



SCHAU
VORBEI

Woche der Salzburger Landwirtschaft

Samstag, 19. bis Samstag, 26. September 2020



 SALZBURGER
AGRAR
MARKETING

 Landwirtschaftskammer
Salzburg



LK-Präsident
Rupert Quehenberger



Landesbäuerin
Claudia Entleitner



Landesrat Dipl.-Ing.
Dr. Josef Schwaiger

Lebensmittel aus der Region: I

Regionale Herkunft schafft Sicherheit!

Wie sicher ist unsere Versorgung mit Lebensmitteln? Eine Frage, die sich viele von uns nie gestellt haben. Es ist ja alles da, in höchster Qualität und zu billigsten Preisen. Oder doch nicht? Das heurige Jahr mit dem Lockdown hat die Lebensmittelversorgung über Nacht zum bedeutenden Thema gemacht. Bäuerinnen und Bauern wurden plötzlich als besonders systemrelevant erkannt, die Verarbeiter zu wichtigen strategischen Einrichtungen klassifiziert. Auch sicherheitspolitisch war die Ernährung zum riesigen Thema geworden. Wenn man schon um Klopapier streitet – wie rasch würden wohl Panik und Anarchie folgen, wenn Lebensmittelregale plötzlich leer blieben? Viele Menschen haben in dieser Zeit erkannt, welchen Wert Lebensmittel aus der eigenen Region haben. Gerade in Krisenzeiten geht es nicht nur um eine sichere





: Darauf können wir vertrauen

Versorgung, sondern auch um Vertrauen in die Qualität und eine gesunde Ernährung. Mit der Woche der Landwirtschaft 2020 wollen wir unterstreichen, wie wichtig diese Herkunft ist. Eine so vielfältige Landwirtschaft wie im Bundesland Salzburg macht einfach sicher, sie gibt Vertrauen und bietet all das, was wir auch in schwierigen Zeiten so sehr brauchen: beste Produkte zum vernünftigen Preis direkt vor unserer Tür.



Woche ^{DER} SALZBURGER
LANDWIRTSCHAFT

Samstag, 19. bis Samstag, 26. September 2020

Woche der Salzburger Landwirtschaft

Tag der offenen Brenntür

Im Land Salzburg

Samstag, 19. September

von 13 bis 18 Uhr





Salzburg brennt!

Salzburger Brennerinnen und Brenner laden zum Tag der offenen Brenntür ein.

Mit großem Engagement und Ideenreichtum werden Früchte und Beeren zu flüssigen Genüssen wie Edelbränden, Likören, Mosten und Säften verarbeitet. Erleben und probieren Sie Feines an diesem Tag.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Vielfalt der Salzburger Brände und Liköre. Dabei erfahren Sie mehr über die lange Tradition und die Kunst des Schnapsbrennens, die immer weiter verfeinert und neu interpretiert wird. Qualität wird zunehmend wichtiger als Quantität. Man verwendet nur mehr hochwertige Ausgangsprodukte, arbeitet mit einer kontrollierten Gärung des Obstes, und destilliert sehr genau und sorgfältig.

Informieren Sie sich bei den Brennern über die Veredelung von Obst zu Destillaten und erfahren Sie, wie die besondere Klarheit, Fruchtigkeit und Reinheit der heimischen Brände und Liköre zustande kommt.

Mit einem kleinen Unkostenbeitrag genießen Sie beim Verkosten die hohe Qualität der Verarbeitung am eigenen Gaumen.

Im Bundesland Salzburg gibt es viele bäuerliche Schnapsbrenner, die sehr gute Produkte erzeugen, was zahlreiche Goldmedaillen und Auszeichnungen national und international belegen. Wir laden Sie ein, die vielfältige Brennkultur in Salzburg kennen zu lernen.





Pongau

Anfahrtsweg:

B320 Richtung Mandling, links bei Busreisen Habersatter für ca. 1,3 km der Straße folgen.

