



**STAY GREEN,
STAY CLEAN**

Nachhaltig leben, regional essen und eine grüne Zukunft mitgestalten!

Ein Wegbegleiter für deinen nachhaltigen Lifestyle im
Bezirk Reutte

Ein Projekt der 3 HLW B 2022



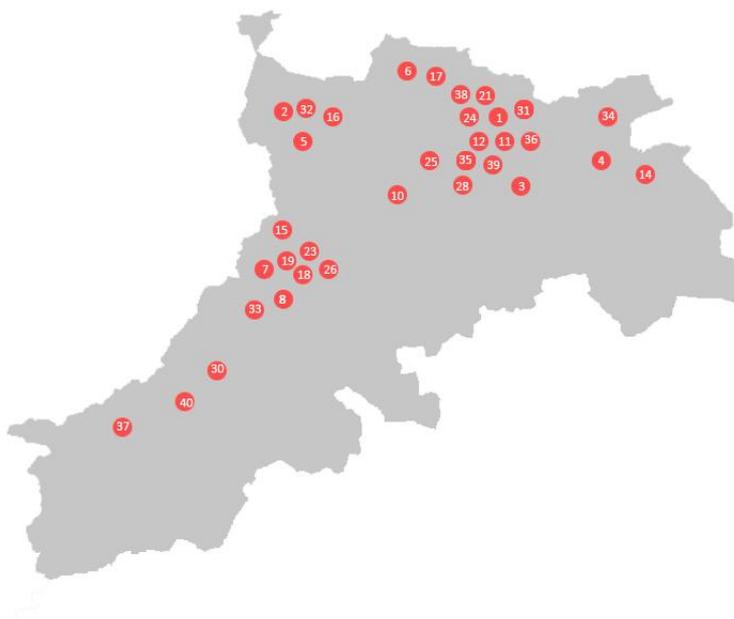
Vorwort

Du willst nachhaltiger leben, regional essen und deinen Lebensstil zukunftsorientiert gestalten? Dann haben wir, die Schülerinnen der 3 WB, genau das Richtige für dich: unseren Wegbegleiter zu Nachhaltigkeit in Reutte!

In liebevoller Arbeit haben wir für dich im Unterrichtsfach UDLM die nachhaltigsten Unternehmen im Bezirk recherchiert und in diesem Wegbegleiter anschaulich dargestellt.

Außerdem zeigen wir dir, wie die Produkte und Dienstleistungen dieser Unternehmen dein Leben bereichern können.

Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken und Ausprobieren!



Unternehmen	
Bauernladen Reutte	01
Bauernladen Tannheim	02
Bioladen	03
Papulario	04
Bauernhof Waldesruh	05
Vogelbaum	06
Imkerei Kopsinker	07
Imkerei Kögler	08
Gabis Freilandeier	09
Tirol Milch	10
Bäckerei Jenewein	11
Bäckerei Holzmayr	12
Dorfbäckerei Simi Juric	13
Ziegenpeter Ehrwald	14
Käseri Sojer	15
Käseri Biedermann	16
Vilsler Bergbräu	17
Biber und Engel	18
Lechtaler Haussegen	19
Weingut Familie Auer	20
Aroma Pflege	21
Lechweg Produkte	22
Lechtal Naturhandwerk	23
Tischlerei Kühbacher	24
Rolf Brille	25
Lechtal Vital	26
Fischzucht Ernst	27
Holzbau Saurer	28
Arche Noah	29
Kräuterhexen	30
Sonnentor Kräuterhandelsgesellschaft	31
Eisdirndl	32
Lechtaler Kaffeeklatsch	33
Musteralm Plansee	34
Gasthof Kreuz Rieden	35
Ernberg Breitenwang	36
Kräuterhotel und Wirtshaus der Stern in Steeg	37
Hotel zum Mohren Reutte	38
Naturhotel LechLife Wängle	39
Hotel Neue Post	40
Hotel Haldensee	41

Regionalität und Nachhaltigkeit

Was bedeutet der Begriff Regionalität?

Regionalität bedeutet für jeden Menschen etwas anderes und es gibt keine Definition, die diesen Begriff beschreibt. Mein Biß ist nicht in ein anonymes Produkt, das eine lange Reise hinter sich hat, sondern in ein Produkt von nebenan. Nicht nur die bessere Qualität und der geringere ökonomische Fußabdruck sind die Vorteile, auch die Regionale Wirtschaft wird unterstützt und erhält dadurch Arbeitsplätze.

Regionalität kann man nicht auf ein bestimmtes Gebiet eingrenzen, es kommt ganz auf das Produkt an.

ACHTUNG!

Regional ist nicht gleich regional. Die Erdbeeren aus Bayern können zwar dort gewachsen sein, die Erdbeerpflanzen müssen aber nicht aus Bayern stammen, sondern können auch im Ausland erzeugt worden sein. Champignons aus deiner Heimat? Die Pilze sind vielleicht auf mobilen Beeten gewachsen und erst kurz vor der Ernte an ihren „Ursprungsort“ gebracht worden.

