

Kaiserweis'

Regionale Vielfalt ist unsere Art



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Ernährung für den Lebensstil

 LAND
Tirol

 KUUSK
Küchen- und
Umfeld



 Europäisches
Landwirtschaftsamt für
die Entwicklung der
ländlichen Räume
Hier werden Projekte in
die Wirtschaft gefördert



www.kaiserweis.at



Gemeinsam Wurzeln und Wachsen

Die Region darf sich einer bunten Vielfalt traditioneller wie innovativer Betriebe erfreuen, die Alltag wie Urlaub mit hochwertigen Produkten, spannenden Erlebnissen und viel Liebe zum Detail bereichern.

Deshalb wird im Zuge des LEADER-Projektes Kaiserland Genuss die Dachmarke Kaiserweis' entwickelt. Ziele sind, Betriebe der Region bei der Präsentation des Betriebes und der professionellen Vermarktung von hochwertigen, regionalen Produkten und Leistungen zu unterstützen, vorhandene Ressourcen zu bündeln und zielgerichtet mit Gastronomie, Tourismus und Abnehmer*innen/ Konsument*innen von Regionalprodukten zu vernetzen.

Kaiserweis' über uns

Die Dachmarke Kaiserweis

Das Projekt „Kaiserland Genuss“ ist die Regional-Initiative zur Vermarktung regionaler Produkte und Leistungen aus der LEADER-Region KUUSK.

Obmann Sebastian Schrödl
Alleestraße 24
A -6344 Walchsee
0043 699 15317001
info@kaiserweis.at
www.kaiserweis.at

Kaiserweis' im Überblick

Kössen

01 Latschenbrennerei Hofmann	S. 05
02 Wilder Kaiser Schokolade	S. 06
03 Josef Trainer Schreibwaren	S. 07
04 Kaiserwinkl Sennerei	S. 08
05 Aignerhof	S. 09
06 Hermon's Hof	S. 10
07 Metzgerei Gründler	S. 11
08 Koasarahof	S. 12
09 Schilder mit Herz	S. 13
10 Wanderführerin M. Kalkhauser	S. 14

Schwendt

11 Fischzucht Brunner	S. 16
12 Jodlerhof	S. 17

Walchsee

13 Bio Bieressig & Starkbier Loder	S. 19
14 Biokäserei Walchsee	S. 20
15 Walchseer Hof	S. 21
16 Huberschmiedhof	S. 22

Retzenschöb

17 Schulerhof	S. 24
18 Koasabiene Maria Koller	S. 25
19 Flecknerhof	S. 26
20 Bio Imkerei Bichler	S. 27
21 Burgeralm	S. 28

Niederndorf

22 Schererhof	S. 30
23 Konditorei Schermer	S. 31
24 Bäckerei Cafe Bichlbäck	S. 32
25 Getränkevertrieb Moser	S. 33
26 Käserei Plangger	S. 34
27 Bauernladen Umingerhof	S. 35
28 BeLaFlo	S. 36
29 Lebzelterei Kitzbichler	S. 37

Niederndorferberg

30 Hinterschachnerhof	S. 39
31 Erbhof Anis	S. 40
32 Bio Sennerei Hatzenstädt	S. 41
33 Erbhof Mitterthrey	S. 42

S. 04

Erl

34 Phytotherapie Maria Bachmann	S. 44
35 Ziegenprodukte Moosbauer	S. 45
36 Tiroler Pasta Manufaktur	S. 46
37 Erler Bäck	S. 47
38 Gasthaus – Hotel Dresch	S. 48
39 Rabengeist	S. 49

Ebbs

40 Aschinger-Alm	S. 51
41 Brennerei Schmider	S. 52
42 Hofladen Kaissenhof	S. 53
43 Schlosshof	S. 54
44 Erbhof Fritzing	S. 55
45 Ledererwirt	S. 56

Thiersee

46 Lindhof	S. 58
47 Brennerei Stix	S. 59
48 Tiroler Bienenalm	S. 60
49 Erholungshof „Hold me“	S. 61

Kufstein

50 Minute's Restaurant	S. 63
51 Viktorias Home	S. 64
52 Juffinger's Gaumenwerk	S. 65

Schwoich

53 Crownhill Destillerie	S. 67
54 Craft Beer Brauerei Bierol	S. 68
55 Holzkunst Embacher	S. 69
56 Pink Banana Restaurant	S. 70

Langkampfen

57 Boarhof Radinger	S. 72
58 Rodelbau Fluckinger	S. 73
59 Brennoase	S. 74
60 Lacknerhof	S. 75
61 Verwurzelt in Tirol	S. 76

Kaiserweis' Geschenkbox	S. 77
Kaiserweis' Ladl	S. 78
Impressum	S. 79



Kaiserweis' Kössen

Teilnehmende Betriebe

- Latschenbrennerei Hofmann
- Wilder Kaiser Schokolade
- Josef Trainer Schreibwaren
- Kaiserwinkl Sennerei
- Aignerhof
- Hermon's Hof
- Metzgerei Gründer
- Koasarahof
- Schilder mit Herz
- Wanderführerin M. Kalkhauser

Zwischen Himmel und Erde

Touristische Höhenflüge in der Gemeinde Kössen

Wie die Gemeinde Schwendt liegt Kössen im Leukental. Im Dorfkern gibt es schöne Geschäfte, einladende Restaurants und allerhand Treiben und Tun. Kössen hat sich früh als Handelszentrum etablieren können. Die Kundschaft reist von weit her, um beim örtlichen Bäcker, Metzger oder der Sennerei zu kaufen. Offensichtlich stimmt die Qualität.

Die Gemeinde ist vor allem bei Gleitschirm- und Drachenfliegern beliebt. Die Bedingungen am Unterberg in Kössen sind wegen der guten Thermik für Paragliding-Fans ideal.



Latschenbrennerei Hofmann

Die Heilkraft der Latschenkiefer

Ein kleines Holzhaus liegt idyllisch vor der Kulisse des Wilden Kaisers im Naturschutzgebiet Kaiserbachtal: Aus den Bergkiefern vom nahe gelegenen Feldberg wird das wertvolle Latschenkiefernöl destilliert - es handelt sich um ein 100% natürliches Produkt aus einem nachwachsenden Rohstoff.

In Kössen wird das hochwertige Öl zu Produkten der Marke Kaiseradler weiterverarbeitet.

Lehnert Manfred

Alleestr. 7 (Verkauf)
A - 6345 Kössen
(0043) 664 1909496
kaiseradler@aon.at
www.latschenkiefer.at



**Öffnungszeiten Schaubetrieb
in Kirchdorf (Kaiserbachtal 5)**
entnehmen Sie bitte der Homepage



Wilder Kaiser Schokolade

Günther Mavec

Hüttfeldstraße 22

A - 6345 Kössen

(0043) 660 3907531

office@wilderkaierschokolade.at

www.wilderkaierschokolade.at

Schokolade vom wilden Kaiser

Sie sind ein einzigartiger Genuss, für den man sich Zeit nehmen darf - die Schokoladenspezialitäten von Günther Mavec lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Der gelernte Konditor produziert eine Vielzahl unterschiedlicher Köstlichkeiten: Milkschokolade, dunkle Schokolade und weiße Schokolade werden mit Alpenkräutern vom Wilden Kaiser veredelt.

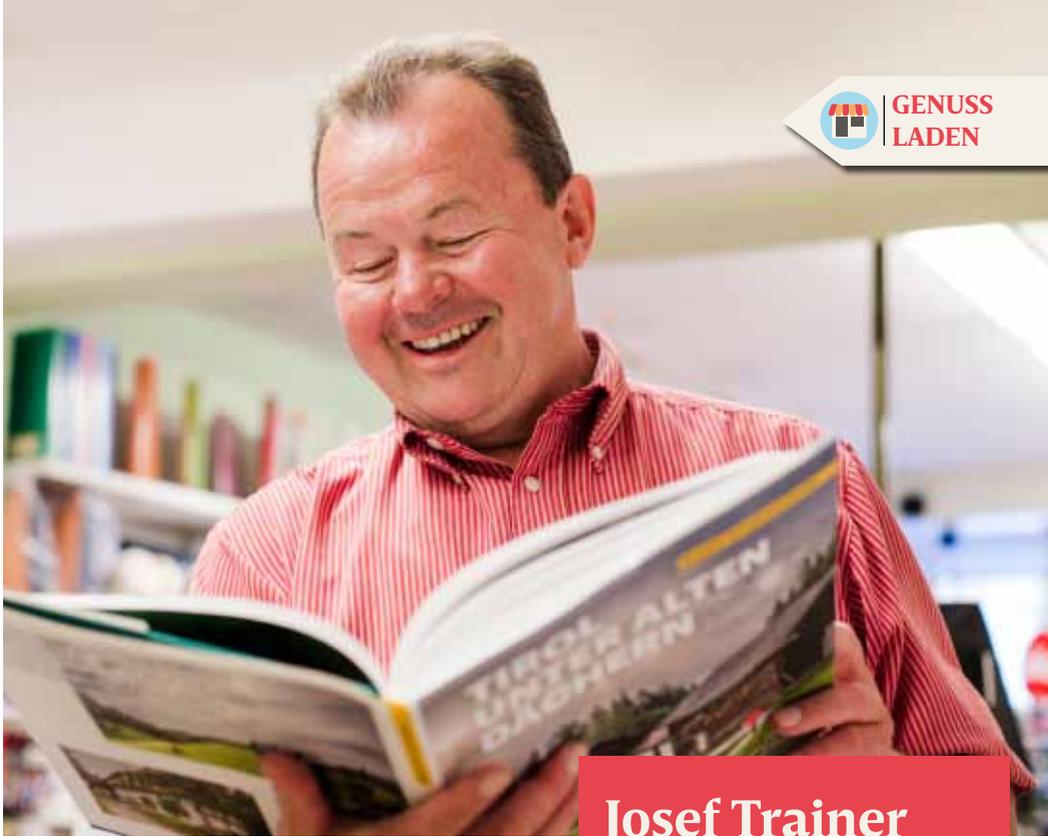
Hier können Sie unsere Produkte beziehen:

Kaiserwinkl Sennerei

Bio Käseerei Walchsee



Fotos © Maria Kirchner



Josef Trainer Schreibwaren

Papierdrachen & Leuchtmagneten

Direkt neben dem Schulhaus liegt der Schreibwarenladen von Maria Trainer. Seit 1982 betreibt sie gemeinsam mit ihrem Mann Sepp das Geschäft und verkauft Billets, Babyspielzeug, Schulhefte, Geschenkartikel, sowie regionale Literatur.

