

## **Garantiert regional aus dem SalzburgerLand**

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

**Das SalzburgerLand ist reich an herrlichen Seen, beeindruckenden Bergen und Wiesen, mystischen Wäldern, traumhaften Skipisten, außergewöhnlichen Sehenswürdigkeiten – und kulinarischen Genüssen. Mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird die Top-Qualität von Lebensmitteln 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 Produzent\*innen und Genuss-Handwerker\*innen als kulinarische Künstler\*innen an hochwertigen Produkten aus der Salzburger Landwirtschaft.

### **SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat**

Immer mehr Konsument\*innen verlangen nach ehrlichen, nachhaltigen und traditionell hergestellten Nahrungsmitteln aus der Region. Salzburger Bäuerinnen und Bauern und Lebensmittel-Handwerker\*innen 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 Köch\*innen 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 auszeichnen. 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  
5300 Hallwang | Salzburg  
AUSTRIA  
T +43 662 6688 0  
F +43 662 6688 66  
info@salzburgerland.com  
www.salzburgerland.com

#### **PRESSEKONTAKT**

**Andrea Bodner, BA**  
Lead PR &  
Medienmanagement

a.bodner@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 35  
M +43 664 8066 8835

**Mag.a Miriam Rappitsch**  
PR & Medienmanagement

m.rappitsch@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 52  
M +43 664 8066 8852

**Alexandra Koncar, MA**  
PR & Medienmanagement

a.koncar@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 22  
M +43 664 8066 8822



*„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\*innen‘, 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, Wildprodukte, Fisch, Brot, Getreide, Salz, Gemüse, Honig und Edelbrände verwendet. [www.salzburgschmeckt.at](http://www.salzburgschmeckt.at)