

Eppas Guets

Bäuerliche Produkte und Direktvermarkter im NATURPARK ÖTZTAL



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 täler-typischer Spezialitäten begonnen und es wird über Nachhaltigkeit geredet.

Der NATURPARK ÖTZTAL und die Tiroler Umweltschutzsachverständigen wollen eine Initiative, einen aktiven Schritt setzen. Und so entstand diese Broschüre, die Ihnen helfen soll, Öztaler 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 Öztaler Spezialitäten und Schmankerl'n, einfach auf „Eppas Guets“.



Thomas Scharda
NATURPARK ÖTZTAL



Johannes Kostenzer
Landesumweltschutzsachverständiger Tirol



MIT BEDIENUNG!



Für unsere Natur und Lebensqualität

Tiroler Umweltschutz

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

Mit Parteirechten ausgestattet bezieht die Tiroler Umweltschutz Position für einen sorgsameren 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 Umweltschutz 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 Umweltschutz 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

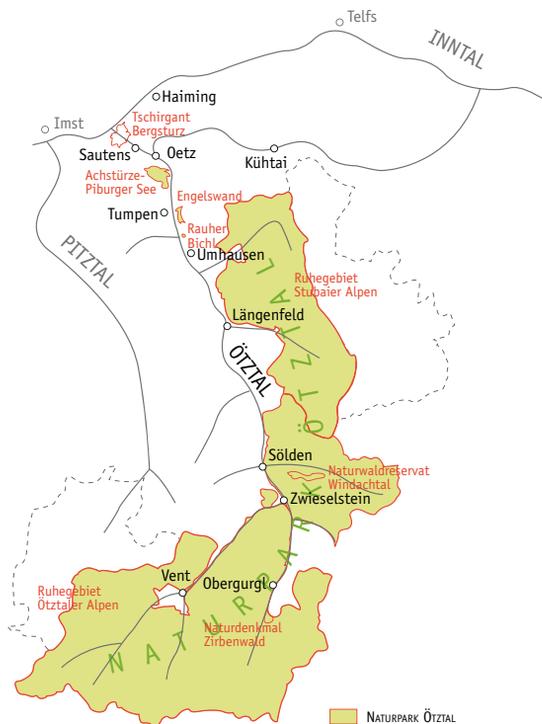
NATURPARK ÖTZTAL



Der NATURPARK ÖTZTAL umfasst als übergreifendes Dach alle Schutzgebiete im Ötztal. Er erstreckt sich von der Talsohle bis hinauf in alpinen und hochalpines, von Gletschern geformtes Gebiet. Höchster Punkt ist die Ötztaler Wildspitze mit 3.774 m. Die Bergdörfer Vent (Wiege des Alpenvereins) und Obbergurgl (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	Von der Milcharbeit	Seite 32
Haiming.....	Seite 10	Beeren & Obst, -produkte, Wein, Spirituosen	Seite 34
Längenfeld.....	Seite 12	Haiming.....	Seite 36
Öztaler Marende.....	Seite 13	Sautens.....	Seite 37
Landwirtschaft im Ötztal.....	Seite 14	Oetz.....	Seite 37
Direktvermarkter & Hofläden	Seite 16	Längenfeld.....	Seite 38
Haiming.....	Seite 18	„Grantensaftle“ - Hausmittel.....	Seite 39
Oetz.....	Seite 19	Schnapsbrennen mit Tradition.....	Seite 40
Umhausen.....	Seite 21	Honig & andere Bienenprodukte	Seite 42
Längenfeld.....	Seite 22	Sautens.....	Seite 44
Sölden.....	Seite 22	Oetz.....	Seite 44
Servus im Ötztal.....	Seite 23	Umhausen.....	Seite 44
Fleisch & Fisch	Seite 24	Längenfeld.....	Seite 45
Oetz.....	Seite 26	Das süße Elixier aus den Bergen.....	Seite 46
Umhausen.....	Seite 26	Und da gibt es noch.....	Seite 48
Sölden.....	Seite 27	Längenfeld.....	Seite 48
Milch, Milchprodukte & Eier	Seite 28	Umhausen.....	Seite 49
Umhausen.....	Seite 30	Dankesworte/Kontakt	Seite 50
Längenfeld.....	Seite 30	Produktliste zum Herausnehmen	Seite 51

