

Eppas Guets

Bäuerliche Produkte und Direktvermarkter im NATURPARK ÖTZTAL



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus



Europäischer
Landwirtschaftsfond für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Vorwort

Beim Einkaufen stolpern wir mittlerweile über Knoblauch aus China, Zwiebel aus Australien und Lamm aus Neuseeland. Und irgendwelche „Marktkenner“ wollen uns weismachen, dass der Transport kein Problem ist, dass die Produkte in Tirol nicht verfügbar wären, dass die Qualität eine besondere sei etc.

Gleichzeitig gibt es bei uns in Tirol noch eine gut strukturierte Landwirtschaft, haben engagierte Menschen die Initiativen zur Vermarktung tälertypischer Spezialitäten begonnen und es wird über Nachhaltigkeit geredet.

Der NATURPARK ÖTZTAL und die Tiroler Umwelthanwaltschaft wollen eine Initiative, einen aktiven Schritt setzen. Und so entstand diese Broschüre, die Ihnen helfen soll, Ötztaler Spezialitäten wieder heim auf Ihren Teller zu bringen. Denn jeder nicht notwendige Transitzkilometer ist ein Gewinn, jedes sich Besinnen auf heimische Qualität ein doppelter Gewinn, einmal für Sie als KonsumentIn, ein zweites Mal für die BäuerInnen und Produzenten.

In diesem Sinn wollen wir Ihnen den Mund wässrig machen auf Ötztaler Spezialitäten und Schmankerl'n, einfach auf „Eppas Guets“.


Thomas Schmarda
NATURPARK ÖTZTAL


Johannes Kostenzer
Landesumwelthanwalt Tirol



Für unsere Natur und Lebensqualität

Tiroler Umwelthanwaltschaft

Tirols Landschaft und Natur sind Werte, die mehr bedeuten als nur wirtschaftlichen Nutzen.

Mit Parteirechten ausgestattet bezieht die Tiroler Umwelthanwaltschaft Position für einen sorgsamen Umgang mit unserem Land, im Einsatz für die Allgemeinheit und eine Zukunft, in der das Interesse an der Bewahrung und Entwicklung einer vielfältigen Landschaft Vorrang hat vor Einzelinteressen. Neben der Tätigkeit in Bewilligungsverfahren arbeitet die Tiroler Umwelthanwaltschaft an Konzepten, die unabhängig von Bewilligungsverfahren Wege für die Zukunft aufzeigen. Unser Ansatz soll zeigen, dass auch bei respektvollem Umgang mit unserer Natur Lösungen gefunden werden können. Weiters erarbeitet die Tiroler Umwelthanwaltschaft selbstständig Naturschutzprojekte, die als good-practice Beispiele einen schonenden Umgang und die Besonderheiten unserer Natur und Landschaft ins Zentrum rücken.

Für BürgerInnen dienen wir als Anlaufstelle für Informationen zu Naturschutzthemen.



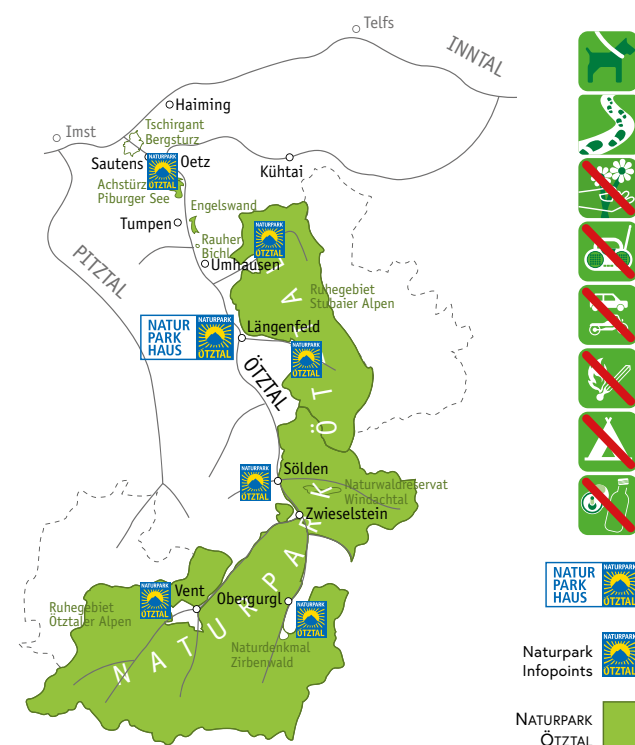
Ein Kurzporträt

NATURPARK ÖTZTAL

Der NATURPARK ÖTZTAL umfasst als übergreifendes Dach ein Netzwerk von Schutzgebieten im Ötztal. Er erstreckt sich von der Talsohle bis hinauf in alpines und hochalpines, von Gletschern geformtes Gebiet. Höchster Punkt ist die Ötztaler Wildspitze mit 3.774 m. Die Bergdörfer Vent (Wiege des Alpenvereins) und Obergurgl (höchstes Kirchdorf Tirols) sowie Niederthai/Umhausen und Gries/Längenfeld liegen im Herzen des NATURPARK ÖTZTAL und sind idealer Ausgangspunkt zur Erforschung des Gebiets.

Die Ziele des NATURPARK ÖTZTAL umfassen 5 Bereiche:

- Erhalt der Natur & Landschaft
- Förderung der Erholung
- Bildung
- Forschung
- Regionalentwicklung



