



ECHT. GSUND. GUAD.



SAALFELDEN
LEOGANG

DEUTSCH | ENGLISH



INHALT

D

- 4 Wissenswertes
- 5 Aus dem Leben einer Kuh
- 6-7 Asitz Bergschinken
- 8 Trebesiner Landjäger
& Biberger Salami
- 9 Stoana Mea Wurzen
& Persailwurzerl
- 10 Loigomer Polnische
& Bürgerauer
- 11 Bio Spielberger, Knappenbrät
& Lettlkaserin
- 12 Käseprodukte
- 13 Direktvermarkter

CONTENTS

E

- 4 Key facts
- 5 A cow's life
- 6-7 Asitz Bergschinken
- 8 Trebesiner Landjäger
& Biberger Salami
- 9 Stoana Mea Wurzen
& Persailwurzerl
- 10 Loigomer Polnische
& Bürgerauer
- 11 Bio Spielberger, Knappenbrät
& Lettlkaserin
- 12 Cheese products
- 13 Direct sales outlets





D

DAS MACHT ECHT. GSUND. GUAD SO EINZIGARTIG...

„Echt aus der Region“ hat sich besonders auf die Produktion von Fleisch- und Wurstwaren spezialisiert. Die Produktpalette umfasst 80% Bio-Rindfleisch, ausschließlich aus Saalfelden Leogang, und einen kleinen Anteil an Schweinefleisch oder Schweinefett, welcher von der Bio-Schwein Austria GmbH aus Oberösterreich bezogen wird.

Der Rindfleischanteil wird so hoch wie möglich gehalten, um mit sehr hochwertigen Produkten zur Erhaltung der regionalen Grünlandflächen und Almen beizutragen. Die Landschaft Saalfeldens und Leogangs bleibt in ihrer Schönheit erhalten und erfreut damit nicht nur die Ortsansässigen selbst, sondern auch viele Gäste.

Echt. Gsund. Guad. ist nur durch die enge Zusammenarbeit der Saalfeldner und Leoganger Bauern mit dem Tourismusverband Saalfelden Leogang möglich. Gemeinsam ist es gelungen, Produkte auf den Markt zu bringen, welche die heimischen Bauern unterstützen und ein Zeichen für Nachhaltigkeit setzen.

Unsere Bauern verrichten ihre Arbeit mit viel Herzblut und freuen sich darüber, dass sie ihren Tieren ein artgerechtes und schönes Leben bieten können.

Hier, wo der Bauer noch jede Kuh beim Namen kennt und man mit statt gegen die Natur lebt, erscheint alles ein wenig bodenständiger.

E

WHAT MAKES 'ECHT. GSUND. GUAD.' SO UNIQUE?

The concept of genuine regional produce has taken on special significance in the production of meat and sausages. The product range consists of 80% organic beef exclusively from Saalfelden Leogang and a small proportion of pork or pork fat acquired from the organic producer Bio-Schwein Austria GmbH in Upper Austria.

The proportion of beef is kept as high as possible in order to ensure that the very high-quality products contribute to the preservation of regional grasslands and Alpine pastures. The landscape of Saalfelden and Leogang is thus able to retain its beauty, delighting locals and visitors alike. The requirements for 'Echt. Gsund. Guad.' can only be met by means of close cooperation between the farmers based in Saalfelden and Leogang and the Saalfelden Leogang tourism association. Working together, they have succeeded in introducing products to the market that support local farmers and make a statement in terms of sustainability. Our farmers go about their tasks with a great deal of passion and are pleased to ensure that their animals enjoy a happy life, with appropriate conditions for the respective species. Here, where farmers still know every cow by name and where people live in harmony with nature rather than trying to get around it, everything seems a little more down to earth.



D

Hallo! Darf ich mich kurz vorstellen? Mein Name ist Edelweiß und ich bin eine waschechte Pinzgauerin. Am 24. November 2016 erblickte ich in Leogang das Licht der Welt.

