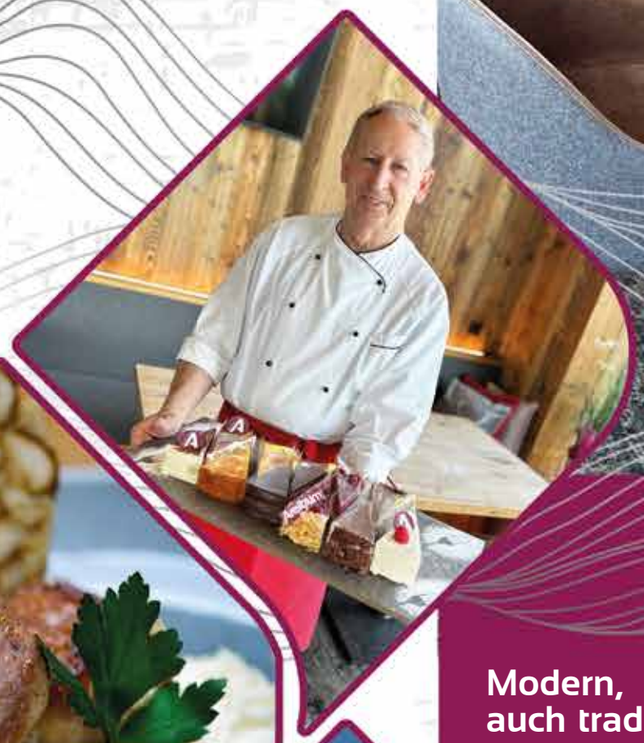
areit-lounge.at

Genuss

Sommer 2023
MAGAZIN
#timetoenjoy

Genuss MAGAZIN



Genuss trifft Aussicht – Time to enjoy

Modern, stylisch, edel, aber auch traditionell und gemütlich

In traumhafter Lage, direkt an der Bergstation des areitXpress liegt die AreitLounge. Die Materialien des 2017 erbauten Gebäudes sind typisch für die Region und kennzeichnen den exklusiven Bau außen wie innen: Sichtbeton, Glas, Naturstein und Schwarzstahl, in Einklang mit einer Fassade aus gehacktem Altholz, kombiniert mit einer hochwertigen Einrichtung mit Altholz, Loden und Vintage-Leder. Das Herzstück der AreitLounge ist der offene Kamin, der von allen Seiten einsehbar ist. Egal ob Sie am Kamin oder auf der Sonnenterrasse, mit umwerfendem Ausblick auf das Kitzsteinhorn und die Hohen Tauern Platz nehmen, sie haben einen besonderen Platz gefunden. Einen Ort zum Ausspannen, relaxen, Seele baumeln lassen und einfach nur genießen!

#timetoenjoy

Ein „LUNCH MIT AUSSICHT"

Im Restaurant oder auf der großzügigen AreitLounge-Sonnenterrasse finden Sie auf der wöchentlich wechselnden Speisekarte zahlreiche Schmankerl. An der frischen Luft schmecken die liebevoll angerichteten Slow-Food-Kreationen des AreitLounge-Küchenteams gleich noch einmal so gut. Alle „Naschkatzen" werden täglich mit regionalen und österreichischen Dessertklassikern, köstlichen Kuchen und Torten, sowie Sorbets und Eisbecher mit frischen Früchten der Saison, aus der hauseigenen Patisserie, kulinarisch verwöhnt.

Eine Location für besondere Augenblicke Was haben Firmen wie Porsche Austria, Raiffeisen, Sport Bründl, R+V Versicherung AG und IONICA-E-Mobilität gemeinsam? Sie sind Kunden der AreitLounge und haben bereits die Location für ihre Produktpräsentationen, Firmenjubiläen oder Incentives gewählt. Die persönliche Atmosphäre des Lokals in überschaubarer Größe, ein erfahrenes Küchen- und Service-Team, Bestes aus Küche und Keller und last but not least die einzigartige Lage versprechen unvergessliche Events.

AreitLounge
ECHT • STILVOLL CHIC
SOMMER 2023

Genuss MAGAZIN

AreitAlm & AreitLounge wurden mit dem Umweltzeichen für Gastronomie ausgezeichnet!

Das Thema Nachhaltigkeit hat bei den Schmittenhöhebahn AG-Betrieben einen sehr hohen Stellenwert. Im Sommer 2022 ließen sich die **AreitAlm** und die **AreitLounge** zertifizieren und wurden im Herbst 2022 mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Gastronomie ausgezeichnet.