Inhalt

Bauernmärkte & Bauernläden	Seite 8	Beeren & Obst, -produkte, Wein, Bier	Seite 34
Haiming.....	Seite 10	Haiming.....	Seite 36
Längenfeld.....	Seite 12	Sautens.....	Seite 37
Ötztaler Marende.....	Seite 13	Oetz.....	Seite 37
Landwirtschaft im Ötztal.....	Seite 14	Umhausen.....	Seite 38
Direktvermarkter & Hofläden	Seite 16	Längenfeld.....	Seite 38
Haiming.....	Seite 18	„Grantensaftle“ - Hausmittel.....	Seite 39
Oetz.....	Seite 19	Sautens Schnapsbrennen mit Tradition.....	Seite 40
Umhausen.....	Seite 20	Honig & andere Bienenprodukte	Seite 42
Sölden.....	Seite 21	Sautens.....	Seite 44
Servus im Ötztal.....	Seite 23	Oetz.....	Seite 44
Fleisch & Fisch	Seite 24	Umhausen.....	Seite 45
Oetz.....	Seite 26	Längenfeld.....	Seite 46
Umhausen.....	Seite 26	Das süße Elixier aus den Bergen.....	Seite 47
Sölden.....	Seite 27	Handwerk & Tradition.....	Seite 48
Milch, Milchprodukte & Eier	Seite 28	Umhausen.....	Seite 48
Umhausen.....	Seite 30	Längenfeld.....	Seite 49
Längenfeld.....	Seite 31	Dankesworte/Kontakt	Seite 50
Von der Milcharbeit.....	Seite 32	Produktliste zum Herausnehmen	Seite 51

Produktgruppen



Fleisch, Würste & Fisch



Honig & Bienenprodukte



Milch, Milchprodukte & Eier



Wein, Liköre & Spirituosen



Obst, Gemüse & mehr



Handwerk & Tradition



Getreideprodukte, Brot, Bier



kontrollierte Bio-Lebensmittel

Bauernmärkte & Bauernläden

Gemeinsam vermarktet

Die volle Produktpalette des kulinarischen Reichtums unserer Region. Darf es etwa ein würziger Käse auf Bauernbrot mit Preiselbeermarmelade und einem Glas Apfelsaft sein? Die Zutaten und vieles mehr gibt es hier an einem Ort gesammelt und gemeinsam präsentiert. Die Auswahl ist groß und fällt dementsprechend schwer. Ob so vieler Schmankerl`n und so „Viel Guets“.



Haiming

Haiminger Markttage

Flanieren und genießen heißt die Devise am 2. & 3. Samstag im Oktober! Der größte Erntemarkt in Tirol ist seit mehr als zwei Jahrzehnten die erste Adresse für erntefrische Spezialitäten direkt vom Bauern und begeistert durch seine Vielfalt an Köstlichkeiten und einzigartigen Angeboten.

BIO



Bauern & 2 Metzgereien liefern: Schweine-, Rind-, Fohlenfleisch, Würste, Schübling, Wurstsorten, Speck, Fisch



2 Bäckereien, Bauern mit selbst gemachtem Brot (auch Bio), Bio-Getreide, Bio-Mehle, Nudeln



Kuh-, Schaf- und Ziegen-Käse (6 Käseanbieter), Joghurt, Butter, Ziegen-Eis, Freiland-Eier



Schnäpse, Brände, Liköre aus eigener Erzeugung, Wein



Äpfel, Birnen, Beeren, Erdäpfel, Kürbisse, Mais, Obst und Gemüse (auch Bio), Marmeladen, Aufstriche, Tees, Bio-Gewürze



Gastronomie, Tonträger, Handwerk, Mineralien, Dekoware, Bekleidung, Pflanzen, Heilprodukte, Cremes



Diverse Sorten heimischen Honigs

Wann:

Am 2. & 3. Sa im Oktober, ab 9 h, bei jedem Wetter

Wo:

Haiming Dorfzentrum



Alexandra Harrasser . Brunnenweg 5 . 6425 Haiming . T +43(0)664/3731888
info@haiminger-markttage.at . www.haiminger-markttage.at

Haiming

Obstladen Haiming

Der Geschmack der Heimat! Ein großes Angebot an regionalen bäuerlichen Köstlichkeiten erwartet den bewussten Konsumenten im Haiminger Obstladen. Alle Produkte werden von heimischen Bauern produziert und garantieren unverfälschten und natürlichen Genuss.

BIO



Schübling, Kaminwurzeln



Bienenhonig, Propolis



Bio-Äpfel, Äpfel, Birnen, Apfelsaft, Erdäpfel



Diverse Brände und Liköre

Wann:

Oktober bis Ende Februar
Fr, 14 - 17 h
Sa, 9 - 12 h

Wo:

Obstladen Haiminger Obstlager

TIPP: Äpfel lagern

von Alexandra Harrasser

In modernen Häusern sind die Keller normalerweise zu warm für die Einlagerung von Äpfeln. Wir empfehlen, Äpfel in einer Styropor-Kiste auf dem Balkon oder in der Garage aufzubewahren. Darin hält sich das Obst sehr lange! Auch Erdäpfel lassen sich auf diese Weise übrigens sehr gut überwintern.



Alexandra Harrasser . Wiesrainstraße . 6425 Haiming . T +43(0)664/3408802
office@obstlager-haiming.at

Längenfeld

Bauernladen Längenfeld

BIO

Ein Gemeinschaftsprojekt, das Einziges seiner Art im Ötztal. Seit Dezember 1996 gibt es den Bauernladen bei der Fischbachbrücke in Längenfeld. Getragen von einer Arbeitsgemeinschaft mit über 20 Mitgliedern, darunter Bauern, Produzenten und Konsumenten. Eine Vielfalt, die sich im Produktangebot widerspiegelt.



Versch. Specksorten, Hauswurst, Kaminwurzeln, geräuch. Forellenfilet, Fischaufstrich (auf Anfrage), Gammelschmalz, Bündnerfleisch, Gselchtes (Rippelen, Stelze)



Naturjoghurt, Käse, Butter (auf Vorbestellung), Freiland-Eier



Gemüse, Obst (Bauernkiste), Apfelsaft naturtrüb, Sirup, Marmeladen, Bio-Kräutertees und Kräutermischungen, Kräutersalz, Essig



Ötztaler Gebirgshonig und Cremehonig, Honig-Nüsse-Mix, Met, Löwenzahnhonig



Bio-Mehle, Hafer, Weizengrieß, Polenta, Bio-Getreideflocken, hausgemachte Nudeln, Bauernloabelen



Versch. Brände (z.B. Apfel, Quitte, Cuvee,...), Liköre (z.B. Heidelbeer,...)



Kuchen, Kräuterkissen, Geschenkpäckungen, Socken, Teppiche, Häkelware, Kerzen,...