Was wird garantiert?

Einige Regionalzeichen garantieren deshalb neben der regionalen Herkunft zusätzliche qualitative, ökologische und soziale Kriterien, wie zum Beispiel gentechnikfreie Fütterung. Wenn man Lebensmittel aus der Region kauft, trägt man unter Umständen auch zur Landschaftspflege bei. Wenn Bauern ihre Rinder auf ausgedehnten Weideflächen grasen lassen oder Streuobstwiesen pflegen. Das kann sich zwar je nach Saison negativ auf die CO₂-Bilanz auswirken. Dafür aber nutzt es der Insekten- und Tiervielfalt auf diesen Flächen.

Doch was sind die Ziele von regionalen Produkten?

- Verkehrsvermeidung
- Erhöhung regionaler Wertschöpfung
- regionale Arbeitsplatzsicherung
- Erhöhung der Produktqualität
- Umweltschonende Produktion
- Lebensmittelsicherheit
- Kulturelle Identität

Was bedeutet der Begriff Nachhaltigkeit?

Das Wort **Nachhaltigkeit** ist in unserem Alltag allgegenwärtig, doch obwohl uns der Begriff ständig umgibt, ist er wenig konkret. Denn für den Begriff **Nachhaltigkeit**, auch oft als „Sustainability“ bezeichnet, gibt es keine allgemeingültige feste Definition. Daher gibt es auch keine festen Regeln, an denen du dich orientieren kannst.

Früher bedeutete Nachhaltigkeit, dass man nicht mehr ernten soll, als in der Natur nachwachsen kann. Heutzutage bedeutet es aber hauptsächlich, dass bei der Produktion dieser Produkte auf die nachfolgenden Generationen geachtet wird, indem unter anderem auf die Umwelt geachtet wird. Nachhaltig bedeutet also auch, dass auf Spritzmittel und andere chemische Substanzen verzichtet wird. Wenn man nachhaltig leben möchte sollte auch vermieden werden, zu viele Produkte zu kaufen, die schnell dazu neigen zu verderben. Statt alte Kleidung und noch funktionstüchtige Möbel und Geräte zum Müll zu bringen, kann man diese auch gut im Second-Hand-Laden oder auf dem Flohmarkt anbieten. Dadurch wird weniger Müll erzeugt und bedürftige Menschen profitieren auch davon. Außerdem sollte man auf eine ordentliche Mülltrennung achten und mit Wasser und Strom sparsam umgehen. Es ist auch sehr empfehlenswert, das Licht nach Verlassen eines Raumes abzuschalten.

Welche Vorteile sind damit verbunden (auch für die heimische Wirtschaft)?

- Faire Arbeitsbedingungen. In Billiglohnländern sind die Produktionskosten gering.
- Arbeitsplätze sichern.
- Qualität statt Quantität.
- Kurze Transportwege.
- Kampf gegen Online-Riesen.

Warum ist es so wichtig, regional einzukaufen?

Mit einem Einkauf in der Region wirkt man aktiv gegen das Bauernsterben und sichert die Arbeitsplätze in der eigenen Region. Im Supermarkt findet man nur makellooses Obst und Gemüse. Was optisch nicht gut aussieht, kommt gar nicht ins Geschäft. Dabei hat das mit der Qualität des Lebensmittels nichts zu tun.

Warum ist es so wichtig, nachhaltig zu leben?

Einsparungen der Materialien oder der Einsatz von Recyclen Rohstoffen, weniger Elektronik, verkürzte Montagezeiten und optimiertes Transportvolumen haben sofort eine positive Auswirkung auf die Umweltbilanz und senken die Herstellungskosten. Nachhaltigkeit ist somit kein zusätzlicher Kostenpunkt!

- Bewusster kaufen, weniger wegschmeißen.
- Saisonal und regional einkaufen.
- Auf umweltfreundliche Körperpflege achten.
- Auf Fast Fashion verzichten.
- Allgemein weniger konsumieren.
- Weniger Auto fahren.
- Weniger fliegen.
- Auf den digitalen Fußabdruck achten.

Tipps für ein nachhaltigeres Leben

Einkauf

- Verpackungsarme Produkte wählen
- Langlebige Artikel kaufen
- Wiederverwendbare Taschen aus Stoff oder Papier statt Plastiksackerln
- Einkaufen von gebrauchten Waren: z.B. in Second-Hand-Shops und bei Tauschbörsen
- Bei Haushaltsgeräten immer die höchste Energieeffizienzklasse wählen
- Kauf von ökologischen Reinigungsmitteln

Ernährung

- Saisonale Produkte aus der Region wählen
- Bioprodukte den Vorzug geben
- Lebensmittel mit dem Fairtrade-Gütesiegel kaufen
- Fleischlose Tage einführen

Abfall und Entsorgung

- Abfälle wo immer möglich vermeiden
- Müll richtig trennen
- Lebensmittel im Müll vermeiden durch bewusstes Einkaufen, richtige Lagerung und gute Planung
- Reste zu schmackhaften, kreativen Gerichten verkochen
- Mehr weg statt Einweg reduziert das Abfallvolumen

