

**Bio, regional und sicher.
Die Biobäuerinnen und Biobauern**



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

Bio-Einkaufsführer Salzburg 2023



Anton Spitzauer. © BIO AUSTRIA/Christoph Liebenritt

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.....	6-8
Bezirk Salzburg Umgebung	9-20
Bezirk Salzburg Stadt	20
Bezirk Vöcklabruck/OÖ	20-21
Bezirk Hallein.....	22-25
Bezirk St. Johann	25-29
Bezirk Tamsweg.....	30-32
Bezirk Zell am See.....	33-39
Wir schauen aufs Ganze	40

Die Direktvermarkter wurden nach Bezirk und PLZ gereiht.

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

Die Angebote unserer Direktvermarkter finden Sie auch unter <https://www.bio-austria.at/biomap/>

Die Liste der Adressen erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Auflage © 2023 – Alle Rechte vorbehalten.

IMPRESSUM

BIO AUSTRIA Salzburg

Biodorfweg 4/Top 14, 5164 Seeham

☎ 06217 21010, Fax 06217 21010-9

salzburg@bio-austria.at

www.bio-austria.at

<https://www.bio-austria.at/biomap/>

www.facebook.com/bioinsalzburg



Flachgauer Biopilze. © Kulinarik/wildbild



Wolfgangsee Schafkäse. © Eisl GmbH



Familie Enn, Metzgerwirt, Leogang. © Familie Enn

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.



Partner

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.



Stiegl-Gut Wildshut GmbH

Wildshut 8, 5120 St. Pantaleon

Telefon 06277 64141

biergut@stiegl.at

<https://www.biergut.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Montag 17:00 - 22:00 Uhr, Dienstag - Sonntag 10:00 - 22:00 Uhr.
nur Produkte vom eigenen Betrieb

Produkte:

Dinkel, Gerste, Hafer, Weizen, Dinkelreis, Rollgerste, Dinkel-Vollmehl, Weizen-Vollmehl, Haferflocken, Dinkel-Teigwaren, Vollkorn-Teigwaren, Holzofenbrot, Marmeladen/Fruchtaufstriche aus Aroniabeeren, Tilsiter, Schweinespeck, Bündnerfleisch, Rinderschinken, Schweinsbraten, Grammelschmalz, Hirschwurst, Käsekrainer, Rindswürste, Salami, Hühnereier, Kräutersirup, Pfefferminzsirup, Dicksäfte/Sirupe aus Colakraut, Edelbrand, Gin, Whisky, Märzenbier, Pils, Zwickl und diverse Bio-Biere, Essig aus Bier, Honig von der dunklen Biene, Sonnenblumenöl mit Hopfen aromatisiert, Gewürzmischungen, Hopfentee, Schokoladenwaren, Speiseeis, Geschenkkisterl/körbe, Ochsenfleisch, Rindfleisch, Freilandschwein vom Mangalitzta.

Postversand

Eigenes Gasthaus und Café

Montag 17:00-22:00 Uhr, Dienstag-Sonntag 10:00-22:00 Uhr,
100 % Bio-Verpflegung.

Hotel/Pension

für 28 Personen mit 100 % Bio-Verpflegung

Check-in ab 14:00 Uhr täglich

Seminarbetrieb für 70 Personen

Übernachtung möglich, 100 % Biologische Verpflegung

Schaubauernhof

ganzjährig für Erwachsene zu den Themen Brotwerkstatt, Brauwerkstatt, Kräuterwerkstatt. Freizeitangebot, Feste und Feiern, Veranstaltungsräumlichkeiten, Yoga, Geführte Produktverkostung mit Bier, Betriebsführungen am Biergut mit Bierverkostung.



Kräutergarten im Biergut Wildshut. © Marco Riebler

Thut Theresa & Klüglein Arno, Biohof Feldhütter

Ettenau 16, 5121 Ostermiething

Telefon 06278 7456

info@ettenauer-ziegenkaese.at

<http://www.ettenauer-ziegenkaese.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen auch Zukaufssortiment

Montag - Freitag 8:00 - 18:00 Uhr, Samstag 8:00 - 12:00 Uhr

Produkte:

Kitzfleisch im Frühling küchenfertig zerlegt, Kitzhälften im April/Mai küchenfertig zerlegt, Ziegenschnittkäse, Ziegen-Camembert, -Blauschimmelkäse, Ziegenfrischkäse, Ziegenmilch/Ziegenrohmlach nur Ab-Hof und auf Vorbestellung, Ziegenmilchprodukte, Molke, Ziegenkäse, Ziegenkäse geräuchert, Ziegenkäse in Öl, Ziegentopfen, Ziegenweichkäse, Birnenbrand, Edelbrand, Obstler, Zwetschkenschnaps, Biofairer Kaffee, Blauburger, Blauburgunder, Zweigelt.

Bauernmarkt

Belieferung von Wiederverkäufern.

Esterbauer Andrea und Martin, Erber

Oberkriebach 7, 5122 Hochburg-Ach

Telefon 0664 1203939

erberhof@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf/Automat

24-h-Selbstbedienung

Produkte:

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

Asen Johannes und Steiner Doris, Biohof Staller im Feld

Dorfen 7, 5122 Hochburg-Ach

Telefon 0676 821260477

post@stallerimfeld.at

<https://www.stallerimfeld.at>

Ab-Hof-Verkauf: 24-h-Selbstbedienung

Produkte:

Sojaprodukte/Sojasauce, Rapsöl, Leinöl, Leinsamen, Geflügel - Fleisch vom „Bruderhahn“ auf Vorbestellung, 4-5 x pro Jahr, Sonnenblumenöl.

Bauernmarkt.

Bamberger Markus, Hildegardhof

Mühlthalstraße 22, 5123 Überackern

Telefon 0680 3075523

mbamberger1@gmx.at

<https://www.dinkelhof-bamberger.at>

Ab-Hof-Verkauf:

ganztäglich oder nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Dinkel, Weizen, Dinkelreis, Dinkelschrot, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-Vollmehl, Dinkelgrieß, Dinkelkleie, Früchtemüsli, Müslimischungen, Dinkel-Teigwaren, Dinkel-Eierteigwaren, Helle Eierteigwaren, Helle Teigwaren, Vollkorn-Eierteigwaren, Vollkorn-Teigwaren, Lammfleisch - Mischpakete und küchenfertig zerlegt, Lammhälften, Schafffleisch - Mischpakete und küchenfertig zerlegt, Faschiertes, Dinkelspelzen, Fleisch - Hendlfleisch und Suppenhühner.

Romstötter Franz, Biohof Neuhauser

Neuhauser 6, 5131 Franking
Telefon 06277 8131, 0664 9260790
romfranz@aon.at

<http://www.romstoetter.at>

Ab-Hof-Verkauf:

Öffnungszeiten siehe Homepage

Produkte:

Gemüsejungpflanzen: verschiedene Tomatensorten, Paprika, Pfefferoni, Chili, usw.

Kreil Anita, Bioimkerei am Weilhart

Revier 35, 5133 Gilgenberg am Weilhart
Telefon 07728 7920, 0676 842943300
anita.kreil@renovit.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach Absprache

Produkte:

Blütenhonig, Cremehonig, Waldhonig, Propolistropfen.

Postversand.

Eder Karl, Biohof Eder

Ottenschwand 4, 5134 Schwand im Innkreis
Telefon 07728 6234, 0650 6234000
karleder92@gmail.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Anmeldung

Produkte:

Propolis, Honig.

Belieferung von Bauernläden.

Zauner Johann und Gisela, Biohof Söllhammer

Sandtal 12, 5144 Handenberg
Telefon 0664 5040372
office@soellhammer.at

<http://www.roesterreich.com>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Dinkel, Dinkel-Vollmehl, Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl
holzgeröstet, Rindsdauerwurst, Rindswürste, Dinkelkaffee,
Rindfleisch monatlich, Mischpakete und Einzelteile.

Internetshop

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden.

Piehringer Reinhard, Biohof Müller z'Dietzing

Dietzing 12, 5145 Neukirchen an der Enknach
Telefon 07729 2644, 0650 3010426, 0650 9930638
piehringer.beef@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Jungrind-Fleisch - Beef-Natur.

Schule am Bauernhof, Exkursionsbetrieb.

Wurhofer Martin und Elisabeth, Biohof Wurhofer

Sollingstraße 10, 5145 Neukirchen an der Enknach
Telefon 0664 4540825
wurhofer.martin@aon.at

<https://www.biohof-wurhofer.at>

Ab-Hof-Verkauf:

Montag - Samstag, nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Dinkel, Gerste, Hafer, Mais, Roggen, Weizen, Dinkel-Vollmehl,
Roggen-Vollmehl, Weizen-Vollmehl, festkochende Lagerkar-
toffeln, vorwiegend festkochende Lagerkartoffeln, Kalbinnen-
fleisch ca. monatlich, Mischpakete und küchenfertig zerlegt,
Ochsenfleisch ca. monatlich, Mischpakete und küchenfertig
zerlegt, Faschiertes.

Hauszustellung.

Feßl Mirjam, Biohof Hansbauer

Rudersberg 10, 5166 Perwang
Telefon 06274 8526, 0676 9602628
biohof.hansbauer@gmail.com

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Hühnereier.

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen.

Winkler Josef und Ursula, Sacherl Tannberg

Tannberg 51, 5221 Lochen am See
Telefon 0670 2052035
josefwinkler85@gmail.com

<https://www.sacherl-tannberg.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Hafer, Haferflocken, Asiasalate/Pflücksalat, Bataviasalat,
Chicoree, Eichblattsalat, Endiviensalat, Kopfsalat, Kochsalat,
Mangold, Radicchio, Ruccola, Spinat, Vogerlsalat, Zuckerhut,
Gurken, Hokkaido-Kürbis, Melanzani, Paprika, Speisekür-
bis, Tomaten, Tomatenraritäten, Zucchini, Gelbe Möhren,
Karotten, Knollenfenchel, Pastinaken, Radieschen, Rettich,
Rettich schwarz, Rote Rüben, Sellerie, Wurzelpetersilie, Knob-
lauch, Jungzwiebeln, Porree/Lauch, Broccoli, Kohl, Kohlrabi,
Kohlsprossen, Kraut, Rotkraut/Blaukraut, Spitzkraut, Weiß-
kraut, Wirsing, Buschbohnen, Erbsen, Fisolen, Stangenbohnen,
Zuckermais, Sauerkraut, Frühkartoffeln, festkochende Lager-
kartoffeln, mehlig Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende
Lagerkartoffeln, Hühnereier, Blütenhonig, Waldhonig, Petersi-
lie, Pfefferminze, Ringelblume, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch,
Blumenjungpflanzen - teilweise auch zum Verzehr geeignet,
Gemüsejungpflanzen.

BioKiste

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.

Barth Franz und Stefanie, Biohof Hanslbauer

Valentinhaft 10, 5222 Munderfing
Telefon 07744 6368, 0699 10568431
wirsieben@hotmail.com,

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung,

Produkte:

Heumilch, Bio-Heumilch, Strudeln, Weizenmehlspeisen, Weißbrot, Dinkelgebäck, Bauernkräpfen, Dinkelmehlspeisen, Kekse, Kuchen, Mehrkornbrot, Milchbrot, Roggen-Vollmehl, Bauernbrot, Roggen, Dinkel-Vollmehl, Dinkel-Feinmehl, Dinkel, Dinkelspelzen, Torten, Früchtebrot, Strizel/Brioche, Dinkelbrot, Kletzenbrot, Roggenbrot, Roggengebäck, Weizengebäck, Hühnereier, Apfelsaft.

Selbstbedienungsautomat

00:00 - 24:00 Uhr

in 5222 Munderfing Nr. 70 mit **Produkten:**

Eiern/Ostereiern, Roggen-Feinmehl.

Bauernmarkt

Schaubauernhof, Freizeitangebot.

Paischer Reinhard, Biohof Laimer

Munderfing 70, 5222 Munderfing
Telefon 07744 6313, 0664 73420080
reinhard.paischer@aon.at

<http://www.biohof-paischer.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen:

Samstag 8:00 - 12:00 Uhr mit persönlicher Bedienung

Produkte:

Weizen, Dinkel-Teigwaren, Helle Dinkel-Teigwaren, Roggennudeln, Vollkorn-Roggen-Teigwaren, Dinkel, Roggenflocken, Weizenflocken, Flocken gemischt (Dinkel, Weizen, Roggen), Dinkelgrieß, Bunte Dinkel-Teigwaren, Weizen-Vollmehl, Roggenschrot, Dinkelflocken, Roggen, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-Vollmehl, Roggen-Vollmehl, Dinkel, Dinkelkleie, Weizenschrot, Weizen-Feinmehl, Dinkelschrot, Roggen-Feinmehl, Bio-Hühnereier, Nackthafer, Haferflocken.

kontaktloser Selbstbedienungsautomat

täglich 0:00 - 24:00 Uhr

Postversand.

Pappernigg Gertrude, Biohof Pappernigg

Au 15, 5231 Schalchen
Telefon 0677 61167005
gertip@aon.at,

Ab-Hof-Verkauf:

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

Produkte:

Puten - Halbe oder Ganze (zerlegt).

Bernroither Christian, Biohof Badegruber

Jaiding 12/3, 5273 Roßbach bei Mauerkirchen
Telefon 0676 917 5151
ch.bernroither@gmx.at

<http://www.biohof-badegruber.at>

Ab-Hof-Verkauf:

bei jedem Zerlegetermin, um telefonische Vorbestellung wird gebeten. Reservierung (Bestellung) auch über Homepage möglich, Termine auf Homepage <http://www.biohof-badegruber.at>

Produkte:

Hühnereier, Kalbinnenfleisch vom Murbodner Weiderind, 1 - 2 Mon. Mischpakete und küchenfertig zerlegt, Pastrami, Ochsenfleisch vom Murbodner Weiderind, 1 - 2 Mon. Mischpakete und küchenfertig zerlegt.

Birglechner Petra und Roland

Gschaidt 3, 5273 Roßbach bei Mauerkirchen
Telefon 07723 42225, 0664 2727624
p.birglechner@aon.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Dinkel und Dinkelprodukte, Leinöl, Hanföl, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Hühnereier, Buchweizen, Masthühner, Hahnenfleisch nach Vorbestellung, Leinsamen, Hanfsamen, Sonnenblumenkerne.

Biohofladen Braberl - Schaberlhof

Untere Hofmark 70, 5282 Braunau am Inn - Ranshofen
Telefon 07722 65313, 0676 821290211
felix.bestle@gmail.com, braberl.bio@gmail.com

Hofladen:

Mittwoch 15:00 bis 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, Piz-zaweckerl, Lepinje, Baguette, Mehle, Weizenmehl, Dinkelmehl, Wurstwaren, Hauswurst, Florentiner, Göttinger, Kabanossi, Frankfurter, etc. 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, Freilandschwein, div. Wollschwein-Produkte, Ziegenkäse, div. Ziegenkäse-Produkte, Teigwaren, Müslimischungen, Honig, Olivenöl, Roggenbrot, Biofairer-Kaffee und -Eiscafe, Schokoladenwaren.



© BIO AUSTRIA/David Faber

Kirchgasser Susanne, Biohof Breit

Breitweg 4, 5101 Bergheim
Telefon 0664 5939430
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.