An meine ersten Tage hier im traumhaften Leogang, kann ich mich noch gut erinnern. Mit wackeligen Beinen stand ich in meiner mit herrlich duftendem Heu ausgelegten Kälberbox und schaute dem Bauern neugierig beim Melken zu. Umso mehr erfreute es mich, als der Bauer mich mit der Flasche voller nahrhafter Kuhmilch meiner Mutter fütterte.

Ein halbes Jahr später durfte ich gemeinsam mit den anderen Kalbinnen auf den Asitz und genieße jetzt dort meinen „Sommerurlaub.“ Am Asitz gibt es eine Menge zu entdecken. Jeden Tag sehe ich den heiteren Wanderern und Mountainbikern zu, wie sie voller Energie den Berg erklimmen und die steilen Wege hinabsausen.

Ich genieße den herrlichen Ausblick auf die Leoganger Steinberge und das Steinerne Meer in vollen Zügen und lasse mir das frische, saftige Gras jeden Tag schmecken!

In zwei Jahren werde ich alt genug sein, um selbst ein Kalb zur Welt zu bringen und Milch für die Produktion eines schmackhaften regionalen Käses zu erzeugen.

E

Hello! Let me introduce myself – my name is Edelweiss and I'm a Pinzgau native through and through. I was born in Leogang on 24 November 2016 and look back fondly on my early days here in this beautiful part of the world.

Standing on my shaky legs in my calf box lined with wonderfully aromatic hay, I remember being filled with curiosity as I watched the farmer go about his milking – and I was delighted when he fed me with a bottle of my mother's nourishing milk.

Half a year later, I was able to join the other heifers in savouring a terrific 'summer holiday' on the Asitz. There's a lot to explore here: every day, I see the cheerful hikers and mountain bikers scaling the mountain with limitless energy and navigating their way down the steep paths.

I love the marvellous views of the Leoganger Steinberge mountains and the Steinerne Meer plateau and enjoy the fresh, juicy grass every day! In two years' time, I'll be old enough to have a calf of my own and provide the milk that goes into delicious regional cheeses.

ASITZ BERGSCHINKEN - RINDERSAFTSCHINKEN



D

ASITZ BERGSCHINKEN

Für den „Asitz Bergschinken“ wird ausschließlich Rindfleisch in bester Bio-Qualität von unseren Bauern aus Saalfelden Leogang verwendet. Die Rinder wachsen glücklich und mit viel Zuwendung der Bauern auf den Bio-Bauernhöfen auf. Den Sommer verbringen die Tiere auf den Saalfeldner und Leoganger Weiden und Almen. Die unberührten Gräser, welche die Rinder zu sich nehmen, machen das Fleisch sehr hochwertig und zu einer geschmacklichen Sensation.

Dank der heimatbezogenen Bauern und regionalen Betrieben ergeben sich kurze Transportwege, welche die Umwelt schonen.

Der „Asitz Bergschinken“ ist aus sehr mageren Teilen des Qualitätsrindfleisches hergestellt und deshalb auch für gesundheitsbewusste Genießerinnen und Genießer eine ideale Wahl.

Seinen Namen verdankt der hochwertige Schinken dem Leoganger Hausberg, dem Asitz, auf welchem viele Rinder ihren Sommer verbringen.

HERSTELLUNG

Alexander Rainer, der Eigentümer des Leoganger Dorfladens, kauft für die Produktion des Rindersaftschinkens nur ausgewählte gesunde Rinder aus der nächsten Umgebung. Die Tiere werden – ohne langen Transportweg – direkt in Leogang geschlachtet und zerlegt.