Das Österreichische Umweltzeichen wurde im Jahr 1990 von der damaligen Umweltministerin Marilies Flemming eingeführt. Für die Gestaltung des Logos konnte der berühmte österreichische Künstler Friedensreich Hundertwasser gewonnen werden. Das Umweltzeichen symbolisiert die Elemente der Ökologie:

RAIMUND KNAUTZ
EDITH & PETER PFEFFER

GASTGEBER
EDITH & PETER PFEFFER

Erde, Wasser, Natur und Luft. Als erstes Produkt wurde 1991 der heute nicht mehr erhältliche graue „bene Ordner" zertifiziert.
1996 wurde das Zeichen auch auf die Sparte Tourismus und Gastronomie erweitert.
Verliehen wird diese Zertifizierung an jene Betriebe, die mit biologischer und regionaler Küche, mit einer verantwortungsvollen Führung, sowie mit gesunden und hochwertigsten Lebensmitteln beeindrucken. Des Weiteren spielt das Verantwortungsbewusstsein, das Wohl der Mitarbeiter und der regionalen Umwelt und Wirtschaft mit einzubeziehen, eine entscheidende Rolle. Damit bietet es den Konsumenten eine Grundlage und Versprechen für umweltfreundliche Entscheidungen, indem ein direkter Vergleich zwischen der Umweltfreundlichkeit von Produkten hergestellt werden kann. Neben den biologischen und regionalen Lebensmitteln, spielt aber auch die Förderung einer umweltfreundlichen Mobilität sowie die übergreifende Ausstattung des Betriebes eine Rolle, bei welcher vor allem auf natürliche Materialien von A wie Abfallwirtschaft bis B biologisch abbaubare Reinigungsmittel geachtet wird.

Der Umwelt zuliebe: AreitLounge-Trinkhalme aus Stroh...

Der Umwelt zuliebe hat sich die Familie Pfeffer von der AreitLounge zum Ziel gesetzt **schrittweise den Plastikkonsum zu reduzieren**. Man suchte nach einer **Alternative zu den Einweg-Plastik-Trinkhalmen**. Fündig wurde man bei einem österreichischen Biobauern. Dieser erzeugt und verkauft Trinkhalme aus Triticale-Stroh. Tritical ist ein altes Getreide (eine Kreuzung aus Weizen als weiblichem und Roggen als männlichem Partner, dass urkundlich erstmalig um 1875 seine Erwähnung findet).

Für die Gewinnung der Strohhalme muss bei der Kornernte mit dem Mähdrescher speziell darauf geachtet werden, dass die Ähren besonders knapp geschnitten werden, um möglichst lange Halme zu gewinnen. Mit einem Bindemäher werden die Halme eingesammelt. Eine eigens entwickelte Sortiermaschine garantiert die gleichmäßige Qualität der „Röhrln". Die Strohhalme werden aus Getreidehalmen gefertigt und sind so ein reines Naturprodukt, das sich nach Gebrauch rückstandsfrei wieder in den Naturkreislauf einfügt. Vom Ackerbau auf nachhaltig bewirtschafteten Feldern bis hin zur Verpackung verbleiben alle Stufen des Herstellungsprozesses auf dem zertifizierten Bio-Bauernhof des österreichischen Familienbetriebes. Alle Sortier- und Schneidearbeiten werden von Hand durchgeführt. Ein speziell entwickeltes Verfahren garantiert die erforderliche Hygiene und Lebensmitteltauglichkeit. Die **Trinkhalme für die AreitLounge** sind individuell gestaltet. Das Logo-Branding der Halme wurde vom Kooperationspartner des Biobauers, den „geschützten Werkstätten" vorgenommen.

Almwiese & Wald

Wir sind stolz auf die unverfälschten Lebensmittel aus der Region!

Der Pinzgau ist nicht nur eine Tourismusregion mit intakten und vielfältigen Naturlandschaften. Kristallklare, rauschende, fischreiche Gebirgsbäche, blühende Alm- und Bergwiesen mit schmackhaften Kräutern und Beeren, sowie Wälder mit verschiedensten Pilzen bieten die ideale Grundlage für eine Landwirtschaft mit einer breiten Palette von Spezial- und Genussprodukten.

#timetoenjoy

Besonders in den letzten Jahren wurde Bewährtes neu entdeckt und in Einklang von Tradition und Innovation weiterentwickelt.