Tipp:
Wann:
Wo:

Hauslieferung möglich
Fr, 9 - 12 h + 15 - 18 h
Bauernladen Längenfeld
(Fischbachbrücke)



Bauernladen Längenfeld . Unterlängenfeld 88 . 6444 Längenfeld
T +43(0)664/4112604 . F +43(0)5253/5557

Ötztaler Marende

Nach einem Tag am Berg oder im Feld gibt es nichts Besseres als eine herzhafte „Marende“, so wird die Brotzeit im Ötztal genannt.

Die Feldarbeit war früher mit sehr viel mehr Handarbeit verbunden als heute. Die ganze Familie und oft auch die Verwandtschaft halfen mit, das Heu einzubringen. Nach der Arbeit saß man dann gemeinsam zusammen und es gab eine „Marende“ mit vielen verschiedenen Produkten, selbst gemacht oder aus der Region. Es lohnt sich, diesen alten kulinarischen Brauch wieder aufleben zu lassen. Unsere Bauern liefern all die Produkte frisch, aus der Natur, aus dem Tal:

Hauchdünn geschnittener Bauchspeck, Kaminwurzeln, Käse würzig und mild, kalter Schweinsbraten, Sulze, Gammelschmalz und hart gesottene Eier von glücklichen Hühnern. Diese Zutaten arrangiert man appetitlich auf einem Holzbrettl. Dazu serviert man Radieschen, Gurken oder Kren. Natürlich darf ein frisch gebackenes Bauernbrot nicht fehlen. Als Erfrischungstrunk reicht man einen Apfelsaft aus der sonnigen Region! Für Geist, Seele und die Verdauung gibt es zum Abschluss ein Schnapslerl.

“Mahlzeit und lasst’s enk schmecken!”



Landwirtschaft im Ötztal

Das Ötztal ist mit rund 65 km das längste Seitental der Inntalfurche. Die Region besticht durch seine einzigartige und zugleich abwechslungsreiche Landschaft. Vom Tschirgant-Bergsturz am Taleingang, mit fruchtbaren Ackerböden, ideal für Landwirtschaft und Obstbau, führt der Weg bis hinauf in die Almregionen und weiter in die kargen, schroffen Felsen des Hochgebirges.

Die Landwirtschaft im Ötztal ist so vielfältig, wie die Kulturlandschaft, welche seit Generationen von Bauern geschaffen, erhalten und gepflegt wird. „Nur durch die Arbeit der Bergbauern kann der Alpenraum in seiner Schönheit und Vielfalt erhalten bleiben“. (Erika Hubatschek, 1995)

Der Kauf von regionalen Produkten fördert den Erhalt der Landwirtschaft und damit auch die Schönheit unserer Kulturlandschaft. Liebe geht bekanntlich durch den Magen und das Auge isst mit. Das Konsumieren von „Ötztaler Köstlichkeiten“ führt zu einem „Erleben“ der Landschaft, der Kultur und ihrer Menschen über den Gaumen.



Direktvermarkter & Hofläden

Die Vielfältigen

Mit viel Einsatz und Bewusstsein für das gute Leben produzieren sie die verschiedensten Köstlichkeiten und laden Sie ein: direkt vorbei zu kommen am Bauernhof, sich selbst ein Bild zu machen, zu verkosten, zu kaufen und sich ein Stück Land-Genuss mit nach Hause zu nehmen.



Haiming Familie Glatzl

BIO



Versch. Würste, Bauernspeck



Früh- u. Lagerkartoffeln, Zuckermais, Rote Rüben, Kraut, Zwiebel, Karotten, Knoblauch, Rettich, Sauerkraut,...



Versch. Getreide, versch. Mehle (Vollkorn- und Auszugsmehle, „Tirrgenmehle“), Frischflocken, Polenta, frisches Bauernbrot (Fr & Sa), Dinkelvollkornbrot, Ötztaler Breatlen...



Wann: Fr, 14 - 18 h + Sa, 8 - 12 h

Wo: Ab Hof - Hofladen Glatzl + Bauernladen Längenfeld + Hofladen Gstrein Sölden

i Fam. Glatzl . Dorfstr. 22 . 6425 Haiming
T/F +43(0)5266/88013

Haiming Christl's Hof

BIO



Schiebling



Bio-Frischgemüse (Zucchini, Speisekürbis, Tomaten, ... je nach Saison) Eingelegtes (Paprika, Zucchini, Pfefferoni), versch. Marmeladen, Kartoffeln



Eier aus Bodenhaltung



Wann: Hofladen
(Selbstbedienung von 8 - 22 h)

Wo: Ab Hof , www.urlaub-haiming.at
kopp@urlaub-haiming.at

i Christian Kopp . Kreuzstr. 18 . 6425 Haiming
T/F +43(0)650/8868903

Oetz Familie Griesser

BIO



Frischmilch (Automat), Joghurt, Bio-Eier



Frühkartoffeln ab ca. 20. Juni, Einkelerungskartoffeln (versch. Sorten) ab Anfang September



diverse Getreideprodukte,
NEU: hausgemachte Nudeln

Wann: Täglich
Wo: Ab Hof - Griesserhof

i Fam. Griesser . Hauptstr. 1 . 6433 Oetz
T +43(0)5252/6446 . info@griesserhof.com



Oetz Familie Gastl



Versch. Specksorten, Kaminwürzen, Sulze, Leberstreichwurst



Bienenhonig aus der Imkerei Gritsch Heinrich, Silz

Wann: Mo - Sa 9 - 12 h + 13 - 18 h
Sonn- und Feiertags geschlossen
Wo: Ab Hof - Hofladen

i Fam. Gastl . Piburg 4 . 6433 Oetz
T +43(0)5252/6486 . info.braunegger@aon.at



Oetz Familie Sonnweber



Versch. Specksorten, Haussalami, Hauswurst (zum Kochen), Kaminwürzen



Frischmilch (Automat 24 h), Käse, Joghurt, Butter, Eier



Honig, versch. Marmeladen, Kräutertees, Kräutersalz, Blütenzucker, versch. Essige und Öle