Die mageren Stücke werden von Sehnen und Fett befreit und in Würfel geschnitten, bevor das Fleisch samt allen Zutaten und Bio-Gewürzen zur Weiterverarbeitung an die Fleischhauerei Horngacher übergeben wird. Die edlen Fleischstücke werden einige Zeit in eine Lacke eingelegt, die aus Trinkwasser und Gewürzen, nach einem Rezept des Leoganger Dorfladens, hergestellt wird. Anschließend wird das Fleisch in Formen gepresst, erhitzt und leicht geräuchert. Durch das Räuchern erhält der Schinken seine feine Rauchnote.

Der köstliche Rindersaftschinken bietet sich als optimale Ergänzung einer Jause an. Am besten schmeckt er aufgeschnitten mit einem Stück Weißbrot oder mit Essig und Öl zubereitet.

Bio – regional – unsere Zukunft

Die Natur bewirkt den Fortschritt nicht dadurch, dass sie alles auf ein Niveau zurückführt, sondern dadurch, dass sie das Beste stärkt und erhält.

John Tyndall (Irischer Physiker, 1820 – 1893)

ASITZ BERGSCHINKEN - RINDERSAFTSCHINKEN



E

ASITZ BERGSCHINKEN

Asitz Bergschinken consists exclusively of top-quality organic beef from our farmers in Saalfelden Leogang. The cows grow up happily at the organic farms, enjoying a great deal of care and attention from the farmers. The animals spend the summer in the Alpine pastures around Saalfelden and Leogang. The unspoiled grasses eaten by the cows ensure very high-quality meat with a sensational taste. The local links of the farmers and regional firms result in short transport distances, which help protect the environment. Asitz Bergschinken is made from very lean pieces of quality beef, making it an ideal choice for health-conscious consumers. This high-quality product gets its name from the Asitz, the local mountain in Leogang where many of the cows are taken for the summer.

PRODUCTION

Alexander Rainer, owner of the Leoganger Dorfladen, buys only selected, healthy cows from local sources for the production of Rindersaftschinken. Instead of being transported over long distances, the animals are slaughtered and cut up in Leogang itself. The lean pieces are stripped of sinews and fat before being cut into cubes. The meat is then handed over to the butcher 'Fleischhauerei Horngacher' for further processing, together with all ingredients and organic seasonings. The quality pieces of meat are immersed for a certain period in a coating that consists of drinking water and seasonings, corresponding to a recipe from the Leoganger Dorfladen. The meat is then pressed into shape, heated and lightly smoked. This latter stage helps provide the product with its mild note of smokiness. The delicious Rindersaftschinken, which is an ideal complement to a snack, tastes best when sliced and served with a piece of white bread or with vinegar and oil.

Organic – regional – our future

Nature does not effect progress by returning everything to the same level, it does so by strengthening and preserving what is best.

John Tyndall (Irish physicist, 1820 – 1893)



D

TREBESINER LANDJÄGER

Durch ihre Würze erhalten die Trebesiner Landjäger eine pikant geschmackvolle Note, welche die Würste zu so herzhaften Genußhappen macht. Die Würste werden stark, aber sorgsam, unter speziell abgestimmten Klimabedingungen, getrocknet.

E

TREBESINER LANDJÄGER

The Trebesiner Landjäger sausages feature a seasoning that gives them a spicy and flavourful edge, making them a popular hearty snack. The sausages are dried in an intensive yet careful procedure under specially tailored climatic conditions.



D

BIBERGER SALAMI

Die Biberger Salami ist eine Bio-Rohwurst, die aus hochwertigem Rindfleisch und Schweinefett erzeugt wird. Sie wird zuerst geräuchert und anschließend tritt ein spezieller Reifungsprozess ein, der über einen Monat dauert.

E

BIBERGER SALAMI

Biberger Salami is an organic raw sausage made from high-quality beef and pork fat. It is first smoked and then subject to a special maturation process that lasts over a month.



D

STOANA MEA WURZEN

Die Kaminwürzen enthalten überwiegend Rindfleisch, das vorrangig aus Hals, Schulter und dem Bauch der Tiere gewonnen wird. In geringfügiger Menge wird hochwertiges Schweinefett beigemischt. Das Charakteristische der Rohwürste ist die besondere Rauchnote, die sie dem sorgfältigen Räuchervorgang zu verdanken haben.

