oberalm,
Telefon 0650 555 77 32,
j.schoenauer@gmx.net,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Highlandbeef - Produkte, Rinderschinken, Frankfurter, Käsekrainer, Rindsdauerwurst, Rindswürste, Wurst vom Hochlandrind, Hochlandrind-Fleisch 2-3x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, vakuumiert, Faschiertes vom Hochlandrind

Biohof Jellgut, Ebner Dionys,

Guglhaidenstraße 8, 5411 Oberalm,
Telefon 06245 88773, 0664 385 65 52,
jellgut@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf/Kuhmilchautomat

00:00-24:00 Uhr nur eigene Produkte

Produkte:

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

Biohof Oberhauser, Hochfilzer Sonja,

Hühnerauweg 21, 5411 Oberalm,
Telefon 0650 778 87 64,
sonja.hochfilzer@aon.at,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Schule am Bauernhof

Produkte:

Heumilch, Kuhmilch, Rohmilch, Blütenhonig

Biohof Tonibauer, Kasperer Franz,

Kahlsperstraße 62, 5411 Oberalm,
Telefon 0664 200 88 66,
franz.kasperer@gmx.at, <http://www.saegeprofi.at>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Zwetschkneps, Kräuterbrand, Obstler, Edelbrand, Birnenbrand, Hühnereier, Jungrind-Fleisch, Vollmilchkalbfleisch, Apfelbrand

Biohof Moosbauer, Meißl Stefan,

Leitnerstraße 10, 5412 Puch,
Telefon 06245 75467,
stefan.meissl7@yahoo.at,

Ab-Hof-Verkauf nur auf telefonische Bestellung,

Produkte:

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

Biohof Niederunteregg, Huber Magdalena,

Spumberg 9, 5421 Adnet,
Telefon 0664 737 259 78,
info@untereggs-kraeutergarten.at,

<http://www.untereggs-kraeutergarten.at>,

Schaubauernhof Kontakt Christine Brunauer, von Mai bis Oktober, Seminare ganzjährig, Führungen durch den Kräutergarten, Workshops/ Seminare zu einzelne Themen, Tinkturen ansetzen, Salben rühren, Kräutersalz/ Kräuterzucker, Kräuterverarbeitung, Kochen mit Kräutern, Räuchern, Kräutersalz, Vorträge - Workshops Kräuter und Salz, eigenes frisches Kräutersalz herstellen für Kinder und Erwachsene, Salben rühren, Tinkturen ansetzen, Kräuter Energie Seminare, altes Wissen und Tipps gegen kleinere, alltägliche Beschwerden, Freizeitangebote - Wandermöglichkeit: über Gasthaus Broswirt oder von Adnet über Moos zum Kräutergarten,

Tagungs- und Seminarbetrieb, Betriebsführungen, Geführte Wanderungen, **Schule am Bauernhof**

Produkte:

Edelbrand - Schnäpse

Biohof Mayrhof, Schlager Georg,

Mayrhofweg 170, 5424 Bad Vigaun,
Telefon 06245 71447, 0650 261 86 88,
georgschlager@gmx.at, <http://www.mayrhof-bio.at>,

Ab-Hof-Verkauf Montag-Sonntag 7:00 - 20:00 Uhr,

Belieferung von Gastronomie im Umkreis von 10 km,

Belieferung von Wiederverkäufern im Umkreis von 10 km,

Produkte:

Bunte Eierteigwaren, Helle Eierteigwaren, Hühnereier, Suppenhühner 2x jährlich in Einzelteile, Lammfleisch 1x jährlich im Mischpaket, Wachteleier, Masthühner 1x jährlich, Obstler

Biohof Wallman, Schnaitmann GesBR,

Gaißbau 43, 5425 Krispl,
Telefon 0664 341 50 43,
office@wallmanhof.at, <http://www.wallmanhof.at/>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Internetshop

www.wallmanhof.at,

Schaubauernhof ganzjährig geführte Hof- und Kräutergartenführungen, auch auf der Alm, Kräuter-Workshops am Hof und auf der Alm zu den Themen Naturapotheke: Salben rühren, Tinkturen, Hy-

drolate herstellen und Naturküche: Tipps zur Kräuterverarbeitung und zum Kochen mit Kräutern, Vorträge - Workshops zum Thema Naturapotheke, Naturkosmetik, Naturküche und Blütenessenzen, **Almkräuterei** (geöffnet Dienstag und Mittwoch von Mai bis September)

Produkte:

Pinzgauer Rindfleisch im Mischpaket oder Gustostücke, Essig, Liköre, Kräutertee, Kräutersalz, Gewürzmischungen

Biohofkäserei Fürstenhof, Rettenbacher Nikolaus,

Fürstenweg 15, 5431 Kuchl,

Telefon 06244 6475, 0676 455 66 05,

aktiv@fuerstenhof.co.at, <http://www.fuerstenhof.co.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Montag-Samstag 9:00 - 17:00 Uhr,

Hofladen auch Zukaufssortiment,

Internetshop

<https://www.fuerstenhof.shop>,

Schaubauernhof - Käse selber machen täglich außer Freitag, Sonn- und Feiertag um 10:30 Uhr, Frischkäse aus Jersey-Kuhmilch selbst herstellen, Bio-Molke Kosmetik selber machen.

Tägliche Betriebsführung für Bus- und Gruppenreisen zum Thema „Von der Kuh bis zum Käse“ um 11:00 Uhr, außer Sonntag. Exkursionsbetrieb, Geführte Produktverkostung,

Schule am Bauernhof, Anmeldungen zu Exkursionen/Führungen unter aktiv@fuerstenhof.co.at,

Produkte:

Brot, Kürbiskernbrot, Dinkelvollkornbrot, Kräuternessig, Öle, Steinsalz mit Lavendel, Marmeladen/Fruchtaufstriche, Käse - 30 verschiedene Käsespezialitäten, Frischkäse aus Kuhmilch - Käsepesto: Bärlauch, Chili, Kürbis, Almkräuter, Butterkäse, Weichkäse - Blaublüter, Zwiefacher, Kürbi, Butterkäse, Kerterer, Frischkäse aus Kuhmilch - in Öl: Almkräuter, Bärlauch, Chili, Paprika, Schokoladenwaren, Schnittkäse (Kuhmilch): Kräuterkäse, Kuahmelker, Freiecker, Juchizer, Salzachtaler, Holzknechtkäse, Sonnenkäse, Camembert: Käseperle, Wolferl, Sauerrahmbutter, verarbeitete Kräuter, Kräutergelees, Teigwaren, Gelees, Fruchtchutneys - Josta-beere, Rhabarber, Ringlotte, Vogelbeere, Zwetschke, Honig, Dinkelreis, Geschenkkisterl/körbe

Biohof Bachbauer, Rönnestedt Andreas,

Georgenberg 1, 5431 Kuchl,

Telefon 0664 571 31 87,

roenne.andi@sbg.at, <http://www.kuchlerbiobeef.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen/Selbstbedienungsladen

Montag-Sonntag 7:00 - 24:00 Uhr,

Produkte:

Jungrind-Fleisch 4x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, alte Apfelsorten, Walnüsse ganz, Hühnereier, Milch

Biohof Adambauer, Schönleitner Christian,

Georgenberg 32, 5431 Kuchl,

Telefon 0680 307 12 54,

adambauer@sbg.at, <http://www.adambauer.bio>,

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung,

Hauszustellung für Konsumenten nach Rücksprache,

Internetshop

www.adambauer.bio,

Produkte:

Beef-Natur 8-10x/Jahr im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Jungrind-Fleisch 8-10x/Jahr im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Jungrind

Biohof Rucker, Mühlthaler Josef,

Georgenberg 61, 5431 Kuchl,

Telefon 06244 6952, 0664 960 64 79, Fax 06244 6952 1,

fam.muehlthaler@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf wochentags,

Produkte:

Hühnereier, Helle Eierteigwaren, Bunte Eierteigwaren, Dinkel-Eierteigwaren, Vollkorn-Eierteigwaren, Teigwaren - Kräuter-Eierteigwaren, Suppenhühner, Wildhendl im Mai, August, Oktober, Zirbenlikör, Meisterwurzchnaps, Obstler, Wacholderschnaps, Heumilch, Kräuterlikör, Nusslikör, Eierlikör

Biohof Karlbauer, Marchl Andrea,

Jadorf 1, 5431 Kuchl,

Telefon 0664 350 58 07,

peter.marchl@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung,

Produkte:

Beef-Natur vom Charolaisrind im Mischpaket und küchenfertig zerlegt

Biohof Hinterkellaubauer, Lienbacher Thomas,

Kellau 43, 5431 Kuchl,

Telefon 06244 5050, 0664 370 39 73, Fax 06244 5050,

thomas.lienbacher@aon.at,

<https://www.urlaubambauernhof.at/hoefe/hinterkellaubauer>,

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung,

Produkte:

Edelbrand, selbstgebrannte Schnäpse, Eier, Äpfel, Birnen, Zwetschken

Pillhof Bio-Ochsenfleisch, Weiß Sandra,

Moos 1, 5431 Kuchl,

Telefon 0664 34 34 622,

ochsen@pillhof.at, www.pillhof.at

Ab-Hof-Verkauf

ja nach Schlachtung ca. 10x/Jahr, Termine sh. Homepage

Internetshop

<https://www.pillhof.at/genuss-shop/>

Produkte:

Weideochsenfleisch im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, saisonal abhängig in Grillpaketen und Genusspaketen, verschiedene Einzelteile und Spezialitäten

Biohof Hagn, Siller Katharina,

Moos 3, 5431 Kuchl,

Telefon 0664 389 00 59,

k.siller@outlook.at,

Ab-Hof-Verkauf täglich,

Hühnereierautomat 00:00-24:00 Uhr,

Milchautomat 00:00-24:00 Uhr,

Produkte:

Teigwaren

Biohof Seiwaldbauer, Harlander Claudia,

Haarbergweg 336, 5440 Golling,

Telefon 06244 7134, 0664 635 59 33,

info@seiwaldgut.at, <http://www.seiwaldgut.at>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Internetshop

www.seiwaldgut.at

Bauernmarkt

Rupertikirtag am Salzburger Mozartplatz,
Biofest Salzburger Kapitelplatz,

Postversand

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Wacholderschnaps, Williamsbrände, Zirbenschknaps, Zwetschkenschknaps, Enzianbrand, Holunderbrand, Marillenbrand, Meisterwurzschknaps, Obstler, Vogelbeerschnaps, Birnenbrand, Edelbrand, Apfelbrand, Himbeerbrand

Biohof Bachrain, Siller Manfred,

Moosegg 19, 5440 Scheffau,
Telefon 06244 6166, 0664 242 29 69,
info@bachrain.at, http://www.bachrain.at,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Gasthaus/Restaurant - Ausflugsgasthof,

Produkte:

Kalbfleisch, Schweinefleisch, Jungrind-Fleisch

Biohof Hochberg, Winkler Josef,

Scheffau 10a, 5440 Scheffau,
Telefon 06244 8791, 0664 501 96 82,
sepp.winkler@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Rindfleisch vom Galloway im Mischpaket

Biohof Kainhof, Quehenberger Matthias,

Erlfeld 2, 5441 Abtenau,
Telefon 06243 2208, 0676 842 214 394,
bio.kainhof@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf

Verkauf am Bauernmarkt

Parkplatz Ost in Abtenau Freitag 13:00-16:00 Uhr,

Produkte:

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

Biohof Leitenreithgut, Rettenegger Hansjörg,

Pichl 16, 5441 Abtenau,
Telefon 0664 520 64 58,
e.rettenegger@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Selbsterntefeld: Steinobst

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Kernobst, Birnen, alte Apfelsorten - Zitronenapfel, Alkmene, Jakob Lebel, Schafsnase, Abtenauer Maschanzker, Odenwälder, Bohnapfel, Wiltshire, Lavantaler Bananenapfel, Berner Rosenapfel, Boskoop, Brünnerling, Gloster, Gravensteiner, Jonagold, Jonathan, Klarapfel, Kronprinz Rudolf, Krummstiel, Ontario, Steirischer Maschanzker, Äpfel, Kirschen, Ringlotten, Zwetschken, Apfelsaft, Edelbrand, Apfelbrand, Birnenbrand, Vogelbeerschnaps, Williamsbrände, Marillen

Biohof Oberrettenbach, Wintersteller Herbert,

Schorn 14, 5441 Abtenau,
Telefon 06243 20158, 0677 619 298 73,
barb.wintersteller@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte: Hühnereier, Milch, Joghurt



Käse machen am Fürstenhof, Kuchl (c) SLT/Michael Groessinger



(c) Familie Huber/Brunauer, Unteregg, Adnet



(c) Familie Schnaitmann, Krispl, Bezirk Hallein

Biohof Lehengut, Laner Birgit,

Reitsam 11a, 5452 Pfarrwerfen,
Telefon 0664 275 83 41,
birgit.laner@gmail.com,
<https://www.facebook.com/familielaner/>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen Freitag 14:00 - 17:00 Uhr,
Hofladen auch Zukaufssortiment,

Selbstbedienungsladen/Automat/Straßenstand/

Genussstallstelle

00:00 - 24:00 Uhr geöffnet in Reitsam 11a, 5452 Pfarrwerfen

Produkte:

Schafmilch-Spezialitäten, Bio-Eier, saisonales Sortiment unserer
Genusspartner, z. B. Wurst- und Rohwurstspezialitäten, Bio-Tee,
Bio-Müsli, Salzburger Natursalz usw.,

Bauernmarkt

Werfen in geraden Wochen von April bis Oktober am Freitag von
8.00-12.30 Uhr.

Pfarrwerfen in ungeraden Wochen von April bis Oktober am Freitag
von 8.00-12.30 Uhr,

Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 20 km,

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Schafmilch, Schafrohmlch, Schafmilchprodukte - Kräutertopfen,
Sauerrahm, Schlagobers/Rahm, Topfenaufstrich, Vollmilchtopfen,,
Schafjoghurt natur, Fruchtjoghurt, Schaftopfen, Schafvollmilch-
topfen, Schaffrischkäse, Schafkäse hart, Schafmilchbutter, Schaf-
weichkäse, Lammfleisch, Hühnereier

Biohof Gschwendt, Kreuzberger Max,

Gainfeld 14, 5500 Bischofshofen,
Telefon 0660 708 79 74,
emil.platzer@gmx.at, <https://biohof-gschwendt.at/>

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Selbstbedienungsautomat/Abholbox

in Gainfeld 14, 5500 Bischofshofen

zur vereinbarten Abholzeit geöffnet mit den bestellten **Produkten:**

Weizen, Roggen, Roggenreis, Haferreis, Rollgerste,

Schaubauernhof, Betriebsführungen zum Thema Geschichte
und Zukunft des Getreidebaus im Berggebiet, Getreideverarbei-
tung, Maschinen und Geräte, Alte Sorten, Biologische Vielfalt.
Exkursionsbetrieb für alle Interessierten inkl. Schulen, Studenten,
Landwirte,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Dinkel, Gerste, Hafer, Nackthafer, Roggen, Weizen, Rollgerste,
Haferreis, Roggenreis, Dinkel-Vollmehl, Roggen-Vollmehl, Wei-
zen-Vollmehl, Haferflocken, Weizenkleie, Bohnen, Lammfleisch
1x jährlich und küchenfertig zerlegt, Schaffleisch 1x jährlich und
küchenfertig zerlegt

Biohof Eisenhut, Posch Hedwig,

Hüttau 21, 5511 Hüttau,
Telefon 0664 731 606 75,
posch.eisenhut@sbg.at,
<https://www.urlaubambauernhof.at/hoefe/eisenhut>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Schaubauernhof Angebot für Kinder und Erwachsene, Museums-
besichtigung am Hof befindet sich ein Skimuseum und eines mit
altem bäuerlichem Werkzeug, durch das die bäuerlichen Bewirt-
schaftungstechniken anschaulich präsentiert werden können,

Betriebsführungen, Schule auf dem Bauernhof. In den Hoffüh-
rungen wird die Kreislaufwirtschaft und Wissen zu alten Haustier-
rassen vermittelt. Im Rahmen von Schule am Bauernhof können

verschiedene Themenkreise, wie beispielsweise: „Wie kommt die
Kuh zum Kalb“ angeboten werden.,

Produkte:

Almochsenfleisch im Mischpaket, Ochsenfleisch im Mischpaket,
Rindfleisch im Mischpaket, Stierfleisch im Mischpaket, Baby-Beef
im Mischpaket, Beef-Natur im Mischpaket, Jungrind-Fleisch im
Mischpaket, Freilandschwein im- Mischpaket

Biohof Hintersattlegg, Promegger Franz,

Iglsbach 2, 5511 Hüttau,
Telefon 06458 7126, 0650 977 94 43,
franz.promegger@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Hauszustellung nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Jungrindfleisch, Apfelbrand, Birnenbrand, Vogelbeerschnaps

Bienenhof Flachau, Huber Sebastian,

Am Feuersang 186, 5542 Flachau,
Telefon 06457 33788, 0664 734 928 34,
bienenhof@sbg.at, <http://www.bienenhof-flachau.at>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Honig-Spirituosen, Pollen, Propolis, Blütenhonig, Cremehonig,
Gebirgshonig, Wabenhonig, Waldhonig

Biohof Premhof, Maier Robert,

Premweg 3, 5550 Radstadt,
Telefon 0664 476 81 36,
premei@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf

Produkte:

Rindfleisch auf Bestellung, Hühnereier

Biohof Steinergergut, Kocher Thomas,

Steinerweg 4, 5550 Radstadt,
Telefon 0664 456 02 01, Fax 06452 6026,
biohof-kocher@gmx.at, <http://www.biokocher.at/>,

Ab-Hof-Verkauf

Internetshop

<http://www.biokocher.at/produkt2.htm>

Bauernmärkte in geraden Kalenderwochen,

Bauernmarkt Salzburger Schranne Donnerstag 7:00-12:30 Uhr,

Bauernmarkt Radstadt Freitag 7:30-12:00 Uhr.