Bauernbrot



Versch. Brände aus eigener Brennerei (z.B. Apfel, Vogelbeer,...), versch. Liköre



Geschenkkörbe auf Bestellung, Duftkissen (Lavendel, Zirbe), Kirschkernkissen, Buffets, Partyservice

Wann: Werktags, ganzjährig
Wo: Ab Hof im Hofladen „Reaß'nhof“

i Fam. Sonnweber . Mühlweg 33 . 6433 Oetz
T/F +43(0)5252/6284 . genuss@reassenhof.at

Umhausen Franz Josef Auer



Rindfleisch vom Grauvieh, Jungrindfleisch vom Grauvieh, Kalbfleisch vom Grauvieh (Die Fleischproduktion erfolgt nach den Kriterien der AMA-Gütesiegel-Richtlinie), Lammfleisch vom braunen Bergschaf, Kitzfleisch von der gemtsfarbigen Gebirgsziege, Hasenfleisch vom blauen Wiener Kaninchen



Eier von der Sulmtaler Henne



Brennholz: Weichholz, Hartholz (Lärche)
www.tiroler-ofenholz.at

Wann: Nach Vereinbarung
Wo: Ab Hof - Finkenanderlas

i Franz Josef Auer . Hintere Gasse 23 . 6441 Umhausen
T +43(0)664/8244398 . auer.franz.josef@gmail.com

Umhausen Agnes Frischmann



Haus- und Stangenwürste



Eier



Erdbeeren (ca. Mitte Juni - Ende Juli)
Heidelbeeren (Ende Aug. - Ende Sept.)
Johannis- und Himbeeren (Juni, Juli),
½ kg, 1 kg, Johannisbeeren kiloweise;
Kartoffeln (Sorte Planta) ab Sept.

Wann: Auf Anfrage
Wo: Ab Hof (Östen - Fußballplatz, über Holzbrücke, einzelner Hof ca. 100 m rechts)
+ Bauernladen Längenfeld



i Fam. Frischmann . Östen 27 . 6441 Umhausen
T +43(0)5255/5946 o. +43(0)699/13084259

Sölden Steger-Holzknicht



diverse Speck- und Wurstwaren



Milch, Butter, Käse, Ziegenkäse, Joghurt



versch. Marmeladen, Kräutergewürze und -salz, Sirup, Kartoffeln, Äpfel, -saft, Tiroler Gemüsebox aus Thaur (jede Woche)



Ötzaler Bienenhonig



Ötztaler Bauernbreatl, Vollmehle, Muesmehle, Getreideflocken



Zirnschnaps



Geschenkkörbe, Einreibungen, Cremes, Öle, Bäder

Wann: Do + Fr: 09.30 - 12.30 h + 14.30 - 18.00 h
Wo: Ab Hof - Hofladen,
steger-holzknicht@aon.at

i Helene Steger-Holzknicht, Oberwindastr. 7
6450 Sölden . T +43(0)664/73658969



Servus im Ötztal



Bereits seit vielen Jahrhunderten werden Schafe im Ötztal gehalten, heute weiden ca. 16.000 Tiere im Tal. Im Sommer werden die Schafe traditionell auf den Almen bis in eine Höhe von 2.800 bis 3.000 m Seehöhe gehalten. Entsprechend dem alten Sprichwort „Ein Schaf braucht einen guten Sommer und einen faulen Hirten“, sind die Tiere meist sich selbst überlassen. Durch die Schafbeweidung wurde das Erscheinungsbild der Almen und der hochalpinen Bergwelt entscheidend geprägt.

Lammfleisch ist aus ernährungsphysiologischer Sicht ein sehr wertvolles Lebensmittel, das viele Vitamine und Mineralstoffe enthält. 100 g Lammkeule decken bereits den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin B12 und liefert 18 g Eiweiß. Weiters enthält das Fleisch Mineralstoffe wie Natrium, Eisen, Kalium und Kalzium.

Im Ötztal wird nur hochwertiges Schaffleisch von gesunden Tieren verwendet. Die Ötztaler Schafbauern stehen für die Qualität dieses einmaligen Produkts.



Fleisch & Fisch

G'selcht oder frisch...

präsentieren sich hier Fleisch und Fisch. Nicht weg zu denken von einer Öztaler Marende sind Würste, Speck und Kaminwurz'n. Eine Kunst ist es, diese Produkte mit hoher Qualität zu produzieren. In der guten Küche verarbeitet, schmeckt das Fleisch von glücklichen Tieren unvergleichlich. Da weiß man, woher es kommt.



Oetz Hubert Prantl



Frischfleisch vom Rind und Schwein: z.B. Schnitzfleisch, Bratenfleisch, Faschiertes, Suppenfleisch, Fleckvieh-Mischpaket (5 kg, 10 kg), Rindfleisch Gourmetpaket, Rindfleisch-Paket für den Feinspitz, Schweinsrippen, versch. Specksorten (z.B. Schinken-, Bauch-, Karree-, Schopfspeck), versch. Würste und Wurstwaren (z.B. Brat-, Weißwurst, Schinken), Grammelschmalz, Verhackertes, Haussulze, Heurigenschinken



Buffet und Bauernkiste auf Anfrage

Wann: nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof im eigenen Hofladen + über Bauernkiste Tiroler Oberland
www.bauernkiste.at

i Hubert Prantl . Oetzerau 4 . 6433 Oetz
T +43(0)5252/6754 o. +43(0)688/8600187



Umhausen Familie Auer



Würste, Speck, Frischfleisch vom Lamm, Schwein und Rind

Wann: Werktags, nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fam. Auer . Spielroanweg 21 . 6441 Umhausen
T/F +43(0)5255/5564

Umhausen Familie Leiter

BIO



Fleisch u. Wurstprodukte (Bio-Jahrling), küchenfertig zubereitet auf Bestellung, Lammfleisch-Wurstprodukte, frische Forellen auf Bestellung

Wann: Forellen: wöchentlich Juni - Nov.
Fleisch: Nov. - Dez. + März - April
Lammfleisch: März - April + Aug. - Nov.
Wo: Ab Hof + Jausenstation Edelweiß Köfels + Haus-Zustellung auf Anfrage

i Familie Leiter . Köfels 5 . 6441 Umhausen
T +43(0)676/6024670 . F +43(0)5255/50170

Umhausen Leo Scheiber



Rindfleisch



Milch vom Milchautomat (ganzjährig)

Wann: November und Dezember
Wo: Ab Hof

i Leo Scheiber . Dorf 38 - 6441 Umhausen
T +43(0)5255/5188



Umhausen Christian Falkner



Lammfleisch

Wann: Auf Anfrage im Herbst und Frühjahr
Wo: Ab Hof

i Christian Falkner . Farst 2 . 6441 Umhausen
T +43(0)664/5735534

Sölden Arno Gstrein

Genuss Region Ötztaler Berglamm und Bergschaf



Fleisch, Lammfleisch, diverse Würste wie zB. Hauswürste, Innereien wie zB. Leber, Beuschel, Zunge ...