Das Ehepaar begleitet ihre Kunden ein ganzes Leben lang. Seit über 35 Jahren ist das Geschäft aus Kössen nicht mehr wegzudenken.

Josef Trainer

Dorf 15

A - 6345 Kössen

(0043) 5375 6114

marketing@trainer-

schreibwaren.com

www.trainer-schreibwaren.com



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 7.30-18.00 Uhr

Samstag 7.30-12.00 Uhr



Kaiserwinkl Sennerei

Kaiserwinkl Sennerei Kössen

Mühlbachweg 3
A - 6345 Kössen
(0043) 5375 5331
office@almsenner.at
www.almsenner.at

Gelbes Glück vom Kaiserwinkl

Dreißig Zentimeter Durchmesser, goldgelbe Farbe, fantastisches Aroma. So präsentieren sich die Käselaike aus der Kaiserwinkl-Sennerei in Kössen. Der hochmoderne Betrieb liefert Käselaike am laufenden Band: Bis zu 90.000 runde Exemplare verlassen jährlich die Sennerei in Richtung Maishofen, wo sie im Partner-Betrieb der Pinzgau-Milch heran reifen und ihren vollen Geschmack entfalten.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 8.00–12.00 Uhr
und 14.00–18.00 Uhr
Samstag 7.30–13.00 Uhr





Aignerhof

Aus Liebe zum Tier

Seit dem Jahr 2009 bewirtschaften Andrea und Gottfried Hallbrucker den Aignerhof mit Blick auf den Walchsee. Der alte Hof steht umgeben von grünen Wiesen und Feldern allein auf weiter Flur. Die Familie begleitet ihre Tiere vom Anfang bis zum Ende - mit dem guten Gefühl den Kühen ein wunderbares Leben zu ermöglichen. So geben sie Milch von bester Qualität. Und liefern Fleisch von einmaligem Geschmack.

Andrea & Gottfried Hallbrucker

Am See 8
A - 6345 Kössen
(0043) 676 9057383
andrea.hallbruck@aon.at
www.kaiserweis.at/Aignerhof



Ponyreiten auf Anfrage

SCHAU-
BETRIEB



AB HOF
VERKAUF



Hermon's Hof

Eveline Weingartner

Hütte 35

A - 6345 Kössen

(0043) 676 7745348

info@obst-brennerei.at

www.obst-brennerei.at

Aus der Landschaft ins Glas

Eveline Weingartner und ihr Mann Hermann Hintler führen gemeinsam den „Hermon's Hof“ in Kössen. Das Brennen aber liegt ganz in Frauenhand: Von der Ernte über das Einmaischen bis hin zum Brennen begleitet Eveline Weingartner die Früchte auf ihrem Weg ins Glas. Gemeinsam mit ihrem Mann Hermann bietet sie außerdem Pferdeschlitten- und Kutschenfahrten in die umliegende Gegend an.

Öffnungszeiten

Schaubetrieb und Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Maria Kirchner



Metzgerei Gründler

Metzger mit Herz und Hirn

Die Metzgerei Gründler ist in Kössen im Kaiserwinkel und steht als regionaler Produzent seit 65 Jahren für Qualität und Frische.

Im Familienbetrieb werden über 80 verschiedene Wurstsorten produziert, außerdem Speck, Kaminwürsten und andere Regionale Spezialitäten. Saisonal ergänzt wird das Angebot durch Lamm und Wild und die vielfältige Grilltheke im Sommer.

Michael Gründler

Alleestraße 84
A - 6345 Kössen
(0043) 5375 6219
info@metzgerei-gruendler.at
www.metzgerei-gruendler.at



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 7.00–12.30 Uhr
und 14.30–18.00 Uhr
Samstag 7.30–12.00 Uhr
Dienstag Nachmittag geschlossen



Koasarahof

**Stephanie Hörfarter
und Matthias Schwentner**

Bichlach 52

A - 6345 Kössen

(0043) 676 848538809

koasarahof@gmx.at

www.facebook.com/kaisereier

Kaisereier vom Koasarahof

Im Koasarahof in Kössen herrscht seit Mai 2020 wieder Hochbetrieb: Hier sind Stephanie Hörfarter und ihr Partner Matthias Schwentner gemeinsam mit 1660 Legehennen eingezogen. Die frischen „Kaisereier“ werden unter anderem in drei Selbstbedienungshütten in Kössen direkt verkauft – mit großem Erfolg. Das Tierwohl steht im Koasarahof im Vordergrund und neben dem artgerechten Stall ist für genügend Auslauf gesorgt.

Hofladen rund um die Uhr geöffnet



Fotos © Maria Kirchner



Schilder mit Herz

Handarbeit mit viel Liebe

Ob als Hochzeitsgeschenk, als Mitbringsel zum Einzug oder als Kleinigkeit, um den liebsten Menschen eine Freude zu machen: Claudia Kerers Schilder mit Herz sind immer eine gute Idee. Jedes einzelne Schild wird von der Kössnerin von Hand und mit viel Liebe hergestellt. Ihre Schilder bewirbt Claudia über Facebook (Schilder mit Herz), Instagram und Whatsapp – wobei die Nachfrage das Angebot meist übersteigt.

Claudia Kerer

Winkl-Sonnseite 7d
 A - 6380 St. Johann in Tirol
 (0043) 676 7745282
 schildermitherz@gmx.at
 Facebook - Schilder mit Herz



Erhältlich bei Cafe 172
 und „das Walchsee“



Wanderführerin M. Kalkhauser

Manuela Kalkhauser

Erlastr. 14

A - 6345 Kössen

(0043) 664 5317133

manu@wanderfuehrerin.at

www.wanderfuehrerin.at

Das Gehen lernen

Sie ist nicht nur geprüfte Bergwanderführerin, sondern hat außerdem die Ausbildungen zur Natur- und Moorführerin abgeschlossen. Daraus ergeben sich eine wunderbare Synergie: Unabhängig davon in welcher Landschaft sie mit ihren Gästen unterwegs ist, geht es darum ihre Gäste auf die Schönheit der Natur aufmerksam zu machen. Nicht nur das Gehen möchte sie ihnen beibringen, sondern auch das Hinschauen.

Buchungen für Wanderungen

telefonisch auf Anfrage



Fotos © Maria Kirchner



Wenn das Tal zum Berg wird

Regionale Erzeuger*innen in der Gemeinde Schwendt

Schwendt ist ein ruhiges Tal, das nahezu unbemerkt zum Berg anhebt. Auch in Schwendt hat die Landwirtschaft ihre Nische gefunden: Die nachhaltige Fischzucht. Mehrere Züchter*innen haben sich dort niedergelassen. Das liegt vor allem an der hervorragenden Wasserqualität: Der Kohlenbach und der Kohlenalmbach bringen frisches Bergwasser aus dem Kaiserbachtal nach Schwendt. Die gezüchteten Fische – Lachsforellen, Goldforellen, Bachforellen, die klassischen Regenbogenforellen und Saiblinge – brauchen eine ausgezeichnete Wasserqualität, um zu gedeihen. Schwendt ist die „Frisch-Fisch-Kammer“ der Region. Und das schmeckt.

Kaiserweis' Schwendt

Teilnehmende Betriebe

- Fischzucht Brunner
- Jodlerhof



Fischzucht Brunner

Nikolaus Brunner

Schmiedweg 6
A - 6385 Schwendt
(0043) 5375 29069

Fisch von bester Qualität

Sie schwimmen als Fischschwarm munter im Kreis und glänzen in einem hellen Silberton: Die einjährigen Regenbogenforellen im Fischteich von Nikolaus Brunner.

Nikolaus Brunner achtet darauf, dass sich seine Tiere im Wasser bewegen können. Qualität steht für ihn an oberster Stelle: Nur wenn es den Tieren gut geht, ist die herausragende Qualität des Endproduktes gewährleistet.

Öffnungszeiten Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage





**SCHAU-
BETRIEB**



**AB HOF
VERKAUF**

Jodlerhof

Flauschig und fein

Der Jodlerhof ist heute mehr als ein normaler Bauernhof. Neben Produkten aus flauschiger Alpakawolle werden auf dem Jodlerhof auch feine Lebensmittel verkauft, die diesen Namen verdienen: Die Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft vermitteln den Geschmack und das Gefühl vom naturnahen Leben auf dem Jodlerhof, das nicht nur die Alpakas, sondern auch Hühner, Rinder und natürlich die Menschen führen.

**Andreas Gogl &
Daniela Beutrock**

Hagbühelweg 3
A - 6385 Schwendt
(0043) 665 65103949
jodlerhof.tirol@gmail.com
www.jodlerhof-tirol.at



Öffnungszeiten
Schaubetrieb und Hofladen
entnehmen Sie bitte der Homepage



Kaiserweis' Walchsee

Rund um den Walchsee

Nachhaltiger Tourismus in der Gemeinde Walchsee

Der Walchsee liegt in sattem Grün da, idyllische Naturlandschaften umschließen den See. Mit Wassertemperaturen zwischen 20° und 24° Grad und einer hervorragenden Wasserqualität zieht der Walchsee Gäste und Einheimische aus der ganzen Region an.

Das Dorf Walchsee ist traditionell eine touristische Hochburg des Kaiserwinkls. Bade- und Wanderurlaub lassen sich auf die schönste Weise verbinden.

Dabei setzt die hiesige Gastronomie auf die Verarbeitung regionaler Produkte.

