

AM LIABSTEN VON DAHOAM!



REGIONALE VIELFALT
AUS SEEKIRCHEN











REGIONALE VIelfALT IN SEEKIRCHEN


DAS GUTE IST SO NAH!

„Regionalität soll die Sinne schärfen, Verständnis schaffen und ein Erlebnis sein.“
Markus Freinger

AB HOF VERKAUF

1. Mattigtaler Hofkäserei 	6
2. Biohof Wirthenstätten 	7
3. Keamosen Selbstbedieungs-Kammerl 	7
4. Almannsgrub 	8
5. Biohof Strohbichler 	9
6. Bischofgut 	10
7. Ungebauers Hofladen	12
8. Rutzinger Bauer	12
9. Hühnerhof Frankgut	13
10. Biohof und Ponystall Huttern 	14
11. Gartenzauber 	14
12. Arche-Hof Oberhof	19

GETRÄNKE

13. Mosterei Loaster 	20
14. WOIF Biersieder	21
15. Whiskyfreunde Seekirchen	21

FOODTRUCKS

16. Bruno Unverpackt	22
17. RisotTomas	23

WEITERE SPEZIALITÄTEN

18. Fleischhauerei und Vinothek Pommer	24
19. O-Fischer's Frischfisch Ladl	25
20. Goldhauben Innviertler Knödel	26

GESUNDE SNACKS

21. Gesund Naschen	27
22. Gesundheitsladen	27

IMKERVEREIN SEEKIRCHEN

28

BODENSTÄNDIG – EHRlich – NATURBEWUSST



HALLO LIEBE NATURLIEBHABER!

FREUEN SIE SICH AUF UNSERE GROSSARTIGEN NAHVERSOGER.



Ab-Hof-Verkauf beim örtlichen Bauern, der kleine Bioläden um die Ecke oder der Eierautomat am Wegesrand. Mit dieser Broschüre möchten wir gerne alle örtlichen Betriebe aus Seekirchen vor den Vorhang bitten, die ihre Lebensmittel in der Region bereitstellen und somit Genuss, Nachhaltigkeit und Regionalität vereinen.

Fünf gute Gründe, lieber lokal zu kaufen:

- ◉ Saisonale & faire Produkte
- ◉ Qualitätsgarantie
- ◉ Wertschöpfung in der Region halten
- ◉ Transparenz (man kennt die Erzeuger, weiß wie die Produkte hergestellt werden & was dahintersteckt)
- ◉ Bewusster & gesunder Lebensstil

**Genussvolles Einkaufen wünscht euch
der Tourismusverband Seekirchen!**

#wirkaufenregional #seekirchenamwallerseer

AB HOF VERKAUF




Bei vielen Anbietern vom Biomarkt können Sie die Produkte auch direkt beziehen. Das macht regionale Landwirtschaft erlebbar und bereits Kinder lernen, wo Lebensmittel herkommen.



BIOMARKT SEEKIRCHEN

REGIONALE QUALITÄT SEIT 1997

Regionale Spezialitäten wie Brot, Mehl, Frischmilch, Käse in allen Variationen, weitere Kuh-, Schaf- und Ziegenmilchprodukte, Fleisch, Wurst, Obst und Gemüse, Säfte, Naturkosmetik und vieles mehr von unseren Erzeugern aus Seekirchen.

-  Rupertusplatz in Seekirchen
-  Jeden Samstag von 08:30–11:00 Uhr
-  Almansgrub
Arche-Hof Oberhof (jede 2. Woche)
Bäckerei Obauer
Bruno Unverpackt
Flachgauer Biopilze
Gartenzauber
Mattigtaler Käse
Sperls Bioschwein






MATTIGTALER HOFKÄSEREI

FAMILIE MANGELBERGER

Um reine Bio-Qualität garantieren zu können, wird bei uns von der Milch bis zum Käse alles selbst gemacht – und das schmeckt man! Eingebettet in die saftigen Hügel des Mattigtals in Seekirchen leben wir in Harmonie mit unseren Kühen, die ihre Milch für unseren Bio-Käse geben.

**Bio Milchprodukte | Bio Frisch- und Weichkäse |
Bio Aufstriche**

 Kraiham 9
5201 Seekirchen a. W.
+43 6212 7128
info@mattigtaler.at

 www.mattigtaler.at
 Mattigtaler Käse Seekirchen
 @mattigtaler_bio

 ab Hof: FR 9:00–11:00 Uhr
Biomarkt Seekirchen



» Je hochwertiger die Milch,
desto hochwertiger das Produkt.



BIOHOF WIRTHENSTÄTTEN


FAMILIE HÖGLER – BIO ZERTIFIZIERT SEIT 1992

Auf der Hochebene westlich des Wallersees liegt unser vielseitiger Bio-Bauernhof. Hier erfreuen sich Milchkühe, Milchschafe, Wachteln, Hühner und einige Hasen an den saftigen, weitläufigen Weiden. Neben unserem Ab-Hof-Verkauf mit Bio-Produkten gibt es bei uns für Kinder viel zu entdecken – Tiere zum Spielen, Brot backen, melken und die Milch anschließend verarbeiten.