Dachstein-Destillerie

Warter KG

Mandlbergweg 11, 5550 Radstadt
06454/7660, info@mandlberggut.com
www.mandlberggut.com



mandlberggut
DACHSTEIN

Wir, die Familie Warter, schätzen und nutzen diese Kraft, die uns Mutter Natur zur Verfügung stellt. Einfach wieder zurückkehren zu unseren Wurzeln, die wertvollen Kleinigkeiten des Lebens wiedererkennen und dankbar annehmen, was die Natur uns bietet, ohne sie dabei auszubeuten.

Unser Betrieb liegt auf 980 m Seehöhe, bietet einen wunderbaren Blick auf das Dachstein-Massiv und besteht aus einer Schnapsbrennerei, Latschenkieferbrennerei, Jausenstation „Bergkaffee“ und Mutterkuhbetrieb.

Zusätzlich gibt es eine große Auswahl an verschiedenen **Edelbränden, Likören, Gin, Whisky, Rum** und Naturkosmetik in reichlicher Auswahl.

Anfahrtsweg:

Zufahrt Bad Hofgastein, beim Kreisverkehr Süd (Auto Schober) ca. 200 m Richtung Bad Gastein weiterfahren, vor „Schneides Cafe“ oder Alpengärtnerie rechts abbiegen.

Die Straße entlang bis Kulturstätte Sägewerk. Dann weiter Straße bergauf durch Eisenbahnunterführung, bei Abzweigung Hartlgut links halten, weiter bis Jausenstation Hauseben.

Bergdestillerie Hauseben

Jausenstation und Schaubrennerei

Josef und Gabi Wallner

Hinterschneeberg 20, 5640 Bad Gastein
0664/73033599, info@hausebengut.com
www.hausebengut.com

Biobetrieb, Mutterkuhhaltung, inkl. Wald 9 ha. Erster zertifizierter Edelbrand- und Biersommelier Gasteins.

Edelbrände: Apfel, Birne, Zwetschke, Marille, Traube

Geiste: Himbeer, Haselnuss, Snow Mountain Gin

Liköre: Nuss, Heidelbeer, Erdbeer, Schoko-Chili, Zirbe



Flachgau



Walser Brennhammer

Matthias Seidl, Dufererbauer

Oberfeldstrasse 5, 5071 Wals
0650/2744878, info@walserbrennkammer.at
www.walserbrennkammer.at



WALSER
BRENNKAMMER

Unsere Brände entsprechen zu 100 % dem strengen österreichischen Lebensmittelkodex, im Unterschied zu vielen Spirituosen werden bei unseren Bränden weder künstliche Aromen noch Zucker zugesetzt. Ein Besuch in der Walser Brennhammer ist eine Reise in ein intensives und abwechslungsreiches Geschmackserlebnis.

Edelbrände: Klassische Obstbrände wie Apfel, Speckbirne, Williamsbirne, Kirsche, Marille, Zwetschke, Obstler, Quitte, Vogelbeere, Erdbeere und Himbeere.

Als Spezialität Karotte und Rote Rübe aus Walser Anbau, aber auch verschiedene Tresterbrände unter dem Hausnamen „Grappono“

Liköre: Nuss, Wiesenkräuter und Zirbe

Anfahrtsweg:

Stadtauswärts auf der Innsbrucker Bundesstraße, oder von der Autobahn A1 kommend, Abfahrt Wals/Lofer nehmen, durch den Kreisverkehr gerade durch Richtung Lofer (Grenzübergang „Kleiner Walserberg“). Dann über beide Ampeln gerade drüber bis zum „Weisswurstkreisverkehr“ (links ist die Abzweigung nach Großmain) und dort an der ersten Ausfahrt scharf rechts abbiegen und immer auf der Oberfeldstraße bleiben. Nach ca. 800 m steht ein langes, frisch renoviertes Wirtschaftsgebäude direkt an der Straße vor dem Hotel „Königgut“.