Teilnehmende Betriebe

- Bio Bieressig & Starkbier Loder
- Biokäserei Walchsee
- Walchseer Hof
- Huberschmiedhof



Bio Bieressig & Starkbier Loder

Sauer macht lustig

Die Essige der ersten Tiroler BIO Bieressig Manufaktur sind schon jetzt in aller Munde: Die selbst gebrauten Erzeugnisse aus Starkbier zeichnen sich durch einen besonders vollmundigen Geschmack aus, der Gourmets überzeugt. Die Tiroler BIO Bieressig Manufaktur befindet sich im Ortszentrum von Walchsee; hier werden sortenreine Bieressige von Hand und ohne den Einsatz von Zusatzstoffen produziert.

Loder Petra

Kalvarienweg 5
A - 6344 Walchsee
(0043) 5374 5247
loder.petra@bieressig.at
www.bieressig.at



Öffnungszeiten
Schaubetrieb und Hofladen
entnehmen Sie bitte der Homepage



Biokäserei Walchsee

Biokäserei Walchsee

Moosen 7

A - 6344 Walchsee

(0043) 5374 5296

verkauf@biokaeserei-walchsee.at

www.biokaeserei-walchsee.at

Heumilchkäse aus Walchsee

Was trinkt die Kuh? Wasser natürlich. Im Kaiserwinkl laben sich die Kühe mit bestem Bergwasser. Den Sommer verbringen Sie auf saftigen Almwiesen hoch über den Tälern. Im Winter werden sie in luftigen Ställen mit bestem Heu ernährt. So geben Sie tagein tagaus allerbeste Milch, die in der Biokäserei Walchsee zu allerbestem Käse weiterverarbeitet wird. Die Sennerei versteht sich auch als biologischer Nahversorger im Dorf.

Öffnungszeiten Käseladen

Montag bis Freitag 8.00-18.00 Uhr

Samstag 8.00-17.00 Uhr





Walchseer Hof

Urlaub, ökologisch & nachhaltig

Das denkmalgeschützte Gasthaus Walchseer Hof ist mehr als 500 Jahre alt – und trotzdem nicht von gestern. Im Gegenteil: Mit gelebter Regionalität und durchdachter Nachhaltigkeit setzen Georg Kaltschmid und sein Team vom Walchseer Hof auf ein äußerst zukunftsfähiges Konzept. Der Betrieb ist (mittlerweile schon zum wiederholten Mal) mit dem österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.

Georg Kaltschmid
Dorfplatz 2
A - 6344 Walchsee
(0043) 5374 5233
info@walchseerhof.com
www.walchseerhof.com



Öffnungszeiten Hotel
entnehmen Sie bitte der Homepage

SCHAU-
BETRIEB



AB HOF
VERKAUF



Huberschmied- hof

Rosemarie Burger-Knapp

Durchholzen 65

A - 6344 Walchsee

(0043) 681 20308097

huberschmiedhof@outlook.com

www.huberschmiedhof.at

Die Weisheit der Bienen

Wie lange lebt eine Biene? Wie viele Berufe übt eine Biene in ihrem Leben aus? Wie sieht es in einem Bienenstock aus? Woher weiß die Biene, wie eine Wabe gebaut wird? Wie findet die Biene den Weg zurück nach Hause?

Diese und andere Fragen klärt Rosemarie Burger-Knapp auf ihren Bienenwanderungen am Zahmen Kaiser. Mit viel Geduld und Liebe zur Sache bringt sie ihren Gästen die Natur näher.

Öffnungszeiten

Schaubetrieb und Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Maria Kirchner



Das Blau der Berge

Almwirtschaft in der Gemeinde Rettenschöss

Weit spannt sich der blaue Himmel auf, darunter sattes Grün, am Horizont erhebt sich das Kaisergebirge – das ist die Postkartenidylle von Rettenschöss.

Die Gemeinde ist der kleinste Ort im Kaiserwinkl und liegt in den Chiemgauer Alpen: hier ist sanfte Almlandschaft für ausgedehnte Wanderungen. Auf den bewirtschafteten Almen und Berghütten kann man regionalen Produzent*innen bei der Arbeit über die Schulter schauen, kosten und sich sattessen.

Kaiserweis' Rettenschöss

Teilnehmende Betriebe

- Schulerhof
- Koasabiene Maria Koller
- Flecknerhof
- Bio Imkerei Bichler
- Burgeralm



Schulerhof

Daniel Hollaus

Ritzgraben 10
A - 6347 Rettenschöss
(0043) 676 4196916
dhollaus@icloud.com

Weiß wie die Wolken

Wenn die Sonne hoch am Himmel steht und genauso wenn der Mond aufgeht, tummeln sich die Schafe auf einer Weide nahe des Schulerhofs in Rettenschöss. Der junge Landwirt und Käsemeister verarbeitet die hochwertige Schafmilch zu einer Vielfalt von Bio-Produkten und vereint das althergebrachte Handwerk mit zeitgemäßer Vertriebstechnik: Seine Käsespezialitäten vermarktet er direkt auf Bauernmärkten im ganzen Land.

Öffnungszeiten Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage





**AB HOF
VERKAUF**



Koasabiene Maria Koller

Kaiserlicher Bienenflug

Vor der eindrucksvollen Kulisse des Kaisergebirges gehen die fleißigen Bienen ihrer Arbeit nach, von Blüte zu Blüte, von Baum zu Baum. Sie sammeln süßen Nektar und verwandeln diesen in flüssiges Gold. Begleitet werden die Bienen von der jungen Imkerin Maria Koller, die unter der Marke „Koasabiene“ nicht nur wohlschmeckenden Honig, sondern auch andere wohltuende Bienenprodukte vertreibt.

Maria Koller

Hözlzfeld 10
A - 6347 Rettenschöss
(0043) 650 3548877
info@koasabiene.at
www.koasabiene.at



**24 Stunden Honig-
Selbstbedienungsladen**

SCHAU-
BETRIEB



AB HOF
VERKAUF



Flecknerhof

Schrödl Sebastian

Feistenau 11
A - 6347 Rettenschöss
(0043) 699 11392280
sebastian-schroedl@gmx.at
www.sebastians-waldpädagogik.at

Den inneren Garten gestalten

Von Beruf ist Sebastian Schrödl Waldaufseher, Bio-Landwirt und ausgebildeter Waldpädagoge. Ein Anlass für die Reise zum Flecknerhof sind die hochwertigen Bio-Produkte: wie Rosenessig und Waldkräutersalz.

Als Waldpädagoge teilt Sebastian Schrödl sein Wissen über die Kraft der Natur mit allen Sinn-suchenden, Naturverbundenen und jenen, die es gerne sein möchten.

Öffnungszeiten

Schaubetrieb und Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Maria Kirchner



**AB HOF
VERKAUF**



Bio Imkerei Bichler

Fleißige Biene, süßer Honig

Die Bienenstöcke von Bernhard und Angelika Bichler's BIO Imkerei stehen fernab der Zivilisation: Dort leben die Bienen in einer unberührten Landschaft und können in aller Ruhe ihre Arbeit tun.

Sie produzieren feinstes Bienenwachs, goldenen Blütenhonig und würzigen Waldhonig - die Gesundheit der Menschen kann davon profitieren: Im Honig findet sich die geballte Kraft der Natur.

Ing. IM Bernhard Bichler

Miesberg 23

A - 6347 Rettenschöss

(0043) 680 1332943

office@tirolerbiohonig.at

www.tirolerbiohonig.at



Öffnungszeiten Hofladen

nach telefonischer Vereinbarung

SCHAU-
BETRIEB



AB HOF
VERKAUF



Burgeralm

Anton und Martha Fahringer

Rettenschöss Nr. 61
A - 6347 Rettenschöss
(0043) 699 13130509
anton.fahringer@kufnet.at
www.burgeralm.at

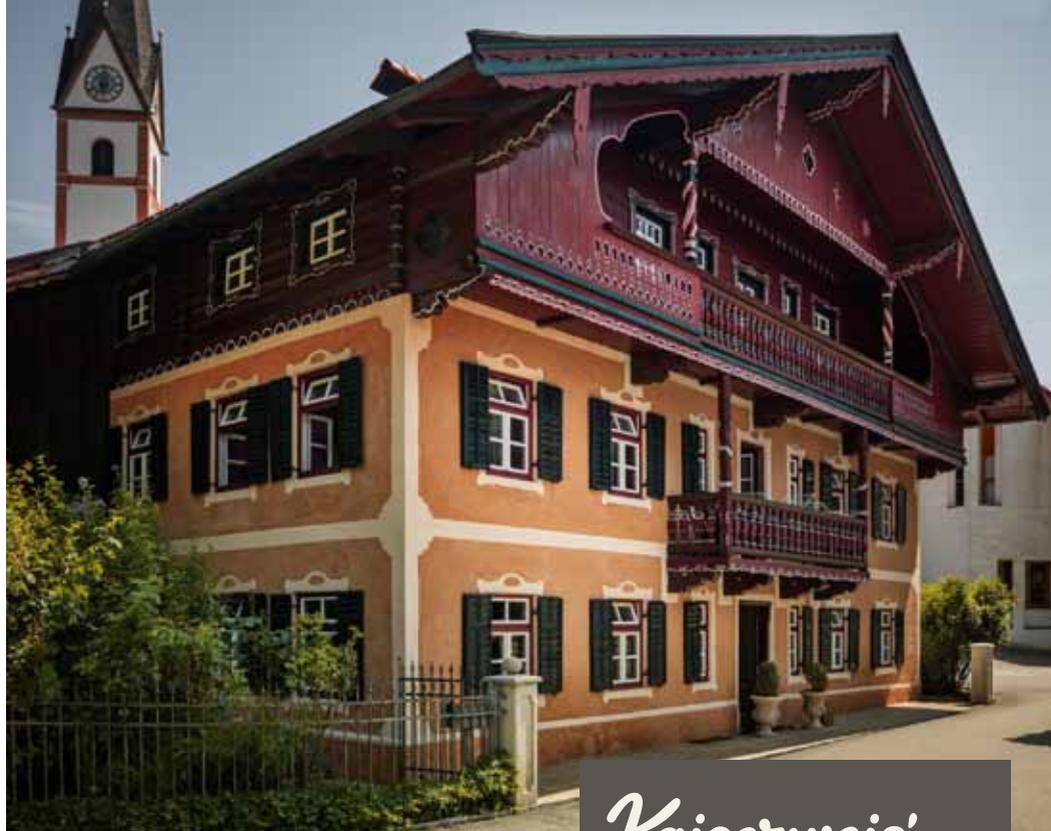
Nachhaltig und Biologisch

Die Burgeralm mit Almwirtschaft und Käserei, liegt in Rettenschöss auf 1326m Seehöhe. Seit 1983 verbringen Anton und Martha Fahringer jeden Sommer mit ihren Kühen auf der Alm. „Die Aufschrift BIO brauchen nur jene, die irgendwann vom Weg abgekommen sind“, erklärt Anton Fahringer. Hier werden Regionalität und Nachhaltigkeit gelebt: Vor der Kulisse des Kaisergebirges grasen Kühe auf saftigen Almwiesen.