Produktgruppen



Fleisch &
Fisch



Honig &
Bienenprodukte



Milch, Milchprodukte
& Eier



Wein, Liköre &
Spirituosen



Obst, Gemüse
& mehr



Sonstiges



Getreide,
-produkte, Brot



kontrollierte
Bio-Lebensmittel

Bauernmärkte & Bau

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“.



ernläden



Haiming

Haiminger Markttage

BIO

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.



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



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



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



Diverse Sorten heimischen Honigs



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



Schnäpse, Brände, Liköre aus eigener Erzeugung, Wein



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

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

Wo: Haiming Dorfzentrum



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

Haiming

Obstladen Haiming

BIO

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.



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 . Tel. +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, Bauernloabeln



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



Kuchen, Kräuterkissen, Geschenkpakungen, 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
Tel. +43(0)664/4112604 . Fax +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, Kaminwürzen, Käse würzig und mild, kalter Schweinsbraten, Sulze, Grammelschmalz und hart gesottene Eier von glücklichen Hühnern. Diese Zutaten arrangiert man appetitlich auf einem Holzbrett. 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 Schnapsperl.

“Mahlzeit und lasst’s enk schmecken!”

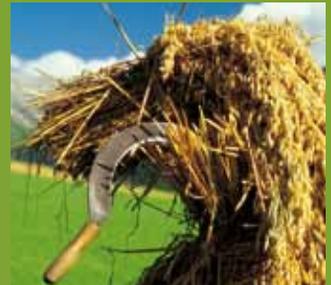


Landwirtschaft im Ötztal

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 &

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.



Hofläden



Haiming Familie Glatzl

BIO



Versch. Würste, Bauernspeck



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



Versch. Getreide, versch. Mehle (Voll-
korn- und Auszugsmehle, „Tirggen-
mehle“), Frischflocken, Polenta,
frisches Bauernbrot (Fr & Sa), Dinkel-
vollkornbrot, Ötztaler Breatlen...



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

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



Fam. Glatzl . Dorfstr. 22 . 6425 Haiming
Tel./Fax +43(0)5266/88013

Haiming Christl's Hof

BIO



Schiebling



Bio-Frischgemüse (Zucchini, Speise-
kürbis, Tomaten, ... je nach Saison)
Eingelegtes (Paprika, Zucchini, Pfeffe-
roni), versch. Marmeladen, Kartoffeln



Eier aus Bodenhaltung



Erdbeer- und Marillenlikör



Geschenkskörbe

Wann: Hofladen
(Selbstbedienung von 8 - 22 h)

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



Christian Kopp . Kreuzstr. 18 . 6425 Haiming
Tel./Fax +43(0)650/8868903

Haiming Hubert Leitner

BIO



Ochsenfleisch in Mischpaketen zu 5 kg oder 10 kg, Speck (Bauch-, Schopf-Karre- und Schinkenspeck), Schieblinge (Hauswürste aus Rind- und Schweinefleisch), Kaminwürste (getrocknete Hauswürste, Grammelschmalz)

Wann: Auf Anfrage

Wo: Ab Hof + Almhof Mareil, 6433 Ochsengarten, Juni: Fr bis So, Juli - Sept.: täglich von 9 - 19 h + Haiminger Markt-tage (Okt.) + Nikolausmarkt Haiming (So vor dem 06.12. von 13 - 18 h)

i Fam. Leitner . Haimingerberg 34 . 6425 Haiming
Tel. +43(0)664/3823878 o. +43(0)0664/3834270



