



KULINARISCHE PERSPEKTIVEN

SO SCHMECKT DAS ALMTAL – AUTHENTISCH UND REGIONAL



DIE KULINARISCHE VIELFALT UNSERER REGION

THE CULINARY DIVERSITY OF OUR REGION

Ein reich gedeckter Tisch ist ein Fest für die Sinne, geschmückt mit den besten regionalen Produkten unserer geschätzten Partnerbetriebe. Willkommen im Schmecktakulären Almtal, wo Genuss und Tradition aufeinandertreffen! Unser Folder lädt Sie ein, die kulinarische Vielfalt unserer Region zu entdecken!

Beginnen wir mit der Jagersimmerl-Fischei, die mit ihren Bio-Fischspezialitäten und Wild aus eigener Jagd für exquisite Gaumenfreuden sorgt. Der Sunnseit Garten Grünau bereichert den Tisch mit frischem Bio-Gartengemüse, aromatischen Schwammerln, knackigen Microgreens und süßem Honig – alles aus nachhaltigem Anbau.

Der Naturhof Kronawitter bietet delikate Fischspezialitäten, während die Salzkammergut Milchmanufaktur mit ihren einzigartigen A2-Milchprodukten überzeugt. Vom Biohof Almhofer stammen die goldgelben Eier, die in keinem Gericht fehlen dürfen.

Unsere Fleischhauereien verarbeiten die hochwertigen Produkte vom Bio-Bauernhof Amtmann, bekannt für seine Hochlandrinder, und vom Bio-Bauernhof Roithhof, der zartes Lammfleisch liefert, zu wahren Delikatessen. Die Bäckerei & Konditorei Bruckmühle verführt mit duftendem Gebäck und Brot, während der Ökohof Kammerleithner mit seinem nahrhaften Müsli für einen gesunden Start in den Tag sorgt.

Abgerundet wird das kulinarische Erlebnis durch die erfrischenden Biere der Natur Brauerei Almtal und der Brauerei Schloss Eggenberg, die perfekt zu den traditionellen Gerichten passen, die unsere gastronomischen Partner aus den regionalen Zutaten zaubern.

Lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität der Produkte im Schmecktakulären Almtal begeistern und genießen Sie die authentischen Aromen unserer Region!

This table is a feast for the senses, adorned with the best regional products from our esteemed partner businesses. Welcome to the tasty Almtal, where pleasure and tradition meet! Our folder invites you to discover the culinary diversity of our region, presented on a richly laid table.

Let's start with the Jagersimmerl fishery, which provides exquisite culinary delights with its organic fish specialties and game from its own hunt. Sunnseit Garten Grünau enriches the table with fresh organic garden vegetables, aromatic mushrooms, crunchy microgreens and sweet honey—all from sustainable cultivation.

Naturhof Kronawitter offers delicious fish specialties, while Salzkammergut Milchmanufaktur impresses with its unique A2 dairy products. The golden-yellow eggs and earthy potatoes from the Almhofer organic farm are a must in every dish.

Our butchers process the high-quality products from the Amtmann organic farm, known for its highland cattle, and from the Roithhof organic farm, which supplies tender lamb, into true delicacies. The Bruckmühle bakery & patisserie tempts with fragrant pastries, while the Kammerleithner organic farm provides a healthy start to the day with its nutritious muesli.

The culinary experience is rounded off by the refreshing beers from Natur Brauerei Almtal and Brauerei Schloss Eggenberg, which go perfectly with the traditional dishes that our gastronomic partners conjure up from regional ingredients.

Let yourself be inspired by the variety and quality of the products at Schmecktakulären Almtal and enjoy the authentic flavors of our region!

HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHMECKTAKULÄREN ALMTAL!

WELCOME TO THE TASTY ALMTAL!