Selbstbedienungs-Laden am Hof
in Osenthal 61, Rettenschöss



Fotos © Maria Kirchner



Das Dorf und seine Bewohner

Hochwertige Produkte aus der Gemeinde Niederndorf

Die kleine Gemeinde Niederndorf liegt unterhalb von Ebbs an der Achse zu Bayern. Wer schnurstracks auf der Hauptstraße bleibt, wird den Charme dieses historisch gewachsenen Dorfes wohl nicht aufspüren. Man muss schon ein bisschen ausholen, spontan abbiegen und mutig sein, um die pittoresken Höfe und Häuser zu entdecken. Die Kirche findet bereits im 12. Jahrhundert Erwähnung, die Siedlung dürfte bedeutend älter sein. Die Gemeinde ist landwirtschaftlich orientiert. Viele Bauern und Bäuerinnen arbeiten heute im Nebenerwerb. Man konzentriert sich auf hochwertige Produkte und liefert Klasse statt Masse.

Kaiserweis' Niederndorf

Teilnehmende Betriebe

- Schererhof
- Konditorei Schermer
- Bäckerei Cafe Bichlbäck
- Getränkevertrieb Moser
- Käserei Plangger
- Bauernladen Umingerhof
- BeLaFlo
- Lebzelterei Kitzbichler



Schererhof

Familie Buchauer

Walchseestraße 27

A - 6342 Niederndorf

(0043) 5373 61271

buchauer@schererhof.at

www.schererhof.at

Wissen, wo es herkommt

Wer Fleisch und Wurst einkauft, der möchte wissen, wo es herkommt. Beim Schererhof in Niederndorf ist diese Frage schnell beantwortet: Aus der Region. Und Punkt.

Denn Hannes Buchauer zieht seine Tiere selber auf, schlachtet und verarbeitet sie vor Ort. Das Fleisch und die Wurstwaren werden direkt vermarktet. Regionaler geht es nicht.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 8.00–12.00 Uhr

und 14.00–18.00 Uhr

Samstag 8.00–12.00 Uhr

Mittwoch Nachmittag geschlossen





Konditorei Schermer

Von Hand fürs Herz gemacht

Sein Herz schlägt für Schokolade: Konditormeister Georg Schermer produziert handgeschöpfte Schokolade in Niederndorf. Bei seiner Arbeit lässt er sich von der Tiroler Landschaft inspirieren: Er vereint feinen Kakao mit regionalen Aromen, beispielsweise mit Heublumen oder Almkräutern.

Lässt die Aussicht auf süßen Genuss auch Ihr Herz höher schlagen?

Georg Schermer

Waldstraße 9

A - 6342 Niederndorf

(0043) 650 7206033

konditorei.schermer@gmail.com

www.konditorei-schermer-tirol.at



Erhältlich bei:

Uminger Bauernladen, Erler Bäck,
Pasta Manufaktur, Getränkevertrieb
Moser, Käserei Plangger



Bäckerei Cafe Bichlbäck

Birgit Pristauz

Kirchgasse 1
A - 6342 Niederndorf
(0043) 5373 61267
reservierungen@bichlbaeck.at
www.bichlbaeck.at

Hier ist alles handgemacht

Regionalität und Nachhaltigkeit sind für Birgit Pristauz keine Trends, sondern eine Lebenseinstellung, die sie im traditionsreichen Bichlbäck in Niederndorf und Ebbs konsequent umsetzt: Jedes Produkt – vom Laib Schwarzbrot bis zum Plundergebäck – wird nach eigenem Rezept und aus regionalen Zutaten gebacken.

Diese Qualität schmeckt man.

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 6.15–13.30 Uhr
Freitag 6.15–12.30 Uhr
Samstag 6.15–12.00 Uhr
Sonntag 7.15–10.00 Uhr





Getränke- vertrieb Moser

Claudias Gespür für edle Tropfen

Claudia Moser-Neururer hat sich mit ihrem Betrieb ganz dem Genuss verschrieben: In ihrem Getränkevertrieb in Niederndorf finden Kunden nicht nur ausgewählte Weine, prickelnden Prosecco, kühles Bier und alkoholfreie Lieblingsgetränke, sondern auch regionale Lebensmittel, die ein gutes Glas Wein perfekt abrunden. „Der Trend, regional einzukaufen, ist auch bei den Verbrauchern angekommen,“ freut sich Claudia.

Claudia Moser-Neururer

Dorf 16 / Depot Dorf 13

A - 6342 Niederndorf

(0043) 664 73024125

claudia.moser.neu@aon.at

www.getraenke-moser.at



Öffnungszeiten

Donnerstag 16.00-18.30 Uhr

Freitag 9.00-12.00 und

15.00-18.30 Uhr

Samstag von 8.00-12.00 Uhr



Käserei Plangger

Käserei Plangger GmbH

Sebi 26

A - 6342 Niederndorf

(0043) 5373 61260

bio@kaeserei.at

www.kaeserei.at

Gold aus dem Felsenkeller

Haushoch türmen sie sich auf: In der Käserei Plangger in Sebi bei Niederndorf stapeln sich Käseläiber über-, unter- und nebeneinander auf langen Regalen. Bei einem Besuch im Geschäft kann man sich selbst ein Bild vom gelben Gold im Felsenkeller machen: Eine Stiege führt steil hinauf zum Verkostungsstüberl, von dem aus man einen Blick in den Felsenkeller werfen darf. Das gut gefüllte Käselager bietet beste Aussichten.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 8.00-18.00 Uhr

Samstag 8.00-12.30 Uhr





**AB HOF
VERKAUF**



Bauernladen Umingerhof

Bauernladen mit Herz

Der Uminger ist im Kufsteinerland eine Institution. Mitten im Dorfzentrum von Niederndorf steht der Umingerhof, der seit Generationen von der Familie Gasser bewirtschaftet wird. Im angrenzenden Bauernladen können die Erzeugnisse aus eigener Produktion erworben werden und allerlei Spezialitäten aus der Region. Der Uminger in Niederndorf macht vor, wie regionale Nahversorgung funktioniert.

Sebastian Gasser

Dorf 61

A - 6142 Niederndorf

(0043) 5376 61357

sebastian-gasser@gmx.at



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 8.00-12.00 Uhr

und 14.00-18.00 Uhr

Samstag 8.00-12.00 Uhr



BeLaFlo Taschen & mehr

Claudia Speiser

Audorferstraße 8
A - 6342 Niederndorf
(0043) 676 9466997
cspeiser@gmx.at
www.belaflo.at

Kreativer Kopf voller Ideen

Claudia Speiser hat getan, wovon viele träumen: Die Niederndorferin hat ihr Hobby zum Beruf gemacht. Sie zaubert aus bunten Stoffen und veganem Leder ganz besondere und individuelle Taschen in allen Größen und Formen.

Mit ihren Taschen ist Claudia auch gerne bei Handwerks- und Kunstmärkten zu Gast. Für diese Termine bereitet sie verschiedene Modelle vor.

Händler unserer Produkte

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Maria Kirchner



Lebzelterei Kitzbichler

Frischer Wind in uraltem Beruf

Insgesamt 16 verschiedene Sorten seiner Lebkuchen stellt Florian Kitzbichler her.

Seine Spezialität sind die Lebkuchenstangerl in unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen wie Kokos, Heidelbeer oder Marille. Aber auch der klassische Gewürzlebkuchen oder die „Bieberle“, ein traditioneller Marzipanlebkuchen, sind sehr beliebt. Für alle, die sich nicht entscheiden können, produziert Florian die Probiermischung.

Florian Kitzbichler

Kirchgasse 1, A - 6342 Niederndorf
(0043) 660 6045121
info@florianskitzbichler-
lebzelter.com
www.der-tiroler-lebzelter-
kitzbichler.at



Händler unserer Produkte

entnehmen Sie bitte der Homepage



Kaiserweis' Niederndorferberg

Idylle in luftiger Höhe

Biologische Landwirtschaft in der Gemeinde Niederndorferberg

Nur 700 Einwohner verteilt auf fünf Weiler - das ist das Bergdorf Niederndorferberg. In Eiberg, Gränzing, Hausern, Noppenberg und Praschberg stehen Erbhöfe, die zum Teil über 400 Jahre alt sind. Das Leben der Bauern richtet sich nach der Natur.

Die Höfe sind durch Materialseilbahnen mit der hiesigen BIO-Sennerei Hatzenstädt verbunden. Die meisten Betriebe sind mittlerweile biozertifiziert. Viele Bauern der alten Generation lehnen das Bio-Siegel aber ab: Sie haben immer biologisch - und im Einklang mit der Natur - produziert.

Teilnehmende Betriebe

- Hinterschachnerhof
- Erbhof Anis
- Bio Sennerei Hatzenstädt
- Erbhof Mitterthrey



**AB HOF
VERKAUF**



Hinter- schachnerhof

Aus der Natur auf den Teller

Rund um den Bergbauernhof grasen die Kühe, grunzen die Schweine. Hier lebt und arbeitet man im Einklang mit der Natur. Die ganze Familie Anker-Feistl legt Hand an, um beste Bergbauprodukte herzustellen. Zwei Mal pro Woche werden die Waren auf dem Markt in Kufstein angeboten (bei der Gärtnerei Strillinger); ein Selbstbedienungskühlschrank am Hof, hat rund um die Uhr geöffnet.