Das Areit-Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Raimund Knautz liebt es regional und unverfälscht! In der AreitKüche werden wertvolle Produkte in Topqualität liebevoll veredelt. Dabei wird auch großer Wert auf handwerkliche Fähigkeiten in der Küche gelegt. Aus Respekt vor dem Lebensmittel Fleisch werden Tiere, wie früher üblich, von „nose to tail" verarbeitet. Mit den regionalen Produkten kreiert das Küchen-Team überlieferte, aber auch innovative Slow-Food-Gerichte, auf phantasievolle und doch einfache Art und Weise.
Als Mitgliedsbetrieb der „Via Culinaria" und

Slow-Food" aus der Region

des „Genussweges" entführen wir unsere Gäste auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Alpine Küche, zwischen Gletscher, Berg und See.

Alle die mehr über Kräuter, Pilze , Beeren und Co erfahren möchten: Einige Rezepte unseres Küchenchefs gibt es unter www.areitlounge.at/blog

AreitLounge Blog

Genuss MAGAZIN

Weekend Special

Weekend Special AreitTapas

In Zeiten wie diesen ist es besonders wichtig, sich immer wieder selbst ein bisschen zu belohnen und sich etwas Besonderes zu gönnen. Also lassen Sie sich von unseren regionalen SchmankerIn überraschen – Sie werden begeistert sein!

In fast allen südlichen Ländern gibt es kleine landestypische Gerichte, die zu verschiedenen Anlässen verzehrt werden. Sie werden für den kleinen Hunger zwischendurch, als Zwischenmahlzeit aber auch als Horsd'œuvre gereicht. In den südöstlichen Ländern wie Zypern, Griechenland, Türkei, Libanon und Jordanien bezeichnet man sie als Mezze. Bei uns am bekanntesten ist die spanische Variante, die Tapas.

Zum „Durchprobieren" unserer Schmankerl kreierte das Areit-Küchenteam die schmackhaften **AreitTapas**. Zur Wahl stehen, je nach Lust und Laune **„Tapas small"** und **„Tapas deluxeXXL"**. Sie sind der perfekte Partner für unsere erlesenen Weine, die auch glasweise verabreicht werden, sowie alle unsere Stiegl Bierspezialitäten. Auf der Tapas-Platte/Etage befinden sich kleine Leckerbissen wie: Cappuccino-Süppchen, „Pinzgauer Frühlingsrolle", „Alpingarnelen", ein kleines Wienerschnitzel vom Kalb, Pinzgauer Speck, zartrosa gebratenes Roastbeef vom Bio-Rind, Käsespezialitäten der Pinzgauer Molkerei, eingelegtes Gemüse, hausgemachte Aufstriche, Kräuterpesto uvm. ... Beim Tapas-Essen darf natürlich auch das ofenfrische hausgemachte Alpen-Ciabatta Brot aus der Areit-Küche nicht fehlen.

UNSER TIPP

Beginnen Sie den Tag mit einem **Genussfrühstück** auf der großzügigen AreitLounge Sonnenterrasse. Von dort haben Sie eine atemberaubende Aussicht auf die schneebedeckten Gipfel der Hohen Tauern. Einfach vom Alltag abschalten und die wunderschöne Landschaft erleben.

Eine Vorreservierung ist unbedingt erforderlich!

#timetoenjoy

Sommer auf der Schmitten

Freiheit in Sicht!

Sommer in der AreitLounge

Es ist die einzigartige sonnige Lage, direkt an der Bergstation des areitXpress, nur einige Schritte von der Liftstation zum Lokal. Die Augen wandern genüsslich von rechts nach links, von den schnee-bedeckten Gipfeln der 3.000er der Hohen Tauern bis zum malerisch gelegenen Zeller See. An klaren Tagen hat man das Gefühl, die ganze Welt liegt einem zu Füßen. „Eins mit dem Sommer sein" bedeutet Akkus aufladen an der frischen Luft und hat Suchtpotenzial. Sie haben einen besonderen Ort gefunden, einen zum Ausspannen, relaxen, Seele baumeln lassen und einfach nur genießen ...

Events Sommer...

SAMSTAG, 22. 7. 2023
KidsMANIA: 9.00 – 17.00 Uhr,

areitXpress-Bergstation, kostenlose Berg- & Talfahrt für Kinder!
Bei der KidsMANIA Bewegungstour gibt es viele Aktivitäten für Kinder wie z.B. Hüpfburgen, Rutschen, lustige Wettbewerbe und verschiedene Spiel- und Spaßstationen, die zum Spielen und Bewegen einladen.