Jochen Neustifter & Christoph Held

Liebe Genießerinnen und Genießer,

mein Name ist Jochen Neustifter, Inhaber von „JO'S Restaurant & Partyservice“ in Vorchdorf und neuer Obmann des Vereins Schmecktakuläres Almtal. Es ist mir eine Ehre, Teil dieser einzigartigen Gemeinschaft zu sein, die engagierte Gastronomen und leidenschaftliche Produzenten unserer Region vereint. Gemeinsam bringen wir den authentischen Geschmack des Almtals auf den Teller und lassen unsere kulinarische Heimat lebendig werden. Das Almtal ist nicht nur ein landschaftliches Juwel, sondern auch eine Schatzkammer frischer, saisonaler Produkte. Von aromatischen Kräutern über knackiges Gemüse bis hin zu hochwertigen Fleisch- und Milchprodukten – hier finden wir alles, was es braucht, um kreative und genussvolle Gerichte zu kreieren. Unsere Gastronomen verstehen es meisterhaft, aus diesen regionalen Schätzen kulinarische Erlebnisse zu zaubern.

Besonders am Herzen liegt mir die Gemeinschaft und das gemeinsame Erleben unserer Werte. Deshalb setzen wir verstärkt auf Veranstaltungen, bei denen wir unser Können präsentieren und die regionale Kulinarik ins Rampenlicht rücken. Innovativ und modern, aber stets mit Blick auf unsere Wurzeln – das ist unser Leitsatz. Ein besonderes Herzensprojekt war 2024 die Leitung des erfolgreichen Wirtshauslabors Salzkammergut Nord in Kooperation mit der HLW Vöcklabruck. Dieses Projekt hat nicht nur neue kulinarische Perspektiven eröffnet, sondern auch den Nachwuchs gefördert und das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln gestärkt.

Die Förderung qualifizierter Fachkräfte und die Jugendarbeit sind mir ebenso ein wichtiges Anliegen wie der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und deren Herkunft. Das Almtal steht für eine beeindruckende Vielfalt an außergewöhnlichen Lokalen und innovativen Produzenten, die eines gemeinsam haben: die Liebe zur Region und den respektvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen.

Ich lade Sie herzlich ein, Teil unserer Reise zu sein und das Schmecktakuläre Almtal gemeinsam mit uns zu erleben. Lassen Sie uns eine genussvolle und zukunftsorientierte Zeit gestalten!

Dear gourmets and connoisseurs,

My name is Jochen Neustifter, owner of „JO'S Restaurant & Party Service“ in Vorchdorf and the new chairman of the Schmecktakuläres Almtal association. It is an honour for me to be part of this unique community, which brings together dedicated restaurateurs and passionate producers from our region. Together, we bring the authentic taste of the Almtal to the plate and bring our culinary homeland to life. The Almtal is not only a scenic gem but also a treasure trove of fresh, seasonal products. From aromatic herbs and crisp vegetables to high-quality meat and dairy products—here, we find everything needed to create imaginative and delightful dishes. Our chefs masterfully transform these regional treasures into culinary experiences.

Community and shared experiences are particularly close to my heart. That is why we are increasingly focusing on events where we can showcase our skills and bring regional cuisine into the spotlight. Innovative and modern, yet always with an eye on our roots—that is our guiding principle. A particularly dear project of mine in 2024 was leading the successful Wirtshauslabor Salzkammergut Nord in cooperation with HLW Vöcklabruck. This project not only opened up new culinary perspectives but also supported young talent and raised awareness of the value of food.

The promotion of skilled professionals and youth work is just as important to me as the conscious handling of food and its origins. The Almtal represents an impressive variety of exceptional establishments and innovative producers, all united by one thing: a love for the region and a respectful approach to natural resources.

I warmly invite you to join us on this journey and experience the Schmecktakuläres Almtal with us. Let us create an enjoyable and forward-looking future together!