Spitaler Veronika, Biohof Seppengut

Berg 12, 5102 Anthering
Telefon 0664 1850820
info@biohof-seppengut.at

<http://www.biohof-seppengut.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen:

nach telefonischer Vereinbarung
nur Produkte vom eigenen Betrieb

Produkte:

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

Internetshop www.biohof-seppengut.at

Klinger Rosi, Biogemüse Klingerbauer

Berg 5, 5102 Anthering
Telefon 06223 2689, 0664 73329971
klingerbauer@aon.at

<http://www.klingerbauer.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen auch Zukaufssortiment:

Samstag 8:00 - 12:00 Uhr

Produkte:

Dinkelbrot, Helles Knödelbrot, Semmelbrösel, Vollkornbrösel, Vollkorn-Knödelbrot, Bauernbrot, Dinkel/Roggenbrot, Dinkelvollkornbrot, Mehrkornbrot, Milchbrot, Nussbrot, Roggenbrot, Roggenvollkornbrot, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Weizenvollkornbrot, Dinkelgebäck, Roggengebäck, Weizengebäck, Vollkorngebäck, Asiasalate/Pflücksalat, Bataviasalat, Bolognesersalat, Eichblattsalat, Eissalat, Endiviansalat, 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, Essiggurken, 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, mehlig Lagerkartoffeln, festkochende Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende Lagerkartoffeln.

Bauernmarkt:

Kajetanerplatz Salzburg Freitag 8-13 Uhr,

Hallein Kornsteinplatz Freitag 14-17 Uhr.



Klinger Rosi bei der Tomatenernte. © SAM

Familie Bruckmoser, Biohof Schmuck

Loipferdingerstraße 6, 5110 Oberndorf
Telefon 06272 7678, 0677 63683892
gemuese@biohof-schmuckbauer.at

<http://www.biohof-schmuckbauer.at>

Ab-Hof-Verkauf:

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



Bruckmoser Anna bei der Stangenbohnenenernte. © Familie Bruckmoser

Produkte:

Kartoffeln, Blattgemüse, Fruchtgemüse, Wurzelgemüse, Gartenkräuter.

Selbstbedienungsautomat

täglich von 6:00-22:00 Uhr

Bauernmarkt:

Salzburger Schranne Donnerstag 6:00-13:00,
Bergheim bei Fa. Eiswerk Donnerstag 14:00-18:00,
Salzburg Borromäuspoint Freitag 14:00-18:00;
Salzburg Grünmarkt am Furtwänglerpark Samstag 8:00-12:30.

Hainz Johannes, Biohof Bischofbauer

Stierlingwaldstraße 12, 5111 Bürmoos

Telefon 06274 7939, 0660 4629262

office@biofleisch-hainz.at

<http://www.biofleisch-hainz.at>

Ab-Hof-Verkauf:

Donnerstag 17.00 - 19.00 Uhr



Hainz Hannes mit Schwester Cornelia und einem Fleischproduktkorb.
© Familie Hainz

Produkte:

Gänse zu Weihnachten und Martini, Puten 1 x pro Woche in Einzelteile, Truthahn, Faschiertes vom Lamm, Enten zu Weihnachten und Martini, Faschiertes vom Rind, Kalbfleisch 1 x pro Woche küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Kalb, Schweinefleisch 1 x pro Woche küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Schwein, Kaspressknödel, Knödel, Laibchen, Kalbinnenfleisch 1 x pro Woche küchenfertig zerlegt, Ochsenfleisch 1 x 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, Käsekrainer, Leberkäse, Bratwürste, Frankfurter, Masthühner 3 x pro Woche in Einzelteile, Surfleisch vom Schwein, Verhackertes, Rindwürste, Rinderschinken, Lammfleisch 1 x pro Woche küchenfertig zerlegt, Milchlamm küchenfertig zerlegt, Rehfleisch auf Bestellung küchenfertig zerlegt, Vollmilchkalbfleisch küchenfertig zerlegt, Stierfleisch 1 x pro Woche küchenfertig zerlegt, Geselchtes vom Rind, Hirschwurst,

Presswurst, Rindfleisch 1 x pro Woche küchenfertig zerlegt, Blutwürste, Fisch-Filets.

Ab-Hof-Verkauf

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

Bauernmarkt:

Salzburger Schranne Donnerstag 6:00-13:00,
Bergheim bei Fa. Eiswerk Donnerstag 14:00-18:00,
Salzburg Kajetanerplatz Freitag 8:00-13:00;
Salzburg Borromäuspoint Freitag 14:00-18:00;
Salzburg Grünmarkt Max-Reinhart-Platz Samstag 8:00-12:30.

Plattner Wolfgang, Imkerei

Moosbachg. 3, 5111 Bürmoos

Telefon 0664 88501023

w.plattner@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Honig, Waldhonig, Blütenhonig, Cremehonig.

Gangl Franz, Biohof Kollmannbauer

Braunsberg 3, 5112 Lamprechtshausen

Telefon 06274 4112, 0680 4065822

gangl.kollmannbauer@aon.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Heumilch, Hühnereier,
Gänse/Salzburger Bio-Weidegans saisonal 1 x jährlich,
Wildhendl/Salzburger Bio-Wildmasthendl 4 x jährlich.

Belieferung Wiederverkäufer

Belieferung von Bauernläden.

Familie Spitzauer, Biohof Schuster

Waldstraße 25, 5113 St. Georgen

Telefon 0664 4324975

spitzauer@biomarkt-aglassing.at

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

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen: auch Zukaufssortiment

Verkauf nur beim Biobauernmarkt Aglassing

Mittwoch 16.00-19.00 Uhr, Freitag 14.00-19.00 Uhr

Samstag 8.00-12.00 Uhr, Kontakt Tel. 0664 4324975

Produkte:

Weißkraut, Essiggemüse, Bleichspargel, Brotgewürz, Kräuterpesto, Aufstriche, Öle, Hanföl, Bratöle, Schwarzkümmelöl, Leinsamen, Wein, Bier und alkoholfreies Bier, verschiedene Sorten, 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, z. B. Gala und andere, 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, Früchtemüsli, 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 und Ketchup mild/scharf, Vogelsalat nach Saison, Bohnen, Gurken, Himbeerdicksaft, Holunderblütensirup, Apfelessig und Apfelmarmelade, 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, Gerstegraupen, Roggen, Buchweizen, Zuckermais, Dinkelgrieß, Leinöl, Rapsöl, Dinkel-Feinmehl, Hühnereier, Weizen, Laufener Landweizen, Gewürzmischungen, Tomaten, Zucchini - Eigenproduktion nach Saison, Dinkelflocken, Schokoladenwaren und Zotter Schokoladen, Mohn, Apfelmarmelade, Kraut, 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, Endiviansalat nach Saison, Weizen-Feinmehl, Süßware, Fruchtriigel, Pastinaken, Hafer, Kräutersalz, Dinkel, Honig verschiedene Sorten von Hinterhauser, Brombeerlikör, Nusslikör, Frizzante, Melonen, Champignons, Grünkern, Paprika, Sellerie, Kohlrabi, Rotweine, Rucola 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, Getränke, Mandelmilch, Limonade, alkoholfreie Getränke, Gemüsejungpflanzen, Weinessig, Walnüsse ganz, Haselnüsse ganz und gemahlen, Nüsse, Mandeln ganz und gemahlen, Cashewnüsse, Erdnüsse, Halbfertig-/Fertigprodukte, Studentenfutter, Apfelmus, Kompotte, Hanfsamen, Keimsaaten, Backpulver, Speisestärke, Kartoffelstärke, Safran, Zuckermischungen, Vanillezucker, Gelierzucker, Staubzucker, Dicksäfte/Sirupe, Ingwer-Zitronendicksaft, Rote-Rüben-Saft, Einkorn, Mehle, glutenfreie Mehlmischung, Hirseflocken, Teigwaren glutenfrei, Kekse, Hanföl, mehlig Lagerkartoffeln, festkochende

de Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende Lagerkartoffeln, Kräuter und Gewürze von Sonnentor, Topaz, Sekt.

Belieferung von Bauernläden/Biobauernmarkt Aglassing

Mittwoch 16.00-19.00 Uhr, Freitag 14.00-19.00 Uhr,

Samstag 8.00-12.00 Uhr,

Kontakt Tel. 0664 4324975.

Bamberger Rudolf, Biohof Stöcklbauer

Bauernstraße 16, 5113 St. Georgen

Telefon 06272 20172, 0664 1742366

biodinkelnudeln@gmx.at

<http://www.biodinkelnudeln.com>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb:

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 telefo-

nischer Vereinbarung

Produkte:

Weizen, Hafer, Weizen-Vollmehl, Apfelsaft saisonal, Dinkelreis, Mehle, Vollmehle mit Zentrofan-Mühle gemahlen, Dinkel-Eierteigwaren aus Dinkelfeinmehl oder Dinkelvollmehl mit Ei, Helle Eierteigwaren, Helle Teigwaren, festkochende Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende Lagerkartoffeln saisonal, Hühnereier, Apfelessig saisonal, Vollkorn-Eierteigwaren, Dinkel-Teigwaren, Vollkorn-Teigwaren aus Dinkelfeinmehl oder Dinkelvollmehl ohne Ei, Dinkelgrieß, Roggen, Dinkelflocken, Roggen-Vollmehl, Dinkel-Feinmehl, Dinkel-Vollmehl, Dinkel auch geschält, Vollkorn-Teigwaren, Dinkel-Hanfnudeln ohne Ei, Dinkel-Kürbisnudeln ohne Ei, Haferflocken, Buchweizen, Buchweizenmehl.

Internetshop

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

Postversand

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Verkauf im Bauernladen/Biobauernmarkt Aglassing,

Mittwoch 16:00-19:00 Uhr, Freitag 14:00-19:00 Uhr

Samstag 8:00-12:00,

Kaiser's Hofbäckerei in Irlach/St. Georgen,

beim Biobauer Joglbauer Fam. Hofer in Obertrum,

beim Hofbauer, Fam. Sams in Neumarkt.



Spitzauer Hans, Schusterbauer. © Christoph Liebentritt



Bamberger's Nudelproduktvielfalt. © Familie Bamberger

Eisl Manfred, Biohof Esserbauer

Wimpassing 2, 5113 St. Georgen
Telefon 06272 7541, 0664 88330802
eisl@biomarkt-aglassing.at

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

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen mit Vollsortiment:

Mittwoch 16:00 - 19:00 Uhr, Freitag 14:00 - 19:00 Uhr

Samstag 8:00 - 12:00 Uhr

Produkte:

Schweinefleisch 1 x wöchentlich küchenfertig zerlegt, Holzofenbrot, Roggen, Wildhendl, Fische, Kaspessknödel, Puten, Forelle, Saibling, Geräucherte Fische, Birnenbrand, Obstler, Zwetschkenschnaps, Grammeln, Grammelschmalz, Schmalz, Bratwürste, Putenschinken, Lammrollbraten, Leberknödel, Sulz, Geselchtes vom Schwein, Schweinespeck, Bündnerfleisch, Ziegenkäse, 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, Topfenaufstrich, Vollmilchtopfen, Frischkäse aus Kuhmilch, Butterschmalz, Fruchtjoghurt, Joghurt, Liptauer, Weizengebäck, Vollkorngebäck, Dinkelmehlspeisen, Kuchen, Weizenmehlspeisen, Sonnenblumenbrot, Vollkornbrot, Weißbrot, Dinkelgebäck, Gebäck mit Ölsaaten, Dinkelvollkornbrot, Dinkelbrot, Kletzenbrot, Milchbrot, Mischbrot, Roggenbrot, Roggenvollkornbrot, Weizen, Helles Knödelbrot, Semmelbrösel, Vollkornbrösel, Vollkorn-Knödelbrot, Bauernbrot, Frankfurter, Rinderschinken, Surfleisch vom Schwein, Kalbsrollbraten, Schweinsbraten, Emmentaler, Süßrahmbutter, Kräuterkäse, Topfen, Rindfleisch, Lammfleisch, Rehfleisch nach Saison, Blutwürste, Geselchtes vom Rind, Ziegenweichkäse, Schafkäse hart, Ziegen-Schafkäse, Bergkäse, Parmesan, Mozzarella, Camembert, Kräutertopfen, Magertopfen, Rohmilch, Weizenvollkornbrot, Schlagobers/Rahm.

Selbstbedienungsautomat

00.00-24.00 Uhr mit Fleisch, Wurst, Milchprodukten.

Schaubauernhof

ganzjährig nach Vereinbarung, Freizeitangebot, Exkursionsbetrieb für LWS, Studenten, Landwirte, Konsumenten, Betriebsführungen: Kreislaufwirtschaft, Boden, Alte Sorten, Direktvermarktung, Hofladen mit Vollsortiment, artgerechte Tierhaltung.



Bio-Bauernmarkt Aglassing in St. Georgen. © Familie Eisl

Vitzthum Monika, Biohof Semesser

Vollererstraße 68, 5113 St. Georgen
0664 2425324
office@fliessestriche.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Apfelsaft, Salatwürze, Obst der Saison.

Belieferung von Wiederverkäufern.

Hinterhauser Gerhard, Bioimkerei

Dorfbeuern 64, 5152 Michaelbeuern
Telefon 06274 8344, 0650 8988777
g.hinterhauser@sbg.at

<http://www.bioimkerei.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen:

täglich und nach telefonischer Vereinbarung

nur Produkte vom eigenen Betrieb

Produkte:

Gelée royale, Cremehonig, Blütenhonig, Kastanienhonig, Waldhonig, Akazienhonig, Honig-Fruktmischung, Honig mit Nüssen, Pollen, Met, Propolis, Lindenblütenhonig, Pollenhonig, Sonnenblumenhonig, Wabenhonig, Gebirgshonig.

Postversand

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung an Bauernläden.

Költringer Bernhard, Biohof Leiharting

Leihartingstraße 1, 5161 Elixhausen
Telefon 0664 1132381

lisa.koeltringer@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Wildhendl, Hühnereier.

Kreuzberger Markus, Biohof Katzmoos

Katzmoosstraße 49, 5161 Elixhausen
Telefon 0650 2210770

katzmoos@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf

Produkte:

Edelbrand/Schnäpse, Masthühner, Legehühner, Rindfleisch, Lammfleisch, Frischfleisch auf Bestellung ab Hof, Honig, Holunderblütensirup, Hühnereier, Obst nach Saison, Geselchtes vom Rind/Rinderspeck.

Automat/Selbstbedienungsladen:

tiefgekühltes Fleisch von Rind, Lamm, Huhn, Pute, Ente.