Wann: ganzjährig, Abholung nach tel. Vereinbarung, Zustellung bei größeren Mengen nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof (frisch oder tiefgekühlt, saisonal auch Frischfleisch vom Lamm (Sept. bis Feb.))

i Arno Gstrein . Panoramastr. 24 . 6450 Sölden
T +43(0)664/53 00 947

Milch, Milchprodukte & Eier

Eier, Milch und mehr!

Von frischer Milch, auch nach den üblichen Geschäftszeiten, über Bauernbutter bis zu Käsespezialitäten und sogar Speise-Eis. Im Ötztal ist dies alles und mehr zu finden. Denn: Am Gelben vom Ei erkennt man die wahre Qualität. Ja, das Gute liegt so nah. Und zwar auf den folgenden Seiten, bitteschön:



Umhausen Leo Scheiber



Frischmilch gekühlt (Milchautomat)
Mengenabgaben: 0,5 l und 1 l

Wann: Ganzjährig, 7 Tage die Woche, 7 - 23 h
Wo: Ab Hof

i Leo Scheiber . Dorf 38 - 6441 Umhausen
T +43(0)5255/5188

Umhausen Familie Auer



Eier

Wann: Werktags, nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fam. Auer . Spielroanweg 21 . 6441 Umhausen
T/F +43(0)5255/5564



Längenfeld Familie Kuen



Ziegenweichkäse und gereifter Ziegenkäse (April - Oktober), Ziegenrollino, Ziegen-Kräuterrolle, Ziegenkugel (pikant), versch. Sorten von Ziegenbällchen in Rapsöl, Ziegentopfen, Ziegenmilch - **Nov und Dez keine Produkte**

Wann: Täglich
Wo: Ab Hof
www.bauernhof-kuen.at
info@bauernhof-kuen.at

i Marita & Bertold Kuen . Huben 12
6444 Längenfeld . T +43(0)699/11909837



Längenfeld Familie Holzknecht



Käse mild, Käse würzig

Wann: Rund um die Uhr, zum selber nehmen
Wo: Ab Hof + Bauernladen Längenfeld (Fr)

i Erika & Elmar Holzknecht . Unterried 44
6444 Längenfeld . T/F +43(0)5253/6172

Längenfeld Martin Tamerl



Eier aus Bodenhaltung

Wann: Täglich
Wo: Ab Hof + Bauernladen Längenfeld;
info@martinshof-laengenfeld.at
www.martinshof-laengenfeld.at

i Martin Tamerl . Dorf 37 . 6444 Längenfeld
T +43(0)664/3507687

Von der Milcharbeit

Franz Josef Gstrein, ein Bauer aus Oetz, hinterließ im Jahr 1932 ein umfassendes Werk zur „Bauernarbeit im Ötztal“. Auszüge daraus sollen einen Einblick in die aufwendige Verarbeitung der Milch geben:

„Die Milch wurde früher im Keller oder im Milchkasten aufgestellt zum Aufrahmen, und zwar hatte man im äußeren Tale die Stotzen, im inneren Tale die Nöpfe (...). Sobald die Milch aufgerahmt war, blies man den Rahm weg, auch mit dem Finger half man nach, wärmte ihn und gab ihn in den Treibkübel zum Buttern. Die alten Kübel hatten im ganzen Tale die gleiche Form (...). Auf den Almen und hie und da bei einem Bauernhof wurde der Treibkübel mit Wasser betrieben.

In 20 bis 30 Minuten bildeten sich meist die Butterkörner im Kübel. Doch nicht immer. Der Rahm muß die rechte Temperatur haben und die Alten kannten noch keinen Thermometer. Die Alten probierten mit dem Finger, ob der Rahm die richtige Wärme habe. Auch hat die Milch oft nicht die rechte Zusammensetzung, sei es wegen dem Futter oder wegen kranker Kühe und dergleichen. Da treibt man dann stundelang und es bildet sich keine Butter (...).

Die Butter wird dann zu Schmalz ausgesotten, wobei es von ein Kilo Butter etwa 70 Dekka Schmalz abgibt. Wenn es richtig gemacht wird, ist der Schmalz jahrelang haltbar.

Auf fette, schmalzige Kost hielten die alten Ötztaler sehr viel und man war der Meinung, daß diejenigen, welche nicht hinreichend echtes Butterschmalz zu essen haben, nicht so kräftig sein können und der harten Arbeit nicht recht gewachsen sein können“.

(aus: „Die Bauernarbeit im Oetzthal einst und jetzt“ von Franz Josef Gstrein, Nachdruck: Verlag Dr. Hubatschek)



Beeren & Obst, -produkte, Wein, Bier

Ob fest oder flüssig...

...hier geht es um die fruchtigen Seiten des Lebens. Steinobst, Kernobst, Beerenobst, sie alle wachsen besonders gut am Eingang des Ötztals. Frischobst, Säfte und Marmeladen sind der süße Beweis für das freundliche Klima auch im Norden von Tirol. Veredelt finden wir die guten Sorten in reiner Form wieder: als hochprozentige Brände und als Liköre.