Jochen Neustifter

Obmann Schmecktakuläres Almtal / Chairman Schmecktakuläres Almtal

Seit Anfang 2022 bin ich nun Genussbotschafter der wunderschönen Almtal Region. Ich wollte von Anfang an diese schöne Tätigkeit nicht nur auf dem Papier ausüben, sondern mich vielmehr mit dieser eindrucksvollen und einzigartigen Gegend auseinandersetzen, mich mit der Bevölkerung vernetzen und mich mit voller Neugier vor Ort einbringen. Die letzten Jahre und Monate verbrachte ich einige Zeit in dieser wunderschönen Landschaft, besuchte Bauern und Bäuerinnen, knüpfte Kontakte und Freundschaften und absolvierte hier Kochkurse und genussfreundliche Happenings. Sehr gerne wandere ich auch entlang der glasklaren Alm oder spaziere einfach durch den erstaunlich schönen Wildpark Grünau. Einer meiner Lieblingsplätze in dieser Region ist bei den vielen freilaufenden Hochlandrindern auf der Alm bei den Amtmanns.

Mittlerweile bin ich mit dieser Gegend und den landwirtschaftlichen Wurzeln und den Ressourcen bestens vertraut. Obwohl diese Vielfalt an bäuerlichen Topprodukten nichts Neues mehr für mich ist, fasziniert es mich nach wie vor, in welcher Dichte hier kleine hochqualitative Betriebe auf engstem Raum mit größter Leidenschaft und vollem Hertzblut ihr Handwerk zelebrieren. Ich bin gerne hier, um diese gemeinsame Plattform zu pflegen und um meine Akkus zu laden für die vielen Aufgaben die ich mir mit der Zeit selbst gestellt habe.

Sehr gerne beziehen wir mittlerweile auch am Siriuskogel und für die viele TV-Produktionen hochwertige und ehrliche Lebensmittel aus dem „Schmecktakulären“ Netzwerk.

Ich freue mich ein Teil dieser tollen Gemeinschaft zu sein. Auf viele weitere gemeinsame Jahre!

Since the beginning of 2022, I have been a culinary ambassador for the beautiful Almtal region. From the very start, I didn't want to limit this wonderful role to just a title on paper—I wanted to truly engage with this impressive and unique area, connect with the local community, and immerse myself in it with curiosity and passion. Over the past years and months, I have spent a lot of time in this stunning landscape, visiting farmers, building relationships and friendships, and participating in cooking courses and culinary events. I also love hiking along the crystal-clear Alm river or simply strolling through the astonishingly beautiful Grünau Wildlife Park. One of my favorite spots in this region is among the many free-roaming Highland cattle on the Alm near the Amtmanns.

By now, I am deeply familiar with this region, its agricultural roots, and its valuable resources. Even though the variety of top-quality farm products is no longer new to me, I am still fascinated by the incredible density of small, high-quality farms in such a compact area—each one celebrating its craft with immense dedication and passion. I love being here, nurturing this shared platform, and recharging my energy for the many challenges I have set for myself over time.

By now, we also source high-quality and honest products from the “Schmecktakulär” network for Siriuskogel and many TV productions.

I am proud to be part of this wonderful community. Here's to many more years together!

Christoph Krauli Held

Genussbotschafter / Culinary Ambassador

DAS REGIONALE FRÜHSTÜCKSKISTERL VOM VEREIN SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL

THE REGIONAL BREAKFAST BOX FROM THE SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL ASSOCIATION



Starten Sie Ihren Tag mit einem kulinarischen Highlight aus der Region! Das Frühstückskisterl vom Verein Schmecktakuläres Almtal bietet Ihnen eine Auswahl an köstlichen, regionalen Produkten, die mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt wurden.

In jedem Kisterl finden Sie hausgemachte Marmelade, Honig, Eier, Milch, Fruchtsaft, Müsli, Joghurt, Milch, Butter, regionale Wurst- und Käsespezialitäten, sowie saisonales Obst. Alle Produkte stammen von regionalen Bauern und Produzenten, die großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit legen.

Mit dem Frühstückskisterl unterstützen Sie nicht nur die regionale Wirtschaft, sondern genießen auch den authentischen Geschmack des Almtals.