Brennerei Koppl

Franz Kittl

Strickbichlweg 15, 5321 Koppl
0676/3064505, stefan.kittl@aon.at

Reiner Heumilchbauer, Grünlandbetrieb, 13 ha Wiese, 3 ha Wald

Schnäpse: Vogelbeer, Marille, Birne, Zwetschke, Apfel, Obstler, Wacholder

Liköre: Zirbe, Nuss

Anfahrtsweg:

Von Hof kommend Richtung Koppl bei Transporte Kandler rechts abbiegen, durch Ortschaft Ladau durch, bei Trafo rechts Richtung Feuerwehrhaus, vorher rechts den Berg rauf, letzter Bauer. Achtung: nicht über Hof/Elsenwang zufahren – Waldweg!! – Wird evtl. von Navi angezeigt!



Landjugend



Ressourcen Forum
Austria



Ganzheitliches Denken

für Kunden, Mitarbeiter und die Umwelt. Nachhaltigkeit ist beim Unternehmen Werner & Mertz Hallein Teil der Unternehmensphilosophie und beeinflusst alle Entscheidungen. Chancen und Schwierigkeit in der nachhaltigen Landwirtschaft werden vom Fachexperten Mag. Dr. Thomas Guggenberger, MSc, Leiter des Institutes Nutztierforschung in Raumberg, dargestellt. Robert Laner, Gründer der Marke Erdbär, einem Bekleidungsunternehmen aus St. Johann, berichtet über das erfolgreiche Betriebskonzept und seine persönlichen Erfahrungen.

Agrarpolitisches Seminar und Symposium der Nachhaltigkeit

Samstag, 19. September, Gemeindefestsaal Pfarwerfen

ab 14 Uhr: Agrarpolitisches Seminar

Der Landwirtschaftskongress bietet agrarisch interessierten Jugendlichen und Hofübernehmern die Möglichkeit sich auszutauschen, zu vernetzen und neue Inputs aus Expertenhand zu erfahren. Was können wir tun, um uns für die Herausforderungen von morgen zu rüsten?

Referent Josef Rettenwender zeigt Perspektiven durch die neue GAP auf. Mag. Bernhard Niedermoser, Leiter der ZAMG Salzburg berichtet zum Thema „Heiße Zukunft – muss sich die Landwirtschaft fürchten?“. „Umsetzen statt rumsitzen – neue Vermarktungsformen“ ist das Motto des Salzburger Agrar Marketings und der Kommunikationsspezialistin Ing. Claudia Zinner, MSc.

ab 19 Uhr: Symposium der Nachhaltigkeit

In den vergangenen Jahrzehnten ist nachhaltige Entwicklung zum erklärten Leitbild auf vielen Ebenen geworden. Doch wie kann diese überhaupt umgesetzt werden? Wirtschaftlich und im Privaten? Welche Chancen, Möglichkeiten aber auch Schwierigkeiten gibt es?

Um Nachhaltigkeit in einem neuen Rahmen unter die Lupe zu nehmen, wird das „Symposium der Nachhaltigkeit“ durchgeführt. Die Veranstaltung bietet Teilnehmern eine Kombination aus Betrieben, die Nachhaltigkeit großschreiben, einen Einblick in die Entwicklung der Nachhaltigkeit sowie die Ergebnisse des Jahresschwerpunktthemas „nachhaltig[ER]leben“ 2019/20.

Weitere Infos finden Sie unter www.sbglandjugend.at



Tag der Salzburger Bauern- und Hofläden

Willkommen in der Lebensmittelwerkstatt!

Samstag, 19. September, ab 7 Uhr

Am Samstag, dem 19. September bietet sich die Gelegenheit, einen Blick in die Salzburger Hofläden zu werfen und den Bauern über die Schulter zu schauen.