Hofer Robert, Biohof Joglbauer

Hohengarten 3, 5162 Obertrum
Telefon 06219 6291, 0664 73754944

Hofladen.joglbauer@aon.at

<http://www.hofladen-joglbauer.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

mit Vollsortiment, auch Zukaufssortiment

Dienstag 16:00 - 18:30 Uhr, Freitag 13:00 - 18:30 Uhr

Samstag 8:30 - 12:00 Uhr

Produkte:

Edelpilzkäse, Butterkäse, Leberkäse, Suppenhühner 1 x jährlich

aus Eigenproduktion, Zucker, Johanniskrautöl, Schwarztee, Knabbergebäck, Konserven und Sauergemüse, Schokoladenwaren, Sojaprodukte, Früchtetee, Grüntee, Hagebuttentee, Salbeitee, Brombeerblätterttee, Senfkörner, Thymian, Wildkräuter, Kräuterpesto, 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, Cuvee, Rote-Rüben-Saft, Beerenlikör, Kräuterlikör, Gemüseemischsaft, Sonst. Beerensäfte, Zwetschensaft, Brombeerdicksaft, Geräucherte Fische, Fischfeinkost, Fische, Fischfilets, Apfel-Karottensaft, Birnensaft, Erdbeersaft, Schinkenwurst, Selchwürste, Forelle, Karpfen, Saibling, Grammeln, Grammelschmalz, Käsekrauter, 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, Mehrfruchtarmelade, 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, Dinkelbrot, Knäckebrötchen, Roggenbrot, Bunte Teigwaren, Helle Teigwaren, Vollkorn-Teigwaren, Helles Knödelbrot, Dinkelflocken, Gersteflocken, Bunte Eierteigwaren, Reis, Dinkelreis, Braunhirse, Einkorn, Emmer, Kamut, Nacktgerste, Quinoa, Melisse, Oregano, Petersilie, Ringelblume, Rosmarin, Cremehonig, Lavendel, Liebstöckel, Lindenblüten, Majoran, Malve, Gebirgshonig, Löwenzahnsirup, Akazienhonig, Blütenhonig, Pfefferkäse, Powidl, Met, Propolis, Pollen, Knödel, Kaspessknödel, Strudeln, Dinkel-Teigwaren, Müsliemischungen, 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, Apfelessig, Birnenessig, Kräuteressig, 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, Erb-



Hofladen des Joglbauern in Obertrum. © Familie Hofer

sen, 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 2 x jährlich aus Eigenproduktion, Geschenkkisterl/körbe, Vogelbeerschnaps, Holunderlikör, Zwetschken Schnaps, Biofairer Kaffee, Birnenmost, Karottensaft, Apfel-/Karottensaft, Birnenbrand, Nussgeist, Sulz, Schweinespeck, Hühnereier, Apfelsaft, Apfelmus, Rindsdauwurst, Hauswürstel, Bratwürste, Schmalz, Süßmost, Melissensirup, Leberknödel, Streichwurst, Salami, Kräutersirup, Gouda, Süßware, Kräutersalz, Frauenmanteltee, Ysop, Bohnenkraut, Olivenöl, Zwickl, Steinbier, Ribiseldicksaft, Rinderschinken, Surfleisch vom Schwein, Kalbsrollbraten, Schweinsbraten, Ziegenjoghurt, Kuhmilch-Schnittkäse, Kümmelkäse, Frucht-Pressobst, Ontario, Kartoffelraritäten, Sojabohnen, Rollgerste, Kastanienhonig, Rindswürste, Emmentaler, Ziegenmilch, Wassermelonen, Kirschen, Marillenmarmelade, Walnüsse ganz, Holunderbeermarmelade, Kräuterkäse, Dinkel, Topfen, Weizenschrot, Kohl, alte Apfel-sorten, 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, Frucht-chutneys, 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 1 x jährlich aus Eigenproduktion, Apfelbrand, Holunderbeerendicksaft schwarz, Brennnesseltee, Striezel/Brioche, Rotkraut/Blaukraut, Topinambur/Süßkartoffel, Porree/Lauch, Maisgrieß/Polenta, Schlagobers/Rahm, Apfelspalten/Apfelringe, Dinkelbrot, Dinkel/Roggenbrot, Gerste, Roggengebäck, Kletzenbrot, Vollkorngebäck, Mostäpfel, Holunderblütensirup, Johannisbeerendicksaft, Gin, Most-/Obstessig, Essig, Blütenessige, Kartoffelkäse, Helles Knödelbrot, Dinkelknödelbrot, mehliges Lagerkartoffeln, festkochende Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende Lagerkartoffeln, Wurstwaren, Schinken, Brot, selbst gebackenes Brot, Obst, Gemüse, Naturkost, Semmelbrösel, Dinkelbrösel, Gebäck, selbst gebackenes Gebäck, Dicksäfte/Sirupe, Jostabeersirup, Hanföl, Öle, Kokosöl, Mariendistelöl, Schwarzkümmelöl, Sesamöl.

Seminarbetrieb

für 50 Personen, 100 % Biologische Verpflegung
Veranstaltungsräumlichkeiten

Schaubauernhof

ganzjährig, Exkursionsbetrieb, Vorträge/Obstbaumschnittkurs, Kochkurs, Essigkurse, Geführte Produktverkostung mit Essig, Brot,... nach Vereinbarung, Betriebsführungen durch das traditionelle Bauernhaus (Stube und Küche), den gesamten landwirtschaftlichen Betrieb, Wirtschaftsgebäude, Außenklimastall (Milchkühe und eigene Nachzucht), barrierefreier Hofladen mit Einkaufsmöglichkeit, Wirtschaftsküche, Freizeitangebot, Feste und Feiern.

Gastronomie, Belieferung von Gastronomie.

Eibl Andreas, Biohof HeiB

Dorfleiten 8, 5162 Obertrum

Telefon 0660 4111849

office@flachgauer-biopilze.at

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

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

Produkte:

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

Postversand



Flachgauer Biopilze. © Familie Eibl

Internetshop

Bauernmarkt

Bio-Bauernmarkt Seekirchen Samstag 8.30-11.30 Uhr

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.

Sturm GesbR, Biohof Koller

Untermayrhof 1, 5163 Mattsee

Telefon 0664 1263543

koiasimon23@outlook.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Hühnereier.

Belieferung von Gastronomie

in Salzburg Stadt und Umgebung

Belieferung von Großküchen.

Bioladen Seeham

Biodorf-Weg 4, 5164 Seeham

Telefon 06217 59218, 0664 3934567, 0664 3546300

office@bioladen-seeham.at

<http://www.bioladen-seeham.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen mit Vollsortiment

Montag 8:00 - 19:00 Uhr, Dienstag 8:00 - 19:00 Uhr, Mittwoch

8:00 - 19:00 Uhr, Donnerstag 8:00 - 19:00 Uhr, Freitag 8:00 -

19:00 Uhr, Samstag 8:00 - 15:00 Uhr

Produkte:

Äpfel, Braeburn, Erdbeeren, Gravensteiner, Jostabeeren, Kirschen, Kiwi, Marillen, Nektarinen, Pfirsiche, Rote Johannisbeeren, Stachelbeeren, Weintrauben, Birnen, Pressobst, schwarze Johannisbeeren, Topaz, Zwetschken, Gemüsejungpflanzen, 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, China-kohl, 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, Mozzarella, Pfefferkäse, Sauerrahmbutter, Apfeldicksaft, Holunderblütensirup, Johannisbeerendicksaft, Apfelbrand, Edelbrand, Korn, Marillenbrand, Birnenbrand, Rum, Vodka, Williamsbrände, Apfel-Birnenbrand, Apfel-Karottensaft, Apfelsaft, Birnensaft, Sonst. Apfelmischsäfte, Traubensaft, Erdbeersaft, Süßmost, Dörrobst, Dörrzwetschken, Apfelessig, Most-/Obstessig, Balsamico Essig, Weinessig, Fische, Geräucherte Fische, Forelle, Saibling, Leberaufstrich, Leberkäse, Leberknödel, Blutwürste, Bratwürste, Frankfurter, Käsekrainer, Leberwürste, Schinkenwurst, Streichwurst, Hauswürstel, Lammwürste, Putenwurst,



Brotangebot im Bioladen Seeham. © Familie Wallner

Putenwürstel, Salami, Fleischaufstrich, Wildhendl, Puten, Trut-
hahn, Rindfleisch, Jungrind-Fleisch, Kalbfleisch, Amaranth,
Buchweizen, Buchweizenmehl, Dinkelgrieß, Dinkel-Vollmehl,
Emmer, Früchtemüsli, Hirse, Hirseflocken, Maismehl, Nackt-
hafer, Roggen-Feinmehl, Weizen-Feinmehl, Weizen-Vollmehl,
Braunhirse, Dinkel, Dinkel-Feinmehl, Dinkelflocken, Früchte-
tee, Hagebuttentee, Grüntee, Himbeerblätterttee, Kräutertee,
Melissentee, Schafgarbentee, Schwarztee, Brennnesseltee,
Brombeerblätterttee, Holunderblütentee, Kamillentee, Linden-
blütentee, Salbeitee, Anis, Beifuß, Brennnessel, Gartenkräuter,
Koriander, Kümmel, Lindenblüten, Majoran, Melisse, Pfeffer-
minze, Rosmarin, Schafgarbe, Schnittlauch, Wildkräuter, Ysop,
Basilikum, Bohnenkraut, Dille, Eibisch, Fenchel, Lavendel, Lieb-
stöckl, Oregano, Petersilie, Rote-Rüben-Saft, Sauerkrautsaft,
Karottensaft, Biofairer Kaffee, Dinkelkaffee, Getreidekaffee,
Kakao, Geschenkkisterl/körbe, Geselchtes vom Rind, Schwei-
nespeck, 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,
Kaspressknödel, Knabbergebäck, Konserven und Sauergemüse,
Schokoladenwaren, Sojaprodukte, Speiseeis, Süßware, Zucker,
Badekräuter, Lammfleisch, Apfelmus, Frucht- und Honigmelo-
nen, Fruchtseif, Kompotte, Wassermelonen, Zuckermelonen,
Erdbeermarmelade, Gelees, Kirschenmarmelade, Preisel-
beermarmelade, Ribiselmarmelade, Zwetschkenmarmelade,
Himbeermarmelade, Marillenmarmelade, Haselnüsse,
Edelkastanien, Walnüsse ausgelöst, Walnüsse ganz, Erbsen,
Linsen, Bohnen, Kichererbsen, Sojabohnen, Leinsamen, Son-
nenblumenkerne, Champignons, Edelpilze, Distelöl, Sonnen-
blumenöl, Kürbiskernöl, Leinöl, Nussöl, Olivenöl, Öle, Rapsöl,
Traubenkernöl, Margarine, Schaffrischkäse, Schafjoghurt,
Schafkäse hart, Vollkorn-Teigwaren, Bunte Eierteigwaren, Din-
kel-Teigwaren, Helle Eierteigwaren, Essiggemüse, Russenkraut,
Sauerkraut, Essiggurken, Rote-Rüben-Salat, Senfgurken, Sup-
pengemüse, Tomatenmark, Brotgewürz, Gewürzmischungen,
Kräutersalz, Salatgewürze, Aufstriche, Kartoffelkäse, Rotkraut/
Blaukraut, Topinambur/Süßkartoffel, Porree/Lauch, Schlag-
obers/Rahm, Apfelspalten/Apfelringe, mehlig Lagerkartoffeln,

festkochende Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende Lager-
kartoffeln, Frühkartoffeln.

Bio Partyservice

ab 10 Personen:

Brötchen, Mehlspeisen in Bioqualität

Bauernmarkt

Henndorfer Biobauernmarkt Donnerstag 15.30-18 Uhr

Hauszustellung

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

Greischberger Johann jun., Biohof Aicherbauer

Talacker 3, 5164 Seeham

Telefon 06217 6521, 0664 73840082

urlaub@aicherbauer.com

<http://www.aicherbauer.com>

Schaubauernhof ganzjährig:

Betriebsführungen/Exkursionsbetrieb für Vereine, Fachschu-
len, LW, VS, HS, AHS, AWS, Studenten, Kindergärten zu den
Themen Urlaub am Baby-/Kinder-/Bio-Bauernhof, Biokäse-
reiliefern, Natur- und Landschaftsführer, Landwirtschafts-
meister, Freizeitangebote, Angebot für Kinder z. B. Spielplatz,
Streichelzoo, Spielzeug Holzstöckerl, kreatives Spielen mit
40.000 Holzstöckerl für Jung und Alt, Geführte Wanderungen,
Sagen- oder Fackelwanderung, Führung durch den Naturlehr-
pfad Teufelsgraben, Kugelmühle, Röhrmoosmühle, Exkursio-
nen/Führungen, Ausstellung über den Biolandbau „Biokreislauf
– nachhaltige Landwirtschaft“.

Schule am Bauernhof.

Kaiser Herbert, Biohof Pfarrerbauer

Ed 3, 5164 Seeham

Telefon 06217 5623, 0664 5306795

mo.kaiser@aon.at

<http://www.eisenkraut.at>

Ab-Hof-Verkauf:

Freitag 10:00-18:00 Uhr

Produkte:

Blumen teilweise auch zum Verzehr geeignet.

Internetshop

<http://www.eisenkraut.at/EisenKrautShop/>

Klimmer Johanna, Biohof Oedt Gut

Reinharting 6, 5165 Berndorf

Telefon 0650 2585398

biohof@oedt-gut.at

<http://www.oedt-gut.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

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

Familie Högler, Biohof Wirthenstätten

Huttich 25, 5201 Seekirchen

Telefon 06212 5349

helmut.hoegler@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

täglich 8:00 - 18:00 Uhr

Produkte:

Schaffrischkäse, Schafstopfen, Schafweichkäse in Öl, Eier, Eier aus Freilandhaltung, Käse, Schafschmittkäse, Schafkäse hart, Schafmilch, Wachteleier, Schafjoghurt.

Schaubauernhof Kontakt Hilde Högl

Telefon 06212 5349, schafal@aon.at

Schaubauernhof ganzjährig, Freizeitangebot, Betriebsführungen, Exkursionen/Führungen für Kindergärten, VS, HS, AHS, LWS, Studenten, Konsumenten, verschiedene interaktive Programme zu den Themen Getreide, Huhn, Schaf und Kuh.

Keine Busse zum Thema 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? Wie wird ein Schaf gemolken? Organisation von Festen wie Kindergeburtstagen nach individuellen Wünschen.

Schule am Bauernhof.

Forsthuber Peter, Biohof Almannsgrub

Fischtaging 16, 5201 Seekirchen

Telefon 06212 7507, 0664 4600321

bio@almannsgrub.at

<http://www.almannsgrub.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Kopfsalat, Mangold, Heumilch, Kuhmilch, Petersilie von 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, festkochende Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende Lagerkartoffeln, mehlig Lagerkartoffeln, Gemüse und alle Produkte je nach Saison und solange der Vorrat reicht.

Hauszustellung/BioKiste schriftliche Vorbestellungen per SMS/WhatsApp unter Tel. 0664 4600321 zur Selbstabholung Ab-Hof oder auf den Märkten.



Hofladen der Familie Forsthuber in Seekirchen. © Familie Forsthuber

Bauernmarkt

Biomarkt Seekirchen Rupertusplatz Samstag 8.30-11.30 Uhr,
Biomarkt Henndorf Dorfplatz Donnerstag 15.30-18.00 Uhr.

Öschlberger Thomas, Bio-Archehof Zachhiesen

Huttich 2, 5201 Seekirchen

Telefon 06212 7088

landwirtschaft@zachhiesenhof.at

<http://www.zachhiesenhof.at>

Hofladen nur Produkte vom eigenen Betrieb,

Montag - Samstag 9:00 - 17:00 Uhr

oder nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Roggen, Dinkel, Dinkelbrot, Dinkeltoast, Dinkelvollkornbrot, Roggenbrot, Dinkelgebäck, Butterkäse, Bergkäse, Blütenhonig, Cremehonig, Waldhonig, Ochsenfleisch alle 3 Monate, Schweinefleisch, Milchprodukte, Schnittkäse aus Kuhmilch, Klopfkäse eingelegt in Öl und Kräuter, Frischkäse aus Kuhmilch, Honig, Dinkelschrot, Roggenschrot, Dinkel-Vollmehl, Dinkel-Feinmehl, Roggen-Vollmehl, Roggen-Feinmehl, Bauernbrot.