SAMSTAG, 9. 9. 2023
Internationale SCHMITTEN DOWNHILLGOLF TROPHY:

für „geländegängige" Golfer, in 4er Teams wird über 13 Löcher von der Trassxpress Bergstation bis zur AreitLounge gegolft. Sonderregeln werden am Start bekannt gegeben.
Info & Nennungen: golf@zellamsee-kaprun.at

Layout & Grafik: Die Ideenwerkstatt Werbeagentur GmbH, Saalbach; Juni 2023
Fotos: Nikolaus Faistauer Photography, Mario Lebesmühlbacher, Edith Danzer, Maria Pircher; Shutterstock.com, Stiegl, Molkerei Maishofen, Archiv AreitAlm & AreitLounge, Max Steinbauer, Schmitten.at, Schüttgut, Mario Schwaiger

E-Motocross Park Zell am See – An der Bergstation areitXpress umweltschonend Gas geben

Zweiradfans aufgepasst: Vollgas geben – und das mit 0 Prozent Emission! Im E-Motocross Park auf der Schmittenhöhe fährt das gute Gewissen immer mit. Genauso wie die Extraportion Action, Spaß und Abenteuer für Jung und Alt! Der E-Motocross Park ist ideal für umweltbewusste Motorsportfans. Erwachsene starten auf einem der fünf KTM Freeride E-Motocross-Bikes durch! In angebotenen Packages ist neben der Schutzausrüstung auch eine Einschulung enthalten.
Für Teenager, die älter als 12 Jahre, unter 60 Kilogramm schwer und neugierig auf das E-Motocross-Fahren sind, gibt es ein eigenes Package. Nach einer kurzen Einschulung geht es zunächst auf die Beginner-Strecke und anschließend in den Trialpark.

Und für die Kleinen zwischen sechs und zwölf Jahren geht es auf den Übungsparcours Schmidolins Feuerstuhl, wo auch die Größeren erste Fahrversuche wagen. Die kleinen Hindernisse entlang der abgesicherten Strecke fordern Mini-E-Motocross-Fans heraus. Alternativ werden diese Hindernisse auf den „Chickenways" ganz einfach umfahren. Da sich die Strecke im Freien befindet, ist entsprechende Kleidung zu empfehlen. Das Tragen von festem, geschlossenem Schuhwerk ist Pflicht! Bei starkem Regen ist der E-Motocross Park geschlossen.

Ebenfalls im Schmitten Offroad-Park - der Crawler-Park für Jung und Alt

Wie wäre es mit spannender Modellfahrzeug-Action? Mit ferngesteuerten Modellautos, auch „Crawler" genannt, meistern Sie einen speziell angelegten Hindernisparcours. Ausgestattet mit einer handlichen Fernbedienung, einem robusten Modellfahrzeug und dem Wissen um die Nutzung der beiden, geht`s auch schon los. Action und Spaß sind auf jeden Fall garantiert!

www.schmitten.at

Genuss MAGAZIN

Lieferanten
für unser SLOW FOOD regional

Auch in der zweiten Ausgabe unseres Genuss Magazins dürfen wir Ihnen wieder einige unserer langjährigen Lieferanten vorstellen. Egal ob kleiner familiengeführter Betrieb oder großes bodenständiges Unternehmen, alle diese Firmen haben eines gemeinsam: sie teilen die **Areit-Philosophie Slow Food aus der Region** und versorgen unseren Betrieb mit hochwertigen und gesunden Lebensmitteln.

Salzburger Stiegl

Salzburger Genusskultur seit 1492 – Teil 2

1912 ist ein besonders bedeutendes Jahr für die Brauerei. Stiegl wird durch die Einführung neuer Technologien und dank der hohen Produktionsqualität die führende Privatbrauerei in Salzburg. Damals gibt es drei Biersorten: helles Märzenbier, Doppelmalzbier (Spezialbier) und dunkles Lagerbier. Auch produziert man zu jeder Jahreszeit ein eigenes Bockbier (wie z. B. den Weihnachts- und Osterbock, oder den Mai- und Pfingstbock). In diesem Jahr wird das bis heute so beliebte **„Stiegl Goldbräu"** in das Markenregister eingetragen.

In der Chronik der Stiegl Brauerei werden die Jahre bis zum Ausbruch des 1. Weltkrieges als **„bierige Zeiten"** beschrieben. 1910 gibt es in der Stadt Salzburg nicht weniger als 174 Gastronomie-Betriebe. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Bier beträgt über 200 Liter (zum Vergleich der Österreichschnitt: ca. 100 Liter). Stiegl produziert im Jahr 1914 den Rekordwert von 130.000 Hektoliter Bier.