Lassen Sie sich von den vielfältigen Aromen und der Frische der Produkte begeistern und erleben Sie ein Frühstück, das Körper und Seele guttut.

Bitte beachten Sie, dass die Frühstückskisterl zur Selbstabholung bereitstehen.

Bestellen Sie noch heute bei der Salzkammergut Milchmanufaktur in Scharnstein und entdecken Sie die Vielfalt und den Genuss, den das Schmecktakuläre Almtal zu bieten hat!

Start your day with a culinary highlight from the region! The breakfast box from the Schmecktakuläres Almtal association offers you a selection of delicious, regional products made with love and care.

In each box you will find homemade jam, honey, eggs, milk, breakfast juice, muesli, yogurt, milk, butter, regional sausage and cheese specialties, as well as seasonal fruit. All products come from regional farmers and producers who place great value on quality and sustainability.

With the Frühstückskisterl, you not only support the regional economy, but also enjoy the authentic taste of the Almtal. Be inspired by the diverse flavors and freshness of the products and experience a breakfast that is good for body and soul.

Please note that the breakfast boxes are available for self-collection.

Order your breakfast box today at the Salzkammergut Milchmanufaktur in Scharnstein and discover the variety and enjoyment that the Schmecktakuläre Almtal has to offer!

DANKE AN CHRISTIAN BERGBAUER



EHEMALIGER BESITZER
JAGERSIMMERL
UND FRÜHERER OBMANN
SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL

Im Namen des gesamten Vereins Schmecktakuläres Almtal möchten wir dir unseren aufrichtigen Dank aussprechen.

Deine jahrelange Obmannschaft war von unschätzbarem Wert für unseren Verein. Mit deinem unermüdlichen Einsatz und deinen kreativen Ideen hast du maßgeblich dazu beigetragen, dass Schmecktakuläres Almtal zu dem geworden ist, was es heute ist.

Deine Vision und dein Engagement haben uns inspiriert und motiviert, stets unser Bestes zu geben. Du warst nicht

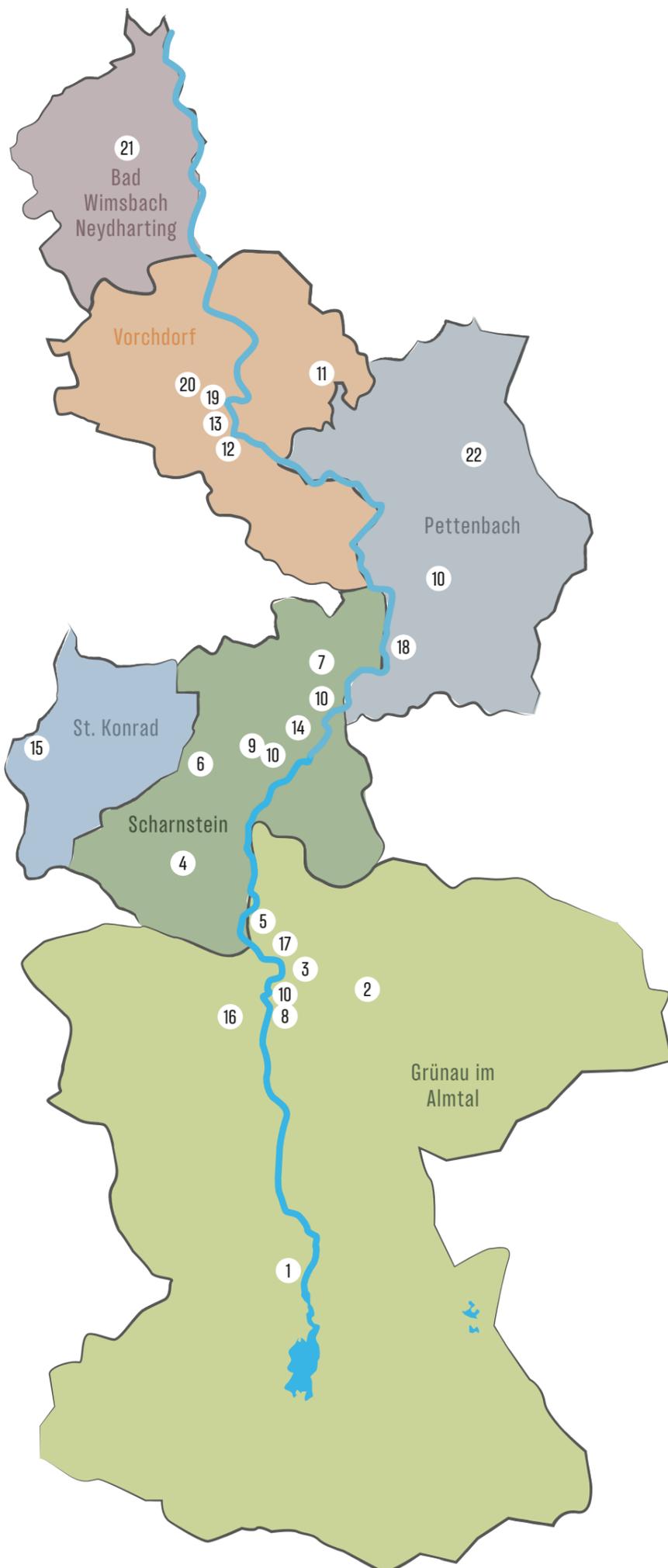
nur ein Ideengeber, sondern auch ein verlässlicher und geschätzter Anführer, der immer ein offenes Ohr für die Anliegen und Wünsche der Mitglieder hatte.

