

## Garantiert regional aus dem SalzburgerLand

*Wissen, wo's herkommt: Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat*

**Das SalzburgerLand ist reich an herrlichen Seen, schönen Bergen und Wiesen, mystischen Wäldern, traumhaften Skipisten, außergewöhnlichen Sehenswürdigkeiten – und kulinarischen Genüssen. Durch das neue SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ist die Top-Qualität aus dem SalzburgerLand auf einen Blick erkennbar.**

Um ein Land richtig kennenzulernen, muss man es auch erschmecken. Und das macht im SalzburgerLand richtig Spaß, denn in Stadt und Land Salzburg arbeiten viele Genuss-Handwerker als kulinarische Künstler an hochwertigen Produkten aus der Salzburger Landwirtschaft.

### SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

Immer mehr Konsumenten verlangen nach ehrlichen, nachhaltigen und traditionell hergestellten Nahrungsmitteln aus der Region. Salzburgs Bauern und Lebensmittel-Handwerker bieten genau diesen unverfälscht echten Genuss aus dem SalzburgerLand. Darum werden Lebensmittel aus dem SalzburgerLand seit Mai 2019 mit dem neuen Siegel gekennzeichnet. Egal wo man einkauft, ein kurzer Blick auf das runde, gut sichtbare Siegel zeigt: Dieses Produkt ist garantiert regional aus dem SalzburgerLand – und natürlich streng kontrolliert.

### Nachhaltiger Genuss

Was haben die Salzburger Lebensmittel-Handwerker der Bio-Hofkäserei Mattigtaler im Flachgau, des Biohof Lehengut im Pongau, des Sinnlehenhof im Pinzgau, des Schlangenhof im Tennengau und der Dorfmetzgerei Karl in der Stadt Salzburg gemeinsam? All diese Betriebe und noch viele mehr im ganzen SalzburgerLand achten bei ihren verarbeiteten Produkten auf die Regionalität, kurze Wege und beste Qualität. Mit viel Engagement und Liebe zum Detail veredeln die vielen bäuerlichen Betriebe im SalzburgerLand ihre Produkte und verkaufen diese in eigenen Hofläden, auf Bauern- und Wochenmärkten, im Supermarkt oder direkt an die Gastronomie, wo die Salzburger Köche tolle Gerichte daraus kredenzen. Sprich: Im SalzburgerLand findet man den Genuss der kurzen Wege, nachhaltig und köstlich zugleich! Hier wird seit vielen Jahren eine intensive Zusammenarbeit von Tourismus, Gastronomie und heimischer Landwirtschaft gepflegt.

*„Das Thema regionale Kulinarik spielt auch bei der Buchungsentscheidung unserer Gäste eine immer größere Rolle“, weiß SalzburgerLand Tourismus Geschäftsführer Leo Bauernberger. „Das SalzburgerLand kann hier zum Glück aus dem Vollen schöpfen. Es gibt einfach so viele Köstlichkeiten und so viele ‚Lebensmittel-Handwerker‘, die daraus die allerfeinsten Speisen zubereiten. Eine hohe Qualität an lokalen Produkten und Spezialitäten unterstreicht unseren guten Ruf als erstklassige Kulinarik- und Genussdestination.“, betont Bauernberger.*

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird für Milch, Käse, Eier, Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch, Geflügel und Wild, Gemüse, Honig und Edelbrände verwendet. Unter [www.garantiert-regional.at](http://www.garantiert-regional.at) kann man die Richtlinien und Zertifizierungs-Kriterien transparent nachvollziehen.

SalzburgerLand  
Tourismus GmbH  
Wiener Bundesstraße 23  
Postfach 1  
5300 Hallwang | Salzburg  
AUSTRIA

T +43 662 6688 0  
F +43 662 6688 66

info@salzburgerland.com  
www.salzburgerland.com

### PRESSEKONTAKT

**Gernot Hörwertner**  
Unternehmenssprecher  
Leitung Unternehmens-  
kommunikation, PR &  
Medienmanagement  
DACH

g.hoerwertner@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 75  
M +43 664 8066 8875

**Michaela Obernosterer**  
Chefredaktion PR und  
Medienmanagement  
DACH

m.obernosterer@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 77  
M +43 664 8066 8877

**Sabrina Gangl, BA, MA**  
PR und Medien-  
management DACH

s.gangl@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 76