Hauszustellung für Konsumenten

nach Vereinbarung unter Telefon 0664 9414082,

Postversand

Produkte:

Wildhendl auf Vorbestellung, Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgs-
honig, Waldhonig, Brennnesseltee, Eibisch, Johanniskrauttee,
Kräutertee, Lavendel, Liebstöckl, Lindenblütentee, Majoran, Malve,
Melisse, Ringelblume, Salbei, Schafgarbe, Schafgarbentee, Wild-
kräuter, Ysop, Beifuß, Brennnessel, 60 verschiedene Sorten Kräu-
ter und Gewürze von Apfelminze bis Zitronenmelisse, Jungrind-
Fleisch vom Dexter-Jungrind auf Vorbestellung

Biohof Reiterhof, Rohmoser Johann,

Maschl 3, 5600 St. Johann,
Telefon 0664 253 16 05,
info@reiterhof.co.at, <http://www.reiterhof.co.at>,

Schaubauernhof ganzjährig, Brotbacken, Filzen, alles rund ums

Ei, Eier färben, malen mit Naturfarben, Exkursionen/Führungen für Kinder ganzjährig, **Betriebsführungen** - Waldpädagogik, Tiergestützte Interaktion, Exkursionen/Führungen - In Aktivitäten passend zur Jahreszeit wird den Kindern Bauernhofatmosphäre vermittelt, geführte Wanderungen/Waldführungen zu verschiedenen Themen, Pädagogischer Tierkontakt, Freizeitangebote, **Tagungs- und Seminarbetrieb** für 25 Kinder oder 15 Erwachsene mit Übernachtung und teilweise biologischer Verpflegung, **Schule am Bauernhof**

Biohof Vordereben, Zirntner Josef,
Talblickstraße 31, 5600 St. Johann,
Telefon 06412 8696, 0664 232 76 69, Fax 06412 8696,
vorderebenhof@aon.at, <http://www.vorderebenhof.at>,

Verkauf über den Pongauer Bauernladen St. Johann
Dienstag/Donnerstag/Freitag 8:00-18:00 Uhr,
Mittwoch 8:30-14:00 Uhr,
Produkte: Hühnereier

Biohof Hinteregg, Riepler Martin,
Egg 19, 5602 Wagrain,
Telefon 06413 8086, 0664 998 95 52, Fax 06413 8086,
bio-hinteregg@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,
Verkauf über den Pongauer Bauernladen St. Johann
Dienstag/Donnerstag/Freitag 8:00-18:00 Uhr,
Mittwoch 8:30-14:00 Uhr,

Verkauf über den Pongauer Bauernladen Schwarzach
Dienstag/Freitag 8:30-17:00 Uhr,
Produkte:
Kartoffeln, Milch, Ziegenfrischkäse, Ziegenmilch, Ziegenweiskäse

Biohof Hinterellmau, Gfrerer Ursula,
Ginau 2, 5602 Wagrain,
Telefon 06413 8773, 0650 301 77 81,
zimmerei-gfrerer@gmx.at,

Verkauf über den Pongauer Bauernladen St. Johann
Dienstag/Donnerstag/Freitag 8:00-18:00 Uhr,
Mittwoch 8:30-14:00 Uhr,

Verkauf über den Pongauer Bauernladen Schwarzach
Dienstag/Freitag 8:30-17:00 Uhr,
Produkte:
Dinkelvollkornbrot, Bauernkrapfen, Bauernbrot

Biohof Daarhof, Sampl Andreas,
Weberlandl 68, 5602 Wagrain,
Telefon 0664 134 92 57,
daargut@sbg.at, <https://www.daargut.at>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,
Produkte:

Rindfleisch küchenfertig zerlegt im 5 oder 10-kg-Mischpaket, Schlachtintervall von November bis April, Almochsenfleisch, Angus-Beef, Faschiertes vom Rind, Jungrind-Fleisch küchenfertig zerlegt im 5 oder 10-kg-Mischpaket, Schlachtintervall von November bis April, Faschiertes vom Jungrind

Biohof Hirschleitenhof, Schaidreiter Anton,
Ployergasse 17, 5603 Kleinarl,
Telefon 06418 296, 0680 442 61 64,
hirschleiten@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf
Automat

Postversand Österreichweit ab 60 Euro Versandwert,
Produkte:
Käse, Hauswürste, Tee, Honig, Geschenkkisterl/körbe

Biohof Schwabhof, Viehhauser Rupert,
Schwabweg 2, 5603 Kleinarl,
Telefon 06418 236, 0664 162 42 92, Fax 06418 236,
schwabhof@sbg.at, <http://www.schwabhof.com>, <https://www.youtube.com/watch?v=-X1CPjsUmlQ#action=share>,

Ab-Hof-Verkauf/Selbstbedienungsautomat/-kühlschrank
0:00 - 24:00 Uhr

Produkte:
Milchprodukten und Eiern, Kuhmilch, Milchprodukte von Bio aus dem Tal, Hühnereier, Rindfleisch im Mischpaket, Schweinefleisch im Mischpaket, Schweinespeck, Hauswürstel, Bündnerfleisch

Biohof Stockham, Gwehenberger Christoph,
Stockhamweg 5, 5603 Kleinarl,
Telefon 0650 995 35 43,
stockham@sbg.at, <https://www.stockhambauer.at/>,

Ab-Hof-Verkauf

Bauernmarkt: Wochenmarkt Wagrain, Unter der Linde, von Juni-Oktober 1x monatlich von 9:00-12:00 Uhr,

Verkauf im Bauernladen - Bio aus dem Tal,
Ployergasse 17, 5603 Kleinarl,
Freitag 14:00-16:00 Uhr,

Verkauf im Pongauer Bauernladen St. Johann und
Verkauf im Bauernladen Echt guat in St. Martin/Pongau,
Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden
Produkte:
Kuhmilch, Rindfleisch, Schweinefleisch

Biohof Mitterhub, Kreuzer Josef,
Hubdorf 9, 5611 Großarl,
Telefon 0664 210 69 40,
office@mitterhub.at, <http://www.mitterhub.at>,

Verkauf über den Pongauer Bauernladen und über Wiederverkäufer, sh. Homepage <http://www.mitterhub.at>,

Belieferung von Gastronomie
Belieferung von Wiederverkäufern
Belieferung von Bauernläden

Produkte:
Schafcamembert Verfügbarkeit je nach Saison, Schaffrischkäse natur, Mediteran, Kräuter, Schafjoghurt natur, Vanille, Mocca, Heidelbeer, Himbeere, Nuss-Caramel, Apfelstrudel, Erdbeer-Rhabarber, Marille, Zwetschke, Weichsel, Schafkäse geräuchert, Schaffrischkäse, Schafmilchprodukte, Griechisches Schafei, Schafschnittkäse Verfügbarkeit je nach Saison, Schafweiskäse Verfügbarkeit je nach Saison, Schaffrischkäse gereift Verfügbarkeit je nach Saison

Biohof Dopplerhof, Donauer Richard,
Kirchweg 8, 5621 St. Veit,
Telefon 06415 7511, 0664 211 66 53, Fax 06415 7511 33,
vorsorge@donauer.at, <http://www.dopplerhof.at>,

Ab-Hof-Verkauf nach Vereinbarung,
Selbstbedienungs-Milchautomat und Käsekühlschrank
täglich 0:00-24:00 Uhr,

Belieferung von Großküchen
Produkte:
Graukäse, Rohmilch, Rindfleisch im Mischpaket nach Vereinbarung

Biohof Blahof, Pointner Johann,
Oberuntersberg 12, 5621 St. Veit,
Telefon 06415 6264, 0664 231 37 80,
blahof@aon.at,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:
Gravensteiner, Jonathan, Zwetschken, Kuhmilch, Cox Orange, Kirschen

Biohof Untergrub, Doppler-Klausner Johanna,
Wengerstraße 10, 5621 St. Veit,
Telefon 0664 127 49 10,
info@natur-urlaub.at, <http://www.natur-urlaub.at>,

Schaubauernhof von Mai bis Oktober, Brotbacken im Holzbackofen, Milch- und Kräuterprodukte selber herstellen, Alltag am Bauer, Freizeitangebote, Vorträge - Brotbacken im Holzbackofen, geführte Wanderungen, Wanderführungen, Natur- und Landschaftsführungen mit Kräuterkunde, **Betriebsführungen** - Angebote für Kinder und Erwachsene; Kindergeburtstage, Seniorennachmittage, **Schule am Bauernhof**

Biohof Mitteruralsberg, Lercher Heidi,
Hasling 4a, 5622 Goldegg,
Telefon 0664 285 09 38,
lercher@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf Montag 9:00 - 11:30 Uhr, Donnerstag 17:00 - 19:00 Uhr,

Verkauf über den Pongauer Bauernladen St. Johann,
Ing.-Ludwig-Pech-Str. 1, St. Johann

Dienstag 8:30-17:00 Uhr, Mittwoch 8:30-14:00 Uhr,
Donnerstag 8:30-17:00 Uhr, Freitag 8:00-17:00 Uhr

Verkauf über den Pongauer Bauernladen Schwarzach,
Salzburgerstraße 20, Schwarzach,
Dienstag 9:00-17:00 Uhr, Freitag 9:00-17:00 Uhr,

Belieferung von Bauernläden

Produkte:
Weichkäse aus Kuhmilch, Sauerkäse, Schnittkäse (Kuhmilch) 16 verschiedene Sorten, Weichkäse in Öl, Frischkäse in Öl, Butterschmalz, Schotten, Topfen, Schweinefleisch 2x jährlich nach Vereinbarung, Hartkäse, Käse, Vogelbeerschnaps nur Ab-Hof-Verkauf, Birnenschnaps nur Ab-Hof-Verkauf, Zwetschenschnaps nur Ab-Hof-Verkauf, Marmeladen/Fruchtaufstriche, Schwarzbeermarmelade nur Ab-Hof-Verkauf, Zwetschkenmarmelade nur Ab-Hof-Verkauf, Preiselbeermarmelade nur Ab-Hof-Verkauf, Geschenkkisterl/körbe

Biohof Eyersberghof, Harlander Bernhard,
March 7, 5622 Goldegg,
Telefon 06415 8266, 0664 648 92 54, Fax 06415 8266,
harlanderberni@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung.

