

Gemeinde St. Georgen bei Salzburg



Das Gute liegt so nah!

St. Georgen bei Salzburg DIREKTVERMARKTER Broschüre

Diese Broschüre soll Ihnen, liebe Bürgerinnen und Bürger, einen Überblick über die Vielzahl und Vielfalt an heimischen Lebensmitteln und Produzenten geben und zum regionalen Einkauf animieren!

Wir bedanken uns bei allen Beteiligten für ihre Mitwirkung und hoffen auf reges Interesse an unseren örtlichen Lebensmittelproduzenten.

salzburger
bildungswerk
gemeindeentwicklung

Mit freundlicher Unterstützung
der Salzburger Gemeindeentwicklung

Stand: 01. Jänner 2023

Gemeinde St. Georgen

AMTLICHE MITTEILUNG



BIO-MARKT AGLASSING

Fleisch, Brot, Käse- und Milchprodukte, Obst, Gemüse und Naturkost

Fam. Eisl und Fam. Spitzauer
Wimpassing 2
info@biomarkt-aglassing.at
www.biomarkt-aglassing.at



Öffnungszeiten und Kontakt:

Mittwoch 16 – 19 Uhr
Freitag 14 – 19 Uhr
Samstag 08 – 12 Uhr

Telefonnummer für
Fleisch, Milch, Brot:
06272/7541

Telefonnummer für
Obst, Gemüse, Naturkost:
06272/8101

„Unsere Visionen beginnen mit unseren Wünschen“

Und unsere Visionen sind eine Welt in der die gegenseitige Achtung vor Mensch, Tier und Pflanze wieder eine Selbstverständlichkeit wird- eine Herzensangelegenheit.

Daraus entsteht auch die Art der landwirtschaftlichen Arbeit auf unseren Biobetrieben, ob im Stall mit den Tieren oder mit den Pflanzen auf dem Feld.

Biologische Landwirtschaft ist aber auch Wasserschutz, Erosionsschutz, Erhaltung von Lebensräumen für Insekten, Bienen und Hummeln, das ja zum Wohle „aller“ ist. Ebenso für die Erhaltung der Vielfalt an Pflanzen und Tiere aller Art die wesentlich sind für den natürlichen Kreislauf.

„Unser Wunsch ist es, dass sich viele mit uns auf diesen Weg machen.“



OBSTPRESSE - MARIA BÜHEL

Gepresst werden können Äpfel, Birnen und Trauben!

Lassen Sie Ihr eigenes Obst pressen und nehmen Sie den eigenen Saft sofort mit!

Obstverwertungsverein
Maria Bühel
Johanna Lang
Marienweg 2

Öffnungszeiten und Kontakt:

Die Anmeldung für einen Pressetermin ist unbedingt erforderlich.

Telefon: 0677 / 64626757
(Nur während der Presszeit ab ca. Mitte August erreichbar)

Die Säfte kann man sich auch pasteurisieren und in eigenem Gebinde, in Flaschen oder in erwerbbaaren Fünf-Liter-Packs abfüllen lassen.



TONINGBAUER

Frische Bio-Eier

Herbert und Elisabeth Spitzauer
Aglassing Straße 24

Öffnungszeiten und Kontakt:

Selbstbedienungs-Kühlschrank
rund um die Uhr

Telefon: 0664 / 8443732



BIOGÄNSE/BIOENTEN

**Bio Weidegänse und -enten
zu Martini, Ostern und
Weihnachten**

Manfred Gloning
Rodinger Straße 21

Öffnungszeiten und Kontakt:

Auf Reservierung und Bestellung

Telefon: 0664 / 44 67 903



VOM SCHMETTERLINGSHOF

SCHMETTERLINGSHOF

Franz Höfer
Helmberger Straße 21

**Bio Weidegänse, -hühner,
Lammfleisch,
Dinkelreis,
Dinkelmüsli,
Kamillentee,
Bärlauchöl,
Apfelchips**

Außerdem:
Kräuterwanderungen
Stand-Up-Paddling
Wirbelsäulengymnastik
Leihräder

Öffnungszeiten und Kontakt:

auf Bestellung

Telefon: 0664 / 8545965

info@schmetterlingshof.at
www.schmetterlingshof.at



GRABNERGUT SPECKSCHMANKERL

Waltraud und Georg Grömer
Holzhauser Straße 82

**Geräucherte Speckspezialitäten
von Oktober bis April.
Qualitativ hochwertige Speck-
schmankerl nach altem Famili-
enrezept.**

Das Fleisch stammt von Schweinen aus dem eigenen Betrieb, welcher bereits in dritter Generation geführt wird. Bei der Aufzucht wird besonders auf die Regionalität des Futters und natürlich auf die Gesundheit der Tiere geachtet.

Öffnungszeiten und Kontakt:

Nach telefonischer Vorbestellung

Telefon: 0676 / 3832620



Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat steht für kontrollierte Herkunft und zeichnet regionale Lebensmittel und Produkte sowie Gerichte in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung aus.

Damit wird garantiert, dass nur Rohstoffe und Zutaten aus der Region Salzburg verwendet werden.

Klar erkennbar am runden Siegel.



ALPIN SAKE

**Wein und
Spirituosen**

Stefan Sigl
Weidenweg 10



Öffnungszeiten und Kontakt:

Telefon: 0664 / 3912282
office@alpinsake.at



BRUMMERS MILCHKASTL

**Frische Heumilch und
Naturjoghurt sowie Produkte
von regionalen Anbietern**

Peter und Elfi Oberlechner
Überfuhrstraße 18



Öffnungszeiten und Kontakt:

Rund um die Uhr geöffnet
franzi.oberlechner@gmail.com



ECHINGER KÄSEGLOCKE

**Heumilchkäse, Butter, Topfen,
Sauerrahm**

Familie Giglmayr
Sportplatzstraße 4



Öffnungszeiten und Kontakt:

Dienstag–Samstag 8.30 – 12 Uhr
Freitag 8.30 – 17 Uhr

Telefon: 0676 / 87466915
giglmayr.herbert@gmail.com



GENUSS-MANUFAKTUR

**Geschenke der Natur:
Marmelade, Fruchtaufstrich,
Fruchtsirup, Chutney, Pesto,
Essig, Salz, Likör**

Annemarie Sax
Überfuhrstraße 24

Öffnungszeiten und Kontakt:

telefonische Vereinbarung bzw.
ausgewählte Produkte in
Brummers Milchkastl erhältlich

Telefon: 0680 / 2237591
annemarie.sax@gmx.at



IMKEREI HIESINGER

**Honig, Met und diverse
Imkereiprodukte**

Günter Hiesinger
Gartenweg 12
imkerei.hiesinger@gmx.at



Öffnungszeiten und Kontakt:

Honigbox - rund
um die Uhr geöffnet

Telefon:
0650 / 647588





JÄGERSCHAFT ST. GEORGEN-BÜRMOOS

Wild aus der Region

DLZ Stierlingwald
Gewerbegebiet Oberfeld 5

Öffnungszeiten und Kontakt:

auf Bestellung

Telefon:
0664 / 4130571
oder bei den Jägern



Land lebt auf!

versorgt vor Ort.

St. Georgen bei Salzburg

LAND LEBT AUF

Nahversorger



Michael Dreßler GmbH
Sportplatzstraße 1

Öffnungszeiten und Kontakt:

Tanken am Automaten möglich

Für die Öffnungszeiten
bitte QR-Code scannen



Tel. 06272/73212
dressler.st-georgen@pfeiffer.at

LANDMETZGEREI

MERZINGER

WIR LIEBEN WAS WIR TUN

5113 ST. GEORGEN BEI SALZBURG
TELEFON: 06272-8283
WWW.LANDMETZGEREI-MERZINGER.AT



LANDMETZGEREI MERZINGER

*Fleisch- und Wurstwaren
sowie Platten und Speisen auf
Vorbestellung!*

*Der Familienbetrieb hat sich
entschlossen, sich voll und
ganz auf das Beschicken von
Märkten zu konzentrieren.*