Bio-Sortiment: Eier aus Freilandhaltung & Wachteleier | Milch & Milchprodukte | Schafmilch & Schafmilchprodukte | Lammfelle

 Huttich 25
5201 Seekirchen a. W.
+43 6212 5349 oder
+43 6212 30 115
schafal@gmx.net

 ab Hof-Verkauf
täglich von 8:00–18:00 Uhr

» *Uns ist es ein besonderes Anliegen, unser Wissen rund um Lebensmittel und deren Verarbeitung an die jüngere Generation weiterzugeben.*


KEAMOSEN




SELBSTBEDIENUNGS-KAMMERL –
JOSEF & CHRISTINE SCHWARZENBERGER


Wir, die Keamosers, versuchen seit nun fast 10 Jahren den Keamoser Hof in einem Kreislauf zu bewirtschaften. Das heißt mit der Natur und von der Natur. Unsere Tiere genießen alle, solange es die Witterung zulässt, den Freilauf auf den Wiesen & die Produkte, die uns die Tiere schenken, werden von uns weiter verwertet und veredelt.



Bio-Eier | Bio-Heumilch | Joghurt | Frischkäsekugeln | Marmeladen | Sirupe | Speck | jeden DI frisches Sauerteigbrot

 Wimm 13A
5201 Seekirchen a. W.
+43 699 11110393
keamosen@gmx.at

 www.keamosen.at
 Keamosen SelbstbedienungsKammerl
 @keamosen

 Hofladen auf Selbstbedienungsbasis 24/7 geöffnet

» *Unsere Schweine genießen ihr Strohbett im Freien. Der Stall wird nur zum Fressen genutzt. Schwein müsste man sein!*

ALMANNSGRUB


FAMILIE FORSTHUBER – BIOLANDBAU SEIT 1966

Bio-Gemüse – saisonal und regional! Bei uns gibt es das ganze Jahr wunderbares Gemüse: Im Sommer wird frisch aus einer großen Auswahl vom Feld geerntet, während wir im Winter unser Lagergemüse (Erdäpfel, Karotten und weiteres Wurzelgemüse), Wintersalate und vieles mehr anbieten. Wer es gerne „bunt“ und „gesund“ hat schaut am besten bei uns vorbei.

Bio Obst & Bio Gemüse

 Fischtaging 16
5201 Seekirchen a. W.
+43 6212 7507
bio@almannsgrub.at

 www.almannsgrub.at
 Almannsgrub

 ab Hof: DO & FR nach Vereinbarung,
schriftliche Vorbestellungen per SMS/
WhatsApp unter +43 664 46 00 321
Biomarkt Seekirchen
Biomarkt Henndorf: DO 15:30–18:00 Uhr



© Ralf Weichselbaumer

” Die Aussaat bis hin zur Ernte verlangt viel liebevolle Handarbeit und Erfahrung, die über viele Jahre gesammelt wurde.

» Für uns ist die Landwirtschaft nicht nur ein Beruf. Für uns ist sie Leidenschaft und Freude am Umgang mit den Tieren, die bei uns bestens behandelt werden.



BIOHOF STROHBICHLER

NAZIBAUER – FAMILIE STROHBICHLER

Bio-Bauer mit alten, vom Aussterben bedrohten, österreichischen Rassen: Für uns steht das Wohl unserer Tiere an erster Stelle und das merkt man auch am Produkt. Während sich unsere Sprinzen von Frühling bis Herbst auf der Weide austoben und sich ausschließlich vom frischen Gras ernähren, haben auch die Sulmtaler Hühner das ganze Jahr über freien Auslauf auf der Wiese.

Bio-Eier von den „Sulmtaler Hühnern“ | Fleisch & Würste von den „Pustertaler Sprinzen“

📍 Schmieding 5
5201 Seekirchen a. W.
+43 676 56 66 046
prinzenzucht-strohbichler@outlook.com

📱 www.biohof-strohbichler.at
📘 Pustertaler Sprinzen Strohbichler
📷 @biohof_strohbichler

🕒 ab Hof Verkauf & Lieferung | Fleisch gibt es nur auf Vorbestellung (siehe laufende Infos auf der Webseite & auf Facebook)

BISCHOFGUT SEEKIRCHEN


FAMILIE HABERL/DIETZINGER – BIO-ZERTIFIZIERT SEIT 1995

Unsere Stars am Hof dürfen sich über großzügige Freilaufflächen rund um die St. Nikolauskirche freuen. Für uns ist es selbstverständlich, den Tieren das ganze Jahr über die Möglichkeit zu geben, ihren Auslauf im Freien zu genießen. Versorgt mit bestem Bio-Futter dürfen unsere Ochsen langsam und gesund heranwachsen und unsere Hühner auf dem Hof bleiben, auch wenn sie keine Eier mehr legen.

Bio-Ochsenfleisch | Bio-Eier

 Waldprechtlinger Höhe 19
5201 Seekirchen a. W.
info@bischofgut.at

 Bischofgut

 „Ei to go“: Kontaktlose Abholung rund um die Uhr beim „Eierkammerl“
Bio-Ochsenfleisch auf Vorbestellung
(Facebook oder E-Mail)



ST. NIKOLAUS KIRCHE IN WALDPRECHTING

GUT ZU WISSEN

Mit der Hofübergabe des Bischofgutes haben wir die ehrenamtliche Aufgabe der Betreuung der St. Nikolaus Kirche übernommen. Wir kümmern uns um Terminkoordination und Vorbereitung der Taufen, Trauungen und Messen.