Die beiden Weltkriege hinterlassen auch bei der Brauerei Stiegl ihre Spuren. Mangels guter Rohstoffe leidet die Qualität der Biere. 1944/45 stellt die Brauerfamilie Kiener nur mehr 40.000 Hektoliter eines „dünnen Gebräus" her. Beschlagnahmungen und Bombenangriffe setzten der Brauerei weiter stark zu.

Unter **Heinrich Kiener II** geht die Brauerei auf Erfolgskurs. Zwischen 1950 und 1960 legt Stiegl beim Bierausstoß um 100.000 Hektoliter zu. 1954 bringt Heinrich Kiener II mit der Gründung der „Salzburger Getränkeindustrie" Coca-Cola nach Salzburg. Bereits im ersten Jahr produziert und verkauft die Gesellschaft 100.000 Kisten der neuen koffeinhaltigen Limonade.

1990, mit 80 Jahren, verstirbt Heinrich Kiener II nach 51 Jahren Tätigkeit in der Brauerei. Mit **Dr. Heinrich Dieter Kiener** übernimmt wiederum ein Mitglied der Familie das traditionelle Unternehmen. 1991 werden die Gär- und Lagerkeller erweitert, 1995 die „Stiegl-Brauwelt" eröffnet. 2004 baut Stiegl die Gleisanlagen aus, damit können jetzt noch mehr Rohstoffe und Bier mit der umweltfreundlichen Stiegl-Bahn transportiert werden. 2005 wird das modernste Sudhaus Europas eröffnet: Im 18 Tonnen schweren Kessel der Anlage braut Stiegl in traditioneller Weise streng nach dem Reinheitsgebot von 1516. Auch im neuen Sudhaus bleibt das Brauen Handarbeit. Aus erlesenen Zutaten und 12° Stammwürze entsteht **„Braukunst auf höchster Stufe"**.

Der nächste Meilenstein der Geschichte der Brauerei Stiegl passiert am 16. 12. 2009: exakt um 10:12 wurde in der Stieglbrauerei nach über 500-jähriger Geschichte der **Millionste Hektoliter** Bier gebraut.

Unter Dr. Heinrich Dieter Kiener entsteht, aus Leidenschaft und mit großer Handwerkskunst, über die Jahre eine **große Sortenvielfalt**. Neben den bekannten, über das ganze Jahr hinweg erhältlichen Stiegl-Bieren werden auch Spezialitäten wie das Hausbier und die Jahrgangsbiere gebraut.

Im Jahr 2017 feiert die Stiegl-Brauerei mit Eigentümer Heinrich Dieter und seiner Frau Alessandra Kiener 525 Jahre Stiegl-Bier mit einem prächtigen Festzug durch die Salzburger Altstadt bis nach Maxglan in die Stieglbrauerei.

UNSERE HEIMAT
Stieglbrauerei • Kendlerstraße 1 • 5017 Salzburg
www.stiegl.at

Genuss MAGAZIN

Lieferanten

für unser SLOW FOOD regional

Fischzucht Schwaiger Saalfelden

Im Dezember 2017 machte Mario Schwaiger sein Hobby zum Beruf. Die Fischzucht Schwaiger wurde ins Leben gerufen und Mario hat angefangen **Seeforellen, Regenbogenforellen, Bachforellen** und **Bachsaiblinge** zu züchten. Nach anfänglichen Schwierigkeiten und sehr vielen intensiven Arbeitsstunden gibt es nun täglich frischen Fisch und allerlei veredelte Fischprodukte.

Die Fischzuchtanlagen befinden sich direkt an der Leoganer Arche und wurden 2018 neu errichtet. Die Fische haben hier ausreichend Platz um aufzuwachsen. Die Qualität des Wassers und des Futters spielen bei der Fischzucht eine besonders wichtige Rolle. Ebenso ist Hygiene und Gesundheitskontrolle bei Fischen das A und O. Neben der Zucht in den Fischzuchtanlagen widmet sich Mario Schwaiger auch um Besatzfische für die Leoganger Arche.

Der Hofladen von Mario Schwaiger ist nach telefonischer Vereinbarung geöffnet.