Familie Anker-Feistl

Praschberg 6

A - 6346 Niederndorferberg

(0043) 664 4714424

hinterschachnerhof@outlook.at

www.hinterschachnerhof.at



Verkauf in den Sommermonaten

Freitag und Samstag 8.00-12.00 Uhr
bei Gemüse Strillinger, Kufstein

**AB HOF
VERKAUF**



Erbhof Anis

Michaela Pusch

Hausern 37

A - 6346 Niederndorferberg

(0043) 676 9055447

post@erbhof-anis.at

www.erbhof-anis.at

Der Traum vom Bauernleben

Michaela Pusch und ihr Mann Karl-Heinz - beide sind Bio-Bauern aus Leidenschaft, betreiben den Hof und teilen ihren Alltag mit Hühnern, Gänsen, Schweinen, Kühen, Pferden und Hunden. Die hochwertigen Erzeugnisse aus eigener Produktion verkaufen sie in „Michaelas Bauernladen“ direkt ab Hof: Die Konsumenten dürfen nicht nur Lebensmittel mit nach Hause nehmen, sondern auch ein gutes Gefühl.

Öffnungszeiten Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Maria Kirchner



Bio Sennerei Hatzenstädt

Bio Käse aus der Region

In langen Reihen liegen die Käseläiber auf decken-hohen Regalen, die Luft ist erfüllt von würzigem Käsegeruch - hier reift das gelbe Gold, das in der Sennerei Hatzenstädt produziert wird: Der Emmentaler. Das Konzept der Bio-Sennerei ist so einfach, wie erfolgreich: Hatzenstädt ist eine Genossenschaft und wird von Bio-Bauern aus der Region betrieben. Derzeit zählt die Genossenschaft 38 Milchlieferanten.

Peter Bischofer

Gränzing 22

A - 6346 Niederndorferberg

(0043) 5373 61713

bio@hatzenstaedt.at

www.hatzenstaedt.at



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag

9.00-12.00 Uhr / 14.00-18.00 Uhr

Sa. 9.00-12.00 Uhr / 14.00-17.00 Uhr

Sonntag 9.00-11.00 Uhr



Erbhof Mitterthrey

Andrea & Anton Schwaiger

Gränzing 4

A - 6346 Niederndorferberg

(0043) 676 841640623

mitterthrey@kufnet.at

www.mitterthrey.at

Nachhaltige Lebenseinstellung

In eigener Produktion wird am Erbhof Mitterthrey Bergkäse, Schnittkäse und Frischkäse hergestellt. Werden die Milchkühe zu alt, wird ihr Fleisch zu feiner Rinderwurst weiterverarbeitet. Das entspricht ganz der Philosophie der Familie Schwaiger: Ihre Tiere sollen von der Schnauze bis zum Schwanz erl, also vollständig verwendet werden. Seine Kaminwurzten sind eine Spezialität, die weitum bekannt sind.

Öffnungszeiten Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage





Kaiserweis' Erl

Kraftplatz, Quelle und Kultur

Kulturgenuss und Naturerlebnis in der Gemeinde Erl

Die Gemeinde Erl gehört zu den ältesten Siedlungen im Inntal. Idyllisch die Kuhglocken im Dorfzentrum widerklingen. In Erl wird nachhaltige Landwirtschaft und Hochkultur betrieben: das architektonische Ensemble aus Passionsspielhaus und neuem Festspielhaus Erl fügt sich in die Landschaft wie Geigen zu Rindern.

Unter dem Motto „Kultur erleben“ locken kulinarischer wie kultureller Hochgenuss ins kleine Dorf am Rande Österreichs.

Teilnehmende Betriebe

- Phytotherapie Maria Bachmann
- Ziegenprodukte Moosbauer
- Tiroler Pasta Manufaktur
- Erler Bäck
- Gasthaus - Hotel Dresch
- Rabengeist



Phytotherapie Maria Bachmann

Maria Bachmann

Öd 5

A - 6343 Erl

(0043) 669 18253364

bachmann.maria@aon.at

www.marias-kräuterabenteuer.at

Wundersame Welt der Kräuter

Zeit für Kräuter mit Maria Bachmann. Sie sind überall, auf Wiesen und Feldern, in den Wäldern, im Gemüsegarten und im Gewürzregal - die Rede ist von Kräutern und Heilpflanzen. Allzu oft erkennen wir sie nicht, weil unser Blick verstellt ist, weil wir die Schätze der Natur nicht mehr sehen: Die Kräuterexpertin Maria Bachmann aus Erl öffnet uns die Augen und vermittelt altes Kräuterwissen.

Termine für Kräuterwanderungen

telefonisch auf Anfrage



Fotos © Maria Kirchner



**AB HOF
VERKAUF**



Ziegenprodukte Moosbauer

Alles rund um die Ziege

Jede einzelne Ziege trägt einen Vornamen: Elsa, Ella und Sonja recken neugierig ihre Köpfe aus dem Ziegenstall.

Vor sechs Jahren haben sich Hermann und Monika Gramshammer entschieden die Milchwirtschaft aufzugeben und stattdessen Ziegen zu züchten: Heute sind die nachhaltig hergestellten Produkte aus Ziegenmilch nicht nur bei Allergikern und figurbewussten Konsumenten gefragt.

Hermann Gramshammer

Erlberg 43
A - 6343 Erl
(0043) 5373 8150
g.moosbauer@kufnet.at
www.moosbauer.info



Öffnungszeiten Hofladen und Gasthaus

Donnerstag bis Sonntag
8.30-22.00 Uhr



Tiroler Pasta Manufaktur

Andrea Menichelli

Dorf 42

A - 6343 Erl

(0043) 681 10837293

andrea@tirolerpasta.com

www.tirolerpasta.com

Aus bella Italia ins schöne Tirol

Andrea Menichelli produziert frische Teigwaren. Er bringt italienisches Lebensgefühl in die kleine Tiroler Gemeinde Erl: Direkt neben der Dorfkirche produziert Andrea Menichelli italienische Teigwaren nach alten Originalrezepten. In seiner Manufaktur möchte er „die beste Pasta Tirols“ herstellen: Ob Spaghetti oder Tagliatelle, Ravioli mit Schinken oder Bresaola - die fantastisch frischen Nudeln aus Erl sind in aller Munde.

Öffnungszeiten

Montag und Samstag 10.00-18.00 Uhr





Erler Bäck

Zeit für Brot

In Erl wird nach alter Tradition gebacken. Martin Maier lässt seinem Brot die Ruhe und Sorgfalt angedeihen, die es braucht. Jedes Stück ist ein Unikat und wird von Hand geformt. Außen knusprig, innen flaumig - so präsentiert sich das Brot in der Erler Bäckerei. Jeden Morgen werden die Regale mit einer Vielzahl unterschiedlicher Sorten aufgefüllt. Wie die warmen Semmeln, geht das Brot Montags bis Samstags über den Ladentisch.

Stefanie & Martin Maier

Dorf 37
A - 6343 Erl
(0043) 5373 8146
schuettelbrot@
erler-baeck-maier.at
www.erler-baeck-maier.at



Öffnungszeiten

Mo. bis Do. 6.00-13.00 Uhr Freitag
06.00-13.00 | 15.00-18.00 Uhr
Samstag 6.00-12.00 Uhr



Gasthaus – Hotel Dresch

Lisa Dresch

Oberweidau 2
A - 6343 Erl
(0043) 5373 8129
anker@dresch.at
www.dresch.at

Genusskultur und Kulturgenuss

Die Leidenschaft der Familie Anker macht jeden Besuch im Genießer Gasthaus Dresch zum kulinarischen Hochgenuss: Hier spürt man echte Gastfreundschaft, die von Herzen kommt. Hier schlemmt man österreichische Schmankerl, sowie Spezialitäten aus der Region und schwelgt in guten Gefühlen.

Im Genießer Gasthaus Dresch in Erl arbeitet man auf höchstem Niveau: Ein Festspiel für die Sinne!

Öffnungszeiten

Mo., Di., Fr. 7.30-10.30 Uhr
und 17.30-22.30 Uhr
Samstag und Sonntag 7.30-22.30 Uhr
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag



Fotos © Dresch, Isabella Anker



Rabengeist

Edle Tropfen aus Erl

Regionaler geht es nicht: Beim Raben – so der Hausname des ehemaligen Bauernhofes – werden ausschließlich lokal verfügbare Früchte verarbeitet. Das Obst wird zum richtigen Zeitpunkt geerntet und mit größter Genauigkeit sowie höchster Sorgfalt und Sauberkeit zu erstklassigen Edelbränden aus Erl verarbeitet. Die „Rabengeister“ legen gemeinsam Hand an und arbeiten mit Ehrgeiz und Engagement an dieser Verwandlung.

Mario Wimmer

Oberscheiben 22

A - 6343 Erl

(0043) 664 4004671

info@rabengeist.at

www.rabengeist.at



Öffnungszeiten Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage



Kaiserweis' Ebbs

Der fruchtbare Boden der unteren Schranne

Regionale Produktion in der Gemeinde Ebbs

Ebbs liegt am Fuße des Zahmen Kaiser, einem Hauptkamm des alpinen Naturschutzgebietes Kaisergebirge. Von dort steigt man auf ins Kaisertal, das 2016 zum schönsten Platz Österreichs gekürt wurde.

Der Inn hat seinen Lauf in der Vergangenheit ständig verändert und fruchtbare Böden in der sogenannten Unteren Schranne hinterlassen. Davon profitieren Landwirtschaft, Kultur und Tourismus. Die Gemeinde Ebbs ist für seine regionale Vieh- und Milchwirtschaft bekannt.

Teilnehmende Betriebe

- Aschinger-Alm
- Brennerei Schmider
- Hofladen Kaissenhof
- Schlosshof
- Erbhof Fritzing
- Ledererwirt



**AB HOF
VERKAUF**



Aschinger-Alm

Almkäserei und Bauernladen

Am Fuße des Zahmen Kaisers weiden auf den Almwiesen unsere Kühe beste Kräuter und Gräser. Aus der Milch dieser Almkühe werden die gesunden und köstlichen Milchprodukte in der eigenen Almkäserei hergestellt.