Belieferung von Wiederverkäufern.



Bio-Butterkäse mit Basilikum. © Bio-Archehof Zachhiesen

Doppler Felix, Imkerei

Mühlbachstraße 57, 5201 Seekirchen

Telefon 0677 61101116

felix.doppler@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

kontaktloser Selbstbedienungsladen

Produkte:

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

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen.

Dichtl Michael, Biohof Dichtlhof

Neufahrn-Aring 43, 5202 Neumarkt

Telefon 0660 4009032

dichtl43@icloud.com

<http://www.dichtlalm.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Beef-Natur im Mischpaket und küchenfertig zerlegt.

Almhütte Dichtlalm

Samstag, Sonntag und an Feiertagen ab 13:00 Uhr.

Sams Johann, Biohof Samshofbauer

Wienerstraße 28, 5202 Neumarkt
Telefon 06216 5397, 0650 6000242
sams@samshofbauer.at

<http://www.samshofbauer.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

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

Produkte:

Apelessig, Früchtetee, 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, Vollkornggebäck, Dinkelmehlspeisen, Roggenbrot, Roggenvollkornbrot, Dinkelgrieß, Müsli-mischungen, 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 und Schnittkäse, Bergkäse, Mozzarella, Camembert, Knoblauchkäse, Magertopfen, Rohmilch, Haferflocken, Dinkelbrot, Schlagobers/Rahm, Weizenvollkornbrot, Lammfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügel, Schinken, Gemüse nach Saison, Obst nach Saison, Getränke, Bier, Fruchtsäfte, biofairer Kakao, Schokoladenwaren, Reis, Kräuter und Gewürze, diverse Gewürze, Süßrahmbutter, Kuhmilch-Schnittkäse, Bockshornkleekäse, Kürbiskernkäse, Pfefferkäse, Kümmelkäse, Weichkäse, Blauschimmelkäse, Hartkäse diverse Sorten, Weichkäse diverse Sorten, Schnittkäse aus Kuhmilch diverse Sorten, Rotweine diverse Sorten, Weißweine diverse Sorten, Wein diverse Sorten, Maisgrieß/Polenta.

Selbstbedienungsladen/Hofladen

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

Internetshop <http://samshofbauer.at/shop>

Bauernmarkt

Schranne Salzburg Donnerstag 6:00-13:00 Uhr
Biobauernmarkt in Henndorf am Dorfplatz
Donnerstag 15:30-18:00 Uhr,
Salzburg Kajetanerplatz Freitag 8:00-13:00 Uhr,
Hallein Kornsteinplatz Freitag 14:00-17:00 Uhr

Belieferung von Wiederverkäufern.

Schinwald Johann, Biohof Hagingbauer

Statzenbachg. 13, 5202 Neumarkt
Telefon 06216 6329, 0664 8787769
haging1@aon.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Kuhmilch.

Herzog Leopold, Biohof Zenzbauer

Lärchenweg 21, 5204 Straßwalchen
Telefon 06215 6569, 0664 73632022
edelnkorn@aon.at

<http://www.edelnkorn.at>

Ab-Hof-Verkauf:

jederzeit bzw. nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

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

Postversand.

DI Sebastian Reindl, Biohof Stoffenbauer

Edt 4, 5205 Schleedorf
Telefon 0664 75093604
office@stoffn.at

<https://www.stoffn.at>

Ab-Hof-Verkauf/kontaktloser Selbstbedienungsladen am Hof
von 8:00-20:00 Uhr geöffnet

Produkte:

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

Schaubauernhof

ganzjährig für Erwachsene und Schüler mit Schwerpunkt Pilzzucht und Pilze in der Natur, Freizeitangebot, Exkursionsbetrieb, Betriebsführungen, Führungen.

Postversand

Internetshop www.stoffn.at/shop

Bauernmarkt

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.



Austernpilze. © Familie Reindl

Unterholzer Niki jun., Biohof Unterreicherting

Reicherting 6, 5300 Hallwang
Telefon 0660 4949485
unterholzer@gmx.at

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

Produkte:

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

Schaubauernhof

Exkursionsbetrieb für Erwachsene, Schüler ganzjährig mit Schwerpunkt Milchverarbeitung, Schulmilcherzeugung, Milchkühe, Betriebsführungen/Hofführung ganzjährig am Donnerstag 10.30-12 Uhr, außer in Schulferien, für Busreisen nach Vereinbarung, Bio-Schulmilch in den Geschmacksrichtungen Erdbeer-, Vanille-, Schokolade- u. Bananenmilch verkosten. Geführte Produktverkostung verschiedener Fruchtmilch aus eigener Erzeugung, Butterschütteln für jeden Gast, Freizeitangebote.

Schule am Bauernhof

Belieferung Schulmilchanbieter:

Heumilch, Schulmilch, Kakao, Erdbeer-, Bananen-, Vanillemilch wird täglich an Schulen in der Stadt Salzburg geliefert.

Golser Hannes, Biohof Lenzenbauer

Döbringstraße 17, 5300 Hallwang

Telefon 0650 9949847

info@lenzenbauer.at

<http://www.lenzenbauer.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen/

kontaktloser Selbstbedienungs-Hofladen/Automat

täglich 0.00-24.00 Uhr

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, Apfelicider, Apfelwein, Birnencider, Fruchtsäfte, Apfel-Johannisbeersaft, Apfel-Himbeersaft, Marmeladen/Fruchtaufstriche, Boskoop, Kirschen, Pfirsiche, Walnüsse ganz, Apfelmus, Dörrobst, Brombeermarmelade, Erdbeermarmelade, Gelees, Himbeermarmelade, Holunderbeermarmelade, Kirschenmarmelade, Mehrfruchtmarmelade, Ribiselmarmelade, Zwetschkenmarmelade, Apfelspalten/Apfelringe, Apfelchips in Schokolade, Suppenhühner alle 2 Jahre.

Strassenstand

Gastronomie/Buschenschank/Mostheuriger

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Belieferung von Wiederverkäufern.



Hofladen beim Lenzenbauer in Hallwang. © Familie Golser

Dörner Brigitte, Biohof Ederbauer

Ederweg 3, 5301 Eugendorf

Telefon 0664 4181716

wild-gewachsen@gmx.at

<http://www.wild-gewachsen.at>

Ab-Hof-Verkauf:

Samstag 9:00 - 11:30 Uhr

Produkte:

Blumen/Schnittblumen teilweise auch zum Verzehr geeignet.

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 Gestecke,... Freizeitangebote, Angebot für Kinder z. B. Spielplatz, Streichelzoo, Feste und Feiern, Betriebsführungen/Feldführungen: Wie arbeite ich als BIO Blumen Bäuerin? Was sind Slowflowers? Eigene Blumen rund ums Jahr. Artenvielfalt erleben. Wirtschaften im Kreislauf.



Blumenfeld beim Ederbauer in Eugendorf. © Familie Dörner

Gruber Martin, Biohof Zenzenbauer

Loidhartingerstraße 5, 5301 Eugendorf

Telefon 06225 8467, 0664 4663630

loidhartinger@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Lammfleisch von Mitte April bis Mitte August.

Brandl Andreas, Biohof Grablergut

Imkerei Brandl, Wankham 1, 5302 Henndorf

Telefon 0664 4145867

honig@imkerei-brandl.at

<http://www.imkerei-brandl.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Propolis, Cremehonig, Wabenhonig, Waldhonig.

Selbstbedienungsautomat

täglich 0.00-24.00 Uhr

Produkte:

Cremehonig, Wabenhonig, Waldhonig, Propolistropfen.

Haslacher Marianne, Biohof Hinteregg

Fuschlerstraße 24, 5303 Thalgau
Telefon 0664 9136343
haslacher.marianne@gmail.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Baby-Beef 2 x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt.

Leitner-Eisl Angelika, Biohof Stranzenhof

Waseneggstraße 7, 5303 Thalgau
Telefon 0699 11122036
stranzenhof@sbg.at
<http://www.stranzenhof.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Schafmilch, Schafrohmlach von April-Dezember, Edelbrand/Schnaps, Kräutersirup, Marmeladen/Fruchtaufstriche, Fruchtchutneys, Hühnereier, Geschenkkisterl/körbe, Schafwurst, Lammfleisch im Herbst, Apfelsaft.

kontaktloser Selbstbedienungsautomat

mit eigenen Produkten und

Produkten von EISL Schafmilch-spezialitäten.

Internetshop www.myproduct.at/stranzenhof

Belieferung von Wiederverkäufern.

Greinz Martin, Biohof Leiting

Kienbergweg 4, 5303 Thalgau
Telefon 06235 6984, 06235 6984
greinz@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf auf Vorbestellung,

Produkte:

Junggrind-Fleisch 4 x jährlich im Mischpaket.

Fleckner Georg, Biohof Storegg

Thalgaubergstraße 34, 5303 Thalgau
Telefon 06235 6234, 0664 4135079

Ab-Hof-Verkauf:

Montag - Samstag 8:00 - 17:00 Uhr

Produkte:

Hühnereier, Ziegenmilch.

Gruber Fritz, Biohof Anzenberg

Riedlstraße 21, 5322 Hof
Telefon 06235 20164, 0650 8101912

Ab-Hof-Verkauf

Produkte:

Schafmilchprodukte, Essig, Fruchtestige, Öle, Ziegenmilchprodukte.

Bauernmarkt

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

Frohnwieser Christian, Biohof Grögern

Grögernweg 6, 5324 Faistenau
Telefon 0664 88622752
frohnwieserchristian@gmail.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte: Schweinefleisch.

Matieschek Elisabeth, Biohof Mayerlehen

Lämmerbach 11, 5324 Hintersee
Telefon 06224 216, 0664 5223740
bisbald@gruberalm.at

<http://www.gruberalm.at>

Ab-Hof-Verkauf

Schaubauernhof/Schau zur Bio-Alm

von Mai bis September, nach Vereinbarung.

Bio-Botschafter, sonderpädagogische Ausbildung, Wald- und Erlebnispädagogik, Natur- und Landschaftsführungen, Freizeitangebot, Betriebsführungen. Von was wächst das Gras? Wie kommt die Kuh zu Kalb und Milch? Macht das Schaf nur määh? Der Weg zum Kartoffel-Chip. Abenteuer Wald. Vom Summen bis zum Honig-Brot. Almerlebnis. Wasser ist zum Waschen da!? ... oder mehr!? Essen: Nahrung oder LEBENsmittel!? Vorträge - Essen: Nahrung oder LEBENsmittel? Spezialangebote wie etwa Almkräuter sammeln und damit kochen.

Schule am Bauernhof/Schule auf der Alm

von Mai bis September. Almhütte/Gastronomie:

Mayerlehenhütte auf der Gruberalm

www.gruberalm.at

Eisl GmbH

EISL - Schafmilchspezialitäten

Farchen 24, 5342 Abersee
Telefon 06227 3234, 06227 323436
office@seegut-eisl.at

<http://www.seegut-eisl.at>

Ab-Hof-Verkauf/Schafkäseautomat

täglich 0:00-24:00 Uhr

Produkte:

Schaftopfen aus Vollmilch, Fruchtmolke von der Schafmilch Holunderblüte-Erdbeere, Mango-Vanille, Johannisbeere, Schafjoghurt natur, Waldfrüchte, Pflirsich-Marille, Vanille und Mocca, Schaffrischkäse, Dessertkäse: Mandel-Rolle, Zimt-Rolle; mit Honig gesüßt, Schafmilchprodukte, Schafkäse, Geschenkkisterl/körbe, Eigenproduktion von Schaffrischkäse mit Gourmetöl Sorten: Tomate-Basilikum, Zitrone-Thymian, Dattel-Curry, Preiselbeer-Kren, Rosa- & grüner Pfeffer,



Eisl Schafmilchprodukte. © Eisl GmbH

Kürbiskern-Vanille, Schafmilch, Rohmilch, Speiseeis, Eigenproduktion von Bio-Schafmilcheis von klassischen Geschmacksrichtungen wie Vanille und Schokolade bis hin zu extravaganten Sorten wie Heidelbeer-Rosmarin, gesalzener Dachstein und Mango-Chili.

EISL EIS Tiefkühltruhe

täglich 0:00-24:00 Uhr

Internetshop

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

Postversand

österreichischer Versand von Bio-Schafmilcheis

1. Schafmilch-Eissalon Österreichs

in der Getreidegasse 22, 5020 Salzburg

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

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.

Bezirk Salzburg Stadt

Bienenhof Salzburg, mehrdafon GmbH

Bio-Imkerei Bienenlieb

Membergerstraße 1, 5020 Salzburg

Telefon 0662 262200

info@bienenlieb.at

<http://www.bienenlieb.at>

Hofladen auch Zukaufssortiment

saisonale Öffnungszeiten laut Webseite oder nach Vereinbarung

Produkte:

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

Gastronomie/Café, Bistro:

saisonale Öffnungszeiten laut Webseite oder nach Vereinbarung

Seminarbetrieb, teilweise biologische Verpflegung

Veranstaltungsräumlichkeiten

Schaubauernhof

Führungen und Verkostung Samstag 11 Uhr oder nach Vereinbarung. Workshops und Schulungen, Angebot für Gruppen und Schulklassen, Getränke, Freizeitangebot, Betriebsführungen, Exkursionsbetrieb, Geführte Produktverkostung

Schule am Bauernhof

Workshops und Schulungen

Angebot für Gruppen und Schulklassen

Postversand

Internetshop

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.

Stift Nonnberg, Erentrudishof

Morzgerstraße 40, 5020 Salzburg

Telefon 0662 820754

office@erentrudishof.at

<http://www.erentrudishof.at>

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Weizen, Hühnereier, Roggen, Dinkel, Heumilch.

Milchautomat

00.00-24.00 Uhr

Produkte:

Bio-Heumilch/Rohmilch.

Hofladen mit Vollsortiment im angeschlossenen

Nonnberger Erentrudishof-Hofladen, *Telefon 0662 822858*

Stöllinger Franz, Biohof Vorderschwandt

Dax-Lueg-Straße 35, 5023 Salzburg

Telefon 0650 3750229

schwandtbauer@gmail.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Milch, Apfelsaft.

Bezirk Vöcklabruck / Oberösterreich

Klee Monika / Ludwig Sommer, Biohof Klee

Gferreth 4, 4892 Fornach

Telefon 0680 4450674

monika.klee@gmail.com

Ab-Hof-Verkauf:

auf Vorstellung

Abholtermine werden persönlich bekannt gegeben

Produkte:

Puten, Putenfleisch auch Mini-Pute für Weihnachten.

Riedl Fabian, Bioimkerei Mondseeland

Kasten 35, 4893 Tiefgraben

Telefon 0680 5590280

office@bioimkerei-mondseeland.at

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

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Cremehonig, Honig mit Nüssen, Met, Propolis und Perga (Bienenbrot), Oxymel, Blütenhonig, Waldhonig.