E

STOANA MEA WURZEN

Known as 'Kaminwürzen', these sausages are largely composed of beef that comes primarily from the neck, shoulder and belly. This is then mixed with a small amount of high-quality pork fat. The hallmark of these raw sausages is the special note of smokiness that results from the careful smoking process.



D

PERSAILWURZLERL

Die Persailwurzerl sind durch ihre Chiliwürze unverwechselbar. Die milde Schärfe verleiht ihnen den gewissen „Pep“.

E

PERSAILWURZLERL

The chili seasoning makes the Persailwurzerl unmistakable, ensuring a mild spiciness that provides these sausages with their characteristic pep.



D

LOIGOMER POLNISCHE

Die Loigomer Polnische wird durch gekanntes Erhitzen und Abtrocknen haltbar gemacht. Die Wurst zeichnet sich durch einen einzigartigen und urtypischen Geschmack aus.

E

LOIGOMER POLNISCHE

The Loigomer Polnische is cured by means of skilful heating and drying. It makes a terrific impression with its unique and rustic taste.



D

BÜRGERAUER

Die Bio-Extrawurst hat durch den hohen Rindfleischanteil eine etwas festere Konsistenz und schmeckt besonders gut frisch aufgeschnitten auf einer Scheibe Vollkornbrot.

E

BÜRGERAUER

The high beef content in this organic Extrawurst ensures that it has a somewhat more solid consistency and tastes particularly good when freshly sliced and served on whole-grain bread.



D

BIO-SPIELBERGER

Die Bio-Spielberger sind Leogangs „Frankfurter Würstel“. Das Typische der Bio-Spielberger ist die milde Würze und der knackige Biss.

E

BIO-SPIELBERGER

The Bio-Spielberger is Leogang's answer to the frankfurter. A typical feature of this crunchy organic sausage is its mild seasoning.

D

LETTLKASERIN

Die Lettlkaserin ist eine Bio- Käsewurst. Besonders geschmackvoll erweist sich der enthaltene Bio-Bergkäse vom Eggerbauern in Hochfilzen.

E

LETTLKASERIN

The Lettlkaserin is an organic cheese sausage that contains a particularly tasty organic Alpine cheese from the Eggerbauer farm in Hochfilzen.



D

KNAPPENBRÄT

Das Knappenbrät aus Leogang ist ein Bio-Leberkäse, welcher durch seinen saftigen, urigen Geschmack überzeugt.

E

KNAPPENBRÄT

A product of Leogang, the Knappenbrät is an organic meatloaf that stands out thanks to its juicy, rustic taste.



KÖSTLICHE KÄSEPRODUKTE AUS DER REGION

- **Sinnlehen-Käse** (Sinnlehenhof, Johann Scheiber)
„gsmackiger“ Tilsiter aus Leogang | tasty Tilsit cheese from Leogang
- **Pfefferkäse** (Sinnlehenhof, Johann Scheiber)
Tilsiter mit grünem Pfeffer gewürzt | green pepper Tilsit cheese
- **Kümmelkäse** (Sinnlehenhof, Johann Scheiber)
Tilsiter mit Kümmel wohldosiert verfeinert | Tilsit cheese with caraway seeds
- **Bergkäse** (Sinnlehenhof, Johann Scheiber)
Hartkäse aus Leoganger Gebirgsmilch | hard cheese from Leogang
- **Weichkäse „Schneerose“** (Sinnlehenhof, Johann Scheiber)
Herzhafter Camembert mit weißem Schimmel | tasty Camembert with slight white mold
- **Butterkäse** (Sinnlehenhof, Johann Scheiber)
Weicher, milder und feiner Käse für Genießer | soft cheese with a mellow taste for gourmets
- **Seezarella** (Tödlinggut, Seealm, Rupert Zehentner)
Eine Art Mozzarella von der Seealm | a kind of Mozzarella from the Seealm hut

Für die Herstellung der regionalen Käseprodukte wird ausschließlich Bio-Heumilch aus Leogang verwendet, welche noch vor Ort zu köstlichen Käsesorten weiterverarbeitet wird. | For the production of regional cheese products exclusive organic hay milk from Leogang is used. The cheese is produced directly on the farms.