Öffnungszeiten und Kontakt:

Stand bei Apotheke Bürmoos

Ignaz-Glaser-Straße 48:

Mittwoch: 08.00 – 15.00 Uhr
Donnerstag: 08.00 – 14.00 Uhr
Freitag: 08.00 – 18.00 Uhr

Oberndorfer Wochenmarkt

Untersbergstraße:

Samstag: 08.00 – 12.00 Uhr

Eggelsberg Marktplatz 5:

Dienstag: 06.30 – 12.30 Uhr
Freitag: 06.30 – 14.00 Uhr

Salzburger Schranne

Donnerstag: 05.00 – 13.30 Uhr

Waldkraiburg, Sartrouville Platz

Samstag: 06.00 – 12.30 Uhr

Telefon: 06272 / 8283

office@landmetzgerei-
merzinger.at



Rudolf u. Eva-Maria Bamberger
Bauernstraße 16

STÖCKLBAUER

Bio-Getreideprodukte wie
Dinkelnudeln (auch vegan),
Dinkelkürbisdudeln, Dinkelhanf-
nudeln, Getreide (Dinkel, Hafer,
Roggen, Weizen), Mehle (Din-
kelweißmehl, Dinkelvollmehl,
Roggenvollmehl, Weizenvoll-
mehl), Flocken (Hafer, Dinkel),
Dinkelgrieß sowie Dinkelreis
und weitere saisonale Produkte
vom eigenen Hof.

Öffnungszeiten und Kontakt:

Di.: 9 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr
Fr.: 9 - 12 Uhr und 15 - 18 Uhr
Sa.: 9 - 12 Uhr

Telefon: 06272 / 20172



biodinkelnudeln@gmx.at
www.biodinkelnudeln.com



KAISERS HOFBÄCKEREI

Hofladen

Stefan und Alexandra Huber
St. Georgener Landesstraße 11

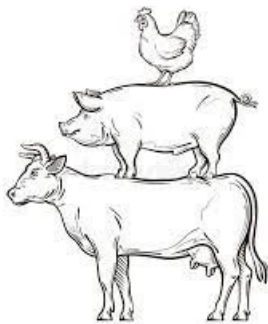
Sauerteigbrot, Weißbrot, Roggenvollkornbrot, Gebäck und Mehlspeisen aus eigenem naturbelassenen Getreide. Hofeigene Eier aus Obstgartenhaltung. Ebenfalls Produkte von den St. Georgener Bauern: Biodinkelprodukte von Rudolf Bamberger, Käse von der Käseglocke und regionaler Honig von Imker Günter Hiesinger, Marmeladen von der Annemarie aus Eching. Ebenfalls findet man bei uns den Ettenauer-Ziegenkäse wie Naturjoghurt vom Nußdorfer Bauern ebenso wie den Innviertler Bauernspeck vom Wirtsbauer aus Ernsting. Ausgewählte Produkte von der Naturboxx Bürmoos.

Öffnungszeiten und Kontakt:

Donnerstag 08 - 12 Uhr und
14 - 18.30 Uhr
Samstag 07.30 - 12 Uhr

Telefon: 0680 / 5591000
0680 / 1064326

kaiser_hof@yahoo.at



MATHEISBAUER

Freilandeier (täglich 0 – 24 Uhr)
Suppenhühner, Nudeln, Milch,
mehrmals jährlich Rind- und
Schweinefleisch,
Brennholz und Bauholz

Kontakt:

Familie Meislinger
Moospiracher Straße 16

Telefon: 06272 / 8133 oder
0660 / 44 35 549



LENI'S SELBSTGEMACHTES

Brot, Weckerl, Milchbrot, Eierlikör
Saisonal: Marmeladen und
verschiedene Sirupe

Öffnungszeiten und Kontakt:

Nach telefonischer Vorbestellung

Telefon: 0664 / 42 63 767

Lena Premm
Moospiracher Straße 16



SCHÖNLEITNER SPIRITUOSEN

Liköre und Spirituosen

Jürgen Schönleitner
Moosach Straße 7

Öffnungszeiten und Kontakt:

Nach Vereinbarung
jederzeit möglich
Onlineshop:
www.schoenleitner.net



Telefon: 0660 / 71 70 144
juergen@schoenleitner.net



BIOHOF SEMESSER

Bio-Obst nach Saison

Josef und Monika Vitzthum
Vollerer Straße 68

Öffnungszeiten und Kontakt:

Nach telefonischer Vereinbarung

Telefon: 0664 / 2425324

Kellerwirt



GASTHAUS KELLERWIRT

Mit großer Hingabe und Leidenschaft produziert Konditormeisterin Barbara Friembichler Kuchen und Torten aller Art für Anlässe aller Art (Hochzeiten, Taufen, Geburtstage,...)

Barbara Friembichler
Oberndorfer Landesstraße 8

Öffnungszeiten und Kontakt:

Nach telefonischer Vereinbarung

Telefon: 0699 / 10554148

office@kellerwirt.net

www.kellerwirt.net



GERNACH-BAUER

Bio-Eier, Bio-Milch, Bio-Obst (Äpfel, Zwetschken)

**Kaspressknödel, Leberknödel
Bauernbrot**

Josef-Georg Kaiser u. Nadine Kern
Vollerer Straße 62

Öffnungszeiten und Kontakt:

auf Vorbestellung

Telefon: 0650 / 2259037



HONIG AUS EIGENER PRODUKTION

Honig (1 kg und 0,5 kg)

Helga Rausch
Letzens-Au-Straße 20

Öffnungszeiten und Kontakt:

nach telefonischer Vereinbarung

Telefon: 0680 / 1251401

Liebe St. Georgenerinnen und St. Georgener!

In unserer Heimatgemeinde gibt es eine erfreulich große Vielfalt an regionalen Lebensmittelproduzenten.

Auf kürzesten Wegen können wir Erzeugnisse höchster Qualität genießen. Dies ist nicht nur für unsere Gesundheit und für den Klimaschutz gut, der Kauf von nachhaltig produzierten Produkten stärkt auch unsere heimischen Landwirte und Produzenten.

Die Gemeinde St. Georgen möchte Ihnen, liebe Gemeindebürger/innen, diese neue Direktvermarkter-Broschüre an die Hand geben. Hier finden Sie von frischem Gemüse und Obst über Fleisch, Brot, Marmeladen, Säfte und Spirituosen und vielem mehr, alles was das kulinarische Herz begehrt.

Als Bürgermeister unserer Gemeinde und als Vorsitzende des Sozial-, Senioren- und Integrationsausschusses ist es uns wichtig, alles dafür zu tun, unsere heimischen Produzenten direkt mit den Endkunden zu vernetzen!

Ein Besuch beim Bauern um´s Eck, oder der Einkauf beim Biobauernmarkt stärkt auch das soziale Miteinander in unserer Gemeinde. Ein Blick in den Stall oder ein Gespräch mit den Landwirten und Erzeugern bringt uns wieder näher an die Herkunft unserer Lebensmittel und schafft Bewusstsein, welch hohen Stellenwert die Güter haben, die bei uns im Ort erzeugt werden.

Wir laden Sie daher ein, planen Sie den nächsten Einkauf bei einem unserer regionalen Erzeuger und genießen Sie die höchste Qualität und Vielfalt unserer St. Georgener Produkte und Lebensmittel!



Franz Gangl
Bürgermeister

Mit regionalen Grüßen

Michaela Spatzenegger
Vorsitzende des Sozial-,
Senioren- und Integrations-
ausschusses