UNGERBAUERS HOFLADEN

FAMILIE FALLENECKER




Wir führen einen kleinen Milchviehbetrieb mit Pinzgauerkühen. Im mobilen „Hehnastoi“ leben unsere braunen Legehennen, die täglich mit frischem Wiesengras und bestem Futter aus der Region versorgt werden. Neben Freilandeiern und frischer Heumilch gibt's bei uns im Hofladen saisonal immer wieder neue verschiedene Produkte und hausgemachte Leckereien.

Frische Freilandeiern aus Mobilstallhaltung | gekochte Jauseier | Weizen- und Dinkelnudeln | Heumilch- und weitere Milchprodukte

 Kothgumprechtung 1
5201 Seekirchen a. W.

 @ ungerbauers_hofladen

 ab Hof: Selbstbedienung
täglich 7:00-19:00 Uhr

» Unser Motto: Tiere, Kräuter und das Feld, das ist unsere liebste Welt!

RUTZINGER BAUER

FAMILIE LANDRICHTINGER

In unserem kleinen Hofladen, der rund um die Uhr geöffnet ist, bieten wir ein buntes Sortiment an frischen Hof-Produkten an. Da ist wirklich für jede(n) etwas dabei.

Eier | Milch | saisonales Obst & Gemüse | uvm.

 Henndorferstraße 30
5201 Seekirchen a. W.
+43 650 481 7801

 ab Hof: 24/7 Selbstbedienungsladen



DAS EI – EINE RUNDE SACHE

Wusstet ihr, dass sich die Farbe der Eier nicht nach dem Gefieder der Hühner richtet, sondern nach ihrer Rasse? Ist die Ohrscheibe eines Huhns weiß, legt es weiße Eier, ist sie rot, dann legt es braune Eier.



» Bei uns am Frankgut können sich die Hühner frei bewegen und fröhlich umherpicken!

HÜHNERHOF FRANKGUT

FAMILIE MÖSL – SEIT 1988 FREILANDHALTUNG

Bei uns am Frankgut können sich die Hühner frei bewegen und fröhlich umherpicken. Das großzügige Freigelände rundherum steht ihnen 365 Tage im Jahr tagsüber offen und neu errichtete Stall, der mitten im Grünen liegt, bietet den Hühnern die besten Bedingungen – sodass sie sorgenfrei ihre Eier legen können.

Freilandeier

📍 Mayerlehen 4
5201 Seekirchen a. W.
+43 6212 6134 oder +43 664 1359 492
georg.moesl@outlook.com

🕒 ab Hof: 24/7 Selbstbedienungsladen



BIOHOF & PONYSTALL HUTTERN

FAMILIE PLACKNER

Unser Bio-Schafbetrieb mit braunen Haarschafen liegt eingebettet zwischen sanften Hügeln und Kuppen im schönen Seekirchen. Wiederkäuend bestaunen unsere sogenannten „Nolanas“ die herumhüpfenden Kleinpferde und Ponys am angrenzenden Reitplatz

Bio-Lammfleisch



 Schöngumprechtung
5201 Seekirchen am W.
+43 664 143 73 24

  Biohof und Ponystall Huttern

 ab Hof: Verkauf nach Vorbestellung

DAS NOLANA SCHAF KOMMT UNGESCHOREN DAVON!

„No Lana“ bedeutet auf Spanisch so viel wie „keine Wolle“ – die braunen Haarschafe tragen nämlich eine Kurzhaardecke und müssen nicht geschoren werden.



GARTENZAUBER

FAMILIE STROHBICHLER


Wir bieten Bio-Gewürze und -Kräuter an und verarbeiten in Handarbeit das Beste aus der Natur zu Bio-Kosmetik. Mit viel Liebe, jahrelanger Erfahrung und rein natürlichen Inhaltsstoffen. Denn es ist uns ein persönliches Anliegen, biologische Produkte aus der Region selbst zu konsumieren und zu produzieren, um vorzuzeigen, wie schonend man mit den Ressourcen unserer Natur umgehen kann.



Hochwertige Bio-Kräuter & Gewürze | Bio-Kosmetik

 Schmieding 29
5201 Seekirchen am W.
+43 664 538 7502
strohbichler_gartenzauber@outlook.com

 www.gartenzauber-strohbichler.at

 Biomarkt Seekirchen
Ab-Hof-Verkauf jederzeit nach telefonischer Voranmeldung möglich.



” Das grüne Glück beginnt direkt vor der eigenen Haustüre.



THE BIO THE BETTER

IM KREISLAUF DER NATUR

Für „Bio“ gibt es klare gesetzliche Vorschriften. Diese Produkte und Lebensmittel werden unter Vorgabe von strikt festgelegten Produktionsmethoden erzeugt.

Dabei wird insbesondere auf die Umwelt geachtet:

- ⊗ Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel und Dünger
- ⊗ Artgerechte Tierhaltung

An dieser Stelle sollte aber betont werden, dass es viele „konventionelle“ Landwirte gibt, die auch genau nach den Vorgaben des Biosiegels produzieren. Diese Zertifizierungen sind jedoch sehr kosten- und zeitintensiv, weshalb sich insbesondere kleine Landwirtschaftsbetriebe davor scheuen. Am besten erkundigt ihr euch selbst beim Landwirt eures Vertrauens über die einzelnen Produkte und ihre Herstellung.