Postversand, Internetshop.

Fischhofer Christoph und Christine, Biohof Hingerer

Hingen 8, 4893 Tiefgraben

Telefon 06234 8386, 0664 9449 517

biohof-hingerer@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

täglich - außer an Sonn- und Feiertagen

Produkte:

Bergkäse, Hofkäse.

Postversand

Schaubauernhof

Freizeitangebot, Exkursionsbetrieb.

Rindberger Johann und Alexander, Bio-Imkerei Rindberger

Gassen 12, 4893 Zell am Moos
Telefon 06234 8356, 0699 88460203
hans.rindberger@aon.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Met, Wabenhonig, Propolis, Blütenhonig, Cremehonig, Honig mit Nüssen, Pollenhonig, Waldhonig, Imkereiprodukte, Essig- und Sauerhonig.

Bauernmarkt

Vöcklabruck jeden Mittwoch von 7:00 - 12:00 Uhr;
Salzburg Schranne jeden Donnerstag von 7:00 bis 13:00 Uhr.



© Johann Rindberger

Schwaighofer Manfred, Biohof Feichtinger

Kohlstatt 26, 4893 Zell am Moos
Telefon 0664 73919880
manfred.schwaighofer@aon.at
<http://www.biohof-feichtinger.at>

Ab-Hof-Verkauf:

je nach Verfügbarkeit, Termin wird bekannt gegeben

Produkte:

Rindfleisch alle 10 Wochen im Mischpaket, Faschiertes.

Wolf Filia und Nathan, Gut Oberhofen

Oberhofen 3, 4894 Oberhofen am Irrsee
Telefon 0660 8345331
post@gut-oberhofen.at
<http://www.gut-oberhofen.at>

Hofladen

nur Produkte vom eigenen Betrieb, 24-h-Selbstbedienung,

Produkte:

Dinkel, Roggen, Weizen, mehlig Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende Lagerkartoffeln, Heumilch, Kuhmilch, Kalbsrollbraten, Hühnereier, Faschiertes, Joghurt, Topfen, Schnittkäse aus Kuhmilch, Gemüse nach Saison z. B. Zucchini, Karotten, Rote Rüben, Zwiebeln, Kartoffeln, ... Fleisch vom Kalb und Rind, Wurstwaren vom Kalb und Rind, Salami, Mailänder Salami, Schinken, Saftschinken, Bündnerfleisch, Hafer.

Freinberger Christian, Biohof Vorderstraßer

Thalgaustraße 40, 5310 Mondsee
Telefon 0650 8701525
chr.freinberger@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

0:00 - 24:00 Uhr

Produkte:

Hühnereier, Teigwaren.

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.

Strobl Johann, Biohof Aubauer

Achenstraße 5, 5310 Mondsee
Telefon 06232 4223, 0664 1232938
office@aubauernhof-mondsee.at
<http://www.aubauernhof-mondsee.at>

Ab-Hof-Verkauf/Automat

Produkte:

Rindsdauerwurst, Apfelsaft, Fruchtmolke, Joghurt, Sauerrahm, Milch, Fruchtmilch, Kakaomilch, Heumilch, Magermilch, Buttermilch, Fruchtjoghurt, Sauerrahmbutter, Magertopfen, Rohmilch, Schlagobers/Rahm.

Seminarbetrieb für 35 Personen,

100 % Biologische Verpflegung

Schaubauernhof

Freizeitangebot, Betriebsführungen, Exkursionsbetrieb.

Bahn Daniela, Obermühlbach

Niedersee 15, 5311 Innerschwand
Telefon 0664 75075239
anfrage@bio-pute.at

<https://www.bio-pute.at>

Ab-Hof-Verkauf:

lt. Homepage frisch nach Schlachtung oder telefonisch ganzjährig TK-Ware

Produkte:

Puten 3-4 x jährlich, Truthahn 3-4 x jährlich.

Hauszustellung

Postversand, Internetshop.



Milchproduktepalette. © Familie Kreuzer, Großarl

Brunauer Florian, Biohof Brüggler

Gamperstraße Süd 18, 5400 Hallein
Telefon 06245 8227911, 0664 5140402
florian.brunauer@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf

Produkte:

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

Bauernmarkt

am Winklhof in Oberalm Mittwoch 15-18 Uhr, Freitag 13-17 Uhr.

Hochfilzer Sonja, Biohof Oberhauser

Hühnerauweg 21, 5411 Oberalm
Telefon 0650 7788764
sonja.hochfilzer@aon.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Heumilch, Kuhmilch, Rohmilch, Blütenhonig.

Schule am Bauernhof.

Kasperer Franz, Biohof Tonibauer

Kahlsperstraße 62, 5411 Oberalm
Telefon 0664 2008866
franz.kasperer@gmx.at
<http://www.saegeprofi.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Zwetschknaps, Kräuterbrand, Obstler, Edelbrand, Birnenbrand, Hühnereier, Jungrind-Fleisch, Vollmilchkalbfleisch, Apfelbrand.

Schönauer Josef, Biohof Vordergois

Goisweg 3, 5411 Oberalm
Telefon 0650 5557732
j.schoenauer@gmx.net

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung



© Familie Schönauer

Produkte:

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

Ebner Dionys, Biohof Jellgut

Guglhaidenstraße 8, 5411 Oberalm
Telefon 06245 88773, 0664 3856552
jellgut@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf

Produkte:

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

Automat

Kuhmilchautomat 0:00-24:00 Uhr nur eigene Produkte.

Meißl Stefan, Biohof Moosbauer

Leitnerstraße 10, 5412 Puch
Telefon 06245 75467
stefan.meissl@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 aus Kuhmilch 1 x im Jahr, Rindfleisch 1 x im Jahr, Kalbfleisch 1-2 x im Jahr, Enten im Herbst auf Bestellung, Gänse im Herbst auf Bestellung.

Brunauer Christine, Biohof Niederunteregg

Spumberg 9, 5421 Adnet
Telefon 06245 63034, 0664 73725978
info@untereggs-kraeutergartl.at
<http://www.untereggs-kraeutergartl.at>

Produkte:

Edelbrand - Schnäpse, Kräutersalz

Schaubauernhof

von Mai bis Oktober, Seminarbetrieb, Seminare ganzjährig, Führungen durch den Kräutergarten, Vorträge/Workshops/



Kräutergarten. © Familie Brunauer, Unteregg, Adnet

Seminare zu einzelnen Themen Kräuter und Salz, eigenes frisches Kräutersalz herstellen für Kinder und Erwachsene, Salben rühren, Tinkturen ansetzen, Kräuterverarbeitung, Räuchern, Kochen mit Kräutern, Kräutersalz, Kräuterzucker, Kräuter Energie Seminare, altes Wissen und Tipps gegen kleinere, alltägliche Beschwerden, Freizeitangebot, Betriebsführungen, Geführte Wanderungen, Wandermöglichkeit über Gasthaus Broswirt oder von Adnet über Moos zum Kräutergarten.

Schule am Bauernhof.

Schlager Georg, Biohof Mayrhof

Mayrhofweg 170, 5424 Bad Vigaun
Telefon 06245 71447, 0650 2618688
georgschlager@gmx.at

<http://www.mayrhof-bio.at>

Ab-Hof-Verkauf:

Montag - Sonntag 7:00 - 20:00 Uhr

Produkte:

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

Belieferung von Gastronomie im Umkreis von 10 km

Belieferung von Wiederverkäufern im Umkreis von 10 km.



Legehühner. © Familie Schlager

Weiß Sandra, PILLHOF Bio-Ochsenfleisch

Moos 1, 5431 Kuchl
Telefon 0664 3434622
ochsen@pillhof.at

<https://www.pillhof.at>

Ab-Hof-Verkauf:

je nach Schlachtung, Termine sind auf der Homepage zu finden,

Produkte:

Weideochsenfleisch saisonal abhängig in Grillpaketen und Genusspaketen, verschiedene Einzelteile und Spezialitäten.

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

Mühlthaler Josef, Biohof Rucker

Georgenberg 61, 5431 Kuchl
Telefon 06244 6952, 0664 9606479
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, Meisterwurzschnaps, Obstler, Wacholderschnaps, Heumilch, Kräuterlikör, Nusslikör, Eierlikör.

Rönnestedt Andreas, Biohof Bachbauer

Georgenberg 1, 5431 Kuchl
Telefon 0664 5713187

roenne.andi@sbg.at

<http://www.kuchlerbiobeeef.at>

Ab-Hof-Verkauf

nach Vereinbarung

Produkte:

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

Hofladen/Selbstbedienungsladen

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



Selbstbedienungshütte. © Familie Rönnestedt

Rettenbacher Nikolaus, Biohofkäserei Fürstenhof

Fürstenweg 15, 5431 Kuchl
Telefon 06244 6475, 0676 4556605
aktiv@fuerstenhof.co.at

<http://www.fuerstenhof.co.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen auch Zukaufssortiment

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

Produkte:

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

Schaubauernhof

Exkursionsbetrieb, Exkursionen/Führungen, tägliche Führungen vom Bauer, Käser, Käsesommelier, Betriebsführungen für Bus- und Gruppenreisen zum Thema „Von der Kuh bis zum Käse“.

„Käse selber machen“ täglich außer Sonn- und Feiertag um 10:30 Uhr, Frischkäse aus Jersey-Kuhmilch selbst herstellen, Hofführung, Käserei-Utensilien erwerben, Zertifikat.

„Bio-Molke Kosmetik selber machen“ täglich um 13:30 Uhr, außer an Sonn- und Feiertagen.

„Hofführung“ täglich um 11:00 Uhr, außer Sonn- und Feiertags, inkl. 4 Käsekostproben.

Freizeitangebot, Geführte Produktverkostung, Anmeldungen unter aktiv@fuerstenhof.co.at

Schule am Bauernhof

Milchgewinnung sowie die Käseverarbeitung ist hautnah zu erleben. Selbstgemachten Käse verkosten, Kälbchen und Kätzchen streicheln, Jause (Käse, Aufstriche, Säfte), selbst produzierten Käse zum Mitnehmen.

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



Käse machen am Fürstenhof in Kuchl. © SLT/Michael Groessinger

Siller Katharina, Biohof Hagn

Moos 3, 5431 Kuchl
Telefon 0664 3890059
k.siller@outlook.at

Ab-Hof-Verkauf:
täglich

Produkte:
Teigwaren.

Kuhmilch-Automat 0:00-24:00 Uhr

Hühnereier-Automat 0:00-24:00 Uhr.

Schönleitner Christian, Biohof Adambauer

Georgenberg 32, 5431 Kuchl
Telefon 0680 3071254
adambauer@sbg.at
<http://www.adambauer.bio>

Ab-Hof-Verkauf:
nach Vereinbarung

Produkte:

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

Internetshop www.adambauer.bio

Hauszustellung

für Konsumenten nach Rücksprache.

Marchl Andrea, Biohof Karlbauer

Jadorf 1, 5431 Kuchl
Telefon 0664 3505807
peter.marchl@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Beef-Natur vom Charolaisrind im Mischpaket und küchenfertig zerlegt.

Lienbacher Thomas, Biohof Hinterkellaubauer

Kellau 43, 5431 Kuchl
Telefon 06244 5050, 0664 3703973
thomas.lienbacher@aon.at

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

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

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

Siller Manfred, Biohof Bachrain

Moosegg 19, 5440 Scheffau
Telefon 06244 6166, 0664 2422969, info@bachrain.at
<http://www.bachrain.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Kalbfleisch, Schweinefleisch, Jungrind-Fleisch.

Gasthaus/Restaurant/Ausflugsgasthof.

Winkler Josef, Biohof Hochberg

Scheffau 10a, 5440 Scheffau
Telefon 06244 8791, 0664 5019682
sepp.winkler@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Rindfleisch vom Galloway im Mischpaket.

Harlander Claudia, Biohof Seiwaldbauer

Haarbergweg 336, 5440 Golling
Telefon 06244 7134, 0664 6355933
info@seiwaldgut.at

<http://www.seiwaldgut.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Wacholderschnaps, Williamsbrände, Zirbenschaps, Zwetschkenschnaps, Enzianbrand, Holunderbrand, Marillenbrand, Meisterwurzschaps, Obstler, Vogelbeerschnaps, Birnenbrand, Edelbrand, Apfelbrand, Himbeerbrand.

Internetshop www.seiwaldgut.at

Postversand

Marktstand

Rupertikirtag am Salzburger Mozartplatz,
Biofest Salzburger Kapitelplatz

Belieferung von Wiederverkäufern.

Quehenberger Matthias, Biohof Kainhof

Erlfeld 2, 5441 Abtenau

Telefon 06243 2208, 0676 842214394

bio.kainhof@gmail.com

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung

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.

Bauernmarkt

Abtenau Parkplatz Ost Freitag 13.00-16.00 Uhr.

Rettenegger Hansjörg, Biohof Leitenreithgut

Pichl 16, 5441 Abtenau

Telefon 0664 5206458

e.rettenegger@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

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, Zwetschen, Apfelsaft, Edelbrand, Apfelbrand, Birnenbrand, Vogelbeerschnaps, Williamsbrände, Marillen.

Selbsterntefeld Steinobst

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden.

Wintersteller Herbert, Biohof Oberrettenbach

Schorn 14, 5441 Abtenau

Telefon 06243 20158, 0677 61929873

barb.wintersteller@gmail.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Hühnereier, Milch, Joghurt.

Laner Birgit, Biohof Lehengut

Reitsam 11a, 5452 Pfarrwerfen

Telefon 0664 2758341

birgit.laner@gmail.com

<https://www.facebook.com/familielaner/>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen auch Zukaufssortiment

Freitag 14:00 - 17:00 Uhr

Produkte:

Schafmilch/Rohmilch, Schafmilchprodukte, Kräutertopfen, Sauerrahm, Schlagobers/Rahm, Topfenaufstrich, Vollmilchtopfen, Schafjoghurt natur, Fruchtjoghurt, Schaftopfen, Schafvollmilchtopfen, Schaffrischkäse, Schafkäse hart, Schafmilchbutter, Schafweichkäse, Lammfleisch, Hühnereier.

Strassenstand/Selbstbedienungsladen

Genusshaltestelle in Reitsam 11a, 5452 Pfarrwerfen

von 0:00-24:00 Uhr geöffnet

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.

Kreuzberger-Platzer, Biohof Gschwendt

Gainfeld 14, 5500 Bischofshofen

Telefon 0660 7087974

emil.platzer@gmx.at

<https://biohof-gschwendt.at/>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

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

Selbstbedienungsautomat/Abholbox

in Gainfeld 14, 5500 Bischofshofen

zur vereinbarten Abholzeit geöffnet mit den vorbestellten

Produkten wie Weizen, Roggen, Roggenreis, Haferreis, Rollgerste.

Schaubauernhof

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

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.

Posch Hedwig, Biohof Eisenhut

Hütttau 21, 5511 Hütttau
Telefon 0664 73160675
posch.eisenhut@sbg.at
<https://www.urlaubambauernhof.at/hoefe/eisenhut>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Almochsenfleisch im Mischpaket, Ochsenfleisch im Mischpaket, Rindfleisch im Mischpaket, Stierfleisch im Mischpaket, Baby-Beef im Mischpaket, Beef-Natur im Mischpaket, Jungrindfleisch im Mischpaket, Freilandschwein im Mischpaket.