Haiming Bernhard Zoller



Äpfel, Birnen, Zwetschken, naturtrüber Apfelsaft, Obstler, Williams, Zwetschkenbrand, versch. sortenreine Edelbrände

Wann: Nach telefonischer Absprache
Wo: Ab Hof

i Fam. Zoller . Schulstr. 6 . 6425 Haiming
T +43(0)5266/88748



Haiming Familie Föger



Äpfel (ab Mitte Sept. bis ca. März), Kartoffeln (ab Mitte Juni bis. ca. März), Naturtrüber Apfelsaft, Schnaps: Apfel und Birnen

Wann: Werktags, ganzjährig
Wo: Ab Hof + Haiminger Markttag (Okt.)

i Fam. Föger . Kreuzstr. 7 . 6425 Haiming
T +43(0)5266/88384 . fam.foeger@aon.at

Haiming Obstbau Wegleiter



Äpfel (z.B. Topaz, Jonagold, Gala, Boskop, Mairac, Golden Delicious, Elstar), Birnen (Gute Luise, Alex. Lukas), Nektarinen, Marillen, Zwetschken, Edelbrände, hausgemachte Liköre, naturtrüber Apfelsaft

Wann: Obst: Sept. - Okt., Spirituosen ganzj.
Wo: Ab Hof + Haiminger Markttag (Okt.);
www.obstbau-wegleiter.at

i Fam. Wegleiter . Bahnweg 2 . 6425 Haiming
T +43(0)664/88388241 . obstbau.wegleiter@aon.at

Haiming Weinbau Zoller-Saumwald



Tiroler Qualitätsweine mit Prüfnummer (aus eigener Produktion).
Weiß: Chardonnay, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc
Rot: Pinot Noir, Jacobus Rotweincuvée (80% ZW | 20% ME)
Tresterbrand (Grappa) aus Chardonnay

Tipp: Weingartenführungen für Gruppen und kommentierte Verkostungen im Verkostungshaus direkt im Weingarten (bis 70 Personen) oder im Weinkeller (bis 25 Personen)

Wann: Täglich nach Vereinbarung
Wo: Ab Hof - Weinkeller,
www.zoller-saumwald.at

i Zoller-Saumwald . Steinweg 18 . 6425 Haiming
T +43(0)676/3504292 . wein@zoller-saumwald.at

Sautens Weinbau Strigl



Weine: Zweiggelt, Müller Thurgau, Chardonnay

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fam. Strigl . Kirchweg 28 . 6432 Sautens
T +43(0)676/88509375

Oetz Hubert Prantl



Obstler und Zwetschken-Schnaps

Wann: Täglich, 10 - 12 h + 17 - 19 h
Wo: Ab Hof im eigenen Hofladen + über Bauernkiste Tiroler Oberland
www.bauernkiste.at

i Hubert Prantl . Oetzerau 4 . 6433 Oetz
T +43(0)5252/6754 o. +43(0)688/8600187

Umhausen Öztaler Brauhaus



diverse Bierarten: normales,
dunkles, Märzen-Bier

Wann: Brauereibesichtigung jeden Mittwoch
17 h (Öffnungszeiten lt. Aushang)

Wo: Öztaler Brauhaus GmbH
info@oetztaerbauhaus.at
www.oetztaerbauhaus.at



Öztaler Brauhaus GmbH . Niederthai 57a
6441 Umhausen . T +43(0)676/5510577

Längenfeld Familie Volgger

Julach`s Naturprodukte



Tiroler Edelbrände, hausgemachte
Öztaler on`gsetzte Schnäpse & Liköre,
Marmeladen, Essig, Öle, Chutney

Wo: Verkauf ab Lager in Gries 9
Donnerstag und Freitag: 16 - 19 h
Weitere Infos unter: www.julach.at



Ingomar Volgger . Gries 9 . 6444 Längenfeld
T +43(0)664/9422234 . info@julach.at



„Grantensaftle“

Bewährtes Hausmittel

„Granten“, so heißen im Ötztal die weitem geschätzten Preiselbeeren. Zur Marmelade verkocht schmecken diese nicht nur vorzüglich zu Wildgerichten und Schnitzel.

Das „Grantensaftle“ oder „Grantenwasser“ ist nämlich ein altbekanntes Hausmittel. Dazu gibt man ein bis zwei Esslöffel Preiselbeermarmelade in ein Trinkglas und füllt dies mit Wasser auf. Dieses Gesundheitsgetränk hilft angeblich gegen Fieber und bei Erkältungskrankheiten. Früher schätzte man diese Wirkung und den Vitaminreichtum der „Granten“ als Ergänzung zur oft kargen und eintönigen Winterkost. Heute ist die Wirkung der Inhaltsstoffe der Preiselbeere bei Nieren- und Harnblasen-Infektionen wissenschaftlich anerkannt. Die englischen „cranberries“ haben eine ähnliche Wirkung, unterscheiden sich allerdings in Größe und Geschmack.

Tipp: „Granten-Marmelade“ harmoniert auch hervorragend mit einem guten Weichkäse!

Sautens Schnapsbrennen mit Tradition

Hier am Eingang des Tales, wo die Obstbäume noch häufig anzutreffen sind, hat das Schnapsbrennen Tradition. In Brennanlagen und Brennereien entstehen heute wie früher Destillate von bester Qualität, viele davon ausgezeichnet mit den höchsten Prämierungen.

Die Auswahl ist groß und beinhaltet überraschende Sorten wie Spänling, Topaz und den Ötztaler Bergheubrand.



„Edel ist, wer Edles schmeckt“ lautet das Motto der Sautner Schnapsbrenner.

Edel auch, wer sich selber davon überzeugt, etwa bei einer Verkostung nach telefonischer Vereinbarung.