ARCHE-HOF „RASSE STATT MASSE“

ERHALTUNG VON ALTEN, IN IHREM BESTAND BEDROHTEN NUTZTIERRASSEN



Ein ARCHE-Hof® ist eine Zucht- und Präsentationsstätte alter und in ihrem Bestand gefährdeter Nutztierassen. Die Erhaltung alter Tierrassen steht hier im Vordergrund. Arche-Höfe integrieren diese Rassen bewusst in ihr Betriebskonzept und stellen landwirtschaftliche Produkte her. Ein Arche-Hof muss bestimmte Kriterien erfüllen, um als solcher anerkannt zu werden. Schließlich hat jeder Arche-Hof seinen eigenen Charakter! Er lebt durch die Menschen, die sich dieser Erhaltungsarbeit widmen.





ARCHE-HOF OBERHOF

FAMILIE ROIDER



Frische Luft, Sonne, saftige Wiesen sowie das Ausleben des Mutterinstinktes sind für unsere Tiere selbstverständlich. Unsere Kühe genießen muttergebundene Kälberaufzucht und werden nicht – wie in der Milchwirtschaft üblich – nach der Geburt getrennt. Die Hühner, Enten & Gänse brüten wann sie Lust dazu haben und während unsere Wollschweine auf der riesigen Wiese toben, hilft der kräftige Noriker ab und an beim Pflügen.

Bio-Produkte aus dem Hofladen: Verschiedene Arten von Frischfleisch | Eier | Milch- & Milchprodukte | Obst | Honig | Felle & Leder | Löffel | Schmuck



Mayerlehen 19
5201 Seekirchen a. W.
+43 6212 6125



www.arche-hof.at



Hofladen: immer abwechselnd 14-tägig geöffnet
Biomarkt Seekirchen – jede 2. Woche

» Wir betrachten Mutter Erde als Ganzes, daraus entwickelt sich ein Hoforganismus im Kreislauf der Natur.

BAUERNREGELN

WICHTIGE LOSTAGE ZUR WETTERVORHERSAGE

Viele Bauernregeln sind auch heute noch im Umlauf. Die gereimten Wetterbotschaften haben in Zeiten moderner Wettervorhersagen aber an Bedeutung verloren. Dennoch lohnt es sich nach wie vor, die Natur bewusst wahrzunehmen.

EISHEILIGEN

11.–15. MAI

Die traditionellen Eisheiligen bezeichnen das Wetterphänomen mit Kälteeinbruch durch eine von Norden kommende, kalte Polarluft. Heute findet der Kälteeinbruch durch die Kalenderreform jedoch etwa 10 Tage später statt.

» Sophie muss vorüber sein, willst vor Frost du sicher sein.

SIEBENSCHLÄFERTAG

27. JUNI

Nach alten Überlieferungen und Bauernregeln bleibt uns das Wetter, so wie es sich am Siebenschläfer verhält, für sieben Wochen (49 Tage) lang erhalten und gibt uns somit einen guten Ausblick auf den Sommer.

» Wie das Wetter am Siebenschläfertag sich verhält, ist es sieben Wochen lang bestellt.

BARTHOLMÄUS

24. AUGUST

Bartholmäus ist ein weiterer wichtiger Lostag. Der Festtag des Schutzpatrones der Bauern, Dienstboten, Sennern und Jäger wird am 24. August gefeiert. An diesem Tag endet auch der Almsommer.

» Gewitter um Bartholomä bringen Hagel und Schnee. Regen an St. Bartholomä tut den Reben bitter weh.



AUF EINE FRUCHTBARE NACHBARSCHAFT WER WÜNSCHT SICH (K)EINEN GUTEN NACHBARN?

Mit den richtigen Nachbarn gedeihen die Pflanzen gleich doppelt so gut. Hier ein kleiner Einblick, welche Obst-, Gemüse- und Kräutersorten sich gut riechen können.



TOMATE MEINE LIEBSTEN KUPPEL- PARTNER SIND ...

Buschbohnen, Zwiebel & Knoblauch, Kohlgewächse, Salat, Paprika, Petersilie, Sellerie, Spinat & Zucchini.

Kräutertipp: Basilikum, Schutzpatron der Tomate – er peppt nicht nur die Sommerküche auf, sondern hält den Tomaten auch Mehltau und die weiße Fliege vom Hals.



KARTOFFEL MEINE LIEBLINGSNACH- BARN SIND ...

dicke Bohnen, Knoblauch, Kohlrabi, Kümmel, Mais & Spinat.

Kräutertipp: Koriander & Kümmel sorgen für besonders schmackhafte Knollen.



KAROTTE ICH LEBE GERNE MIT ...

Lauch, Knoblauch, Tomaten, Radieschen, Rettich, Erbsen, Schnittlauch.

Kräutertipp: Rosmarin wirkt gegen die Karottenfliege; Dill fördert die Keimfähigkeit der Möhren und sein Duftstoff hält Schädlinge fern.



ERDBEERE ICH MAG ES GERN MIT ...