Oetz Familie Griesser

BIO



Frischmilch (Automat), Joghurt, Bio-Eier



Frühkartoffeln ab ca. 20. Juni, Einzel-
lerungskartoffeln (versch. Sorten) ab
Anfang September

Wann: Täglich

Wo: Ab Hof - Griesserhof

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



Oetz

Familie Braunegger



Versch. Specksorten, Kaminwürzen,
Sulze, Leberstreichwurst



Butter, Butterschmalz



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. Braunegger . Piburg 4 . 6433 Oetz
Tel. +43(0)5252/6486 . info.braunegger@aon.at

Oetz

Familie Sonnweber



Versch. Specksorten, Haussalami, Haus-
wurst (zum Kochen), Kaminwürzen



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



Honig, versch. Marmeladen, Kräu-
tertees, Kräutersalz, Blütenzucker,
versch. Essige und Öle



Bauernbrot



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



Geschenkkörbe auf Bestellung, Duftkis-
sen (Lavendel, Zirbe), Kirschkernkissen,
Buffets, Partyservice

Wann: Werktags, ganzjährig

Wo: Ab Hof im Hofladen „Reaß'nhof“

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

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
Tel. +43(0)5255/5946 o. +43(0)699/13084259

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 gemsfarbigem 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
Tel. +43(0)664/8244398 . auer.franz.josef@gmail.com

Längenfeld Familie Schöpf

BIO



Rind-, Schweinefleisch, Speck, Hauswurst



Joghurt (Natur und mit Früchten),
Eier aus Bodenhaltung



Kräutersalz



Liköre, Ansatz-Schnäpse (z.B. Kräuter-
schnäpse)



Maschinenringarbeiten, Betriebshilfe
Landwirtschaft, Reiten/Kutschenfahr-
ten, Tiertransporte

Wann: Fleisch auf Anfrage
Wo: Ab Hof - Vitalhof Tischlars



Fam. Schöpf . Huben 27 . 6444 Längenfeld
Tel. +43(0)664/6569943 . info@tischlars.at

Sölden Steger-Holzknicht



diverse Speck- und Wurstwaren



Milch, Butter, Käse, Ziegenkäse, Jo-
ghurt



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



Ötzaler Bienenhonig



Öztaler Bauernbreitl, Vollmehle, Mues-
mehle, Getreideflocken



Zirmschnaps



Geschenkkörbe, Einreibungen, Cremes,
Öle, Bäder

Wann: Jeden Do, 13.30 - 18 h
Wo: Ab Hof - Hofladen,
steger-holzknicht@aon.at



Helene Steger-Holzknicht, Oberwindastr. 7
6450 Sölden . Tel. +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. 100g 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
Tel. +43(0)5252/6754 o. +43(0)688/8600187



Umhausen

Johann Auer



Würste, Speck, Frischfleisch vom Lamm, Schwein und Rind

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

i Fam. Auer . Spielroanweg 19 . 6441 Umhausen
Tel./Fax +43(0)5255/5564

Umhausen

Rudolf 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 Fam. Leiter . Köfels 5 . 6441 Umhausen
Tel. +43(0)676/6024670 . Fax +43(0)5255/50170

Umhausen Christian Falkner



Lammfleisch

Wann: Auf Anfrage im Herbst und Frühjahr

Wo: Ab Hof

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



Umhausen Leo Scheiber



Rindfleisch

Wann: November und Dezember

Wo: Ab Hof

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

Sölden Arno Gstrein



Lammfleisch, Hauswürste

Wann: auf Anfrage

Wo: Ab Hof

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

Milch, Milchprodukte

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:



e & Eier



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
Tel. +43(0)5255/5188



Umhausen

Johann Auer



Eier

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

i Fam. Auer . Spielroanweg 19 . 6441 Umhausen
Tel./Fax +43(0)5255/5564

Längenfeld

Wilhelm Ennemoser



Speise-Eis 5 l, 2½ l, 1 l, ½ l Behälter,
Sahne-Eis ca. 20 versch. Sorten, extra
Eissorten für spezielle Anlässe auf
Wunsch