Adolf Hackl



Hausbrand: Obstler, Zwetschke, Williams Birne, Apfel, Himbeere, Kräuter, Zirben

Wann: Täglich ab 17 h, ganzjährig
Wo: Ab Hof, Gästehaus Edelweiss,
pens.edelweiss@aon.at,
www.gaestehaus-edelweiss.at

i Fam. Hackl . Dorfstr. 114a . 6432 Sautens
T +43(0)5252/6393 . F +43(0)5252/639315

Manfred Hackl



Ca. 20 Sorten versch. Edelbrände und Liköre, Zirbengeist

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof und
www.manni-edelbraende.at

i Hackl . Haderlehnerstr. 18 . 6432 Sautens
T +43(0)664/8276783 . manni.hackl@inode.at

Werner & Edith Hackl



Edelbrände & Liköre: Sortenreine Apfel-, Birnen-, Dirndl-, Johanniskraut-, Spänling-, Zwetschken-, Trauben-, Vogelbeer-, Zirbe, u.a. Brände

Tipp: Schnapsverkostung nach telefonischer Vereinbarung möglich;
NATURPARK ÖTZTAL Partnerbetrieb
Mitglied bei der Schnapsroute Tirol
www.schnapsroute.at

Wann: Täglich
Wo: Ab Hof, www.gaestehaus-michaela.at

i Werner & Edith Hackl . Hinterrain 5 . 6432 Sautens
Tel. +43(0)5252/6850 . ewhackl@aon.at



Helmut & Gabi Mair



25 verschiedene Edelbrände, 5 Liköre in bester Qualität, Dreifacher Landesieger, NEU im Programm: Ötztaler Berg Gin

Tipp: Schnapsverkostung nach telefonischer Vereinbarung möglich
Wann: Montag bis Samstag: 8 - 12 h oder nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof, www.edeldestillerie-mair.at
info@edeldestillerie-mair.at

i Helmut & Gabi Mair . Dorfstr. 48
6432 Sautens . T +43(0)660/5694142

Alois & Dietmar Strigl



Edelbrände: Apfel, Birne, Zwetschke, Spänling, Obst-Cuvée, Vogelbeer, Marille

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Strigl . Schlosserweg 3/4 . 6432 Sautens
T +43(0)650/7038651 . ds.strigl@drei.at

Honig und andere Bienenprodukte

In Wald, Wiesen und Gebirg'

Hier tummeln sie sich sobald es wieder wärmer wird: Die Bienen. Den fleißigen Mitbewohnerinnen im Tal verdanken die Imker und wir Konsumenten das goldene Lebenselixier. Ein süßer und gesunder Gruß aus den Bergen zum mit nach Hause Nehmen, Schlemmen und nicht genug Kriegen!



Sautens Michael Ruech



Michael's Bienenhonig aus dem Ötztal
500g / 1kg
Landessieger 2015

Wann: Ganzjährig
Wo: Ab Hof

i Fam. Ruech . Vorderrain 29b . 6432 Sautens
T +43(0)5252/2180 o. +43(0)699/17197629



Oetz Helmut Auer



Waldhonig und Blütenhonig

Wann: Nachmittags od. nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Helmut Auer . Habichen 94 . 6433 Oetz
T +43(0)676/894244 . F +43(0)5252/6328

Oetz Fritz Horntrich



Waldhonig, Alpenrosenhonig

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fritz Horntrich . Kühtaiestr. 24 . 6433 Oetz
T +43(0)699/12508403

Oetz Petra & Stefan Grüner



Ötztaler Bienenhonig in flüssiger Form
¼ kg, ½ kg, 1 kg, Propolistropfen

Wann: ganzjährig und wochentags
Wo: direkt ab Haus

i Fam. Grüner . Ambach 15 . 6433 Oetz
T +43(0)664/73636498 . petra.gruener@aon.at

Umhausen Anton Leiter



Honig aus eigener Imkerei ½ kg, 1 kg

Wann: Ganzjährig
Wo: Ab Hof

i Anton Leiter . Farchat 30 . 6441 Umhausen
T +43(0)5255/5285



Umhausen Familie Auer



Honig

Wann: Werktags, nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fam. Auer . Spielroanweg 21 . 6441 Umhausen
T/F +43(0)5255/5564

Umhausen Gerold Fiegl



Tiroler Gebirgshonig (Wald-, Wiesen-,
Alpenrosen und gemischt) ¼ kg, ½ kg,
1 kg Gläser, flüssig oder gerührt

Wann: Wochentags
Wo: Ab Hof + Bauernmarkt Umhausen (Fr) +
Ötzi-Dorf - Museumshop (Mai - Okt.) +
Ursula Kuen, Ötzerau 10 d, 6433 Oetz

i Gerold Fiegl . Höchleweg 19 . 6441 Umhausen
T +43(0)664/4930183 . g.fiegl@aon.at

Umhausen Alois Leiter



Blütenhonig, Propolistropfen

Wann: nach tel. Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fam. Leiter . Niederthai 82 . 6441 Umhausen
T +43(0)5255/5586

Längenfeld Marcel Klotz



Öztaler Gebirgshonig, in flüssiger Form ¼ kg, ½ kg, 1 kg, Cremehonig ½ kg, Nüsse mix ½ kg, Cremehonig mit Blütenpollen ½ kg, Honigwein (Met) „Goldberry“, Propolistropfen, Kerzen

Wann: Mo - Fr, 9 - 12 h + 15 - 18 h, Sa 9 - 12 h
Außerhalb der Geschäftszeiten nach telefonischer Vereinbarung

Wo: Ab Hof im Hofladen „Ondresnhof“ + Bauernladen Längenfeld (Fr)
Mobil +43(0)650/393 63 41
info@ondresnhof.at, www.ondresnhof.at



Marcel Klotz . Oberlängenfeld 13 . 6444
Längenfeld . T/F +43(0)5253/65154



Das süße Elixier aus den Bergen

Das Arbeitsgebiet der Öztaler Imker reicht vom vorderen Tal bis hinein nach Vent und Obergurgl und hinauf auf 2.000m. Dementsprechend groß ist das Angebot an Pflanzen für die Bienen. Mit der Blüte der Erika starten die Bienen in das Imkerjahr und bedienen sich anschließend am Löwenzahn, der Himbeere, der Alpenrose und im Wald. Aber auch bei vielen anderen Blütenpflanzen sind die fleißigen Insekten zu Gast. Damit leisten sie einen notwendigen Beitrag zur Befruchtung der Pflanzen und zum Weiterbestand der Flora im Tal. Und so wie wir jedes Jahr ein anderes Wetter erleben, finden auch die Bienen jedes Jahr ein anderes Angebot in der Natur. Ein Abbild davon findet sich in der Farbe und im Geschmack des Honigs wieder: vom hellen Alpenrosenhonig über den goldfarbenen Löwenzahn- bis zum dunklen Waldhonig. Der Honig - ein besonderes Elixier der Natur - gewonnen in enger Zusammenarbeit von Imkern und Bienen.