Buschbohnen, Knoblauch, Kopfsalat, Lauch, Radieschen, Rettich, Schnittlauch, Spinat und Zwiebel.

Kräutertipp: Es gibt einige Kräuter und Blumen, die als gute Nachbarn für die Erdbeeren-Mischkultur geeignet sind – Schnittlauch bewahrt die Erdbeere vor Pilzsporen und Krankheiten. Weitere Kräuter wie Dill, Melisse und Kamille üben eine vitalisierende Wirkung auf die Erdbeerpflanze aus.



GURKE GUTE PARTNER SIND ...

Erbsen, Bohnen, Kohl, Kopfsalat, Lauch, Mais, Rote Bete, Zwiebeln, Kümmel, Dill & Fenchel.

Kräutertipp: Borretsch in der Nähe, lockt durch seine viele Blüten Insekten an, die zum Bestäuben der Gurken sehr hilfreich sind.

SCHON GEWUSST?

Neben lehrreichen Tipps von Expertinnen & Experten bietet der **Obst- & Gartenbauverein Seekirchen** das ganze Jahr über verschiedene Kurse & Workshops rund um das Thema Gartenkultur und Landschaftspflege an.

Kontakt: Obfrau Marianne Endfellner
☎ 06212/6111 ✉ raxing@aon.at



MOSTEREI LOASTER

FAMILIE ZWEIMÜLLER – FAMILIENBETRIEB SEIT 1950

Die Mosterei Loaster steht für beste Qualität aus der Region, ob Most, gefilterter oder naturtrüber Apfelsaft sowie verschiedenste leckere und gesunde Apfelsaftmischungen und Bio-Fruchtsäfte – einfach Natur pur. Auch unsere glücklichen Bio-Hühner erleben bei 365 Tagen Auslauf die Natur in vollen Zügen.

Verschiedene Fruchtsäfte & Bio-Fruchtsäfte | Most | Schnäpse | Liköre | Wein | Edelbrände, Gin | Limonaden | Bier | Bio-Eier | Bio-Nudeln (hergestellt mit hofeigenen Eiern) | Obst & Gemüse | Fleisch- und Milchprodukte | Bio-Speiseöl

 Zaisberg 4
5201 Seekirchen a. W.
+43 6212 7590
mosterei-loaster@aon.at

 www.mosterei-loaster.at
 Mosterei-Loaster

 Hofladen:
MO, MI, DO, FR 8:00–12:00 & 14:00–18:00 Uhr |
SA 8:00–13:00 Uhr



UNSER TIPP FÜR DIE IDEALE ERFRISCHUNG:

Unser Saft-Favorit für warme Sommertage ist der Apfel-Johannisbeeren-Saft. Er ist nicht ganz so süß wie purer Apfelsaft, sondern eher säuerlich.*



WOIF „BIERSIEDER“

WOLFGANG HARTL

Für die Craft-Biere vom WOIF zählt nur unbändiger Genuss. Wie es sich für einen Wolf gehört, werden nur feinste, naturbelassene bzw. saisonale Rohstoffe als Ausgangsbasis verwendet.

Ausgefallene Craft-Beer Sorten | individuelle Bier-Geschenkbboxen

#Hoiablia #Weana Bazi #Stierwoscha
#Hopfngaudi #Oids Troad



📍 Mühlbachstraße 30d
5201 Seekirchen a. W.
+43 664 1426779
servus@woif.at

📱 www.woif.at
📘 WOIF
@ woif.at

🕒 Zustellung im Salzburger
Seenland & Salzburg Stadt |
Selbstabholung in Seekir-
kirchen nach telefonischer
Vor Anmeldung | Onlineshop
bei www.beertasting.com |
„Too Good To Go“-Partner:
Wir retten Lebensmittel vor
der Verschwendung



WHISKYFREUNDE SEEKIRCHEN

FAMILIE GSCHAIDER

Wir Whiskyfreunde setzen auf eine Vielzahl von „Lebenswassern“ aus den unterschiedlichsten Anbauregionen. Dazu zählt unser „Tief-Blau – Seenland Gin“ mit biologisch angebauten Kräutern, die aus der intakten Natur des Salzburger Seenlandes stammen und für den fruchtig-frischen Geschmack sorgen.



Whisky Vielfalt | diverse Spirituosen

📍 Henndorfer Straße 5
5201 Seekirchen a. W.
+43 664 1058242
andreas@whiskyfreunde.at

📱 www.whiskyfreunde.at
📘 Whisky-Freunde Seekirchen
@ whiskyfreunde_seekirchen

🕒 Whisky-Shop in Seekirchen
MO-FR 10:00–17:00 Uhr |
Online-Versand

” Sein unvergleichliches Aroma erhält der Gin von Zitronenmelisse, Spitzwegerich, Himbeerblättern, Schafgarbe und Verbene.



WIR HABENS „INDA HAND“

REGIONALE PRODUZENTEN ZU UNTERSTÜTZEN ...

Wie wärs zum Beispiel mit einem einfachen und leckeren Rezept zum Nachkochen? Hler ein Tipp vom Tourismusverband Seekirchen und Risottomas:

KÄSEKRAINER INDA HAND MIT ZUTATEN AUS SEEKIRCHEN ...