Wir sind dir zutiefst dankbar für all die Zeit, die du investiert hast, und für die Leidenschaft, mit der du unsere gemeinsamen Ziele verfolgt hast.

Für deinen wohlverdienten Ruhestand wünschen wir dir und deiner Familie bedeutungsvolle Momente und eine schöne gemeinsame Zeit!

KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE DURCH DAS ALMTAL

A CULINARY DISCOVERY TOUR THROUGH THE ALMTAL VALLEY



Landwirt:innen · Farmers

- ① **JAGERSIMMERL-FISCHEREI** · Bio-Fischspezialitäten und Wild aus eigener Jagd · Hofladen · Fischpartie · Ferienwohnungen ☰
Johanna & Markus Rohn, Grünau im Almtal · +43 (0)664 4558399 / +43 (0)664 73326157 · www.jagersimmerl.at
- ② **SUNNSEIT GARTEN GRÜNAU** · Bio, Gartengemüse, Edelpilze, Microgreens, Honig, Brände, Eier, Jungpflanzen
Andrea & Martin Drack, Grünau im Almtal · +43 (0)660 4777591 · www.sunnseitgarten.at
- ③ **BIO-BAUERNHOF AMTMANN** · Hochlandrinder · Ab-Hof-Verkauf auf Vorbestellung
Hermine & Manfred Kefer, Grünau im Almtal · +43 (0)664 4784354 · <https://schmecktakulaeres.almтал.at/>
- ④ **BIO-BAUERNHOF ROITHHOF** · Lammfleisch auf Anfrage · Urlaub am Bauernhof ☰
Friederike & Markus Hageneder, Scharnstein · +43 (0)7616 20057 / +43 (0)664 9214137 · www.roithhof.at
- ⑤ **NATURHOF KRONAWITTER** · Fischspezialitäten · Ab-Hof-Verkauf & SB-Laden · Urlaub am Bauernhof ☰
Johanna & Michael Ehrenleitner, Scharnstein · +43 (0)664 5011887 / +43 (0)699 16216928 · www.kronawitter.at
- ⑥ **SALZKAMMERGUT MILCHMANUFAKTUR** · Käse, Topfen, Joghurt, Vollmilch aus A2 Milch · Ab-Hof-Verkauf im Bergbauernladen · Schaubetrieb, Führungen
Maria & Fritz Wallner, Scharnstein · +43 (0)664 5144926 · www.bergbauernladen.at
- ⑦ **BIOHOF ALMHOFER** · Eier, Erdäpfel · 24 h Selbstbedienungsschrank
Jakob & Ingrid Almhofer, Scharnstein · +43 (0)699 12903234 · <https://schmecktakulaeres.almтал.at/>