Verkauf über den Pongauer Bauernladen St. Johann
Dienstag/Donnerstag/Freitag 8:00-18:00 Uhr,
Mittwoch 8:30-14:00 Uhr und

Verkauf über den Pongauer Bauernladen Schwarzach
Dienstag/Freitag 8:30-17:00 Uhr,

Belieferung von Bauernläden

Produkte:
Edelbrand - Edelbrände aus unserer kleinen Hofbrennerei: Apfel, Birne, Vogelbeer, Topfen, Schnittkäse (Kuhmilch) - Goldegger Bauernkäse, Kümmelkäse, Kräuterkäse, Frischkäse in Öl

Biohof Oberau, Reicher Markus,
Weng 31, 5622 Goldegg,
Telefon 0664 855 7 373,

markus.reicher@thermofisher.com,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 50 km bzw. nach Vereinbarung,

Produkte:

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

Biohof Hintermanngüt, Stuhler Michael,
Gadaunern 70, 5630 Bad Hofgastein,
Telefon 0664 361 67 51,
bio@hintermann.at, <http://www.hintermann.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen Freitag 14:00 - 17:00 Uhr, Hofladen auch Zukaufssortiment,

Bauernmarkt Marktstand Freitag - Badgastein, Parkplatz Gemeindefriedhof von 8:15 bis 12:00 Uhr,

Bauernmarkt Marktstand Mittwoch und Samstag - Bad Hofgastein, Tourismusinfo-Tauernplatzbrunnen von 8:30 bis 12:00 Uhr,

Hauszustellung von Gasteiner Gemüsekisterln

Auslieferung im Gasteinertal am Montag und Dienstag,
Bestellung unter www.gmiasei.land,

Produkte:

Vogerlsalat, Kopfsalat, Zuckerhut, Chinakohl, Salbei, Schnittlauch, Thymian, Wildkräuter, Zitronenmelisse, Majoran, Melisse, Oregano, Petersilie, Pimpinelle, Rosmarin, Borretsch, Eibisch, Estragon, Koriander, Lavendel, Liebstöckel, Basilikum, Beifuß, Birnenbrand, Marillenbrand, Zwetschenschnaps, Kürbiskernöl, und Hanföl, Hühnereier, Apfelsaft, Holunderblütensirup, Kräutersirup, Beerenlikör, Pfefferkäse, Geselchtes vom Schwein, Lammrollbraten, Lammwürste, Pfirsiche, Zwetschken, Frischkäse aus Kuhmilch, Rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Weintrauben, Marillen, Nektarinen, Topaz, Vista-Bella, Erdbeeren, Himbeeren, Birnen, Early Gold - und Gala, Gravensteiner, James Grieve, Rhabarber, Sauerkraut, Wirsing, Bohnen, Buschbohnen, Erbsen, Fisolen, Bleichspargel, Wurzelpetersilie, Knoblauch, Jungzwiebeln, Kohlsprossen, Kraut, Spitzkraut, Hokkaido-Kürbis, Melanzani, Tomatenraritäten, Zucchini, Knollenfenchel, Bataviasalat, Bolognesersalat, Eichblattsalat, Eissalat, Chili, Mangold, Spinat, Vollmilchtopfen, Frühkartoffeln, Holunderbrand, Vogelbeerschnaps, Obstler, Radieschen, Zuckermais, Rote Rüben, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Pfefferoni, Weißkraut, Broccoli, Endiviensalat, Obstbäume, Ysop, Bohnenkraut, Wassermelonen, Walnüsse ganz, Fruchtmuse, Kirschen, Kronprinz Rudolf, Pastinaken, Kräutersalz, Kohl, Rucola, Lammfleisch - ganzjährig im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Apfelbrand, Mozzarella, Camembert, Champignons, Grünspargel, Sellerie, Rettich schwarz, Paprika, Karotten, Kohlrabi, Karfiol, Rotkraut/Blaukraut, Porree/Lauch, Asiasalate/Pflücksalat, Lagerkartoffeln festkochend, Gemüse große Auswahl, Obst saisonal, Sauerkraut, Suppenwürze, Tomatenmus, Honig, Essig, Teigwaren, Hauswürstel, Schweinespeck, Bauchspeck, Karreespeck, Edelbrand, Schnäpse und Liköre, Milchprodukte, Schafmilchprodukte, Bauernbrot 1x wöchentlich, Vollkornbrot 1x wöchentlich, Kräuterschnaps

Biohof Maurachgut, Schuster Rosa Maria,
Weinetsberg 4, 5630 Bad Hofgastein,
Telefon 0699 816 400 33,
info@biohofgastein.com, <http://www.biohofgastein.com>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Milch, Butter

**Biohof Schmaranzgut, Berghammer & Viehauser GesbR,
Berghammer Martina & Viehauser Markus**
Wieden 76, 5630 Bad Hofgastein,
Telefon 0676 902 14 00, 0689 050 56 30,
office@schmaranz.at,
http://www.schmaranz.at, www.biobauernhof-gastein.com,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Montag, Donnerstag 14:00 - 18:00 Uhr,
Hofladen auch Zukaufssortiment

Hauszustellung für Konsumenten nach Bedarf, **Schaubauernhof, Betriebsführungen** - Hofführungen (Bierbrauerei, Bräustüberl, Ginwerkstatt, Hofmetzgerei, Hofladen, Bauernhof) und Verkostungen, Exkursionsbetriebe, **Geführte Produktverkostung, Selbstbedienungsautomat/Eierkühlschrank** täglich 00:00-24:00 Uhr,

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Gastronomie wöchentlich im Gasteinertal

Belieferung von Großküchen

Produkte:

Topfen, Teigwaren, Tee von Sonnentor, Rindfleisch, Joghurt, Joghurttopfen, Brot, Eier, Edelbrand - Gin, Kuhmilch, Gebäck, Eierlikör, Suppenhühner, Ziegenfleisch, Kräuter und Gewürze von Sonnentor, Brathendl, Essig

Verpflegungsangebot/Gastronomie/Bäustüberl/

Bierbrauerei,

Familie Rupert und Birgit Viehauser,
Wieden 52, 5630 Bad Hofgastein,
Telefon 06432 6719, 0664 1868660,
bio@schmaranz.at,
www.schmaranz.at, www.biobauernhof-gastein.com



(c) Familie Kreuzer, Großbarl, Bezirk St. Johann



(c) Berghammer & Viehauser GesbR, Bad Hofgastein

Biohof Perchthof, Haider Josef,

Unken 26, 5091 Unken,
Telefon 06589 4358, 0664 750 605 15, Fax 06589 4358,
perchtbauer@sol.at,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen/Bioladen Perchthof

Freitag 13:30-17:00 Uhr,

Produkte:

Gänse nach Vereinbarung, Milchprodukte, Hühnereier, Getreide, Gemüse, Liköre, Edelbrand - Schnaps, Tee, Brot, Gebäck, Süßspeisen, Fruchtsäfte, Wein, Teigwaren, Fleisch nach Vereinbarung, Enten nach Vereinbarung

Biohof Schafferbauer, Schmiderer Johann,

Dorf 34, 5092 St. Martin,
Telefon 06588 7069, 0664 585 01 79, Fax 06588 7069 10,
info@schafferbauer.at, <http://www.schafferbauer.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen Donnerstag 15:00 - 18:00 Uhr,

Freitag 10:00 - 13:00 Uhr, Hofladen auch Zukaufssortiment,

kontaktloser Selbstbedienungsautomat

von 00:00-24:00 Uhr

Produkte:

Erdäpfel und Getreide,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte: Vollkornbrot, Schweinespeck, Buchweizen, Kräuter und Gewürze von Sonnentor und Lebensbaum, Butter, Bauernbutter, Pfirsiche, Edelpilze, Cuvee, Chardonnay, Rotkraut/Blaukraut, Porree/Lauch, Apfelspalten/Apfelringe, Dinkel, Gerste, Hafer, Hirse, Kamut, Mais, Quinoa, Reis, Roggen, Weizen - und Laufener Landweizen, Dinkelreis, Rollgerste, Dinkel-Vollmehl, Dinkel-Feinmehl, Weizen-Feinmehl, Haferflocken, Dinkelgrieß, Müslimischungen, glutenfreies Müsli, Dinkel-Teigwaren, Bauernbrot, Kletzenbrot, Nussbrot, Sonnenblumenbrot, Dinkelgebäck - Dinkel-Käse-Weckerl, Bataviasalat, Eichblattsalat, Endiviensalat, Kopfsalat, Mangold, Ruccola, Spinat, Vogerlsalat, Zuckerhut, Blütenhonig, Cremehonig, Kürbiskernöl, Olivenöl, Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kräutersalz, Tee von Sonnentor, Konserven und Sauer Gemüse, Zucker, Rote-Rüben-Saft, Grüner Veltliner, Welschriesling, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Apfelessig, Leberaufstrich, Leberknödel, Hühnereier, Apfelsaft, Marillensaft, Pfirsichsaft, Kirschen, Marillensaft, Nektarinen, Zwetschken, Wassermelonen, Zuckermelonen, Haselnüsse, Walnüsse ausgelöst, Dörrobst, gefriergetrocknete Früchte, Butterschmalz, Fruchtjoghurt, Joghurt, Schotten, Topfenaufstrich, Topfen, Gurken, Hokkaido-Kürbis, Melanzani, Paprika, Tomaten, Zucchini, Gelbe Möhren, Karotten, Knollenfenchel, Pastinaken, Radieschen, Rettich schwarz, Rote Rüben, Sellerie, Wurzelpetersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Broccoli, Karfiol, Kohlrabi, Spitzkraut, Weißkraut, Fisolen, Kichererbsen, Linsen, Stangensellerie/Bleichsellerie, Zuckermais, Essiggemüse, Essiggurken, Rote-Rüben-Salat, Sauerkraut, Frühkartoffeln, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln mehlig, Champignons, Braeburn, Summered, Topaz, Weintrauben, Amaranth, Braunhirse, Einkorn, Emmer, Grünkern, Nacktgerste, Diätische Getreideprodukte, Einkornreis, Dinkelschrot, Roggenschrot, Weizenschrot, Buchweizenmehl, Maismehl, Roggen-Vollmehl, Roggen-Feinmehl, Weizen-Vollmehl, Hirseflocken, Maisgrieß / Polenta, Dinkelkleie, Roggenkleie, Weizenkleie, Fruchtmüsl, Teigwaren, glutenfreie Nudelsorten, Mischbrot, Roggenbrot, Brot, glutenfreies Blumenbrot, Roggengebäck, Weizengebäck, Asiasalate/Pflücksalat, Radicchio, Chili, Tomatenraritäten, Schwarzwurzeln, Topinambur/Süßkartoffel, Chinakohl, Kohl, Kohlsprossen, Kraut, Bohnen, Buschbohnen, Erbsen, Red Kidney Bohnen, Sojabohnen, Süßlupinen, Grünspargel, Tomatenmark, Kartoffelraritäten, Birnen, alte Apfelsorten, Boskoop, Idared, Jonagold, Kronprinz Rudolf, Andenbeeren/Physalis, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Kiwi, Pflau-

men, Ringlotten, Honigmelonen, Edelkastanien, Nüsse - Mandeln, Cashewkerne, Dörrbirnen/Kletzen, Dörrzwetschken, Heumilch, Rohmilch, Weichkäse in Öl, Schnittkäse (Kuhmilch) natur, mit Kräutern, mit Chili, mit Bockshornklee, Pfefferkäse, Ziegenjoghurt, Ziegenkäse in Öl, Ziegenmilch, Ziegenschnittkäse, Ziegentopfen, Frankfurter, Forelle, Saibling, Geräucherte Fische, Lachsforellenfilet, Fischstäbchen, Graved Lachs, Apfel-Birnensaft, Apfel-Traubensaft, Apfel-Karottensaft, Birnensaft, Erdbeersaft, Johannisbeersaft, Mehrfruchtsaft, Sonst. Apfelmischsäfte, Biofairer Kaffee - und Süßlupinenkaffee, Kakao, Cuvée rot, Cuvée weiß, Gelber Muskateller, Pinot blanc, Sauvignon blanc, Blaufränkisch, Cabernet Franc, Merlot, Getränke, Loncium-Bier, Balsamico Essig, Kräuternessig, Sonnenblumenöl, Hanfprodukte, Hanfsamen, Mohn, Anis, Basilikum, Bohnenkraut, Dille, Kresse, Koriander, Kümmel, Majoran, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Safran, Senfkörner, Thymian, Brotgewürz, Gewürzmischungen, Salatgewürze, Knabbergebäck, Schokoladenwaren, Süßware, Aufstriche, Wirsing, Rhabarber

Biohof Fritzbauer, Weißbacher Georg,

Pürzlbach 5, 5093 Weißbach,
Telefon 06582 8297,

Ab-Hof-Verkauf auf telefonische oder persönliche Anfrage,

Almhütte Kallbrunnalm,

Produkte:

Kräutertee - Heublumentee

Biohof Salchegg, Pirchner Stefan,

Fröstlbergweg 7, 5661 Rauris,
Telefon 06544 6513, 0664 130 77 48,
farm4smile@sbg.at, <https://www.greencare-oe.at/salchegg-farm4smile+2500+2442441>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

zu vereinbaren Terminen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Selbstbedienungsautomat - rund um die Uhr

in der RegioBox.Raurisertal, Sportstraße 1, 5661 Rauris,

Hauszustellung

im Umkreis von 20 km bzw. trifft man sich in der Mitte,

Schaubauernhof, Schule auf dem Bauernhof

Pädagogischer Tierkontakt

Produkte:

Blütenhonig, Waldhonig, Hühnereier, Jungrind-Fleisch im Winter im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Lammfleisch im Winter im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Masthühner 2x im Sommer, Suppenhühner, Fleisch - Schlachtung nach Bedarf 1x im Monat

Biohof Gschlößl, Mühlthaler Christine,

Seidlwinklstraße 10, 5661 Rauris,
Telefon 0664 415 15 01,
gschloessl@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Hühnereier

Biohof Unterhausreit, Plaickner Hanspeter,

Niederhof 2, 5662 Gries,
Telefon 06545 6146, 0664 132 92 60,
hp.plaickner@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf 00:00 - 24:00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung,

Hauszustellung für Konsumenten nach Vereinbarung,

Postversand

Produkte:

Himbeerlikör, Holunderlikör, Apfelessig, Teemischungen, Guten

Abendtee, Guten Morgentee, Gute Launetee, Kindertee, Halskratzer-tee, Blasiustee, Mehrfruchtsaft, Fruchtsäfte, Aroniasaft, Beerenlikör, Heidelbeerlikör, Aronialikör, Kirschendicksaft, Aroniabeerendicksaft, Ribiseldicksaft, Kräutersalz, Holunderbeerendicksaft, Apfelspalten/Apfelringe, Kräuter und Gewürze, Pinzgauer Gewürzmischung

Biohof Kösslries, Machreich Claudia,

Reit 10, 5662 Gries,
Telefon 0676 842 214 720,
koesslries@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Beef-Natur, Lammfleisch auf Anfrage

Biohof Oberreit, Haslinger Helmut,

Reit 9, 5662 Gries,
Telefon 06545 6189, 0664 152 87 98, Fax 06542 7239 330,
fam.haslinger@sbg.at, <http://www.oberreit.at>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Seminarbetrieb für 15 Personen mit möglicher Übernachtung und 100 % biologischer Verpflegung, eigenes Gasthaus nach Vereinbarung,

Produkte:

Rohmilch, Geselchtes vom Rind, Hühnereier, Apfelsaft, Zirbenlikör, Apfelbrand, Birnenbrand, Vogelbeerschnaps, Zwetschkenschnaps

Biohof Gaferlgut, Hutter Johann,

Krössenbachstraße 23, 5671 Bruck,
Telefon 0680 304 81 28,
urlaub@gafelrgut.at, <http://www.gafelrgut.at>,

Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Hauszustellung für Konsumenten

im Umkreis von 20 km oder nach Vereinbarung,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung Großküchen

Produkte:

Almochsenfleisch 2monatlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Kalbfleisch nach Bedarf im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Vollmilchkalbfleisch nach Bedarf im Mischpaket und küchenfertig zerlegt

Bijo Farm, Schattbacher Josef,

Taxenbacher Fusch 31, 5672 Fusch,
Telefon 0664 160 77 84,
hallo@bijo.farm, <http://www.bijo.farm>,

Ab-Hof-Verkauf nach Anfrage,

Internetshop

<http://www.bijo.farm>,

Postversand von Rosenprodukten, Gutscheinen, Geschenken,

Produkte:

Bio-Rosenfrühstücksbox, Rindfleisch vom Zwerg-Cebu-Rind, Geschenkartikel, Geschenke, Geschenkkisterl/körbe

Biohof Holzmeister, Gschößmann Fritz,

Holzmeisterstraße 10, 5710 Kaprun,
Telefon 0664 383 72 49,
fritz.gschossmann@hotmail.com,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Jungrind-Fleisch auf Vorbestellung 1x monatlich von Oktober-Mai im 5-kg/10-kg Mischpaket und küchenfertig zerlegt

Biohof Jagerbauer, Steger Rudolf,

Litzldorf 17, 5723 Uttendorf,
Telefon 0664 463 73 09,
jaidbachalm_steger@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf: direkt vermarktet werden die Produkte von der Almhütte Jaidbachalm Anfang Juni-Mitte September,