Schaubauernhof

Angebot für Kinder und Erwachsene; Museumsbesichtigung: am Hof befindet sich ein Skimuseum und eines mit altem bäuerlichem Werkzeug, durch das die bäuerlichen Bewirtschaftungstechniken anschaulich präsentiert werden können. Betriebsführungen, In den Hofführungen wird die Kreislaufwirtschaft und Wissen zu alten Haustierrassen vermittelt, Freizeitangebot.

Schule am Bauernhof

Im Rahmen von Schule am Bauernhof können verschiedene Themenkreise, wie beispielsweise: „Wie kommt die Kuh zum Kalb“ angeboten werden.“

Promegger Franz jun., Biohof Hintersattlegg

Iglsbach 2, 5511 Hütttau
Telefon 0676 842214392
franz.promegger@bio-austria.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Jungrindfleisch, Apfelbrand, Birnenbrand, Vogelbeerschnaps.

Hauszustellung

nach telefonischer Vereinbarung.

Huber Sebastian, Bienenhof Flachau

Am Feuersang 186, 5542 Flachau
Telefon 06457 33788, 0664 73492834
bienenhof@sbg.at
<http://www.bienenhof-flachau.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

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

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden.

Maier Robert, Biohof Premhof

Premweg 3, 5550 Radstadt
Telefon 0664 4768136
premei@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

auf Bestellung,

Produkte:

Rindfleisch auf Bestellung, Hühnereier.

Kocher Thomas, Biohof Steinerhut

Steinerweg 4, 5550 Radstadt
0664 1320097, 06452 6026
biohof-kocher@gmx.at
<http://www.biokocher.at/>

Ab-Hof-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Jungrind-Fleisch vom Dexter-Jungrind auf Vorbestellung
Geflügel, Wildhendl auf Vorbestellung, Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgshonig, Waldhonig, Brennnesseltee, Eibisch, Johanniskrauttee, Kräutertee, Lavendel, Liebstöckl, Lindenblütentee, Majoran, Malve, Melisse, Ringelblume, Salbei, Schafgarbe, Schafgarbentee, Wildkräuter, Ysop, Beifuß, Brennnessel, Kräuter und Gewürze: 60 verschiedene Sorten von Apfelminze bis Zitronenmelisse.

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

Postversand

Bauernmarkt

Salzburger Schranne Donnerstag 7.00-12.30 in geraden Kalenderwochen,

Radstadt Freitag 7.30-12.00 in geraden Kalenderwochen.

Hauszustellung

für Konsumenten nach Vereinbarung unter Tel. 0664 9414082.

Zirntzer Josef, Biohof Vordereben

Talblickstraße 31, 5600 St. Johann
Telefon 06412 8696, 0664 2327669
vorderebenhof@aon.at
<http://www.vorderebenhof.at>

Belieferung von Bauernläden/Verkauf

nur über den Pongauer Bauernladen St. Johann

Dienstag/Donnerstag/Freitag 8:00-18:00 Uhr

Mittwoch 8:30-14:00 Uhr.

Produkte:

Hühnereier.

Rohrmoser Conny, Biohof Reiterhof

Maschl 3, 5600 St. Johann
Telefon 0664 2531605
info@reiterhof.co.at
<http://www.reiterhof.co.at>



Betrieb Rohrmoser, Reiterhof. © SN/Robert Ratzer

Schaubauernhof ganzjährig

Freizeitangebot, Betriebsführungen, Exkursionsbetrieb, geführte Wanderungen, Waldpädagogik, Tiergestützte Interaktion.

Schule am Bauernhof

Exkursionen/Führungen für Kinder ganzjährig.

Seminarbetrieb für 25 Kinder oder 15 Erwachsene mit Übernachtung, teilweise Biologische Verpflegung, Exkursionen/Führungen - In Aktivitäten passend zur Jahreszeit wird den Kindern Bauernhofatmosphäre vermittelt. Waldführungen zu verschiedenen Themen, Pädagogischer Tierkontakt, Brotbacken, Filzen, alles rund ums Ei, Eier färben, malen mit Naturfarben.

Riepler Martin, Biohof Hinteregg

Egg 19, 5602 Wagrain
Telefon 06413 8086, 0664 9989552

bio-hinteregg@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Kartoffeln, Milch, Ziegenfrischkäse, Ziegenmilch, Ziegenweichkäse.

Belieferung von Bauernläden

Produkte sind im Pongauer Bauernladen St. Johann und Schwarzach erhältlich.

Sampl Andreas, Biohof Daarhof

Weberlandl 68, 5602 Wagrain
Telefon 0664 1349257

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.

Gfrerer Ursula, Biohof Hinterellmau

Ginau 2, 5602 Wagrain
Telefon 06413 8773, 0650 3017781

zimmeri-gfrerer@gmx.at

Belieferung von Bauernläden/Verkauf nur über die Pongauer Bauernläden St. Johann am Dienstag/Donnerstag/Freitag 8:30-18:00 Uhr, Mittwoch 8:30-14:00 Uhr und Schwarzach am Dienstag/Freitag 8:30-17:00 Uhr.,

Produkte:

Dinkelvollkornbrot, Bauernkrapfen, Bauernbrot.

Viehhauser Rupert, Biohof Schwabhof

Schwabweg 2, 5603 Kleinarl
Telefon 06418 236, 0664 1624292

schwabhof@sbg.at

<http://www.schwabhof.com>

<https://www.youtube.com/watch?v=-X1CPjsUmlQ#action=share>

Ab-Hof-Verkauf

nach Vereinbarung

Produkte:

Kuhmilch, Milchprodukte von Bio aus dem Tal, Hühnereier, Rindfleisch im Mischpaket, Schweinefleisch im Mischpaket, Schweinespeck, Hauswürstel, Bündnerfleisch.

Automat/Selbstbedienungsausschank

24-h-Selbstbedienungskühlschrank

Produkte:

Milch, Milchprodukten und Eiern.

Gwehenberger Christoph, Biohof Stockham

Stockhamweg 5, 5603 Kleinarl

Telefon 0650 9953543

stockham@sbg.at

<https://www.stockhambauer.at/>

Ab-Hof-Verkauf

nach Vereinbarung

Produkte:

Kuhmilch, Rindfleisch, Schweinefleisch.

Bauernmarkt

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

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden

Bio aus dem Tal, Ployergasse 17, 5603 Kleinarl

Freitag 14:00-16:00 Uhr,

Pongauer Bauernladen St. Johann,

Echt guat Bauernladen St. Martin.

Schaidreiter Anton, Biohof Hirschleitenhof

Ployergasse 17, 5603 Kleinarl

Telefon 06418 296, 0680 4426164

hirschleiten@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen/Bauernläden

Freitag 14:00-16:00 Uhr

Produkte:

Geschenkkisterl/körbe, Geschenkkörperl klein um 40 Euro mit Bio-Produkten: 5 verschiedenen Käsesorten, Hauswürste, Tee, Honig.

Automat/Selbstbedienungsausschank

Postversand Österreichweit ab 60 Euro Versandwert.



Bio aus dem Tal. © Salzburger Bauer/Wolfgang Dürnberger

Kreuzer Josef, Biohof Mitterhub

Hubdorf 9, 5611 Großarl
Telefon 0664 2106940
office@mitterhub.at

<http://www.mitterhub.at>

Belieferung von Bauernläden/Verkauf nur über den Bauernläden Pongau und Wiederverkäufer, sh. Homepage

<http://www.mitterhub.at>

Produkte:

Schafprodukte Verfügbarkeit je nach Saison, Schafcamembert 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 und Schafschnittkäse je nach Saison, Schafweichkäse je nach Saison, Schaffrischkäse gereift.

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.



Schafmilchprodukte vom Mitterhub, Großarl. © Familie Kreuzer

Pointner Johann, Biohof Blahof

Oberuntersberg 12, 5621 St. Veit
Telefon 06415 6264, 0664 2313780
blahof@aon.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Gravensteiner, Jonathan, Zwetschken, Kuhmilch, Cox Orange, Kirschen.

Doppler-Klausner Johanna, Biohof Untergrub

Wengerstraße 10, 5621 St. Veit
Telefon 0664 1274910
info@natur-urlaub.at

<http://www.natur-urlaub.at>

Schaubauernhof

von Mai bis Oktober
Freizeitangebot, Geführte Wanderungen, Wanderführungen, Betriebsführungen: Angebote für Kinder und Erwachsene, Kindergeburtstage, Seniorennachmittage, Natur- und Landschaftsführungen mit Kräuterkunde, Brotbacken im Holzbackofen, Milch- und Kräuterprodukte selber herstellen, Alltag am Bauer, Vorträge Brotbacken im Holzbackofen.

Schule am Bauernhof.



Schule am Bauernhof Angebot. © Familie Doppler-Klausner

Donauer Richard, Biohof Dopplerhof

Kirchweg 8, 5621 St. Veit
Telefon 06415 7511, 0664 2116653
vorsorge@donauer.at

<http://www.dopplerhof.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach Vereinbarung

Produkte:

Rindfleisch im Mischpaket nach Vereinbarung.

Automat/Milchautomat & Käsekühlschrank

täglich 0:00-24:00 Uhr mit

Produkten:

Graukäse, Rohmilch.

Belieferung von Großküchen.

Harlander Bernhard, Biohof Eyersberghof

March 7, 5622 Goldegg
Telefon 06415 8266, 0664 6489254
harlanderberni@gmail.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung.

Produkte:

Edelbrände aus unserer kleinen Hofbrennerei: Apfel, Birne, Vogelbeer, Topfen, Schnittkäse aus Kuhmilch, Goldegger Bauernkäse, Kümmelkäse, Kräuterkäse, Frischkäse in Öl.

Belieferung von Bauernläden/

Verkauf der Produkte in den Pongauer Bauernläden St. Johann und Schwarzach.

Lercher Heidi, Biohof Mitterurlsberg

Hasling 4a, 5622 Goldegg
Telefon 0664 2850938

lercher@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf:

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

Produkte:

Hartkäse, Käse, Frischkäse, Weichkäse aus Kuhmilch, Sauerkäse, 16 verschiedene Sorten Schnittkäse aus Kuhmilch, Weichkäse in Öl, Frischkäse in Öl (Prämierung Wieselburger Messe „Gold 2014“), Butter (Prämierung Wieselburger Messe „Kasermannl

in Gold 2016“, „Silber 2015“), Weichkäse (Prämierung Genusskronen Österreichsieger 2016:) Bio-Rotkäppchen (Prämierung Wieselburg „Gold 2014“); Butterschmalz, Schotten, Topfen, Geschenkkisterl/körbe, Bauernkörbe je nach Wunsch, Schweinefleisch 2 x jährlich nach Vereinbarung.

Vogelbeerschnaps/Birnenschnaps/Zwetschknaps nur Ab-Hof-Verkauf, Marmeladen/Fruchtaufstriche/Schwarzbeermarmelade/Zwetschkenmarmelade/Preiselbeermarmelade nur Ab-Hof-Verkauf.

Belieferung von Bauernläden:

Pongauer Bauernladen St. Johann Ing.-Ludwig-Pech-Straße 1,
Dienstag 8:30-17 Uhr, Mittwoch 8.30-14 Uhr

Donnerstag 8:30-17 Uhr, Freitag 8-17 Uhr

Pongauer Bauernladen Schwarzach Salzburgerstraße 20

Dienstag 9-17 Uhr, Freitag 9-17 Uhr.

Reicher Markus, Biohof Oberau

Weng 31, 5622 Goldegg

Telefon 0664 8557373

markus.reicher@thermofisher.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach Vereinbarung

Produkte:

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

Hauszustellung

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

Schuster Rosa Maria, Biohof Maurachgut

Weinetsberg 4, 5630 Bad Hofgastein

Telefon 0699 81640033

info@biohofgastein.com

<http://www.biohofgastein.com>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Milch, Butter.

Stuhler Michael, Biohof Hintermanngüt

Gadaunern 70, 5630 Bad Hofgastein

Telefon 0664 3616751

bio@hintermann.at

<http://www.hintermann.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen auch Zukaufssortiment

Freitag 14:00 - 17:30 Uhr

Produkte:

Vogerlsalat, Kopfsalat, Zuckerhut, Chinakohl, Salbei, Schnittlauch, Thymian, Wildkräuter, Zitronenmelisse, Majoran, Melisse, Oregano, Petersilie, Pimpinelle, Rosmarin, Borretsch, Eibisch, Estragon, Koriander, Lavendel, Liebstöckl, Basilikum, Beifuß, Birnenbrand, Marillenbrand, Zwetschknaps, Kürbiskernöl, Hanföl, Hühnereier, Apfelsaft, Holunderblüten-sirup, Kräutersirup, Beerenlikör, Pfefferkäse, Geselchtes vom Schwein, Lammrollbraten, Lammwürste, Pfirsiche, Zwetschen, Frischkäse aus Kuhmilch, Rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Weintrauben, Marillen, Nektarinen, Topaz, Vista-Bella, Erdbeeren, Himbeeren, Birnen, Early Gold, 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, 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, Ruccola, 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, festkochende Lagerkartoffeln, Gemüse große Auswahl, Obst saisonal, Sauerkraut, Kräuter und Gewürze, Suppenwürze, verarbeitetes Gemüse, Tomatenmus, Honig, Essig, Teigwaren, Hauswürstel, Schweinespeck, Bauchspeck, Karreespeck, Edelbrand/Schnäpse/Liköre, Milchprodukte, Schafmilchprodukte, Bauernbrot 1 x wöchentlich, Vollkornbrot 1 x wöchentlich, Edelbrand, Kräuterschnaps.

Hauszustellung/BioKiste

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

Bauernmarkt

Marktstand Freitag – Badgastein, Parkplatz Gemeindefriedhof von 8.15 bis 12.00 Uhr, Mangold, Spinat,

Marktstand Mittwoch und Samstag – Bad Hofgastein, Tourismusinfo-Tauernplatzbrunnen von 8.30 bis 12.00 Uhr.



Gurken. © BIO AUSTRIA

Gruber Johann, Biohof Staudinger

Steindorf 10, 5570 Mauterndorf

Telefon 06472 7380

staudingerhof@aon.at

<https://www.urlaubambauernhof.at/hoefe/staudingerhof>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

mehlige Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende Lagerkartoffeln.

Schitter Agnes, Zehnerhof

Zankwarn 4, 5571 Mariapfarr

Telefon 06473 8216, 0664 9606087

agnes.schitter@zehnerhof.at

<http://www.zehnerhof.at>

Ab-Hof-Verkauf:

jederzeit und nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Dinkel, Roggen, Nackthafer, Getränke, Aronia-Direktsaft, Aroniasaft, Aronia-Apfelsaft, Aronia-Traubensaft, Aronia-Pulver, getrocknete Aroniabeeren, Apfelsaft, Emmer, Dinkelspelzen, Aroniatee, Aronia-Apfeltee, Aroniaessig.

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

Postversand

Hauszustellung im Umkreis von 20 km

Belieferung von Wiederverkäufern.



Anbau der Aroniabeeren bei Familie Schitter.