Qualität direkt vom Erzeuger aus der Region

Vom Ab-Hof-Verkauf in Großarl bis hin zum Bauernladen in der Stadt Salzburg – jeder Anbieter sorgt mit seinen Spezialitäten für Genuss aus der Region.

Selbstverständlich können Sie die qualitativ hochwertigen Lebensmittel auch gleich vor Ort kaufen und mit nach Hause nehmen!

Nutzen Sie die Gelegenheit und lernen Sie im Rahmen der „Woche der Salzburger Landwirtschaft“ die Bauern in Ihrer Umgebung kennen.

HOFLÄDEN

Stöcklbauer – Familie Bamberger in St. Georgen

Joglbauer – Familie Hofer in Obertrum

Ökohof Feldinger in Wals

Sperlbauer – Familie Hillerzeder in Anthering

Müllnerhansl bzw. Trumer Schmankerlhof in Obertrum

Hofkäserei Schmiedbauer – Familie Oberascher in Bad Vigaun

Steinmannbauer – Willi Huttegger in Hüttschlag

Augut – Familie Pichler in Zell am See

Scharlern – Familie Astl in Hollersbach

BAUERNLÄDEN

Saalachtaler Bauernladen in Saalfelden

Dorfladen in Leogang

Großarler Troadkastn

Biomarkt Aglassing in St. Georgen

Gasteiner Bauernladen

Werfenwenger Bauernladen

Erentrudishof in Salzburg

Vorderkree in Hüttschlag

Lungauer Spezialitätenladen –

Kemmts eina in Tamsweg

Der Dorfladen in Hallein

Echt Guat in St. Martin/Tennengebirge

MÄRKTE

Bauernmarkt Hallein

Bio-Bauernmarkt Seekirchen

Salzburger Grünmarkt

Bauernmarkt Lagerhaus Eugendorf

Bauernmarkt Lagerhaus Kuchl



Vom Summen und Brummen in der Landwirtschaft

Lebensräume für Bestäuberinsekten rund um den Hof erhalten und fördern

Montag, 21. September, von 13 bis 17 Uhr

Hüttenedt 1, 5204 Straßwalchen

Wie können Bewirtschaftung und Förderung der Artenvielfalt miteinander funktionieren? Welche Maßnahmen können am Betrieb einen wichtigen Beitrag zur Förderung von Wildbienen, Nützlingen und Co. leisten? Was gibt es bei der Anlage von Blüh- und Altgrasstreifen zu beachten? Diesen und noch vielen weiteren Fragen gehen wir im Rahmen der Veranstaltung nach.

Auf dem Vielfaltsbetrieb von Andreas Badinger

Gemeinsam mit dem Ökologen und Wildbienenkenner Johann Neumayer, Experten der Naturschutzabteilung Land Salzburg, Thomas Renner vom Imkerhof Salzburg, Reinhard Kreiseder von der Landwirtschaftskammer Salzburg und Andreas Badinger werden die Lebensraumstrukturen für Bestäuberinsekten in der Kulturlandschaft und rund um den Hof unter die Lupe genommen.



Die Veranstaltung wird gemeinsam mit dem ÖKL-Projekt „Vielfalt auf meinem Betrieb“ organisiert und ist kostenlos.