FISCHZUCHT SCHWAIGER
Mario Schwaiger
Kohlengasse 41
5760 Saalfelden

Molkerei in Maishofen

Naturnähe, Nachhaltigkeit und langjährige Erfahrung: Das sind die Eckpfeiler für die Spezialitäten der Pinzgau Milch. Das Traditionsunternehmen in Maishofen steht als **innovativer Milchverarbeitungsbetrieb** für eine ganze Region, die dank intakter Umwelt ideale Voraussetzungen für Bio- und Bergbauern-Milchprodukte bietet. Die Pinzgau Milch ist tief mit der Region und ihren Traditionen verwurzelt.
1934 schlossen sich 24 Bauern aus dem Raum Saalfelden zu einer Milchverwertungsgesellschaft zusammen. Fünf Jahre später taten es ihnen Milchbetriebe in Zell am See gleich. 1958 bündelten sie die Kräfte und die Pinzgauer Molkerei reg. GenmbH wurde geschaffen. 1962 wurde am neu gebauten Standort in Maishofen mit der Milchverarbeitung begonnen. Es wurde permanent in den Ausbau von Produktionsanlagen und Kapazitäten investiert. So entwickelte sich aus den vormals klein strukturierten Genossenschaftsbetrieben ein Milchverarbeitungsunternehmen mit internationalem Format. Heute ist die Pinzgau Milch zu 80% im Privatbesitz und zu 20% im Besitz der Pinzgau Milch registrierter Milchliefer- und Besitzgenossenschaft. Die Bergbauern Produkte von Pinzgau Milch überzeugen durch Qualität und Frische. Die schonende Verarbeitung verleiht den gentechnikfreien Bergbauern Spezialitäten den unvergleichlichen Geschmack. Die frische Bergbauernmilch besticht jetzt nicht nur mit 100% naturreinem Geschmack sondern auch mit einer 100% klimaneutralen Verpackung - mit weniger Gewicht, weniger Ressourcenverbrauch und weniger CO2!
Ob Bergbauern Buttermilch, Joghurt, Schlagobers, Butter, Käse & mehr – die vielfältigen Milchprodukte versprechen wahre Gaumenfreuden. Gelebte Tradition und zeitgemäße Verarbeitungsmethoden gehen hier Hand in Hand. Darauf ist die Pinzgau Milch stolz – und das schmeckt man!

PINZGAU MILCH - DATEN & FAKTEN

+ Ca. 240 Mitarbeiter beschäftigt die Pinzgau Milch Produktions GmbH. + Der Exportanteil beträgt 45%. + 58% der gelieferten Milch ist Bio-Milch, 23% davon Bio-Heumilch. + 1000 Bauern und Bäuerinnen vertrauen ihre Milch der Pinzgau Milch an. + 12 Kühe haben die kleinstrukturierten Familienbetriebe im Durchschnitt. + Ca. 120 Millionen Kilogramm Milch werden jährlich verarbeitet. + Zertifizierungen: IFS, BRC, AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, Bio und GVO. (Stand: 2022)

WWW.PINZGAUMILCH.AT

Lieferanten Fleischprodukte

für unser SLOW FOOD regional

Es gibt wenige Themen rund ums Essen, die in Zeiten wie diesen, so heftig und emotional diskutiert werden wie das Thema Fleischgenuss. Wir verwöhnen unsere Gäste gerne mit Fleischgerichten. Bei der Auswahl unserer Lieferanten vertrauen wir auf heimische Betriebe, wie das **Porsche-Schüttgut** in **Zell am See**, **Landwirt Auernigg** aus Piesendorf und die **Metzgerei Schultes aus Schüttdorf**, für die das Wort Tierwohl nicht nur ein Schlagwort ist und die bei Frischfleisch den Fokus auf regionales Fleisch gelegt haben. Aus Respekt vor dem Lebensmittel Fleisch werden Tiere von unserem Küchenteam von „nose to tail" verarbeitet.

Metzgerei Schultes

Alte Landesstraße 12 • A 5700 Zell am See / Schüttdorf

Seit 1949 verarbeitet der Schüttdorfer Familienbetrieb mit viel Leidenschaft und handwerklichem Geschick Fleisch - und das mittlerweile in der dritten Generation. Regionalität steht im Vordergrund. Für die Familie Schultes ist es sehr wichtig zu wissen wo die Rohstoffe für ihre Produkte herkommen. Sie pflegt den persönlichen Kontakt mit den Lieferanten, Nach dem Motto: „durchs Reden kommen die Leute zusammen!"