- 1 Käsekrainer – z.B. vom Bischofgut, Sprinzenzucht Strohbichler, Keamosel Selbstbedienungskammerl oder vom Biomarkt
- 1 Fladenbrot – von der Bäckerei Unterbäck
- 50g Krautsalat – vom Biohof Almannsgrub
- 25g Bärlauchpesto – beim Biomarkt, Risottomas oder ganz einfach selbst machen
- 80g Preiselbeermarmelade – je nach Saison bei den verschiedenen Ab-Hof-Läden
- 5g Kren
- 25g Senf

...in nur wenigen Schritten zubereitet:

Käsekrainer in Salzwasser kochen und anschließend grillen.

In der Zwischenzeit das Fladenbrot (Sabich) aufschneiden und mit Krautsalat füllen, Senf nach Belieben dazugeben.

Die Käsekrainer halbieren und der Länge nach auseinanderschneiden und auf den Krautsalat geben.

Darauf etwas Preiselbeermarmelade, geriebener Kren und das Bärlauchpesto geben.

BÄRLAUCHPESTO

100 g Bärlauchblätter | 100 g Parmesan |
200 g Olivenöl | 25 g Walnüsse | 10 g Salz

Bärlauchblätter waschen, trocken schüteln & danach grob hacken und mit dem geriebenen Parmesan, Öl, Salz & zerleinerten Walnüssen im Mixer oder mit dem Pürierstab zu Pesto verarbeiten.

Das Bärlauchpesto in ein Schraubglas füllen und vor dem Verschließen mit einer dünnen Schicht Olivenöl luftdicht abschließen.



RISOTTOMAS

THOMAS ENSINGER –
SALZBURGER RISOTTO FOOD TRUCK



Frisches Risotto aus vorwiegend lokalen Zutaten | egal ob Vegan, Vegetarisch oder mit Fleisch & Fisch on Top

+43 664 1125726
genuss@risottomas.at

www.risottomas.at
f RisotTomas
@ risottomas_foodtruck

M0 Salzburg Literaturhaus
DI Salzburg Uni/Techno Z
MI Seekirchen Asen Stahlbau
DO Bergheim Eiswerk GmbH
jeweils 11:30–13:30 Uhr
Vorbestellen unter:
+43 670 60 887 75

Mit viel Freude und noch mehr Liebe rühren wir besten italienischen Reis zum cremigsten Risotto on Road und verfeinern es, je nach Saison, mit Pilzen, Spargel, roten Rüben, Kürbis und vielem mehr. On Top gibt es dazu passend Gemüse, Käse, Fleisch oder Fisch. Da bei uns immer das drin ist was draufsteht, sind unsere Gemüse Risotto selbstverständlich vegetarisch. Alle Risotto sind laktosefrei und glutenfrei.

RisotTomas
SALZBURGER RISOTTO FOOD TRUCK

BRUNO UNVERPACKT

DORIS BÜCHELE & SARA ZIMMERMANN

Wir verwöhnen Dich mit leckerem Bio-Essen. Du kannst es direkt bei uns am Bus genießen oder in unseren Pfandgläsern bzw. in unseren Pfandgläsern mit nach Hause nehmen. Alle unsere Speisen bereiten wir für Dich mit viel Liebe zu. Aus Respekt vor Mensch, Tier und Umwelt verzichten wir bestmöglich auf tierische Produkte.



Große Auswahl an gesunden Bio-Lebensmitteln „aus dem Spender“ | Bio-Snacks | diverse Getränke und Bio-Kaffee! Kosmetik und Reinigungsmittel zum Abfüllen | viele weitere [unverpackte] Non-Food-Artikel

+43 676 48 01353
info@bruno-unverpackt.at

www.bruno-unverpackt.at
f Bruno unverpackt OG
@ bruno.unverpackt

DI Stadtplatz in Seekirchen
11:00–17:00 Uhr
MI Eugendorf Hotel Santner
10:00–16:30 Uhr
DO Biomarkt Henndorf
15:30–18:00 Uhr
SA Biomarkt Seekirchen

» Biologisch – Regional – Unverpackt – Nachhaltig – Originell = BRUNO

FLEISCHHAUEREI & VINOOTEK POMMER


FAMILIE POMMER – IHRE TRADITIONSFLEISCHHAUEREI IM HERZEN VON SEEKIRCHEN.



In unserer Fleischhauerei gibt es eine Vielzahl von frischen Produkten aus eigener Produktion, abgerundet durch Feinkost verschiedener Feinkosthersteller. Da wir selbst schlachten ist es uns ein Anliegen, die Transportwege für die Tiere so stressfrei und kurz wie möglich zu halten. Nach diesem Motto haben wir nur ausgewählte Partner aus Seekirchen oder der näheren Umgebung.

Frische Produkte aus eigener Produktion | Fleisch & Feinkost | Wein | Geschenkeladen

 Hauptstraße 20
5201 Seekirchen a. W.
+43 6212 2240
pommer@sbg.at

 www.wein-pommer.at
 Vinothek und Fleischhauerei Pommer

 MO-MI 7:30–12:30 Uhr |
DO & FR 7:30–12:30 & 15:00–18:00 Uhr |
SA 07:30–12:00 Uhr
24/7 Fleisch- & Getränkeautomat

» Den passenden Wein für verschiedenste Fleischgerichte findet ihr in unserer Vinothek.