Um Anmeldung bis spätestens 18. September 2020 wird gebeten

stephanie.koettl@oekl.at oder 01/5051891-22

Mehr Informationen unter www.vielfalt-am-betrieb.at



Filmvorführung

Brot

Dienstag, 22. September, 19 Uhr, Das Kino

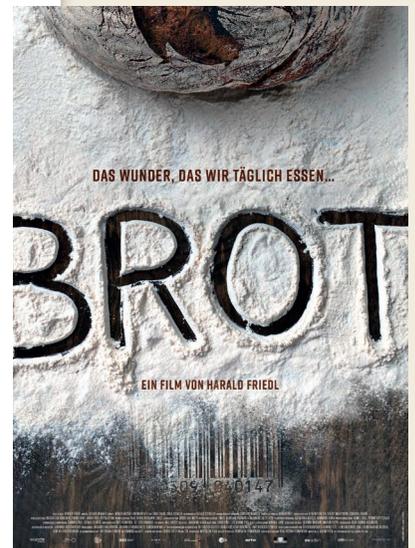
Spezialpreis: 6 Euro

Harald Friedls Dokumentarfilm „Brot“ erzählt von der traditionellen Kunst des Brotbackens, die von engagierten Handwerksbäcker*innen mit neuem Leben erfüllt wird, und von großen Konzernen, die mit modernster Technologie ihrem Industriebrot zu Aroma und Geschmack verhelfen. Vor allem aber zeigt er, was Brot ausmacht und wie sich die sozialen, gesundheitlichen und ökologischen Bedingungen in Brot verkörpern.

Aus dem scheinbar einfachen Grundnahrungsmittel Brot ist ein Genussmittel mit Kult-Potenzial geworden. Neue Bio-Bäcker erobern das Land – dennoch kaufen die meisten ihr tägliches Brot und Gebäck immer noch im Supermarkt, wo maschinell produzierte Aufbackware die Regel ist. Und die wenigsten von uns wissen, **was in unserem Brot steckt** – und wie es eigentlich schmecken kann.

Der Film „Brot“ bietet erhellende Einblicke in die heutige Welt des Brotes und seine Erzeugung. Industriell gefertigtes Brot wird zunehmend zum künstlichen Produkt. Wie kann das Backhandwerk überleben? Und wie wird das Brot der Zukunft sein?

Um Anmeldung wird gebeten unter
hannah.moesenbichler@lk-salzburg.at



Im Anschluss findet eine
**Podiumsdiskussion mit
Regisseur Harald Friedl**
und Vertretern und Vertreterinnen
der Landwirtschaft statt.



Am Wochenmarkt für Landesprodukte



Schrannenwalk mit Elfi Geiblinger

Donnerstag, 24. September, um 8.30 Uhr

auf der Schranne im Salzburger Andräviertel

Die Teilnahme an dieser besonderen Veranstaltung gibt es zu gewinnen:

Schicken Sie eine Postkarte oder senden Sie eine E-Mail an
Hannah Mösenbichler,
Kleßheimerstraße 8
5071 Wals-Siezenheim
hannah.moesenbichler@lk-salzburg.at

Kennwort: „Schrannenwalk“

Einsendeschluss:

Donnerstag, 17. September

Bitte geben Sie Namen, Adresse und

Telefonnummer an.

Die Gewinner werden telefonisch verständigt.

Keine kennt das kulinarische Salzburg besser als Elfi Geiblinger ... Die Schranne war viele Jahre Teil ihrer Arbeit. Für die Salzburger Konsumenten entdeckte sie die besten Schmankerl, feine Rezepte und saisonale Besonderheiten.

In der „Woche der Salzburger Landwirtschaft“ gibt es die exklusive Gelegenheit, gemeinsam mit Elfi Geiblinger die Salzburger Schranne zu erkunden.

Während eines spannenden Spaziergangs durch den traditionellen Wochenmarkt lernen Genießer und Bewusstesser Salzburg von einer besonders schmackhaften Seite kennen.





Erfrischend gesund

Milchgala

Freitag, 25. September, 18 Uhr

Hotel Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020

Joghurt und Sauermilch gehören zu den ältesten Lebensmitteln, bereits die alten Griechen behaupteten, dass Milch Götter unsterblich mache.

Die Milchproduktion hat in Österreich und besonders in Salzburg eine sehr große Bedeutung. Unsere Bäuerinnen und Bauern produzieren im Einklang mit der Natur hochwertige Lebensmittel und leisten einen unverzichtbaren Beitrag zur Erhaltung des Grünlandes und der Almwirtschaft.