Verpflegungsangebot/Gastronomie,

Bauernmarkt Mittersill Stadtplatz 9:00-13:00 Uhr von Mai-September,

Schaubauernhof, Schau zu Bio-Alm von Mitte Juni bis Mitte September, Information über Biolandbau und Kreislaufwirtschaft, Wert der Lebensmittel und deren Herstellung. Schaukäsen für Gruppen, **Betriebsführungen, Schule am Bauernhof**

Produkte:

Käse, Sonnenkäse, Gletscherkäse, Bergkäse, Parmesankäse „Granit“

Biohof Oberfilzbach, Berger Thomas,

Rettenbachstraße 160, 5730 Mittersill,
Telefon 06562 20397, 0664 750 027 67,
c.berger@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf,

Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 30 km,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Produkte:

Kalbinnenfleisch alle 4-5 Wochen im Mischpaket und küchenfertig zerlegt

Biohof Scharlern, Astl Hans-Peter,

Jochberg 9, 5731 Hollersbach,
Telefon 0664 128 60 80, 0660 502 11 83,
info@hofladen-scharlern.at, <http://www.hofladen-scharlern.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen Mittwoch, Freitag 13:00 - 18:00 Uhr, Samstag 8:00 - 12:00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung,

Internetshop über Coop Pinzgau in Mittersill

<https://www.netzwerk.net/coopinzgau/>

Verkauf im Saalachtaler Bauernladen

in Lofererstraße 26, 5760 Saalfelden
Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag von 08:30 bis 12:00 Uhr, Freitag 14:00 bis 18:00 Uhr,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Fruchtmolke auf Anfrage, Almbutter von der eigenen Alm im Sommer, Pinzgauer-Käse von der eigenen Alm, Bauernbrot, Wurstwaren, verschiedene Wurstsorten, Fruchtsäfte, Joghurt auf Anfrage, Schweinespeck, geräucherter Hirsch, Hauswürstel, Marmeladen/Fruchtaufstriche verschiedene Sorten, Liköre, Edelbrand verschiedene Schnäpse, Schnittkäse (Kuhmilch) verschiedene Sorten zB Chilikäse, Heuthaler, Pfefferkäse, Kräuterkäse. Bergkäse von der eigenen Alm, Geselchtes vom Rind, Dicksäfte/Sirupe, Verdünnungssäfte, Frischkäse auf Anfrage, Tilsiter, Geschenkkisterl/körbe

Biohof Walchengut, Schattbacher Hans-Georg,

Mayerhoferstraße 80, 5751 Maishofen,
Telefon 0650 390 16 17,
info@bauernhofurlaub-maishofen.at,
<http://www.bauernhofurlaub-maishofen.at>,

Schaubauernhof - Führungen zu den Naturschutzflächen, Exkursionen/Führungen, Informationen über Artenvielfalt und biologische Landwirtschaft, Waldpädagogik, Reitmöglichkeiten, Pferde und Ponys pflegen, reiten lernen oder wer schon sattelfest ist, die

schönsten Ausritte machen. Der Bäuerin Christine zuschauen, wenn frische Biolebensmittel zubereitet werden. Oder dem Bauern Georg dabei helfen, wenn er das Stroh zu den Tieren in den Stall bringt. Wie schmeckt frische Kuhmilch? Wo kommen unsere Frühstückseier her? Und wie groß wird eigentlich so ein Minischwein? Hat ein Traktor mehr als 100 PS?

Biohof Reithgut, Rohrmoser Friederike,

Reithweg 70, 5753 Saalbach,
Telefon 06541 7003, 0664 145 57 44, Fax 06541 7003,
h.u.f.rohrmoser@aon.at, <http://www.das-reithgut.at>,

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung und Vorbestellung,

Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 25 km,

Produkte:

Jungrind-Fleisch vom Angus-Jungrind im 10-kg Mischpaket ohne Knochen, Lammfleisch - Gustostücke vom Berglamm

Bioimkerei, Grünwald Josef,

Vorderlengauweg 482, 5754 Saalbach-Hinterglemm,
Telefon 06541 87188, 0664 342 05 85, Fax 06541 65515,
info@vorderlengau.at, <http://www.vorderlengau.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen nach telefonischer Vereinbarung,

Internetshop

www.vorderlengau.at,

Bauernmarkt

Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 100 km,

Produkte:

Propolis, Pollenhonig, Wabenhonig, Blütenhonig, Gebirgshonig, Cremehonig, Waldhonig

Biohof Jagglbauer, Hörl Margret,

Almdorf 7, 5760 Saalfelden,
Telefon 06582 72094, 0650 912 33 97,
hoerljaggl@sbg.at, <https://www.jagglhof.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

kontaktloser Selbstbedienungsladen 0:00 - 24:00 Uhr

mit Produkten:

Eier, Fleisch, Getreide, Mehl, Pasta und Knödel,

Verpflegungsangebot/Gastronomie/Almhütte

Bio-Almausschank „Jagglhütte“,

Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 15 km,

Produkte:

Jungrind-Fleisch von Oktober bis Mai im Mischpaket und Einzelstücke im Hofladen, ganzjährig Eier aus mobiler Haltung, Dinkel, Dinkel-Vollmehl, Roggen, Roggen-Feinmehl

Biohof Oberdeutinggut, Deutinger Siegfried,

Deuting 2, 5760 Saalfelden,
Telefon 06582 72457, 0664 316 24 84,
deutinghof@sbg.at, <http://www.oberdeutinghof.at>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vorbestellung,

Produkte:

Beef-Natur vom Salzburger Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung

Hauserpeterhof, Heugenhauser Robert,

Euring 5, 5760 Saalfelden,
Telefon 0699 120 220 02, 0680 404 55 62,
hph-anno-1905@sbg.at, <http://www.hph-anno-1905.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen Freitag 14:00 - 17:00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung, Hofladen auch Zukaufssortiment,

kontaktloser Selbstbedienungsladen 00:00-24:00 Uhr

mit Produkten:

Milch, Eier, Apfelsaft, Joghurt, Wurstwaren, Schnittkäse, Topfen, Hüttenkäse, Käse - Spekäse (Pinzgauer Spezialität), Topfenaufstrich, Kräutersalz, div. Teemischungen aus eigenem Kräutergarten, Rohmilch, Butterschmalz, Fruchtmolke, Molke, Wachteleier, Dinkel-Nudeln, Apfelsaft, Liköre - Quittenlikör, Fruchtchutneys, Wurstwaren, Kaswurst, Rustikal, Geselchtes vom Rind, Grammschmalz, Essiggurken, Geschenkkisterl/körbe, Buchweizen, Dinkel, Roggen, Weizen, Dinkelflocken, Haferflocken, Dinkelgrieß, Dinkel-Eierteigwaren, Teigwaren, Weizen-Teigwaren, Bauernbrot, Kletzenbrot, Essiggemüse, Senfgurken, Fruchtsenf, Kompotte, Brombeermarmelade, Erdbeermarmelade, Gelees, Himbeermarmelade, Holunderbeermarmelade, Ribiselmarmelade, Zwetschkenmarmelade, Kuhmilch, Fruchtjoghurt, Joghurt, Kräutertopfen, Liptauer, Magertopfen, Topfen, Vollmilchtopfen, Frischkäse aus Kuhmilch, Camembert, Weichkäse in Öl, Weichkäse mit Kräutern, Butterkäse, Tilsiter, Bergkäse, Sauerrahmbutter, Schweißspeck, Hauswürstel, Selchwürste, Geräucherte Fische, Fischfeinkost, Fischfilets, Hühnereier, Holunderblütensirup, Kräutersirup, Eierlikör, Himbeerlikör, Holunderlikör, Marillenlikör, Nusslikör, Zirbenlikör, Fruchtroma-Essig, Kräuteressig, Essig, Himbeeressig, Holunderessig, Kürbiskernöl, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Hanfsamen, Kürbiskerne, Leinsamen, Lindenblüten, Ringelblume, Rosenblütenblätter, Salbei, Schafgarbe, Schnittlauch, Wildkräuter, Früchtetee, Kräuterteemischung, Lindenblütentee, Süßware, Zucker, Zuckermischungen

Biohof Häusl, Lohninger Martin,

Rain 1, 5760 Saalfelden,
Telefon 0699 131 531 76,
fam_lohninger@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf,

Selbstbedienungsautomat täglich von 5:30-20:00 Uhr
mit Produkten:

Milchprodukte,

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

Belieferung Schulmilchanbieter

Produkte:

Milchprodukte

Biohof Feichtengut, Hirschbichler Christian,

Ramseiden 21, 5760 Saalfelden,
Telefon 06582 71679,
martin.hirschbichler@gmx.at,

Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 15 km,

Produkte:

Jungrind-Fleisch im Mischpaket

Biohof Hartlbauer, Herzog Anton,

Ramseiden 8, 5760 Saalfelden,
Telefon 0660 383 20 60,
hartlbauer@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen jederzeit oder nach telefonischer Vereinbarung, Hofladen auch Zukaufssortiment,

Selbstbedienungsladen kontaktlos einkaufen am Hof,

Schule am Bauernhof saisonal für Schüler mit Schwerpunkt Bienehaltung,

Produkte:

Jungrind-Fleisch von September bis März im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Apelessig, Almmilch, alte Apfelsorten, Rindfleisch geräuchert, Vollmilchkalbfleisch auf Vorbestellung küchenfertig zerlegt, Rohmilch täglich frisch, Geschenkkisterl/körbe, Rindfleisch vierteljährlich Mischpakete und küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Jungrind, Faschiertes vom Kalb, Ho-

nig in kleinen Mengen, Äpfel im Herbst, Apfelsaft, Edelbrand, Bauernbrot, Dinkel/Roggenbrot, Kletzenbrot, Roggenbrot aus Sauerteig, Birnen, Berner Rosenapfel, Gravensteiner, Holunderbeeren, Rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Zwetschen, Pressobst, Wirtschaftsobst, Apfelmus, Ribiselmarmelade, Zwetschkenmarmelade, Vollmilchtopfen, Frischkäse aus Kuhmilch, Hühnereier, Apfelmost, Apfelbrand, Birnenbrand, Obstler, Zwetschkenschnaps, Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgshonig, Wabenhonig, Waldhonig

Biohof Hanslbauer, Gaßner Michael,

Ruhgassing 2, 5760 Saalfelden,
Telefon 06582 72743, 0664 300 38 52,
michael.gassner@sbg.at,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen nach telefonischer Vereinbarung,
Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 4 km bzw.
nach telefonischer Vereinbarung,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Milch, Rohmilch, Kuhmilch, Heumilch, Vollmilchtopfen, Milchprodukte in Öl eingelegte Topfenbällchen mit Kräutern, Frischkäse aus Kuhmilch eingelegt in Sonnenblumenöl und Kräutern, Schnittkäse (Kuhmilch) Hofkäse in verschiedenen Variationen, wie Pfeffer, Kräutern oder Bockshornklee

Biohof Stechaubauer, Haitzmann Martin,

Wiesersberg 3, 5760 Saalfelden,
Telefon 06582 73394, 0664 937 46 76, Fax 06582 73394 89,
bio@stechaubauer.at, <http://www.stechaubauer.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen Dienstag 9:00 - 11:30 Uhr, Freitag
14:00 - 17:00 Uhr, Hofladen auch Zukaufssortiment,

Selbstbedienungsautomat/Gemüsehütte

an der Hofzufahrt 00:00-24:00 Uhr,

Verkauf in der Obsmarktstraße Saalfelden

am Samstag von 9:00-12:00 Uhr,

Belieferung von Gasthäusern

Belieferung von Großküchen

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Hühnereier, Apfelsaft, Gemüsejungpflanzen, Geschenkkisterl/körbe - und Gutscheine, Schweinehälften jährlich im Spätherbst, Suppenhühner 2x jährlich, Liebstöckl, Majoran, Thymian, Suppengemüse, Kohlsprossen, Spitzkraut, Stangenbohnen, Stangensellerie/Bleichsellerie, Chili, Gelbe Möhren, Gelbe Karotten, Jungzwiebeln, Eichblattsalat, Eissalat, Frühkartoffeln, Bataviasalat, Vogerlsalat, Zuckerhut, Radicchio, Kopfsalat, Radieschen, Wurzelpetersilie, Rote Rüben, Zucchini, Gurken, Tomaten, Knollenfenchel, Weißkraut, Speisekürbis, Fisolen, Zuckermais, Pfefferoni, Melanzani, Broccoli, Chinakohl, Spinat, Mangold, Sauerkraut, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Kräutersalz, Endiviansalat, Pastinaken, Kohl, Dille, Artischocken, Karotten, Rettich schwarz, Sellerie, Paprika, Kohlrabi, Ruccola, Karfiol, Rotkraut/Blaukraut, Porree/Lauch, Asiasalate/Pflücksalat, Blumen/Schnittblumen teilweise auch zum Verzehr geeignet, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Bohnen, Fieselbohnen/Saubohnen

Biohof Eckingbauer, Herbst Christoph,

Ecking 10, 5771 Leogang,
Telefon 0664 83 354 02,
cherbst1986@hotmail.com,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte: Masthühner, Geflügel, Kuhmilch, Hühnereier

Biohof Sinnlehenhof, Scheiber Johann,

Hirnreit 8, 5771 Leogang,
Telefon 06583 8438, 0676 621 49 09, Fax 06583 8438 4,
kaeserei@sinnlehen.at, <http://www.sinnlehen.at>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Verpflegungsangebot/Gastronomie/Almhütte Sinnlehenalm

Öffnungszeiten unter www.sinnlehen.at,

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Tilsiter, Butter, Bergkäse, Pfefferkäse, Käse, Kümmelkäse, Camembert

Biohof Herzogbauer, Widauer Johannes,

Otting 5, 5771 Leogang,
Telefon 06583 8443, 0650 472 24 15,
herzoghof@sbg.at, <http://www.bauernhof-leogang.com>,
<http://www.herzoghof-leogang.at>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Selbstbedienungsautomat

täglich 0:00-24:00 Uhr

mit **Produkten:**

Eiern und Schafseife,

Schaubauernhof, Führungen durch den Kräutergarten, Kräuter-Workshops zu den Themen Naturapotheke vergessene Hausmittel, Workshops Salbenkochen, Seifen sieden, Pechsalbe und Ölauszüge, Tinkturen, Hydrolate, **Betriebsführungen,** Geführte Wanderungen, Vorträge,

Produkte:

Hühnereier, Milch, Edelbrand - Schnaps

Zieferhof, Perwein Rupert,

Otting 7, 5771 Leogang,
Telefon 0664 444 11 72,
info@mei-muich.at, <http://www.mei-muich.at>,

Ab-Hof-Verkauf

Dienstag 9:00 - 12:00 Uhr, Freitag 14:00 - 17:00 Uhr,

Selbstbedienungsautomat kontaktlos

Hauszustellung für Konsumenten im Umkreis von 10 km bzw.
nach Leogang, Saalfelden,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Dinkel, Roggen, Dinkelreis, Dinkel-Vollmehl, Roggen-Vollmehl, Vollkorn-Teigwaren, Dinkelvollkornbrot, Frühkartoffeln, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend, Kuhmilch, Rohmilch, Buttermilch, Fruchtojoghurt, Joghurt, Sauermilch, Topfen, Vollmilchtopfen, Sauerrahmbutter, Ochsenfleisch 3-4x jährlich

Biohof Sappmaishof, Danzl Josef,

Pirzbichl 8, 5771 Leogang,
Telefon 06583 8355, 0676 974 67 61,
josef.danzl@gmx.at,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Jungrind-Fleisch im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Gartenkräuter, Liebstöckl, Ringelblume, Wildkräuter

Biohof Metzgerwirt, Enn Karin,

Rosental 9, 5771 Leogang,
Telefon 06583 7169, 0664 127 55 50,
info@bio-produkte-leogang.at,
http://www.bio-produkte-leogang.at,

Ab-Hof-Verkauf Montag - Samstag 8:00 - 18:00 Uhr,
Hauszstellung für Konsumenten im Umkreis von 30 km bzw.
Leogang, Saalfelden, Zell/See, Kaprun,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Produkte:

Hühnereier, Suppenhühner 1-2 x im Jahr, Einzelteile, Jungrind-
Fleisch 3-4 x im Jahr im Mischpaket und küchenfertig zerlegt

Bioimkerei, Bründl Alfred,

Sinning 36, 5771 Leogang,
Telefon 0664 444 96 73,
alfred.biene@live.at,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

nach telefonischer Vereinbarung,
Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

kontaktloser Selbstbedienungsautomat

00:00-24:00 Uhr in Hirnreit 23 in Leogang

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Gurken, Tomaten, Fruchtgemüse, Lagerkartoffeln mehlig, Erd-
beeren, Himbeeren, Essig, Honigessig, Honig-Süßigkeiten, Met,
Pollen, Propolis, Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgshonig, Honig-
Fruchtmischung, Pollenhonig, Wabenhonig, Waldhonig



Familie Scheiber, Leogang (c) Christine Mooslechner



Familie Enn, Leogang (c) Michael Geißler



Familie Heugenhauser, Saalfelden (c) Michael Geißler

Biohof Staudinger, Gruber Johann,

Steindorf 10, 5570 Mauterndorf,
Telefon 06472 7380, Fax 06472 7380,
staudingerhof@aon.at,
<https://www.urlaubambauernhof.at/hoefe/staudingerhof/>

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend

Biohof Suppan, Prodingler Leonhard,

Pichl 10, 5571 Mariapfarr,
Telefon 06473 8269, 0664 129 21 02,
prodingler.suppangut@sbg.at,
<http://www.biohof-suppangut.at/>

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Verpflegungsangebot/Gastronomie/Almhütte

Suppanalm <https://www.biohof-suppangut.at/unsere-alm/> eigene bewirtschaftete Alm mit selbst erzeugten Produkten, idyllisch gelegener Teich, großer Aufenthaltsraum, Freizeitangebote, Heiraten am Bauernhof in eigener Hofkapelle,

Produkte:

Getreide, Kartoffeln, Dinkelreis, Heumilch

Zehnerhof, Schitter Agnes,

Zankwarn 4, 5571 Mariapfarr,
Telefon 06473 8216, 0664 960 60 87,
agnes.schitter@zehnerhof.at, <http://www.zehnerhof.at/>