Wann: Wochentags, 8 - 20 h
Wo: Ab Hof + Bauernladen Sölden (0,5l
Becher; Sommermonate)

i Fam. Ennemoser . Dorf 45 . 6444 Längenfeld
Tel./Fax +43(0)5253/5738

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 . Tel. +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 . Tel./Fax +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
Tel. +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 Oetztal einst und jetzt“ von Franz Josef Gstrein, Nachdruck: Verlag Dr. Hubatschek)



Beeren & Obst, -produ

Ob fest oder flüssig...

...hier geht es um die fruchtigen Seiten des Lebens. Steinobst, Kernobst, Beerenobst, sie alle wachsen besonders gut am Eingang des Ötztales. 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.



kte, Wein, Spirituosen



Haiming Bernhard Zoller



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

Wann: Nach telefonischer Absprache
Wo: Ab Hof
Mobil +43(0)650/415 84 70

i Fam. Zoller . Schulstr. 6 . 6425 Haiming
Tel. +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
Tel. +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
Tel. +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
Tel. +43(0)676/3504292 . wein@zoller-saumwald.at

Sautens Weinbau Strigl



Weine: Zweigelt, Müller Thurgau, Chardonnay

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fam. Strigl . Kirchweg 28 . 6432 Sautens
Tel. +43(0)699/18438210 . +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
Tel. +43(0)5252/6754 o. +43(0)688/8600187

Längenfeld

Gerlinde Volgger

Julachs Schnaps- und Geschenkestüberl



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

Wann: Mo - Fr, 9 - 12 h, 15 - 18 h
Sa 9 - 12 h

Wo: Öztaler Geschenkestüberl
(gegenüber Hotel Bergwelt);
www.schnapsstueberl.at

i Gerlinde Volgger . Au 112b . 6444 Längenfeld
Tel. +43(0)664/9422234 . julach-haus@aon.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 Öztaler 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



Fam. Hackl . Dorfstr. 114a . 6432 Sautens
Tel. +43(0)5252/639313 . Fax +43(0)5252/2295

Manfred Hackl



Ca. 20 Sorten versch. Edelbrände und Liköre, Zirbengeist

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



Hackl . Haderlehnerstr. 18 . 6432 Sautens
Tel. +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 versch. Edelbrände, 5 Liköre in bester Qualität, Zweifacher Landesieger, NEU im Programm: Ötztaler Bergheubrand

Tipp: Schnapsverkostung nach telefonischer Vereinbarung möglich

Wann: Mo - Sa, 8 - 12 h, Mo, Di, Do und Fr, 15 - 18 h und nach tel. Anfrage

Wo: Ab Hof, www.edeldestillerie-mair.at
info@edeldestillerie-mair.at

i Helmut & Gabi Mair . Dorfstr. 48
6432 Sautens . Tel. +43(0)5252/6535

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
Tel. +43(0)650/7038651 . ds.strigl@drei.at

Honig und andere Bienen

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!



nenprodukte



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
Tel. +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
Tel./Fax +43(0)5252/6328

Oetz

Fritz Horntrich



Waldhonig, Alpenrosenhonig

Wann: Nach telefonischer Vereinbarung
Wo: Ab Hof

i Fritz Horntrich . Kühntaierstr. 24 . 6433 Oetz
Tel. +43(0)699/12508403

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
Tel. +43(0)664/4930183 . g.fiegl@aon.at

Umhausen Johann Auer



Honig

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

i Fam. Auer . Spielroanweg 19 . 6441 Umhausen
Tel./Fax +43(0)5255/5564



Umhausen Anton Leiter



Honig aus eigener Imkerei ½ kg, 1 kg

Wann: Ganzjährig
Wo: Ab Hof

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

Umhausen Alois Leiter



Blütenhonig, Propolistropfen

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

Längenfeld Marcel Klotz



Öztaler Gebirgshonig, in flüssiger Form ¼ kg, ½ kg, 1 kg, Cremehonig ½ kg, Nüsemix 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

i Marcel Klotz . Oberlängenfeld 13 . 6444
Längenfeld . Tel./Fax +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.