TIPP: Honig ist ein unerlässlicher Bestandteil einer traditionellen Kirchtags-Nachspeise im Ötztal, dem „Nui Schmalz“. Dabei handelt es sich um eine feste Creme aus Butter, Mehl und Milch, die mit Honig übergossen serviert wird.



Handwerk & Tradition



Umhausen Neururer Seifen



Naturseifen, Schmierseifen, flüssige Seifen, Badezubehör

Wann: nach telefonischer Vereinbarung
Wo: beim Kurzentrum Umhausen + NEU: ab Dezember 2018 Geschäft direkt im Haus + Online unter www.föem.com
www.seifenmanufaktur-neururer.at
info@seifenmanufaktur-neururer.at

i Fam. Neururer . Östen 25a . 6441 Umhausen
T +43(0)664/1406077



Umhausen Joachim Regensburger



Teppiche, Teppichgarne, kardierte Wolle, Strick- & Häkelgarne, Schurwollfilz, Betriebsbesichtigung

Wann: Mo - Fr: 8 - 18 h
Mi: 8 - 12 h
Sa: 9 - 12 h
nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ötztaler Schafwollzentrum
Regensburger GmbH
info@schafwollzentrum.tirol
www.schafwollzentrum.tirol

i Joachim Regensburger . Lehnpuit 2-4
6441 Umhausen . T +43(0)5255/5293



Längenfeld Vinzenz Kuprian



Söckn (Filzpatschen) in den Größen 20 - 46, Schlüpfen (Hausschuhe), Stieflsöckn aus reiner Schurwolle, mit Filzsohle oder Gummisohle, Filzhüte, Fleckerlteppiche (bis 90cm Breite)

Wann: ganzjährig
telefonische Kontaktaufnahme
erbeten, lagernd oder auf Bestellung (Lieferzeit ca. 1 Woche)
Wo: Ab Hof +
Bauernladen Längenfeld (Fr)

i Vinzenz Kuprian . Dorf 28a . 6444 Längenfeld
T +43(0)5253/5673 o. +43(0)676/6458581



Längenfeld Marcel Klotz



Bienenprodukte zB. Bienenwachs-kerzen

Wann: Mo - Fr, 9 - 12 h + 15 - 18 h, Sa 9 - 12 h
Außerhalb der Geschäftszeiten nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof im Hofladen „Ondresnhof“ +
Bauernladen Längenfeld (Fr)
Mobil +43(0)650/393 63 41
info@ondresnhof.at, www.ondresnhof.at

i Marcel Klotz . Oberlängenfeld 13 . 6444
Längenfeld . T/F +43(0)5253/65154



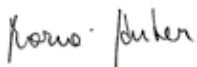
Dankesworte

Neuland haben wir betreten. Mit der Umsetzung einer in dieser Form noch nie da gewesenen Broschüre über die heimischen Produkte der Region. Eines Tals, das uns mit seiner Landschaft, seiner Natur und seiner Kultur am Herzen liegt. Der bäuerliche Alltag gehört für uns ganz besonders dazu. Er prägte über Generationen den Ort, an dem wir jetzt leben dürfen.

„**Eppas Guets und Eppas G’scheit’s!**“ Das wollten wir in Zusammenarbeit mit dem NATURPARK ÖTZTAL, dem Tiroler Landesumweltanwalt, mit der Unterstützung der Landwirtschaftskammer Tirol und vor allem mit den Bäuerinnen, Bauern und Direktvermarktern des Tals schaffen.

Wir bedanken uns bei ihnen für das große Interesse, das Vertrauen und die Geduld. Nur so konnte dieses Produkt reifen, das die kulinarische Fülle unseres Lebensraumes präsentiert.

Ein weiterer Schritt auf dem Weg zur Stärkung der regionalen Kreisläufe. Mögen noch viele mehr folgen!



Maria Huter



Ursula Scheiber

Kontakt



NATURPARK ÖTZTAL

Oberlängenfeld 142

6444 Längenfeld

info@naturpark-oetztal.at

www.naturpark-oetztal.at

Tiroler Umweltanwaltschaft

Meranerstraße 5

6020 Innsbruck

landesumweltanwalt@tirol.gv.at

www.tiroler-umweltanwaltschaft.gv.at

Impressum

4. Auflage - Neuüberarbeitung; Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: NATURPARK ÖTZTAL; Konzept & Texte: Mag. Maria Huter, Mag. Ursula Scheiber, Mag. Thomas Schmar-da; Layout: www.web-style.at; Fotos: Archiv NATURPARK ÖTZTAL, Ötztal Tourismus, LK-Tirol, Andrea Knura, Anton Vorauer, Manfred Scheiber, Haiminger Markttage, Handweberei Doblender, Bauernladen Längenfeld, Brennereidorf Sautens, Ötztaler Schafwollzentrum, Weinbau Strigl, Vinzenz Kuprian, ClipDealer, ©Fotolia, ©Shutterstock Catalin Petolea, ©Shutterstock Irina Fischer, ©Shutterstock Berents, ©Shutterstock Silberkorn, ©Shutterstock Dejan Dundjerski, ©Shutterstock Gresei, ©Shutterstock Nares Soumsomboon, ©Shutterstock Oliver Hoffmann, ©Shutterstock Jiangdi, ©Shutterstock Malnychuk, ©Shutterstock Shullye, ©Shutterstock Nguyen, ©Shutterstock Kovtun, ©Shutterstock Fenix: by 3D BASE www.tourisvis.com; Alle Angaben wurden sorgfältig recherchiert, sind aber ohne Gewähr. Es kann keine wie auch immer geartete Haftung für etwaige Unfälle und Schäden aufgrund der Nutzung dieses Flyers erfolgen. Druck- und Satzfehler vorbehalten.