Nach überlieferten Rezepturen und in altbewährter Tradition entsteht dort aus silofreier Heumilch als echte Rarität unser mehrfach ausgezeichnete Almkäse.

Gerhard Ritzer

Oberbuchberg 34a
A - 6341 Ebbs
(0043) 5373 43108
info@aschingeralm.at
www.aschingeralm.at



Öffnungszeiten Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage

SCHAU-
BETRIEB



AB HOF
VERKAUF



Brennerei Schmider

Ing. Alber Schmider

Kaiserbergstraße 16
A - 6341 Ebbs
(0043) 664 73481776
info@schmider.at
www.schmider.at

Wahre Wundertropfen

Albert Schmider ist Experte für Edelbrände. In seiner Schaubrennerei „Zum Messerschmied“ im Ortszentrum von Ebbs erklärt er die traditionelle Herstellungsweise von Hochprozentigem und nicht nur das:

Bei der anschließenden Verkostung schärft er die Sinne seiner Gäste, sodass sie den Geschmack und den Geruch der Region im Schnaps wiederfinden.

Öffnungszeiten

Schaubetrieb und Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Maria Kirchner



**AB HOF
VERKAUF**



Hofladen Kaissenhof

Hofladen und Hofschenke

Ein atemberaubender Ausblick auf die umliegenden Bergwelt, sonnige Lage, würziger Hofduft – hier kann man die Natur noch richtig riechen, in sich aufsaugen, durchatmen.

Bei uns findet Ihr den idealen Ort zum Entspannen und Leib und Seele zu stärken. Neben den Bäuchen in unserer Hofschenke können auch gerne die Rucksäcke mit Spezialitäten aus dem Hofladen gefüllt werden.

Thomas Anker

Oberndorf 107 D
A - 6341 Ebbs
(0043) 5373 42898
info@kaissenhof.at
www.kaissenhof.at



Öffnungszeiten Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage



Schlosshof

Hubert Pfister

Schlossallee 2
A - 6341 Ebbs
(0043) 664 9781746
schlosshof@kufnet.at

Die Natur schenkt Energie

Hubert Pfister und seine Familie stellen auf dem Schlosshof in Ebbs und in der Stubenalm hoch über Schwendt regionale Köstlichkeiten her: Vom würzigem Almkäse bis zu edlen Likören, von Speck bis zu gut gefüllten Geschenkkörben reicht die Produktvielfalt.

Sein Käse ist aber nur ein Grund, warum die Alm ein beliebtes Ausflugsziel ist: Man kann Hubert Pfister nämlich sogar beim Käsen zusehen.

Öffnungszeiten Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage





Erbhof Fritzing

Zeit für Qualität

Er stammt vom ältesten Erbhof in Ebbs (seit 1361). Seit Generationen ist der „Fritzing Bauer“ ein Garant für Qualität. Schon die Eltern von Michael Jäger haben ihren Betrieb auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Ihr Sohn führt die Landwirtschaft mit dem Wissen, um die Tradition und der Weitsicht, die es braucht, um auch in Zukunft zu bestehen. Michael Jäger hat den Bauernmarkt im Ortszentrum von Ebbs initiiert.

Michael und Stefanie Jäger

Buchberg 41
A - 6341 Ebbs
(0043) 664 2211050
michael.jaeger1983@gmail.com



Öffnungszeiten Hofladen

nach telefonischer Vereinbarung
im Sommer auf der Feldalm



Ledererwirt

Christian und Sofie Dagn

Buchberg 47

A - 6341 Ebbs

(0043) 5373 43111

info@ledererhof.tirol

www.ledererhof.tirol

Das Beste vom eigenen Hof

Ein Wirtshaus und eine Landwirtschaft: Dass diese Kombination ein Gewinn ist, beweist der Ledererwirt am Buchberg in Ebbs. Viele der Produkte, die Gästen hier aufgetischt werden, stammen aus der Lederer Landwirtschaft, sogar das Holz zum Heizen wird im Ledererwald gefällt. Und was nicht selbst im Haus produziert werden kann, kaufen Christian Dagn und sein Team in nächster Umgebung. Ausgewählt und frisch.

Öffnungszeiten Restaurant

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Ledererwirt



Das Bergpanorama als Kulisse

Gelebte Nachhaltigkeit in der Gemeinde Thiersee

Thiersee bietet eine traumhafte Kulisse - hoch aufragende Bergspitzen, sanfte Hügel, glitzernes Wasser. Der Tourismus ist heute - neben der Agrarwirtschaft - von großer Bedeutung für die Gemeinde Thiersee. Rund um den See sind eine Vielzahl von Aktivitäten möglich: Wanderungen, Radtouren, am Ufer werden Yoga und Thai Chi Kurse angeboten. Im Thierseetal hatten sich Bauern niedergelassen, die von ihren landwirtschaftlichen Produkten lebten. Bis heute hat die Gemeinde Thiersee den rustikalen Charme behalten: Auf den renovierten Höfen werden Nachhaltigkeit und Regionalität gelebt.

Kaiserweis' Thiersee

Teilnehmende Betriebe

- Lindhof
- Brennerei Stix
- Tiroler Bienenalm
- Erholungshof „Hold me“



Lindhof

Stephan Mauracher

Kirchdorf 43

A - 6335 Thiersee

(0043) 5372 62122

hotel@alpenrose-kufstein.at

www.alpenrose-kufstein.at

Ein Kreislauf, der schmeckt

„From farm to table“, vom Lindhof zur Alpenrose, das ist der Grundsatz von Stephan Mauracher. Was das heißt? Alles, was auf seinem Bauernhof – dem Lindhof – angebaut und produziert wird, wird frisch verkocht, mit Liebe zubereitet und in seinem Restaurant ‚Hotel Alpenrose‘ in Kufstein aufgetischt. Genusskulinarik vom Lindhof gibt’s im Glas auch für Zuhause wie Rinderkraftbrühe, Curry vom Kürbis und Süßkartoffel-Masala...

Öffnungszeiten

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Maria Kirchner



SCHAU-
BETRIEB



AB HOF
VERKAUF

Brennerei Stix

Der Duft nach Obst

Die Liebe zum Schnapsbrennen wurde dem steirischen Hans Stix sozusagen in die Wiege gelegt. Schon als Schuljunge durfte Hans Stix seinem Vater beim Heizen des Brennkessels zur Hand gehen. Auch seine Frau Kathi Stix kannte die Schnapsbrennerei vom elterlichen Hof in Thiersee. Bei einer Obstlieferung lernten sich die Beiden schließlich kennen. Der Duft nach Obst - in diesem Fall eine tirolerisch-steierische Mischung.

Hans & Kathi Stix

Lechen 44

A - 66335 Thiersee

(0043) 5376 5359

ferienwohnungen-stix@thiersee.at



Öffnungszeiten auf Anfrage

**SCHAU-
BETRIEB**



**AB HOF
VERKAUF**



Tiroler Bienenalm

Sandra und Dieter Christen

Krückl 3

A - 6335 Thiersee

(0043) 5376 21344

info@tirolerbienenalm.at

www.tirolerbienenalm.at

Die Kraft der Bienen

Satt glänzend ist der Honig auf den obersten Waben zu sehen. Bernsteinfarben. Golden schimmernd. Ein süßlicher Duft strömt heraus. Rechts und links fliegen die Bienen herbei. Ein lautes, intensives Surren ist zu hören. Dicht an dicht krabbeln die Bienen über die Waben. Ein Meer aus braun-gelb gestreiften Körpern. Faszinierende Einblicke in eine ganz eigene Welt. Die Tiroler Bienenalm Thiersee.

Öffnungszeiten
Schaubetrieb und Hofladen
auf Anfrage



Fotos © VANMEY Photography



Erholungshof „Hold me“

Wo Menschen aufleben

Wir bieten Erholung pur auf unserem familiengeführten, in 900 m Seehöhe am Waldrand gelegenen Bergbauernhof. Inmitten der Natur begegnen wir uns auf Augenhöhe, arbeiten mit Tieren, Baden im Wald, lassen die Stille sprechen.

Gemeinsam können wir vielen Menschen eine neue, positive Lebensweise schenken und unsere Natur wieder in den Lebensmittelpunkt unserer Mitmenschen rücken.

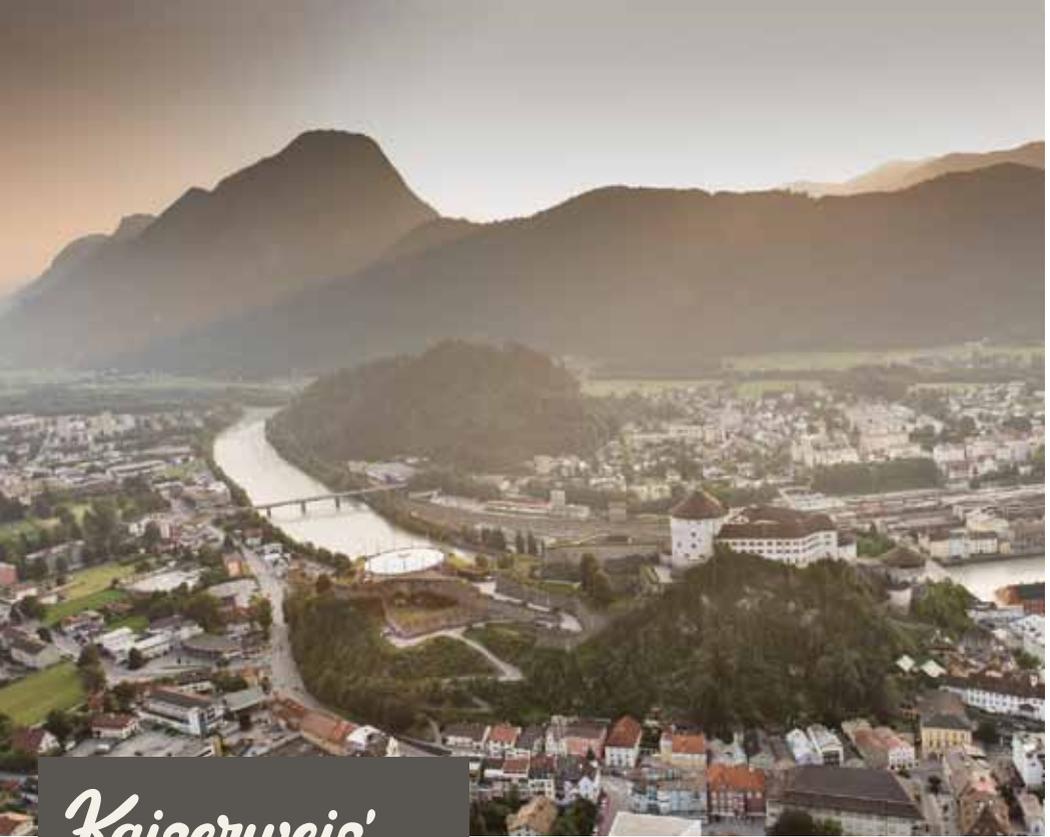
Maria Brandstätter

Hausern 1
A - 6335 Thiersee
(0043) 676 4832252
info@hold-me.net
www.erholungshof.at



