

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. Mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird die Top-Qualität von Lebensmittel aus der Region 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 Produzenten und 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. Salzburger Bauern und Lebensmittel-Handwerker bieten genau diesen unverfälscht echten Genuss aus dem SalzburgerLand. Darum werden Lebensmittel aus dem SalzburgerLand seit Mai 2019 mit einem 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. Mittlerweile sind mehr als 2.000 Produkte von über 300 Salzburger Lebensmittelproduzenten mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet.

Nachhaltiger Genuss

Was haben die Salzburger Lebensmittel-Handwerker der Bio-Hofkäserei Mattigtaler im Flachgau, Bio aus dem Tal im Pongau, die Schattberger im Pinzgau, des Schleggenhofs im Tennengau, des Greilhofs im Lungau 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.

Regionale Gerichte

Ein weiterer Meilenstein wurde im Frühjahr 2020 gesetzt: Gastronomiebetriebe können nun einzelne Gerichte auf ihrer Speisekarte mit dem Siegel auszuzeichnen. Voraussetzung dafür ist, dass das Gericht vorwiegend aus SalzburgerLand-Produkten zubereitet wird, Beilagen müssen zumindest aus Österreich sein. Rund 150 Gastronomiebetriebe tragen das Gütezeichen SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat.

**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

Michaela Obernosterer
Chefredaktion PR und
Medienmanagement DACH
m.obernosterer@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 77
M +43 664 8066 8877

Andrea Bodner, BA
PR und Medien-
management DACH
a.bodner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 35
M +43 664 8066 8835

Magdalena Putz, BA
PR- & Medienmanagement,
Themenmanagement
Genuss & Kulinarik
m.putz@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 76



„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 innovative ‚Lebensmittel-Handwerker‘, die daraus die allerfeinsten Speisen zubereiten. Eine hohe Qualität an lokalen Produkten und regionalen Spezialitäten unterstreicht unseren guten Ruf als erstklassige Kulinarik- und Genussdestination.“, betont Bauernberger.

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird für Milch, Milchprodukte, Käse, Eier, Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Brot, Gemüse, Honig und Edelbrände verwendet. www.salzburgschmeckt.at