O-FISCHER'S FRISCHFISCH LADL

FAMILIE KAPELLER – VIER GENERATIONEN FISCHER AUS LEIDENSCHAFT




Wir, die Familie Kapeller, sind die letzten aktiven Berufsfischer am Wallersee – mit mir Christoph in der 5. Generation. Wir fischen von April – Dezember am Wallersee und verkaufen die Fänge anschließend in unserem Frisch Fisch Ladl. Neben Hecht, Zander, Reinanke, Barsch, Karpfen, Brachsen bieten wir je nach Saison auch geräucherte Fische & viele weitere Fischspezialitäten im Geschäft an.

Fischspezialitäten | frische & geräucherte Fische | verschiedene Fischarten aus dem Wallersee

 Kapellenweg 9
5201 Seekirchen a. W.
+43 6212 7055
info@bootsverleih.at

 [www.bootsverleih.at/fischerei/
frischfisch-ladl](http://www.bootsverleih.at/fischerei/frischfisch-ladl)

 MO–DO 8:00–12:00 Uhr |
FR 8:00–12:00 & 13:00–18:00 Uhr |
SA 8:00–12:00 Uhr
24/7: Frischer Fisch und Getränke rund um
die Uhr aus dem O-Fischer's Automaten direkt
beim Frisch Fisch Ladl



INNVIERTLER GOLDHAUBENKNÖDEL

FAMILIE MARIUS-HOFMANN




Klein, fein und von daheim. Seit nunmehr über 30 Jahren stellen wir Innviertler Knödel in den Sorten Grammel, Speck und Brat her, die wir auch an Privatkunden ab Hof verkaufen. Beim Einkauf der Zutaten achten wir auf höchstmögliche Qualität und Regionalität. Traditionelle österreichische Hausmannskost, zubereitet aus besten regionalen Produkten und ohne Beigabe von Geschmacksverstärkern.

Traditionelle Innviertler Goldhaubenknödel | verschiedene Sorten mit Zutaten aus regionalen Produkten

 Hechtstraße 57
5201 Seekirchen a. W.
+43 6212 7043
office@knoedel.at

 www.knoedel.at
 Innviertler Goldhaubenknödel
 innviertler_goldhaubenknoedel

 Vor Ort Verkauf nach telefonischer Anmeldung
weitere Verkaufsstellen in Seekirchen:
Öller-Brandstätter



» Die „Knödelkanone“ – jeder Schuss ein Genuss!

GESUND NASCHEN




KATALIN UDVARDY


Wir verköstigen euch mit zuckerfreien Naschereien und gesunden Snacks, damit ihr mit gutem Gewissen genießen könnt! Viele unserer Leckereien sind auch ohne Mehl und/oder ohne Milch, vegetarisch und öfters vegan.

Zuckerfreie Naschereien | Gesunde Snacks | Torten, Kuchen, Cupcakes etc. für besondere Anlässe | Regionale Bio-, Low Carb-, glutenfreie & vegane Produkte



 Wallerseestraße 74Q
5201 Seekirchen a. Wallersee
+43 676 725 13 03
info@gesundnaschen.com

 www.gesundnaschen.com
 Gesund Naschen
 @gesundnaschen

 Abholung in Seekirchen –
MO–DO 17:00–19:00 Uhr |
einmal wöchentlich Haus-
zustellung in Salzburg und
Umgebung | Onlineshop






GESUNDHEITSLADEN SEEKIRCHEN

SONJA KITTL



Im kleinen, feinen Gesundheitsladen in Seekirchen biete ich neben frisch gepressten Frucht- und Gemüsesäften auch schmackhaft zubereitete gesunde Snacks und viele weitere sorgfältig ausgewählte Produkte an. Die gemütlichen Sitzcken laden zum genussvollen Entspannen und Beisammensein sein.

 Mathias-Bayrhammer-Str. 26
5201 Seekirchen a. W.
+43 664 23 01 009
office@dergesundheitsladen.at

 www.dergesundheitsladen.at
 Der Gesundheitsladen
 @der_gesundheitsladen

 MO, DI, DO, FR, SA
9:00–13:00 Uhr & 15:00–18:00 Uhr

Bio-Kaffee & -Schokolade | Frisch gepresste Frucht- und Gemüsesäfte | gesunde Snacks | u.v.m.

IMKERVEREIN SEEKIRCHEN

HONIG AUS SEEKIRCHEN IN BESTER QUALITÄT

Bienen stehen in Symbiose mit der Natur. Sie leben von der Natur, sammeln Honig und leisten mit ihrer Bestäubungsleistung einen positiven Beitrag, um unsere naturbelassene Heimat zu erhalten. Der Artenreichtum unserer Landschaft, geprägt durch die kleinstrukturierten Landwirte des Salzburger Seenlandes, bildet eine ausgezeichnete Basis für die hohe und nachhaltige Qualität unserer Bienenprodukte.