Produktveredler:innen · Product refiner

- ⑧ **FLEISCHEREI STADLER** · Fleisch und Wurstwaren, Grillspezialitäten · SB Laden in Viechtwang
Silvia & Reinhold Stadler, Grünau · +43 (0)650 9931755 · www.fleischerei-stadler.at
- ⑨ **NATUR BRAUEREI ALMTAL** · Genussbiere von den Naturbauern – Der Weg zur eigenen Brauerei · Direktverkauf nach telefonischer Absprache
Martin Holzinger & Sascha Diensthuber, Scharnstein · +43 (0)664 1314538 / +43 (0)680 3332344 · www.naturbrauerei-almтал.at
- ⑩ **BÄCKEREI & KONDITOREI BRUCKMÜHLE**
Naturbelassenes Geschmackserlebnis in mehreren Filialen
Michael Ullner, Scharnstein · +43 (0)7615 2274 · www.baeckerei-bruckmuehle.at
- ⑪ **ÖKOHOF KAMMERLEITHNER** · Braunhirse, Flohsamen, Chiasamen, Traubenkernmehl, Dolomit
Kurt Kammerleithner, Vorchdorf · +43 (0)7614 52077 · www.oekohof-kammerleithner.at
- ⑫ **BRAUEREI SCHLOSS EGGENBERG · DAS BIER ZUM SALZKAMMERGUT**
Schaubetrieb · Führungen · Veranstaltungszentrum · Brauerei Shop
Hubert Stöhr, Vorchdorf · +43 (0)7614 6345-0 · www.schloss-eggenberg.at
- ⑬ **FLEISCHEREI PÖLL** · Fleischspezialitäten · Catering · jeden Donnerstag Kesselheiß
Friedrich Pöll, Vorchdorf · +43 (0)7614 6259 · www.poell-vorchdorf.at
- ⑭ **FLEISCHEREI SILMBROTH** · Fleisch und Wurstwaren · jeden Donnerstag: Kesselheiß
Fritz Silmbroth, Scharnstein · +43 (0)7615 2254 · www.silmbroth.at
- ⑮ **KRANICHSTEG** · Fleischerei, Fertiggerichte, Feinkost, Kesselheiß, Feste & Feiern
Johann Pöll & Co GmbH, St. Konrad · +43 (0)7615 8031 · www.kranichsteg.at

Gastwirt:innen · Taverns

- ⑯ **ROMANTIKHOTEL & RESTAURANT ALMTALHOF** · Geheimtipp für feinsinnige Gourmets · ☰
Jörg Leithner, Grünau im Almtal · +43 (0)7616 6004 · www.almталhof.at
- ⑰ **FORELLENHOF WIESELMÜHLE** · Regionale Gerichte · Forellen aus dem eigenem Weiher · ☰
Attila Bogdan, Grünau im Almtal · +43 (0)7616 8250 · www.wieselmuehle.at
- ⑱ **BIERHOTEL RANKLEITEN** · Vielfältiges Biersortiment · Bierflaschenmuseum · ☰
Visar Murtezaj & Karl Stöhr, Pettenbach · +43 (0)699 14133140 · www.rankkleiten.com
- ⑲ **JO'S RESTAURANT UND PARTYSERVICE** · Tradition trifft Moderne · Küchenpartys & Kochkurse
Jochen Neustifter, Vorchdorf · +43 (0)7614 21266 · www.jos-restaurant.at
- ⑳ **HOFTAVERNE ZIEGELBÖCK** · Traditionelles Hotel mit bodenständigem Gasthaus · ☰
Franz Ziegelböck, Vorchdorf · +43 (0)7614 6335 · www.hoftaverne.at
- ㉑ **GASTHOF DICKINGER** · Der Kultiwirt im Almtal · Wein & Kulinarik · ☰
Johannes Dickinger, Bad Wimsbach-Neydharting · +43 (0)7245 25475 · www.gasthof-dickinger.at
- ㉒ **FLORIANISTUBN** · Urlaubsfeeling gepaart mit regionalem Genuss · Gelände Almtalcamp I
Vladana Gutenberger & Christian Windischbauer, Pettenbach · +43 664 4287466 · www.florianistubn.at