Ab-Hof-Verkauf jederzeit und nach telefonischer Vereinbarung,

Internetshop

<https://www.zehnerhof.at/shop/>

Hauszustellung im Umkreis von 20 km,

Belieferung von Wiederverkäufern

Postversand

Produkte:

Dinkel, Roggen, Nackthafer, Getränke, Aronia-Direktsaft, Aronia-saft, Aronia-Apfelsaft, Aronia-Traubensaft, Aronia-Pulver, Dörr-obst, getrocknete Aroniabeeren, Apfelsaft, Emmer, Dinkelspelzen, Früchtetee, Aroniatee, Aronia-Apfeltee, Essig, Aroniaessig

Biohof Schober, Kocher Rupert,

Lintsching 93, 5572 St. Andrä,
Telefon 06473 8374, 0664 520 99 41, Fax 06473 8374,
schoberhof@salzburg.at, <http://www.schoberhof.com/>

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Roggen, Kartoffeln, Dinkel, Milch, Joghurt, Frischkäse, Kefir, Brot

Biohof Dengg, Betriebsgemeinschaft Dengg

Josef Perner u. Cornelia Lerchner,

Am Sand 9, 5573 Weißpriach,
Telefon 0664 104 17 32,
info@urlaub-weisspriach.at, <http://www.urlaub-weisspriach.at/>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

ab Sommer Montag - Sonntag 8:00-18:00 Uhr,

Produkte:

Heumilch, Rohmilch, Buttermilch, Fruchtjoghurt, Joghurt, Sauer-milch, Topfenaufstrich, Topfen, Weichkäse in Öl, Weichkäse mit Kräutern, Sauerrahmbutter, Schnittkäse (Kuhmilch), Hartkäse

Biohof Hiasn, Naynar Gunther,

Fern 31, 5574 Göriach,
Telefon 06483 219, Fax 06483 219,
hiasnhof@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Verkauf im Bauernladen

„Lungauer Spezialitätenladen - Kemmts eina“

am Marktplatz 7 in Tamsweg, Montag-Freitag 9:00-12:00 Uhr,
14:00-18:00 Uhr, Samstag 9:00-12:00 Uhr,

Bauernmarkt Tamsweg Marktplatz Freitag 8:00-12:00 Uhr,

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Produkte:

Roggen, Lungauer Tauernroggen, Ziegencamembert, Ziegenfrisch-käse, Frischkäse aus Kuhmilch, Dinkel, Ziegenweichkäse, Camembert, Bergkäse, Hartkäse aus Kuhmilch, Kräutertee, Ziegenschnitt-käse, Ziegenkäse - Hartkäse, Schnittkäse (Kuhmilch), Weichkäse aus Kuhmilch, Kräuterpesto, Fair Trade Produkte

Biohof Gratz, König Manfred,

Haiden 18, 5580 Tamsweg,
Telefon 06474 8322, 0664 241 22 16,
info@gratzgut.at, <http://www.gratzgut.at/>

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Schaubauernhof - Angebote für Kinder und Erwachsene: den Bauernhof mit allen Sinnen erleben, Kochkurse mit und für Kinder, Spielgruppe am Bauernhof, pädagogischer Tierkontakt, Spiel und Spaß am Bauernhof, Kreislauf der Natur erleben, Achtsamkeit im Umgang mit sich Selbst und der Natur, Sinnfindung mit der Natur als Partner, **Betriebsführungen**, Aktuelles Kursangebot finden sie auf unserer Homepage; Individuelle Programmgestaltung nach Absprache, Schule auf dem Bauernhof,

Produkte:

Jungrind-Fleisch im 10-kg-Mischpaket

Land Salzburg - Landwirtschaftsbetrieb Standlhof,

Wölting 58, 5580 Tamsweg,
Telefon 06474 7126, Fax 06474 712620,
post@lfs-tamsweg.at, <http://www.lfs-tamsweg.at/>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen nach telefonischer Vereinbarung,

Hofladen auch Zukaufssortiment,

Belieferung von Großküchen

Produkte:

Rindfleisch 4x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Kartoffeln im Herbst, Schweinefleisch, Schaffleisch, Frühkartoffeln, Kuhmilch, Rohmilch, Bratwürste, Kalbinnenfleisch 4x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Ochsenfleisch, Faschiertes vom Rind, Kalbfleisch 4x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Vollmilchkalbfleisch 4x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Kalb, Schweinefleisch 4x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Schweinehälften 4x jährlich, Faschiertes vom Schwein, Schaffleisch 1x jährlich im Mischpaket, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln festkochend

Biohof Fötschl, Santner Bernhard,

Zinsgasse 29, 5580 Tamsweg,
Telefon 06474 7857, 0664 424 44 98, Fax 06474 7857,
bsantner@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf Dienstag, Freitag, Samstag 9:00 - 12:00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Sauerkraut im Herbst, Gemüse frisch im Sommer und Herbst, Kar-toffeln, Tee, Honig, Käse von der Käserei Pötzelsberger, Gemüse im Sommer/Herbst

Biohof Sauschneider, Löcker Elisabeth,
Oberbayrdorf 21, 5581 St. Margarethen,
Telefon 06476 297, 0650 993 36 40, Fax 06476 297 18,
info@biourlaub.at, <http://www.biourlaub.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen wochentags täglich geöffnet, Voranmeldung ideal,

Bauernmarkt Marktplatz Tamsweg Freitag 8:00-12:00 Uhr,

Verkauf im Lungauer Spezialitätenladen

„Kemmts eina“ in Tamsweg, Marktplatz 7
Montag-Samstag 9:00-12:00 Uhr, Montag-Freitag 14:00-18:00 Uhr

Schaubauernhof: Die Grundlagen eines nachhaltigen Landbaus bis zum guten, gesunden Lebensmittel, Führung zum Getreideacker, die Bedeutung des Bodens als Grundlage der Fruchtbarkeit und Gesundheit. In der Backstube gibt Liesi Einblick in die handwerkliche Herstellung, Betriebsführungen für Gruppen gegen Voranmeldung ganzjährig mit Verkostung,

Schule am Bauernhof

Belieferung von Bauernläden

Tagungs- und Seminarbetrieb

mit 100 % biologischer Verpflegung,

Produkte:

Fair Trade-Produkte, Vollkornbrot, Getreide, Roggen, Lungauer Tauernroggen, Dinkel-Teigwaren, Kartoffeln/Echtling, Dinkelgebäck, Roggenvollkornbrot vom Lungauer Tauernroggen, Teigwaren aus dem Lungauer Tauernroggen, Öle, Schweinespeck Speck vom schwarzen Alpenschwein, verschiedene Brote, verschiedenes Gebäck, Leberaufstrich, Aufstriche, Schmalz, Weizen, Dinkel, Hanföl, Leindotteröl, Edelbrand - Schnaps, Echtlingwodka

Blasiwirt, Mayr Johannes,

Fell 120, 5582 St. Michael,
Telefon 06477 8402, 0650 710 60 48,
info@blasiwirt.at, <http://www.blasiwirt.at>,

Verpflegungsangebot/Gastronomie/eigenes Gasthaus/
Restaurant - Blasiwirt

Biohof Aignerhut, Aigner Thomas,

Hemerach 15, 5583 Muhr,
Telefon 06479 239, 0699 108 238 91, Fax 06479 239,
aignerhut@aon.at, <http://www.aignerhof.at>,

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

täglich 8:00-12:00 Uhr, 13:00-16:00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung, Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Hauszustellung für Konsumenten

bis Stadt Salzburg nach Vereinbarung,

Produkte:

Rindsdauerwurst, Angus-Beef nach Bedarf auf Vorbestellung im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Bratwürste, Fische, Wildfleisch auf Vorbestellung, Faschiertes vom Rind, Hirschschinken saisonal, Hirschwurst, Wilddauerwurst, Geschenkkisterl/körbe - Aignerhof Geschenkskorb mit Selbstgemachtem vom Hof

Biohof Neumayr, Lüftenegger Simon,

Voidersdorf 1, 5585 Unternberg,
Telefon 06476 268, 0650 601 72 68, Fax 06476 268,
info@biohof-neumayr.at,
<https://www.youtube.com/watch?v=1MoN1Zhn6XU>,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung bzw. ab Anfang September für Erdäpfel, solange der Vorrat reicht.

Belieferung von Gasthäusern mit Erdäpfeln,

Produkte:

Apfelessig, Frühkartoffeln, Kräuteressig

Biohof Schneider, König Anna,

Gruben 50, 5592 Thomatal,
Telefon 0664 405 08 16,
mkoenig2006@gmail.com,

Ab-Hof-Verkauf nach telefonischer Vereinbarung,

Hauszustellung für Konsumenten

im Umkreis von 50 km oder nach Vereinbarung,

Produkte:

Kuhmilch, Kartoffeln, Lagerkartoffeln mehlig, Lagerkartoffeln festkochend, Lagerkartoffeln vorwiegend festkochend



Biohof Sauschneider, St. Margarethen (c) Andrea Kocher



Blasiwirt, St. Michael (c) Familie Mayr



(c) Familie Lüftenegger Simon, Unternberg, Bezirk Tamsweg

Bio, regional und sicher.
Die Biobäuerinnen
und Biobauern.



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
www.bio-austria.at/EU-Bio-Logo



*Wir schauen
aufs Ganze.*

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