Öffnungszeiten

entnehmen Sie bitte der Homepage



Kaiserweis' Kufstein

Arbeit & Leben in der Kleinstadt

Lebensqualität mit Festung in Kufstein am Inn

Kufstein liegt nicht nur am Inn sondern am Puls der Zeit. In der Stadt Kufstein liegt alles fußläufig und im Grünen. Drumherum heben einladend die Berge an. Die Festung Kufstein wird vielseitig bespielt, das Stadtzentrum bietet, was eine zeitgenössische Kleinstadt braucht: die Verbindung von Tradition und Moderne, Kulturquartier und Heldenorgel, Verweilen und Flanieren, Bauernmarkt und Popkonzert. Bewusst Leben und nachhaltig Genießen also.

Die Stadt ist wichtiger „Marktplatz“ für regionale Erzeugnisse aller Art. Man bringt die Vielfalt der umgebenden Landwirtschaft in die Stadt.

Teilnehmende Betriebe

- Minute's Restaurant
- Viktorias Home
- Juffinger's Gaumenwerk



Minute's Restaurant

Ein Stück Italien in Tirol

Italien liegt oft näher als man denkt: Im Herzen von Kufstein, laden Susan und Umberto Gorizia auf eine Italienauszeit ein. In ihrem Restaurant, werden die italienische Genussskultur und beste regionale Lebensmittel von verschiedensten, kleinen Produzenten aus Tirol und Italien auf köstliche Art kombiniert. „Bei uns sollen sich die Gäste ein bisschen wie im Urlaub fühlen“, sagt Küchenchef und Restaurantbesitzer Umberto.

Umberto Massimo Gorizia

Theatergasse 1

A - 6330 Kufstein

(0043) 676 4711784

info@minutes-restaurant.com

www.minutes-restaurant.com



Öffnungszeiten Restaurant

entnehmen Sie bitte der Homepage



Viktorias Home

Viktoria Fahringer

Am Rain 16
 A - 6330 Kufstein
 (0043) 5372 62331
info@viktoriashome.at
www.viktoriashome.at

Wirtshausküche trifft Gourmet

Die Speisekarte des Gourmet Wirtshaus „Tiroler Hof“ verrät es auf den ersten Blick: Hier wird außergewöhnlich gekocht. Traditionelle Wirtshausgerichte wie Wiener Schnitzel oder Beuschel wechseln sich mit kreativen Gourmetköstlichkeiten aus dem 5-Gang-Wahlmenü ab. Und sogar einen Platz am Chef's Table in der Küche können Gäste buchen und dann der Küchenchefin persönlich beim Werkeln zusehen.

Öffnungszeiten Restaurant und Onlineshop

finden Sie auf der Homepage



Fotos © artdirection4u ADVERTISING GmbH



Juffinger's Gaumenwerk

Gaumenfreude in reinster Form

Die Zeiten, als Bio eine Sache alternativer und umweltbewegter Großstadtpioniere war, sind längst vorbei. Immer mehr Verbraucher greifen bei Lebensmitteln zu einwandfreier Qualität. Auch im Gaumenwerk in Kufstein bleibt man der Linie von Juffinger treu und setzt die biologischen Fleisch- und Wurstprodukte nicht nur im Verkauf, sondern auch in den angebotenen Speisen gekonnt und schmackhaft ein.

Metzgerei Juffinger

Herzog Stefan Strasse 3
A - 6330 Kufstein
(0043) 5372 62151
office@gaumenwerk.at
www.gaumenwerk.at



Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag
8.00-14.00 Uhr und 16.00-18.00 Uhr
Freitag 8.00-18.00 Uhr
Samstag 8.00-12.00 Uhr



Kaiserweis' Schwoich

Inmitten von Wald und Wiesen

Landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Gemeinde Schwoich

Heute ist Schwoich vor allem eine Wohngemeinde; der bäuerliche Charakter des Dorfes ist allorts zu spüren: Verteilt auf neun Weiler liegen die Häuser der Gemeinde in malerischer Landschaft; die fast 19 Quadratkilometer Gemeindegebiet sind vorwiegend von Weideland und dichten Wäldern bedeckt.

Daher rührt der Name der Gemeinde: Schwoich hieß früher „Swiuch“ oder „Sweng“, was auf den moosigen Boden hindeutet. In den Wäldern findet man überall die sogenannten Moosbeeren, wohl-schmeckende wilde Heidelbeeren.

Teilnehmende Betriebe

- Crownhill Destillerie
- Craft Beer Brauerei Bierol
- Holzkunst Embacher
- Pink Banana Restaurant



**SCHAU-
BETRIEB**



**AB HOF
VERKAUF**

Crownhill Destillerie

Edelbrand die Krone aufsetzen

Weil der mittlerweile stark verwurzelte Brenner die Regionalität schätzt, ist er erfinderisch geworden. Um so viele heimische Produkte wie möglich zu verarbeiten, spielt Manfred Höck gerne mit außergewöhnlichen Geschmäckern.

Der Geruch des Tannenblütengeists weckt unterschiedlichste Bilder. Eine Spezialität, die der Brenner seiner Achtsamkeit gegenüber der Natur verdankt.

Manfred Höck

Höhe 48

A - 6334 Schwoich

(0043) 664 3657565

manfred.hoeck@echello.at

www.edelbrandbrennerei.at



Öffnungszeiten

Schaubetrieb und Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage

SCHAU-
BETRIEB



AB HOF
VERKAUF



Craft Beer Brauerei Bierol

Bierol GmbH

Sonnendorf 27
A - 6334 Schwoich
(0043) 660 497795
info@bierol.at
www.bierol.at

Die Bier-Manufaktur aus Tirol

Auch die Jungs von Bierol brauen nur mit Wasser. Bestes Gebirgswasser aus der hauseigenen Quelle in Schwoich. Hinzu kommen eine große Portion Erfindergeist und mehr als eine Prise Heimatliebe. Christoph und Marko setzen auf traditionelle Braukunst mit kreativem Twist. Ihre hopfenbetonten Biere sind in aller Munde. Der Biertrinker weiß: Wasser wird zum edlen Tropfen, versetzt man es mit Malz und Hopfen.

Öffnungszeiten
Schaubetrieb und Restaurant
entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © TVB Kufsteinerland



Holzkunst Embacher

Aus tiroler Holz geschnitzt

Holzünstler Georg Embacher holt Steinböcke, Gämse und Adler aus dem Holz. Seine vollkommenen Tierdarstellungen überzeugen durch ihre Lebendigkeit. In liebevoller Handarbeit fertigt Georg Embacher in seiner Werkstatt naturalistische Tierdarstellungen, aber auch Jagdscheiben, Skulpturen, Familienwappen, Anstecker für Trachten, Kruzifixe, Krippenfiguren und vieles mehr.

Georg Embacher

Höhe 39a

A - 6334 Schwoich

(0043) 5372 58694

holzkunst-embacher@gmx.at

www.holzkunst-embacher.at



Händler unserer Produkte

entnehmen Sie bitte der Homepage



Pink Banana Restaurant

Philipp und Claudia Zangerl

Sonnendorf 1

A - 6334 Schwoich

(0043) 650 4011776

eat@pink-banana.at

www.pink-banana.at

Gut, ehrlich und frisch kochen

Was sein Restaurant besonders mache, sei vor allem die Liebe zum Handwerk, sagt Philipp. „Bei uns wird alles selbstgemacht, es gibt keine Fertigprodukte. Wir machen vom Brot bis zum Eis alles selbst“, erklärt der Koch, der bereits seit 20 Jahren selbstständig arbeitet.

Die Pink Banana-Crew hat noch ein zweites Standbein: Als Kitchen Monkeys bieten sie Event Catering für private Feiern oder Firmenfeste an.

Öffnungszeiten Restaurant

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Maria Kirchner



Kaiserweis' Langkampfen

Fruchtbares Land entlang des Inns

Nachhaltige Landwirtschaft und Industrie in der Gemeinde Langkampfen

Ursprünglich war das Land zwischen Kufstein und Wörgl dünn, durch einzelne Bauernhöfe entlang des Inn besiedelt. Der Boden im Schwemmland war besonders fruchtbar - hier gediehen Feldfrüchte, wie Kartoffeln und Getreide. In Langkampfen sind Bio-Pioniere und Heumilchspezialisten am Werk: Früh hat man Landschaft und Nutztiere als wichtigstes Kapital erkannt.

Die Gemeinde hat sich mit ihren nostalgischen Bauernhöfen die ländliche Idylle bewahrt. Auf der gegenüberliegenden Seite des Inntals erhebt sich das Kaisergebirge.