Hier bekommen Sie die schmackhaften Köstlichkeiten aus der Region:
Here you can buy the delicious regional cheese products:

- **Dorfladen Leogang**
- **Lagerhaus Leogang**
- **Saalachtaler Bauernladen in Saalfelden**



Schirmbrandgut	Breitenberg-ham 4	Saalfelden	T +43 (0)6582 72661
Schmiedbauer	Mayrhofen 2	Saalfelden	T +43 (0)6582 74562
Destillate Herzog	Breitenberg-ham 5	Saalfelden	T +43 (0)6582 75707
Tribuser	Sinning 13	Leogang	T +43 (0)6583 8551
BROT BREAD			
Zieferhof "Mei Muich"	Otting 7	Leogang	T +43 (0)6583 7436
Schmiedbauer	Mayrhofen 2	Saalfelden	T +43 (0)6582 74562
Vorderrain	Rain 1	Leogang	T +43 (0)6583 8394
EIER EGGS			
Biohof Enn	Rosental 9	Leogang	T +43 (0)6583 7169
Biohof Stechaubauer	Wiesersberg 3	Saalfelden	T +43 (0)6582 73394
Klappfererhof	Schmalenberg-bahn 3	Saalfelden	T +43 (0)664 4411386
FISCH FISH			
Anton Grundner	Leogang 89	Leogang	T +43 (0)6853 20223
GEMÜSE VEGETABLES			
Biohof Stechaubauer	Wiesersberg 3	Saalfelden	T +43 (0)6582 73394
HONIG HONEY			
Breitenbauer	Dorfheim 44	Saalfelden	T +43 (0)650 4831764
Bründl Alfred	Sinning 36	Leogang	T +43 (0)664 4449673
Fam. Unterberger	Gerling 13	Saalfelden	T +43 (0)6582 72433
Imkerei Höttl	Euring 17	Saalfelden	T +43 (0)664 5147647
KÄSE CHEESE			
Johann & Renate Scheiber	Hirnreit 8	Leogang	T +43 (0)6583 8438
Familie Zehentner	Grießen 1	Leogang	T +43 (0)664 73450577
MILCHPRODUKTE DAIRY PRODUCTS			
HPH anno 1905	Euring 5	Saalfelden	T +43 (0)699 12022002
Johann & Renate Scheiber	Hirnreit 8	Leogang	T +43 (0)6583 8438
Zieferhof "Mei Muich"	Otting 7	Leogang	T +43 (0)6583 7436
WOLLPRODUKTE WOOL PRODUCTS			
Alpakastall	Euring 3/2	Saalfelden	T +43 (0)664 5658744
Pinzgau Alpakas	Anton Wallner Straße 5a	Saalfelden	T +43 (0)676 86861878



IMPRESSUM | PUBLICATION INFORMATION

Für den Inhalt verantwortlich | Responsible for content:

Saalfelden Leogang Touristik GmbH

Mittergasse 21 a | 5760 Saalfelden

T +43 (0)6582 70660

info@saalfelden-leogang.at

www.saalfelden-leogang.com

Bilder | Photo credits:

Fotoarchiv der Saalfelden Leogang Touristik GmbH, Michael Geissler,
friendship.is GmbH - Kathrin Gollackner

Layout: HBLW Saalfelden

Druck: Druck Wedl & Dick, Saalfelden

Dezember 2017

Änderungen, Fehler und Preisänderungen vorbehalten

Subject to changes, errors and price changes





www.saalfelden-leogang.com