So entsteht ein immer größeres Netzwerk an hochspezialisierten Lieferanten, die gemeinsam daran arbeiten, beste Qualität an Lebensmitteln zu liefern. Heimisches Wild, Rind, Schwein und Geflügel sind ein fixer Bestandteil der Produktpalette. Artgerechte Haltung beim Bauern ist genauso ein Anliegen wie nachhaltige Produktion, kurze Transportwege und die stressfreie Schlachtung Vorort oder in der hauseigenen Schlachtung. Bei der Verarbeitung und Produktion legen die Verantwortlichen der Metzgerei Schultes großen Wert auf Nachhaltigkeit. Neueste Maschinen, energieeffiziente Heiz- und Kühltechnik und eine hochmoderne Wärmerückgewinnungsanlage ermöglichen eine ressourcenschonende Produktion.

www.metzgerei-schultes.at

Gutsverwaltung Schüttgut

Schüttgutweg 15 • A 5700 Zell am See

Die **Gutsverwaltung Schüttgut** befindet sich auf 750 m Seehöhe und ist ein Milchviehbetrieb. Die Rohmilch wird an die Pinzgauer Molkerei geliefert. Der Gutshof ist auch ein Zuchtviehbetrieb für die Rasse Pinzgauer x RF und Mitglied beim Rinderzuchtverband Salzburg. 1981 wurde für das Wohlbefinden der Tiere ein Laufstall errichtet.

Den Sommer verbringen die Tiere auf den beiden Almen: Die ca. 70 Milchkühe sind etwa 80 Tage auf der Grundalm auf 1400 m Seehöhe.
Das Jungvieh verbringt, von einem Hirten betreut, jeden Sommer etwa 120 Tage auf der Hochalm auf 1600 – 2000m Seehöhe. Die Grund,- und Hochalm haben eine Fläche von 405 ha.

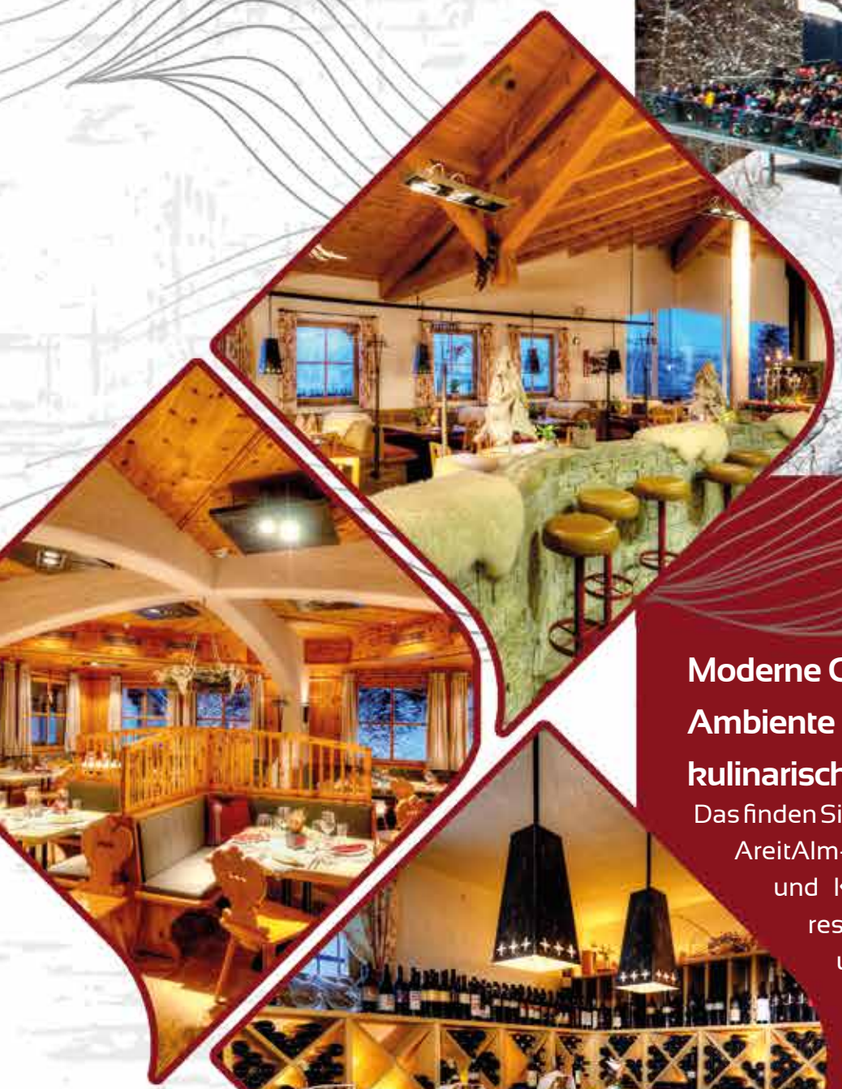
Bergbauernhof der Familie Auernigg - vulgo Bamerbauer