DAS SIND WIR: BODENSTÄNDIG, EHRlich UND AUF REGIONALE QUALITÄT BEDACHT!

Wir sind das Schmecktakuläre Almtal – eine Vereinigung ausgewählter Almtaler Wirt:innen, Landwirt:innen und Lebensmittelverarbeiter:innen. Regionalität und Nachhaltigkeit ist uns ein besonderes Anliegen und wir möchten unsere Lebensphilosophie transparent und authentisch nach außen tragen. Im Jahr 2014 gegründet, zählt der Verein 22 Mitgliedsbetriebe.

Landwirt:innen
Farmers



Produktveredler:innen
Product refiner



Gastwirt:innen
Taverns



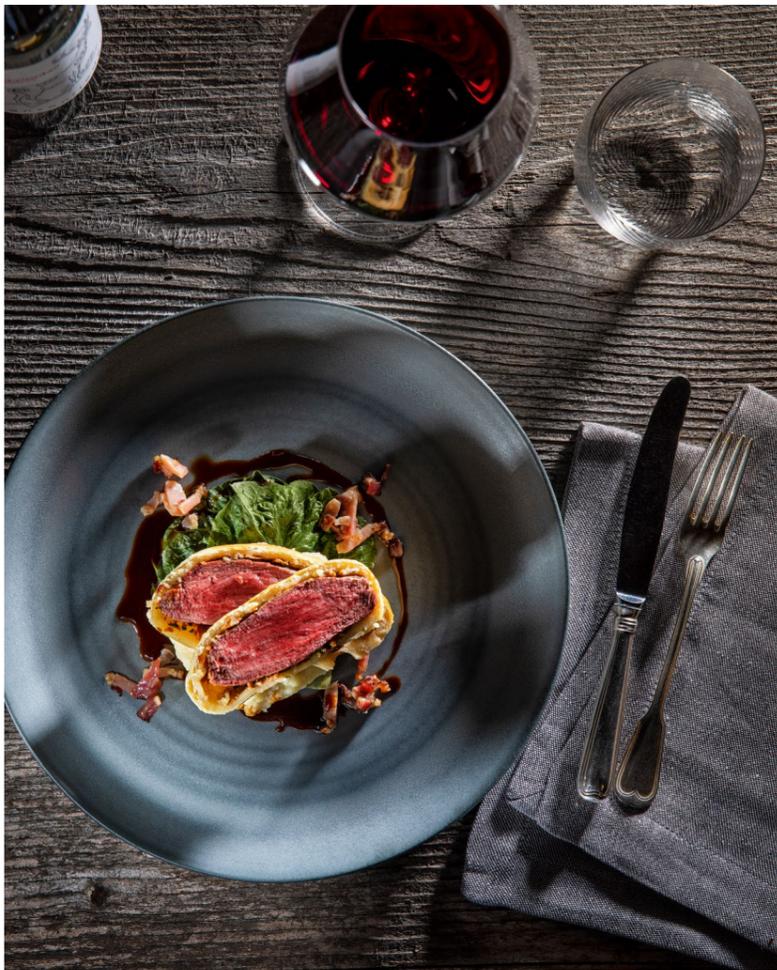
THAT'S US: DOWN-TO-EARTH, HONEST AND FOCUSED ON REGIONAL QUALITY!