Und da gibt es noch...



Längenfeld

Vinzenz Kuprian



Söckn (Filzpatschen) in den Größen 20 - 46, Schlüpfers (Hausschuhe), Stiefelsöckn aus reiner Schurwolle, mit Filzsohle oder Gummisohle, Filzhüte, Fleckerteppiche (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
Tel. +43(0)5253/5673 o. +43(0)676/6458581



Ötztaler Schafwollzentrum

Eine Liebeserklärung...

... an die Natur und an das Ötztal. Das spiegeln die Produkte, welche seit 3 Generationen in unserem Handwerksbetrieb in Umhausen gefertigt werden, wider. So werden aus flauschiger Wolle vom Schaf, Lamm oder Alpaka mit viel Liebe zum Detail hochwertige Produkte gefertigt. Aus 100 % Naturfasern – Ihrer Gesundheit und Ihrem Wohlbefinden zuliebe.

Wir laden Sie herzlich ein, uns in unserer Werkstatt und in unserem Geschäft in Umhausen, direkt an der Bundesstraße, zu besuchen um traditionelles Handwerk hautnah mitzuerleben. Schon jetzt wünschen wir Ihnen angenehme Stunden im Urlaub, voller Wärme und Geborgenheit vielleicht mit einem Produkt aus dem Ötztaler Schafwollzentrum. www.schafwolle.com



Handweberei Doblender

Produkte: Fleckerl- und Schafwollteppiche, Stoffe als Meterware, Tischdecken, Sets, Westen, Jacken, Hemden und Blusen, Geschirrtücher, Kissen, Vorhänge uvm.

Besichtigung der Werkstätte: Sie erhalten eine kostenlose Einführung in die Flachsverarbeitung und können der Webermeisterin Cilli Doblender bei ihrer Arbeit am Webstuhl beiwohnen! Mehr Informationen unter www.handweberei-oetztal.at

Almfrühstück • Almkäserei • Gampe Ladele

Köstlichkeiten ganz natürlich
aus eigener und heimischer Landwirtschaft



Dezember bis April **täglich geöffnet**.
Mitte Juni bis Anfang Oktober
Montag Ruhetag.



Fam. Prantl • 6450 Sölden • T +43 664 24 00 246
info@gampethaya.at • www.gampethaya.at



*Hausgemachte Ansatzschnäpse
Liköre - Edelbrände
Geschenke & Deko*

Familie Gerlinde Volgger,
Längenfeld Zentrum - Hotel Stern, 6444 Längenfeld
Tel +43 664 942 22 34, julach-haus@aon.at
www.schnapsstueberl.at

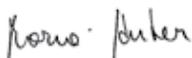
Dankesworte

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

Gurglerstraße 104
6456 Obergurgl
info@naturpark-oetztal.at
www.naturpark-oetztal.at

Tiroler Umwelthanwaltschaft

Meranerstraße 5
6020 Innsbruck
landesumweltanwalt@tirol.gv.at
www.tiroler-umwelthanwaltschaft.gv.at

Impressum

3. Auflage; Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: NATURPARK ÖTZTAL; Konzept & Texte: Mag. Maria Huter, Mag. Ursula Scheiber, Mag. Thomas Schmarda; Layout: www.web-style.at, Fotos: Archiv Naturpark Ötztal, Ötztal Tourismus, LK-Tirol, Andrea Knura, Anton Vorauer, Manfred Scheiber, Haiminger Markttage, Handweberei Doblander, 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, Panorama: 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.