© BIO AUSTRIA/Markus Danner

Prodinger Leonhard, Biohof Suppan

Pichl 10, 5571 Mariapfarr

Telefon 06473 8269, 0664 1292102

prodinger.suppangut@sbg.at

<http://www.biohof-suppangut.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Getreide, Kartoffeln, Dinkelreis, Heumilch.

Freizeitangebot/Feste und Feiern:

Heiraten am Bauernhof in eigener Hofkapelle

Almhütte

Eigene bewirtschaftete Alm mit selbst erzeugten Produkten, idyllisch gelegener Teich, großer Aufenthaltsraum Suppanalm

<https://www.biohof-suppangut.at/unsere-alm/>

Kocher Rupert, Biohof Schober

Lintsching 93, 5572 St. Andrä

Telefon 06473 8374, 0664 5209941

schoberhof@salzburg.at

<http://www.schoberhof.com>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

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

Betriebsgemeinschaft Dengg

Josef Perner u. Cornelia Lerchner, Biohof Dengg

Am Sand 9, 5573 Weißpriach

Telefon 0664 1041732

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 aus Kuhmilch, Hartkäse.

Naynar Gunther, Biohof Hiasn

Fern 31, 5574 Göriach

Telefon 06483 219

hiasnhof@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Lungauer Tauernroggen, Ziegencamembert, Ziegenfrischkäse, Frischkäse aus Kuhmilch, Dinkel, Ziegenweichkäse, Camembert, Bergkäse, Hartkäse aus Kuhmilch, Kräutertee, Ziegenschnittkäse, Ziegenkäse - Hartkäse, Schnittkäse aus Kuhmilch, Weichkäse aus Kuhmilch, Kräuterpesto, Fair Trade Produkte.



Käseplatte Hiasnhof, Göriach. © Familie Naynar

Bauernmarkt

Tamsweg Marktplatz Freitag 8:00-12:00 Uhr

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.

Belieferung von Bauernläden

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.

Santner Bernhard, Biohof Fötschl

Zinsgasse 29, 5580 Tamsweg
Telefon 06474 7857, 0664 4244498
bsantner@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

Dienstag 9:00 - 12:00 Uhr, Freitag 9:00 - 12:00 Uhr, Samstag
9:00 - 12:00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung, im
Gemüse Sommer/Herbst.

Produkte:

Sauerkraut im Herbst, Gemüse frisch im Sommer und Herbst,
Kartoffeln, Tee, Honig, Käse von der Käserei Pötzelsberger.

König Manfred, Biohof Gratz

Haiden 18, 5580 Tamsweg
Telefon 06474 8322, 0664 2412216
info@gratzgut.at

<http://www.gratzgut.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Jungrind-Fleisch im 10-kg-Mischpaket

Schaubauernhof

Angebote für Kinder und Erwachsene - den Bauernhof mit allen
Sinnen erleben; Aktuelles Kursangebot finden sie auf unserer
Homepage; Individuelle Programmgestaltung nach Absprache
Freizeitangebot, Kreislauf der Natur erleben, Achtsamkeit im
Umgang mit sich Selbst und der Natur, Sinnfindung mit der
Natur als Partner, Betriebsführung.

Schule am Bauernhof

Kochkurse mit und für Kinder, Spielgruppe am Bauernhof,
pädagogischer Tierkontakt, Spiel und Spaß am Bauernhof.

Land Salzburg - Landwirtschaftsbetrieb Standlhof

Wölting 58, 5580 Tamsweg
Telefon 06474 7126
post@lfs-tamsweg.at

<http://www.lfs-tamsweg.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen auch Zukaufssortiment
nach telefonischer Vereinbarung, Kartoffeln im Herbst

Produkte:

Rindfleisch 4 x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zer-
legt, Schweinefleisch, Schafffleisch, Frühkartoffeln, Kuhmilch,
Rohmilch, Bratwürste, Kalbinnenfleisch 4 x jährlich im Misch-
paket und küchenfertig zerlegt, Ochsenfleisch, Faschiertes
vom Rind, Kalbfleisch 4 x jährlich im Mischpaket und küchen-
fertig zerlegt, Vollmilchkalbfleisch 4 x jährlich im Mischpaket
und küchenfertig zerlegt, Faschiertes vom Kalb, Schweine-
fleisch 4 x jährlich im Mischpaket und küchenfertig zerlegt,

Schweinehälften 4 x jährlich, Faschiertes vom Schwein, Schaf-
fleisch 1 x jährlich im Mischpaket, mehlig Lagerkartoffeln,
festkochende Lagerkartoffeln.

Seminarbetrieb

für 30 Personen, 100 % Biologische Verpflegung

Belieferung von Großküchen.

Löcker Elisabeth, Biohof Sauschneider

Oberbayrdorf 21, 5581 St. Margarethen
Telefon 06476 297, 0650 9933640
info@biourlaub.at

<http://www.biourlaub.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen:

wochentags täglich geöffnet, Voranmeldung ideal.

Produkte:

Fair Trade-Produkte, Vollkornbrot, Getreide, Lungauer Tauern-
roggen, Dinkel-Teigwaren, Kartoffeln/Eachtling, Dinkelgebäck,
Roggenvollkornbrot vom Lungauer Tauernroggen, Teigwaren
aus dem Lungauer Tauernroggen, Öle, Schweinespeck, Speck
vom schwarzen Alpenschwein, Brot, verschiedene Brote,
Gebäck, verschiedenes Gebäck, Leberaufstrich, Aufstriche,
Schmalz, Weizen, Dinkel, Hanföl, Leindotteröl, Edelbrand/
Schnaps und Eachtlingwodka.



Biohof Sauschneider, St. Margarethen. © Andrea Kocher

Schaubauernhof

Freizeitangebot, Die Grundlagen eines nachhaltigen Landbaus
bis zum guten, gesunden Lebensmittel, Führung zum Getreide-
acker, die Bedeutung des Bodens als Grundlage der Fruchtba-
rkeit und Gesundheit. In der Backstube gibt Liesi Einblick in die
handwerkliche Herstellung von von Brot, abseits der industriellen
Produktion und ihrer fragwürdigen Hilfsmittel.

Betriebsführungen für Gruppen gegen Voranmeldung ganzjäh-
rig mit Verkostung.

Schule am Bauernhof

Bauernladen

Lungauer Spezialitätenladen Tamsweg “Kemmts eina”
Montag-Samstag 9:00-12:00, Montag-Freitag 14:00-18:00 Uhr

Bauernmarkt

Marktplatz Tamsweg Freitag 8:00-12:00 Uhr

Seminarbetrieb

100 % Biologische Verpflegung
Belieferung von Bauernläden.

Mayr Johannes, Biohof Blasiwirt

Fell 120, 5582 St. Michael
Telefon 06477 8402, 0650 7106048
info@blasiwirt.at
<http://www.blasiwirt.at>

Gastronomie/Gasthaus/Restaurant Blasiwirt.



Produktion von Milchbrot beim Blasiwirt, St. Michael. © Familie Mayr

Aigner Thomas, Biohof Aignergut

Hemerach 15, 5583 Muhr
Telefon 06479 239, 0699 10823891
aignergut@aon.at
<http://www.aignerhof.at>

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

Produkte:

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

Hauszustellung

für Konsumenten bis Stadt Salzburg nach Vereinbarung.

Lüftenegger Simon, Biohof Neumayr

Voidersdorf 1, 5585 Unternberg
Telefon 06476 268, 0650 6017268
info@biohof-neumayr.at
<https://biohof-neumayr.at/>

<https://www.youtube.com/watch?v=1MoN1Zhn6XU>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung
Ab Anfang September für Erdäpfel, solange der Vorrat reicht.

Produkte:

Apfelessig, Frühkartoffeln, Kräuternessig.

Belieferung von Gastronomie mit Erdäpfeln.



Lungauer Eachtling-Vielfalt. © Familie Lüftenegger, Unternberg

König Anna, Biohof Schneider

Gruben 50, 5592 Thomatal
Telefon 0664 4050816
mkoenig2006@gmail.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Kuhmilch, Kartoffeln, mehlig Lagerkartoffeln, festkochende
Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende Lagerkartoffeln.

Hauszustellung

für Konsumenten im Umkreis von 50 km bzw. nach Vereinba-
rung.



Brot LLW. © BIO AUSTRIA/Markus Danner

Haider Josef, Biohof Perchthof

Unken 26, 5091 Unken
Telefon 06589 4358, 0664 75060515
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, Mehlspeisen, Süßspeisen, Fruchtsäfte, Wein, Teigwaren, Fleisch nach Vereinbarung, Enten nach Vereinbarung.

Haider Barbara, Biohof Lutzbauer

Gföll 21, 5091 Unken
Telefon 06589 7459, 0664 4041282
info@lutzbauer.at
www.lutzbauer.at

Ab-Hof-Verkauf

nach Vereinbarung Milch und Kräuterprodukte

Produkte:

Holunderblütensirup, Kräutersirup, Melissensirup, Pfefferminzsirup, Obstler, Bratenfett, Frischkäse aus Kuhmilch, Mozzarella, Apfelsaft, Apfelsider, Apfelmilch, Biofairer Kaffee, Geselchtes vom Schwein, Geselchtes vom Rind, Schweinespeck, Beifuß, Brennessel, Eibisch, Kräuter und Gewürze, Lindenblüten, Malve, Oregano, Pfefferminze, Ringelblume, Rosenblütenblätter, Schafgarbe, Wildkräuter, Zitronenmelisse, Heumilch, Liptauer, Schotten, Molke, Räucherkäse, Tilsiter, Schweinsbraten, Topfenaufstrich, Kräutersalz, Hauswürstel.

Buschenschank/Mostheuriger

mit 50 % Bio-Produkten, in den Sommermonaten Freitag ab 18 Uhr bzw. nach Anmeldung

Jausenstation

mit 50 % Bio-Produkten, in den Sommermonaten Freitag ab 18 Uhr bzw. nach Anmeldung

Party-Service

von 6-50 Personen im Umkreis von 10 km, warmes/kaltes Buffet, Brötchen, Getränke

Seminarbetrieb

für 25 Personen

Internetshop www.lutzbauer.at



Kräuterwanderung mit Kindern. © Familie Haider

Schaubauernhof:

jeden Freitag um 18 Uhr von Mitte Juni bis Mitte August, TEH-Praktikerin, Betriebsführungen, Exkursionsbetrieb, Exkursionen für Erwachsene, Schüler saisonal mit Schwerpunkt Heilkräuter, geführte Wanderungen, eigene Kinderwanderung mit Märchen und Sagen, Kräuterwanderung entlang des 1,5 km langen Heilkräuterweges.

Schmiderer Stephan, Biohof Schafferbauer

Dorf 34, 5092 St. Martin
Telefon 06588 7069, 0664 5850179
info@schafferbauer.at

<http://www.schafferbauer.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Donnerstag 15:00-18:00 Uhr, Freitag 10:00-13:00 Uhr, auch Zukaufssortiment

Produkte:

Dinkel, Gerste, Hafer, Hirse, Kamut, Mais, Quinoa, Reis, Roggen, Weizen, Laufener Landweizen, Dinkelreis, Rollgerste, Dinkel-Vollmehl, Dinkel-Feinmehl, Weizen-Feinmehl, Haferflocken, Dinkelgrieß, Müslimischungen und glutenfreies Müsli, Dinkel-Teigwaren, Bauernbrot, Kletzenbrot, Nussbrot, Sonnenblumenbrot, Dinkelgebäck, Dinkel-Käs'-Weckerl, Bataviasalat, Eichblattsalat, Endiviensalat, Kopfsalat, Mangold, Rucicola, 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 und 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, festkochende Lagerkartoffeln, mehlig Lagerkartoffeln, Champignons, Braeburn, Summered, Topaz, Weintrauben, Vollkornbrot, Schweinespeck, Buchweizen, Kräuter und Gewürze von Sonnentor und Lebensbaum, Butter, Bauernbutter, Pfirsiche, Edelpilze, Cuvee, Chardonnay, Rotkraut/Blaukraut, Porree/Lauch, Apfelspalten/Apfelringe, 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, Fruchtemüsli, 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, Tomat-

enmark, Kartoffelraritäten, Birnen, alte Apfelsorten, Boskoop, Idared, Jonagold, Kronprinz Rudolf, Andenbeeren/Physalis, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Kiwi, Pflaumen, Ringlotten, Honigmelonen, Edelkastanien, Nüsse, Mandeln, Cashewkerne, Dörrbirnen/Kletzen, Dörrzwetschken, Heumilch, Rohmilch, Weichkäse in Öl, Schnittkäse aus Kuhmilch natur oder mit Kräutern, mit Chili, mit Bockshornklee, Pfefferkäse, Ziegenjoghurt, Ziegenkäse in Öl, Ziegenmilch, Ziegenschnittkäse, Ziegentopfen, Frankfurter, Forelle, Saibling, Geräucherte Fische, Fischfeinkost, 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, Schokoladenerwaren, Süßware, Aufstriche, Wirsing, Rhabarber.

Automat/kontaktloser Selbstbedienungsautomat

von 0:00-24:00 Uhr

Produkte:

Erdäpfel, Getreide.

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.

Familie Weißbacher, Biohof Fritzbauer

Pürzlbach 5, 5093 Weißbach

Telefon 06582 8297

Ab-Hof-Verkauf:

auf telefonische oder persönliche Anfrage

Produkte:

Kräutertee, Heublumentee.

Almhütte Kallbrunnalm



Familie Pirchner, Salchegg in Rauris. © Creatina-38

Pirchner Stefan, Biohof Salchegg

Fröstlbergweg 7, 5661 Rauris

Telefon 06544 6513, 0664 1307748, farm4smile@sbg.at

<https://www.greencare-oe.at/salchegg-farm4smile+2500+2442441>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen: nur Produkte vom eigenen Betrieb zu vereinbarten Terminen

Produkte:

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

Automat/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

Pädagogischer Tierkontakt, Freizeitangebot

Schule am Bauernhof.

Mühlthaler Christine, Biohof Gschlößl

Seidlwinklstraße 10, 5661 Rauris

Telefon 0664 4151501, gschloessl@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Hühnereier.

Machreich Claudia, Biohof Kösslries

Reit 10, 5662, Gries

Telefon 0676 842214720, koesslries@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Beef-Natur, Lammfleisch auf Anfrage.

Haslinger Helmut, Biohof Oberreit

Reit 9, 5662 Gries

Telefon 06545 6189, 0664 1528798

fam.haslinger@sbg.at

<http://www.oberreit.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Rohmilch, Geselchtes vom Rind, Hühnereier, Apfelsaft, Zirbenlikör, Apfelbrand, Birnenbrand, Vogelbeerschnaps, Zwetschenschnaps.

Seminarbetrieb

für 15 Personen, Übernachtung möglich

100 % Biologische Verpflegung,

Eigenes Gasthaus nach Vereinbarung.

Hutter Johann, Biohof Gaferlgut

Krössenbachstraße 23, 5671 Bruck

Telefon 0680 3048128, urlaub@gafelrgut.at

<http://www.gafelrgut.at>

Hofladen: nur Produkte vom eigenen Betrieb

Produkte:

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

Hauszustellung

für Konsumenten im Umkreis von 20 km oder nach Vereinbarung

Belieferung von Gastronomie

Belieferung Großküchen.