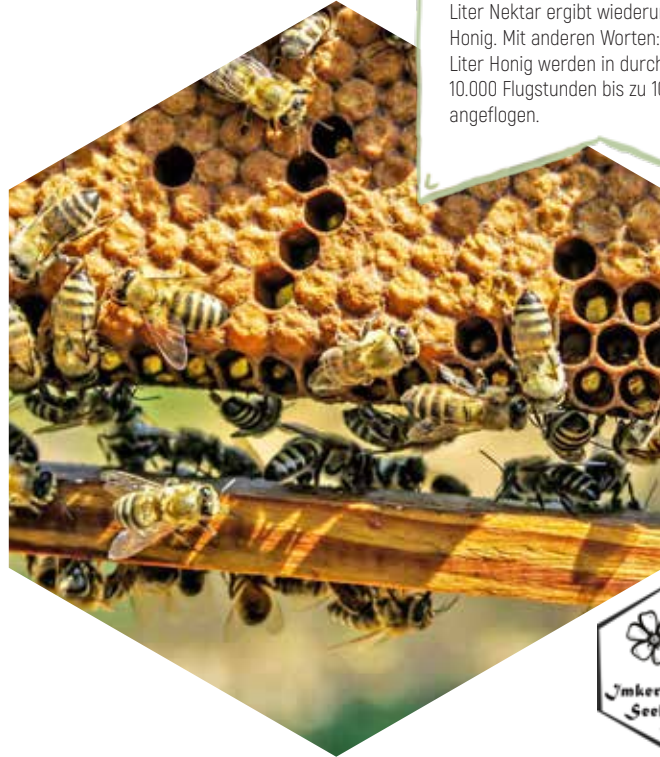
Die Honige aus Seekirchen und der Seenregion wurden bereits oft mit Prämierungen ausgezeichnet und zählen so zu den Besten weltweit.

Kontakt:

Felix Doppler

+43 677 6110 1116

bioimkerei.doppler@gmx.at



SCHON GEWUSST:

Honig ist ein Naturprodukt und entsteht durch die unglaubliche Sammellarbeit der Honigbiene. Mit durchschnittlich rund 20.000 Flugeinsätzen sammeln Sie ca. einen Liter Nektar oder Honigtau. Ein Liter Nektar ergibt wiederum etwa 150g Honig. Mit anderen Worten: Für einen Liter Honig werden in durchschnittlich 10.000 Flugstunden bis zu 10 Mio. Blüten angeflogen.





Honig ist seit Jahrhunderten ein begehrtes Naturprodukt:

Honig ist eines der wenigen Lebensmittel, die ohne jede Veränderung in den Verkauf gelangen. Er bedarf keiner Kühlung und ist trotzdem monatelang bei gleicher Qualität haltbar.

Einige Leute lieben ihr Honig-Brötchen am Morgen, andere nehmen Honig zum Süßen ihrer Salatsößen und des Nachtschises, weil er eben mehr als nur süß ist. Produkte wie Honig, Propolis, Wachs und Pollen, die wir bei der wundervollen Arbeit als Imker ernten dürfen, offenbaren uns Jahr für Jahr die Vollkommenheit der Bienen.



UNSERE MITGLIEDER

BIO-IMKEREI FAMILIE DOPPLER – MARIA & FELIX DOPPLER 

Bio-Honig | Propolis | Bienenwachs | „Bienenbrot“ aus fermentierten Blütenpollen | Bio-Austria Zertifikat

Selbstbedienungsladen | ab Hof Verkauf
Mühlbachstraße 57
+43 650 9713303
www.imkerei-doppler-honig.business.site

BAYRHAMMER HONIG IMKEREI – JOSEF BAYRHAMMER

Honig
Mühlbachstraße 87
+43 6212 6463 oder +43 664 1226 651
www.bayrhammerhonig.com

HOAMAT HONIG – ANDRÉ ARNOLD

Honig | Propolis | Bienenwachs | Bienenpatenschaft
Hauptstraße 76
+43 677 64599388
www.hoamathonig.at
f Hoamat Honig
@ hoamat_honig

JOHANN FINK

Honig | Propolis | Honig-Zirbe
Brunn 8
+43 664 4730482

IMKEREI ROIDER – JOSEF ROIDER
Honig | SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat
Waldmoosgasse 13
+43 650 5203205

ANDREA & GERHARD FISCHWENGER
Honig
Ehgartl 4
+43 677 63685703

JAKOB & GERHARD IBERTSBERGER
Honig | Imkereiprodukte
Hippingerstraße 52
+43 650 37526256 oder +43 650 3013900

HERBERT JANSER
Honig | Propolis | Bienenwachs | Met
Ried 17
+43 650 2387380

BIOLANDIMKEREI FAM. MÖSL – BERNHARD MÖSL 
Bio-Honig | Propolistropfen | Bienenwachs | SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat
Mayerlehen 91
Ab Hof Verkauf in Elixhausen:
Binderweg 3
Nach telefonischer Vereinbarung
+43 664 4130988



IMPRESSUM

Eigentümer

Tourismusverband Seekirchen

Herausgeber & Verleger

Tourismusverband Seekirchen

Fotos

Gertraud Kleemayr | Annemarie Jäger | Peter Sütö |

Ralf Weichselbaumer | Ernest Stierschneider |

istock.com/Alina Rosanova | istock.com/SimonSkafar |

mit freundlicher Genehmigung der vorgestellten Betriebe

Texte

Tourismusverband Seekirchen

Layout & Illustrationen

FRIsPirit – Agentur für Grafik & Kommunikation

www.seekirchen-info.at  