Bam 4 • A 5721 Piesendorf

Der **Bergbauernhof der Familie Auernigg** liegt auf der Südseite von Piesendorf, idyllisch eingebettet zwischen steilen Bergwiesen und Waldstücken. Bereits in vierter Generation wird der Hof von der Familie als Mutterkuh-Betrieb biologisch und extensive geführt. Zur Rinderherde zählen acht Mutterkühe mit ihren Kälbern und ein Jungstier.

Da der Bauernhof über geprüfte Schlachtträumlichkeiten verfügt, werden die Jungtiere direkt am Hof stressfrei geschlachtet und ihr Fleisch ab Hof direkt vermarktet.

AreitAlm
ZELL AM SEE



Kulinarische Diversität – AreitAlm Winter

Moderne Gastlichkeit, gemütliches Ambiente und ein breit gefächertes kulinarisches Angebot

Das finden Sie in den verschiedenen Lokalen: AreitAlm-Restaurant mit Zirbenstüberl und Kaminecke, Selbstbedienungsrestaurant, Baumwipfel-Terrasse und Tagesbar mit Vinothek.

Im **AREITALM-RESTAURANT** wird neben den Gerichten der Tageskarte eine große Auswahl an typisch österreichischen Speisen serviert. Hausgemachte Suppen sind bei den zahlreichen Stammgästen besonders beliebt.

Als Hauptgerichte erobern Klassiker wie Wiener Schnitzel, Pinzgauer Kasnocken und verschiedene Wildgerichte das Herz jedes Feinschmeckers.

Der süße Abschluss kommt aus der AreitAlm-Patisserie. Ob zu zweit oder für eine Gruppe bis zu 25 Personen, auf Vorreservierung wartet um 12.00 Uhr ein gedeckter Tisch in unserer **ZIRBENSTUBE**. Zur Begrüßung überrascht das Küchenteam mit einem „amuse bouche".

Für alle die am liebsten den ganzen Tag auf der Piste verbringen und sich daher weniger Zeit fürs Mittagessen gönnen ist das **SB-RESTAURANT** die richtige Adresse. Hier liegt der Fokus auf Hüttenklassikern. Alle, die die traumhafte Aussicht auf sich einwirken lassen möchten, kommen auf der **BAUMWIPFEL-TERRASSE** voll auf ihre Kosten.

In der **AREITALM-VINOTHEK** lagern ca. 100 verschiedene Flaschenweine ausgesuchter Weingüter. Täglich können in der AREITALM-BAR zwischen 3 bis 5 Weine glasweise verkostet werden.

download english version

ENGLISH VERSION

#timetoenjoy

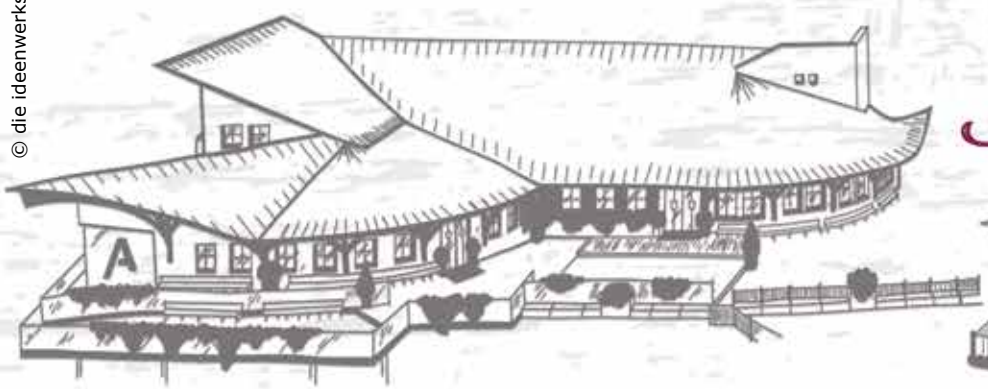
Genuss MAGAZIN

areit-lounge.at

Genuss

Sommer 2023 MAGAZIN

© die ideenwerkstatt, saalbach



für chillige Auszeit

#timetoenjoy