We are the Schmecktakuläre Almtal—an association of selected Almtal innkeepers, farmers and food processors. Regionality and sustainability are particularly important to us and we want to communicate our philosophy of life transparently and authentically to the outside world. Founded in 2014, the association has 22 member businesses.

VON CHRISTINA KASTNER, RESTAURANT ALMTALHOF

WILDRÜCKEN IM SAUERRAHMTEIG

AUF ERDÄPFELPÜREE UND KOHL IN HAGEBUTTENSOSSE



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

800 g Wildrücken vom Schmalter von der Fleischerei Stadler zugeputzt

Sauerrahmteig:
450 g glattes Mehl
200 g Sauerrahm
120 g kalte Butter
2 EL Essig
Salz

Hagebuttensoße:
2 EL kalte Butter
300 ml Rotwein
3 EL Hagebuttengelee

Erdäpfelpüree:
500 g mehlig Erdäpfel
250 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Kohl mit Speck:
1 Wirsing
300 g gekochter Bauchspeck

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig zusammenkneten und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten rasten lassen.

Den Wildrücken mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Den Sauerrahmteig etwa 5 mm dick ausrollen und den Wildrücken darin einwickeln. Mit einem verquirlten Ei bestreichen. Den eingepackten Wildrücken auf einem Backblech bei 160 °C Heißluft für etwa 6 Minuten ins Rohr schieben. Danach mit einem scharfen Messer etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.

Den Bratenrückstand in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und das Hagebuttengelee begeben. Gut köcheln und etwas einreduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit kalten Butterflocken mit einem Schneebesen aufmontieren.

Die Erdäpfel im Salzwasser weich kochen, anschließend heiß pressen und durch ein Sieb streichen. Die Kartoffelmasse mit dem Schlagobers zu einem luftigen Püree verrühren und abschmecken.

Die Wirsingblätter im Salz-Kümmel-Wasser kurz blanchieren. Den Bauchspeck in Würfel schneiden und im Olivenöl knusprig braten.

Guten Appetit!

MIT GUTSCHEINEN VON SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL SCHENKEN SIE ZEIT UND GENUSS.

Die passende Geschenkidee für jeden Anlass. Einzulösen bei allen Partnerbetrieben von SCHMECKtakuläres Almtal.

Erhältlich im Büro des Tourismusverbandes Traunsee – Almtal, Im Dorf 17, 4645 Grünau im Almtal und bei allen Partnerbetrieben.



VEREIN SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL

Im Dorf 17 · 4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)7616 8268
schmeckes@traunsee-almтал.at

WILLST DU MITGLIED WERDEN?

Dann melde dich unter
schmeckes@traunsee-almтал.at
oder unter +43 7616 8268

Besuche uns im Web, auf Facebook und folge uns auf Instagram

Veranstaltungstipps, Themenschwerpunkte wie Wild & Bier im Herbst 2023, Informationen und Links zu unseren Mitgliedern uvm.

<https://schmecktakulaeres.almтал.at>

[f www.facebook.com/schmecktakulaeres.almтал](https://www.facebook.com/schmecktakulaeres.almтал)

[i www.instagram.com/schmecktakulaeresalmтал](https://www.instagram.com/schmecktakulaeresalmтал)



IMPRESSUM

Herausgeber: Verein „SCHMECKtakuläres Almtal“ · Kontakt: SCHMECKtakuläres Almtal, Im Dorf 17, 4645 Grünau im Almtal ·
Texte: Verein SCHMECKtakuläres Almtal, Christoph Held · Lektorat: Eva Hummer, Stefan Schimpl · Konzeption: Verein SCHMECKtakuläres Almtal
in Kooperation mit Monika Löff · Fotografie: Monika Löff · Grafische Gestaltung: Monika Löff, Bernhard Kronberger

Hungrig
auf
echt.

Partner von SCHMECKtakuläres Almtal:

TRAUNSEE-ALMTAL
salzkammergut

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH
Grünau