Teilnehmende Betriebe

- Boarhof Radinger
- Rodelbau Fluckinger
- Brennoase
- Lacknerhof
- Verwurzelt in Tirol



Boarhof Radinger

Gottfried Radinger

Obere Dorfstraße 1
A - 6336 Langkampfen
(0043) 664 1307472
radingerkaese@outlook.com

Gespür für guten Käse

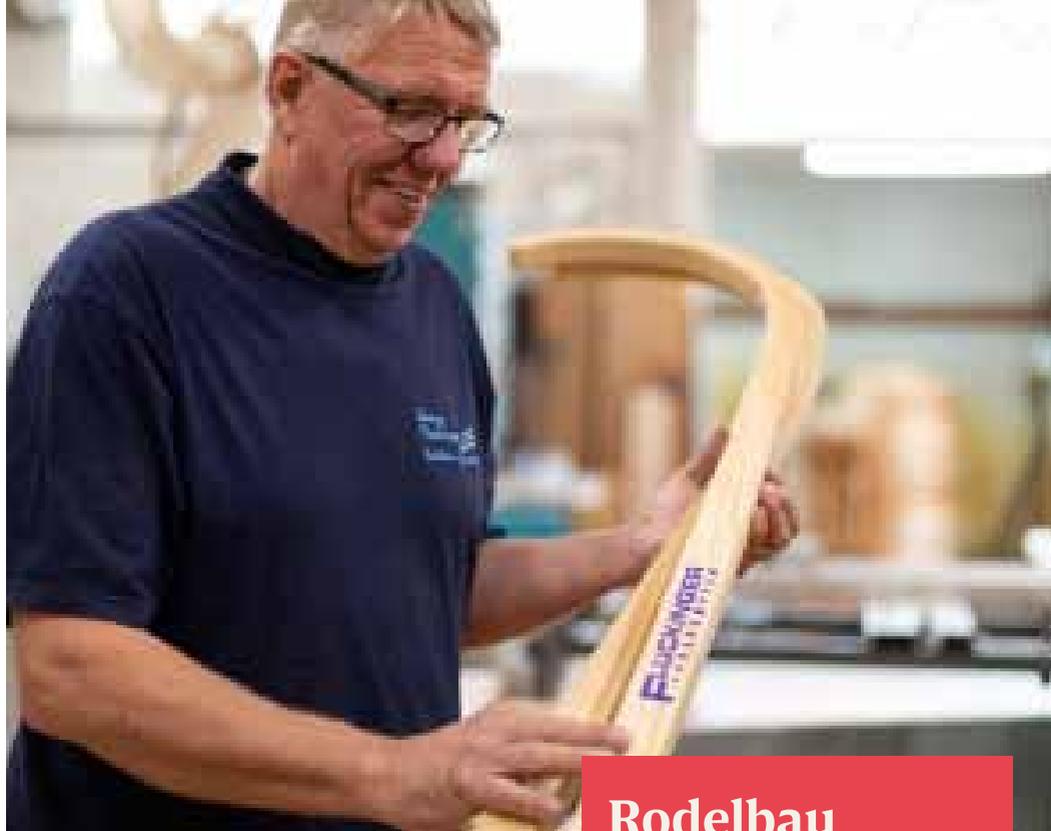
Jeden Sommer verbringt Landwirt Gottfried Radinger aus Langkampfen mit seiner Familie auf der Vorderen Achentalalm hoch über Jochberg: Dort entsteht in Handarbeit und mit viel Liebe zum Produkt ausgezeichnete, würziger Almkäse. Seinen Käse stellt Radinger in traditioneller Handarbeit her. „Das Wichtigste beim Käsemachen ist ein feines Gespür für das Produkt“, erzählt der Experte.

Händler unserer Produkte

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Maria Kirchner



Rodelbau Fluckinger

Vom Profirodler zum Rodelbauer

Georg Fluckinger hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und baut seit fast vierzig Jahren Rodeln: Zuerst, um damit Sportwettkämpfe zu gewinnen, nach dem Ende seiner Profikarriere dann, um anderen damit Freude zu machen. Der Langkampfer ist heute einer von Tirols größten Rodelherstellern und begeistert mit seinen handgefertigten Sportgeräten Kunden von der Schweiz bis nach Wien.

Georg Fluckinger

Am Egererboden 20
A - 6336 Langkampfen
(0043) 5332 87391
office@fluckinger-rodeln.at
www.fluckinger-rodeln.at



Öffnungszeiten und Onlineshop
entnehmen Sie bitte der Homepage

SCHAU-
BETRIEB



AB HOF
VERKAUF



Brennoase

Juliane Bliem

Schönwörthstraße 47
A - 6336 Langkampfen
(0043) 5332 81363
jubli@kufnet.at
www.brennoase.at

Duftende Oase

Lange muss Edelbrandsommeliere Juliane Bliem nicht gehen, um die Früchte ihres Erfolges zu ergattern. Rund um den landwirtschaftlichen Hof blühen Ringlotten-, Birnen-, Zwetschken- und Apfelbäume himmelwärts. Um dann zur Erntezeit mit ihren wundervollen Aromen zu prahlen. „Es gibt nichts Schöneres, als einen blühenden Obstanger“, sagt sie, »und dann die Frucht aus dem fertigen Brand heraus zu riechen.«

Öffnungszeiten

Schaubetrieb und Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Maria Kirchner



**AB HOF
VERKAUF**



Lacknerhof

Bauernhof mit Herz

Das „O“ in Lacknerhof wird als ein kleines Herz-erl geschrieben, denn Eva und Martin Radinger sind Bauern mit Herz und Hirn. Ihren Betrieb in Oberlangkampfen haben sie in den vergangenen Jahren ausgebaut, ihre Produkte vermarkten sie direkt: Mit Milch, Joghurt, Nudeln und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen verkaufen Sie nicht nur besten Geschmack, sondern auch ein gutes Gefühl.

Familie Radinger

Schopperstraße 7
A - 6336 Langkampfen
(0043) 664 5236202
info@lacknerhof.tirol
www.lacknerhof.tirol



Öffnungszeiten Hofladen

entnehmen Sie bitte der Homepage



Verwurzelt in Tirol

Christiane & Bettina WurZRainer Kräutergarten

Windschnurweg 5

A - 6336 Langkampfen

(0043) 660 7075034

christiane@verwurzelt-in-tirol.at

www.verwurzelt-in-tirol.at

Die Kraft der Kräuter nutzen

„Wir haben zwei Standbeine. Zum einen die Gartengestaltung, und dann mein Steckenpferd, die Kräuter. Hier bieten wir nicht nur Kräuterprodukte wie Tee, Kräutersirup, Salben und Seifen an, sondern auch Kräuterwanderungen, Seminare und Workshops“, erklärt Christiane. Ihre Produkte verkauft sie über ihren Onlineshop, aber auch auf Bauernmärkten in der Region und sie sind über die Genusskiste erhältlich.

Wo Sie unsere Produkte beziehen können, entnehmen Sie bitte der Homepage



Fotos © Verwurzelt in Tirol



Schenk' regional!

Die maßgeschneiderten Geschenkboxen von Kaiserweis' machen 3x Freude!

Geschenkidee gesucht?

Kaiserweis' und seine Mitgliedsbetriebe bieten regionale Geschenkboxen, gefüllt mit hochwertigen Lebensmitteln von lokalen Produzent*innen.

Die Boxen sind ideal als Geschenkidee für Unternehmen geeignet: Sie sind ab 15 Stück erhältlich und die Lieferung erfolgt gratis. So macht die regionale Geschenkbox von Kaiserweis' gleich dreifach Freude:

Den Beschenkten, die genießen dürfen, den lokalen Produzent*innen, die durch den Kauf unterstützt werden und der Umwelt, die dank kurzen Transportwege geschont wird.

Kaiserweis'
Geschenkbox

Ein maßgeschneidertes Angebot zu Ihren Geschenkboxen schicken wir Ihnen gerne zu.

Bitte melden Sie sich bei:

info@kaiserweis.at



Kaiserweis' Online Ladl

„Gemeinsam schaffen wir mehr“. Diesem Credo folgen wir bei Kaiserweis'. Deshalb gibt es in den Läden unserer Kaiserweis'-Mitglieder oft auch Produkte und Selbstgemachtes von anderen Mitgliedern zu kaufen. Weil sich das Angebot je nach Saison ständig ändert, erfahren Sie auf unserer Homepage, in welchem Shop Sie Ihre Lieblingsprodukte finden.

www.kaiserweis.at/Ladl

Frisch bestellt

Regionale Qualität ist unser Herzensanliegen!

Handgedrehte Knödel, selbstgemachte Pasta, würziger Käse... und dann noch der selbst genähte Turnbeutel als Überraschung für die Kleinen: Das Kaiserweis' Ladl ist Inspirationsquelle für alle, die auf der Suche nach besten, regionalen Produkten sind.

Bestellt und gekauft werden die Produkte dann direkt bei den Produzent*innen. Sie alle sind Mitglied im Verein Kaiserweis' und helfen mit, dass regionale Qualität noch stärker in den Fokus rückt:

Denn das ist unser Herzensanliegen.



Kaiserweis' Impressum

Fotos:

Maria Kirchner, VANMEY Photography,
ardirection4u ADVERTISING GmbH, Velontour
Ortsbilder: TVB Kufsteinerland, TVB Kaiserwinkl

Text: Andrea Hölbl (www.text-tirol.at),
Rosanna Battisti (www.texteriarosanna.com)

Druck: Druckerei Anschnebrenner
(www.aschenbrenner.at)

Layout und Gestaltung:
MONALISA die Werbewerkstatt
(www.monalisa.co.at)

Dieses Dokument wurde aus regionaler Sicht erstellt und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Trotz größt möglicher Sorgfalt lassen sich Druck- und andere Fehler nicht völlig ausschließen. Kritiker:innen sind Freunde, die uns auf Fehler hinweisen.
August 2021

Medieninhaber & Herausgeber

Verein Kaiserweis'
Obmann Sebastian Schrödl
Alleestraße 24
A -6344 Walchsee
info@kaiserweis.at
www.kaiserweis.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Sebastian Schrödl
(0043) 699 11392280

Konzept und Redaktion:

Eva-Maria Lechner
(0043) 660 6202360



Kaiserweis' Regionale Vielfalt ist unsere Art