Schattbacher Josef, Bijo Farm

Taxenbacher Fusch 31, 5672 Fusch

Telefon 0664 1607784, hallo@bijo.farm

<http://www.bijo.farm>

Ab-Hof-Verkauf:

nach Anfrage

Produkte:

Rindfleisch vom Zwerg-Cebu-Rind.

Internetshop

Postversand

von Rosenprodukten, Bio-Rosenfrühstücksbox, Gutscheinen, Geschenken

Party-Service

Bio-Catering mit hausgemachten pikanten und süßen Köstlichkeiten, Anfragen unter hallo@rosen.cafe.



Rosentorte von Familie Schattbacher, bijo Farm.
© BioParadies SalzburgerLand

Gschoßmann Fritz, Biohof Holzmeister

Holzmeisterstraße 10, 5710 Kaprun

Telefon 0664 3837249, fritz.gschoßmann@hotmail.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

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

Egger Christine, Biohof Bam

Uggel 6, 5723 Uttendorf

Telefon 0664 88505030, christine.bamer@icloud.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Salzburger Jungrind-Fleisch 2 x jährlich im 5-kg/10-kg Mischpaket

Hauszustellung

für Konsumenten bis Zell am See

Steger Rudolf, Biohof Jagerbauer

Litzldorf 17, 5723 Uttendorf

Telefon 0664 4637309, jaidbachalm_steger@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf:

direkt vermarktet werden die Produkte von der Jaidbachalm

Produkte:

Bergkäse, Sonnenkäse, Gletscherkäse, Parmesankäse "Granit" Prämierung Käseolympiade Galtür 2018 Goldmedaille.

Gastronomie/Almhütte

Jaidbachalm Anfang von Juni bis Mitte September

Bauernmarkt

Stadtplatz Mittersill Freitag 9:00-13:00 Uhr (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, Freizeitangebot, Betriebsführungen.

Schule am Bauernhof.



Käsereiferaum der Jaidbachalm, Familie Steger. © BIO AUSTRIA/Theurl

Berger Thomas, Biohof Oberfilzbach

Rettenbachstraße 160, 5730 Mittersill

Telefon 06562 20397, 0664 75002767, c.berger@sbg.at

Ab-Hof-Verkauf

Produkte:

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

Hauszustellung

für Konsumenten im Umkreis von 30 km

Belieferung von Gastronomie

Belieferung Großküchen.

Astl Hans-Peter und Bettina, Biohof Scharlern

Jochberg 9, 5731 Hollersbach
Telefon 0664 1286080, 0660 5021183
info@hofladen-scharlern.at
<http://www.hofladen-scharlern.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen:

Mittwoch 13:00 - 18:00 Uhr, Freitag 13:00 - 18:00 Uhr, Samstag
8:00 - 12:00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung



Weidegang am Betrieb Scharlern. © Familie Astl

Produkte:

Fruchtmolke auf Anfrage, Almbutter von der eigenen Alm im Sommer, Pinzgauer-Käse von der eigenen Alm, Bauernbrot, verschiedene Wurstsorten, Fruchtsäfte, Joghurt auf Anfrage, Schweinespeck, Geselchtes/geräucherter Hirsch, Hauswürstel, Marmeladen/Fruchtaufstriche verschiedene Sorten, Liköre, Edelbrand verschiedene Schnäpse, Schnittkäse aus Kuhmilch verschiedene Sorten z. B. Chilikäse, Heuthaler, Pfefferkäse, Kräuterkäse. Prämierungen Wieselburger Messe: Silber 2016 für den Tauern-Tisliter aus Bio-Rohmilch. Bronze 2015 für den Bauernkäse aus Bio-Rohmilch, Bergkäse von der eigenen Alm, Geselchtes vom Rind, Dicksäfte/Sirupe, Verdünnungssäfte, Frischkäse auf Anfrage, Geschenkkisterl/körbe für jeden Anlass!

Internetshop über Coop Pinzgau in Mittersill

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

Bauernladen/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.

Schattbacher Hans-Georg, Biohof Walchengut

Mayerhoferstraße 80, 5751 Maishofen
Telefon 0650 3901617
info@bauernhofurlaub-maishofen.at
<http://www.bauernhofurlaub-maishofen.at>

Schaubauernhof

Führungen zu den Naturschutzflächen, Informationen über Artenvielfalt und biologische Landwirtschaft, Waldpädagogik. Pferde und Ponys pflegen, Reitmöglichkeiten, 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?

Rohmoser Friederike, Biohof Reithgut

Reithweg 70, 5753 Saalbach
Telefon 06541 7003, 0664 1455744
h.u.f.rohmoser@aon.at
<http://www.das-reithgut.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung und Vorbestellung

Produkte:

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

Hauszustellung

für Konsumenten im Umkreis von 25 km.

Grünwald Josef, Bioimkerei

Vorderlengauweg 482, 5754 Saalbach-Hinterglemm
Telefon 06541 87188, 0664 3420585
info@vorderlengau.at
<http://www.vorderlengau.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

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

Internetshop www.vorderlengau.at

Bauernmarkt

Hauszustellung

für Konsumenten im Umkreis von 100 km.

Hörl Margret MA, Biohof Jagglbauer

Almdorf 7, 5760 Saalfelden
Telefon 06582 72094, 0650 9123397
hoerljaggl@sbg.at
<https://www.jagglhof.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen

Produkte:

Jungrind-Fleisch von Oktober bis Mai im Mischpaket und Einzelstücke im Hofladen, Dinkel, Dinkel-Vollmehl, Roggen, Roggen-Feinmehl.



Hühner & Eier vom Jagglhof. © Familie Hörl

kontaktloser Selbstbedienungsladen

00:00-24:00 Uhr mit **Produkten:**

Bio-Fleisch, Bio-Getreide, Bio-Mehl, Pasta, Knödel,

Bio-Eier ganzjährig aus mobiler Haltung.

Gastronomie/Almhütte

Bio-Almausschank "Jagglhütte"

Hauszustellung

für Konsumenten im Umkreis von 15 km.

Deutinger Siegfried, Biohof Oberdeutinggut

Deuting 2, 5760 Saalfelden

Telefon 06582 72457, 0664 3162484

deutihof@sbg.at

<http://www.oberdeutihof.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vorbestellung

Produkte:

Beef-Natur vom Salzburger Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung.

Familie Heugenhauser, Hauserpeterhof

Euring 5, 5760 Saalfelden

Telefon 0699 12022002, 0680 4045562, hph-anno-1905@sbg.at

<http://www.hph-anno-1905.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen auch Zukaufssortiment

Freitag 14:00 - 17:00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Käse, Speckäse Pinzgauer Spezialität, Topfenaufstrich, Kräutersalz, Tee, diverse Teemischungen aus eigenem Kräutergarten, Rohmilch, Butterschmalz, Fruchtmolke, Molke, Wachteleier, Dinkel-Nudeln, Apfelsaft, Liköre, Quittenlikör, Fruchtchutneys, Wurstwaren, Kaswurst, Rustikal, Geselchtes vom Rind, Gramschmalz, 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, Schweinespeck, Hauswürstel, Selchwürste, Geräucherte Fische, Fischfeinkost, Fischfilets, Hühnereier, Holunderblütensirup, Kräutersirup, Eierlikör, Himbeerlikör, Holunderlikör, Marillenlikör, Nusslikör, Zirbenlikör, Fruchtroma-Essig, Kräuternessig, Essig, Himbeeressig, Holunderessig, Kürbiskernöl, Olivenöl, Sonnenblumenöl, Hanfsamen, Kürbiskerne, Leinsamen, Lindenblüten, Ringelblume, Rosenblütenblätter, Salbei, Schafgarbe, Schnittlauch, Wildkräuter, Früchtetee, Kräuterteemischung, Lindenblütentee, Süßware, Zucker, Zuckermischungen.

kontaktloser Selbstbedienungsladen

00:00-24:00 Uhr mit **Produkten:**

Milch, Eier, Apfelsaft, Joghurt, Wurstwaren, Schnittkäse, Topfen, Hüttenkäse.

Haitzmann Martin, Biohof Stechaubauer

Wiesersberg 3, 5760 Saalfelden

Telefon 06582 73394, 0664 9374676

bio@stechaubauer.at

<http://www.stechaubauer.at>

Ab-Hof-Verkauf/Hofladen auch Zukaufssortiment

Dienstag 9:00 - 11:30 Uhr, Freitag 14:00 - 17:00 Uhr

Produkte:

Hühnereier, Apfelsaft, Gemüsejungpflanzen, Geschenkkisterl/körbe und Gutscheine, Rindfleisch im Mischpaket, Schweinefleisch im Mischpaket, Schweinehälften jährlich im Spätherbst, Suppenhühner 2 x 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, mehlig Lagerkartoffeln, festkochende Lagerkartoffeln, vorwiegend festkochende Lagerkartoffeln, Bohnen, Fieselbohnen, Saubohnen.



Waltraud Haitzmann bei der Tomatenernte. © BIO AUSTRIA/Theurl

Automat/Selbstbedienungsautomat

an der Hofzufahrt 0:00-24:00 Uhr mit

Produkten:

Gemüse und Fleischprodukten, Schweinefleisch im Mischpaket, Rindfleisch im Mischpaket.

Bauernladen in der Obsmarktstraße Saalfelden

Samstag 9:00-12:00 Uhr

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Belieferung von Wiederverkäufern

Belieferung von Bauernläden.

Herzog Anton, Biohof Hartlbauer

Ramseiden 8, 5760 Saalfelden

Telefon 0660 3832060

hartlbauer@sbg.at

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

Produkte:

Jungrind-Fleisch von September bis März im Mischpaket und küchenfertig zerlegt, Apfelessig, Almmilch, alte Apfelsorten, Rindfleisch geräuchert, Vollmilchkalbfleisch auf Vorbestellung küchenfertig zerlegt, Rohmilch täglich frisch, Geschenkkisterl/körbe, Geschenkartikel/Handwerk, Rindfleisch küchenfertig zerlegt/vierteljährlich, Faschiertes vom Jungrind, Faschiertes vom Kalb, Bauernbrot, Dinkel/Roggenbrot, Kletzenbrot, Roggenbrot aus Sauerteig, Birnen, Berner Rosenapfel, Gravensteiner, Holunderbeeren, Rote Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Zwetschken, Pressobst, Wirtschaftsobst, Apfelmus, Ribiselmarmelade, Zwetschkenmarmelade, Vollmilchtopfen, Frischkäse aus Kuhmilch, Hühnereier, Apfelmus, Apfelbrand, Birnenbrand, Obstler, Zwetschkenschnaps, Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgshonig, Wabenhonig, Waldhonig.

kontaktloser Selbstbedienungsladen mit Produkten:

Honig in kleinen Mengen, Äpfel im Herbst, Apfelsaft, Edelbrand

Schule am Bauernhof

Freizeitangebot, saisonal für Schüler mit Schwerpunkt Bienenhaltung.

Gaßner Michael, Biohof Hanslbauer

Ruhgassing 2, 5760 Saalfelden

Telefon 06582 72743, 0664 3003852

michael.gassner@sbg.at

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

Produkte:

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

Hauszustellung

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

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.

Lohninger Martin, Biohof Häusl

Rain 1, 5760 Saalfelden

Telefon 0699 13153176

fam_lohninger@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf/Automat/Selbstbedienungsautomat

täglich von 5:30-20:00 Uhr

Produkte:

Milchprodukte

Belieferung Schulmilchanbieter

Schulmilchlieferant in Saalfelden und im Umkreis von 25 km von Montag bis Freitag

Produkte:

Schulmilch, Erdbeermilch, Kakao.

Hirschbichler Christian, Biohof Feichtengut

Ramseiden 21, 5760 Saalfelden

Telefon 06582 71679

martin.hirschbichler@gmx.at

Hauszustellung

für Konsumenten im Umkreis von 15 km

Produkte:

Jungrind-Fleisch im Mischpaket.

Familie Perwein, Zieferhof

Otting 7, 5771 Leogang

Telefon 0664 4441172

info@mei-muich.at

<http://www.mei-muich.at>

Ab-Hof-Verkauf:

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

Automat/kontaktloser Selbstbedienungsautomat

Produkte:

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

Hauszustellung

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

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Belieferung von Wiederverkäufern.

Scheiber Johann, Biohof Sinnlehenhof

Hirnreit 8, 5771 Leogang

Telefon 06583 8438, 0676 6214909

kaeserei@sinnlehen.at

<http://www.sinnlehen.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung



Johann Scheiber, Sinnlehen, Leogang. © Christine Mooslechner

Produkte:

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

Almhütte/Gastronomie Sinnlehenalm
Öffnungszeiten unter www.sinnlehen.at
Belieferung von Wiederverkäufern
Belieferung von Bauernläden.

Herbst Christoph, Biohof Eckingbauer
Ecking 10, 5771 Leogang
Telefon 0664 8335402
cherbst1986@hotmail.com

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Masthühner, Geflügel, Kuhmilch, Hühnereier.

Danzl Josef, Biohof Sappmaishof
Pirzbichl 8, 5771 Leogang
Telefon 06583 8355, 0676 9746761
josef.danzl@gmx.at

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

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

Enn Karin, Biohof Metzgerwirt
Rosental 9, 5771 Leogang
Telefon 06583 7169, 0664 1275550
info@bio-produkte-leogang.at
<http://www.bio-produkte-leogang.at>

Ab-Hof-Verkauf:

Montag - Samstag 8:00 - 18:00 Uhr

Produkte:

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

Hauszustellung

für Konsumenten im Umkreis von 30 km bzw. Leogang, Saal-
felden, Zell/See, Kaprun

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Wiederverkäufern.

Widauer Anita, Biohof Herzogbauer
Otting 5, 5771 Leogang
Telefon 06583 8443, 0650 4722415
herzoghof@sbg.at
<http://www.bauernhof-leogang.com>
<http://www.herzoghof-leogang.at>

Ab-Hof-Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Produkte:

Hühnereier, Milch, Edelbrand/Schnaps.

Selbstbedienungsautomat

täglich 0:00-24:00 Uhr

Produkte: Eier, Schafseife.

Schaubauernhof

Führungen durch den Kräutergarten, Vorträge/Kräuter-Work-
shops zu den Themen Naturapotheke - vergessene Hausmit-
tel, Workshops Salbenkochen, Seifen sieden, Pechsalbe und
Ölauszüge, Tinkturen, Hydrolate, Freizeitangebot, Exkursions-
betrieb, Betriebsführungen, Geführte Wanderungen.



Kräutergarten vom Herzogbauer in Leogang. © Familie Widauer

Bründl Alfred, Bioimkerei
Sinning 36, 5771 Leogang
Telefon 0664 4449673
alfred.biene@live.at

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

Produkte:

Gurken, Tomaten, Fruchtgemüse, mehlig Lagerkartoffeln,
Erdbeeren, Himbeeren, Essig, Honigessig, Honig-Süßigkeiten,
Met, Pollen, Propolis, Blütenhonig, Cremehonig, Gebirgshonig,
Honig-Fruktmischung, Pollenhonig, Wabenhonig, Waldhonig.

kontaktloser Selbstbedienungsautomat

00:00-24:00 Uhr

in Hirnreit 23 in Leogang

Belieferung von Gastronomie

Belieferung von Großküchen

Belieferung von Bauernläden.



Honiggläser. © BIO AUSTRIA

**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.*

Löcker Peter mit Landweizen. © SLT

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.