Bei der Milchgala setzen wir Produzent, Verarbeiter, Politiker, Tierethiker und Diätologin an einen Tisch. Stellen Sie Fragen und diskutieren Sie mit!

Im Anschluss können Sie sich von den Produkten beim Milchbuffet selbst überzeugen.

Gerne können Sie bereits vorab Fragen an hannah.moesenbichler@lk-salzburg.at schicken.

Sie wollen unbedingt dabei sein?

Anmeldungen bitte an: Hannah Mösenbichler, LK Salzburg:

hannah.moesenbichler@lk-salzburg.at

0662/457365-513



Die Veranstaltung wird auch via Facebook-Livestream über die Landwirtschaftskammer Salzburg übertragen.

Dresscode: Fete Blanche!



Salzburg schmeckt

Erleben Sie regionale Salzburger Schmankerl und blicken Sie hinter die Kulissen unserer Genusshandwerker und Gastronomen im Salzburger Land.

Sie wollen unbedingt dabei sein?

Dann melden Sie sich ab sofort per E-Mail an unter:

hannah.moesenbichler@lk-salzburg.at

Anmeldeschluss ist
Do, 17. September 2020

#salzburgschmeckt

Schmankerl-Tour vom Bauern zum Gastronom

Samstag, 26. September, 14 bis 20 Uhr

Treffpunkt: Heffterhof, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg

Selbstbehalt: 50 Euro pro Person

Alles einsteigen zur #salzburgschmeckt Schmankerl-Tour

Wir verkosten uns durch den Spezialitätenladen SalzburgerLand! Die Landwirtschaftskammer Salzburg und das Salzburger Agrar Marketing organisieren eine genussvolle Bus-Tour zu ausgewählten Bauern mit hochwertigen Produkten aus dem Salzburger Land sowie zu Gastronomen, die sich durch ihre regionale Küche auszeichnen. Die Genuss-Tour startet beim Heffterhof Salzburg und führt über **Wals, Seekirchen und Anthering** wieder zurück nach Salzburg.

Im Mittelpunkt stehen Lebensmittel und Genuss – darum werden auf der #salzburgschmeckt Schmankerl-Tour veredelte Milchprodukte, Gemüse und Fleisch in drei Gängen aus unterschiedlichen Küchen gustiert.

Hannah Mösenbichler, Wirtschaftsberaterin der Landwirtschaftskammer Salzburg, erklärt interessante Hintergrundinformationen zur regionalen Kulinarik in Salzburg.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Förderung für den ländlichen Raum

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



#Ich bin regional – das neue Kochbuch der Salzburger Bäuerinnen ist da!

Zu Beginn der Corona Pandemie wurde der Ruf nach regionalen Lebensmitteln, Rezepten zur Verarbeitung der Vorräte und bodenständige Tipps immer lauter. So begannen die Bäuerinnen in Salzburg ihre Ideen, Rezepte und Hilfestellungen in den eigenen Social-Media-Kanälen zu verteilen.

Daraus ergab sich das Projekt, aus den landesweiten Einsendungen und Ideen ein Buch zu gestalten und dieses im September im Rahmen der „Woche der Salzburger Landwirtschaft“ zu veröffentlichen.

Über 90 Rezepte und Tipps finden sich in dem Buch #Ich bin regional der Salzburger Bäuerinnen.



COMING SOON!
ab 22. September 2020
Infos unter
www.baeuerinnen.at

DAS ISST
ÖSTERREICH



„Schau
auf regionale
Qualität“

lk Landwirtschaftskammer
Österreich

lk Landwirtschaftskammer
Salzburg

DAS ISST
ÖSTERREICH
am 29. September 2020
beim Interspar
Hallein

lk Landwirtschaftskammer Salzburg

www.sbg.lko.at

www.facebook.com/LKSalzburg



Salzburger Landesverband für Obstbau,
Garten- und Landschaftspflege

Salzburg schmeckt



HEFFTERHOF
Salzburg