Energie

- Energie sparen durch Wärmedämmung und Sanierung
- Niedrige Waschttemperaturen bei Geschirrspüler und Waschmaschine wählen
- Stand-By-Betriebe vermeiden

Mobilität

- Kurze Wege zu Fuß oder mit dem Rad zurücklegen
- Wenn möglich auf öffentliche Verkehrsmittel umsteigen
- Fahrgemeinschaften bilden
- Spritsparend Auto fahren
- Autos mit geringem Treibstoffverbrauch oder alternativen Antrieben kaufen

Natur und Garten

- Eigenkompostierung
- Biologische Düngemittel verwenden
- Keine Pestizide einsetzen

Arbeitsplatz

- Laptops haben einen geringeren Stromverbrauch als Stand-PCs
- Stand-By-Betrieb vermeiden
- Papier sparen – wenn überhaupt notwendig, dann doppelseitig ausdrucken Recycling-Papier verwenden
- Ausdrücke in Schwarz-Weiß anstatt in Farbe
- Pflanzen im Büro erhöhen das Wohlbefinden und fördern die Konzentration

Bienenwachstücher

- Bienenwachstücher sind eine umweltfreundliche, nachhaltige und vor allem plastikfreie Alternative zu Frischhalte und Alufolie
- Rosmarie und Angelika Jürgens von Little Bee Fresh stellen die Bio-zertifizierten, praktischen und wiederverwendbaren Plastikalternativen in vielen frischen Designs- und auch als vegane Variante her.
- Neben den Tüchern in verschiedenen Größen sind heute auch Beutel und eine Rolle zum selbst Zuschneiden im Angebot
- Die Rohstoffe für ihre handgemachten Tücher sind alle aus zertifizierten Bio- Anbau und größtenteils regional
- Hinter dem kleinen Familienunternehmen steckt, neben einer Menge Herzblut, vor allem umfangreiches Wissen rund um die Bienen: Mutter und Tochter betreiben neben einem wachsenden Online-Shop mit nachhaltigen Alltagshelfern für Küche und Bad auch eine eigene Imkerei
- Bienenwachstücher eignen sich, um angebrochene Lebensmittel, Brot oder Snacks zu verpacken sowie Schlüsseln und Gläser abzudecken. Zum Aufbewahren im Kühlschrank, für den Transport oder sogar zum Einfrieren. Ihre Flexibilität macht sie besonders praktisch: Sie sind anschmiegsam und formbar im warmen und hart und stabil im kalten Zustand
- Little Bee Fresh legt größten Wert auf die Qualität und verwendet daher für die Herstellung der Tücher ausschließlich Bio-Baumwolle und Bienenwachs von Bio-Imker aus Deutschland und Österreich. Das Baumharz stammt aus einer traditionellen Pecherei in Österreich.
- Seit 2020 sind die Bienenwachstücher und Little Bee Fresh außerdem bio-zertifiziert. Die vegane alternative enthält pflanzliches Wachs aus Deutschland, das aus Pestizidfreiheit geprüft wurde.
- Ein Bienenwachstuch ist luftdurchlässig und durch die natürlichen Rohstoffe antibakteriell- Lebensmittel halten darin deshalb länger frisch als in Plastikfolie. Die Reinigung ist denkbar einfach: mit kaltem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen, trocknen lassen und wiederverwenden. Die Tücher sind langlebig und am Ende ihres Lebenszyklus kompostierbar oder beispielsweise als Grillzunder nutzbar.

Inhaltsverzeichnis

1. **Bauernläden**
 - a) Bauernladen Reutte
 - b) Bauernladen Tannheimer Tal
 - c) Bio Laden Reutte

2. **Bauernhöfe**
 - a) Papulario
 - b) Bauernhof Waldesruh
 - c) Vogelbaum

3. **Imkerei**
 - a) Imkerei Kopsiker
 - b) Imkerei Kögler

4. **Eier**
 - a) Gabis Freilandeier

5. **Milch**
 - a) Tirol Milch

6. **Bäckereien**
 - a) Bäckerei Jenewein
 - b) Bäckerei Holzmayr
 - c) Dorfbäckerei Simi Juric

7. **Käse**
 - a) Ziegenpeter Ehrwald
 - b) Käserei Sojer
 - c) Käserei Biedermann Grän

8. **Alkohol**
 - a) Vilser Bergbräu
 - b) Biber und Engel
 - c) Lechtaler Haussegen
 - d) Weingut Familie Auer

9. **Andere Unternehmen**
 - a) Aroma Pflege
 - b) Lechweg Produkte
 - c) Lechtal Naturhandwerk
 - d) Tischlerei Kühbacher
 - e) Rolf Brille

- f) Lechtal Vital
- g) Fischzucht Ernst
- h) Holzbau Saurer
- i) Arche Noah

10. Kräuter

- a) Kräuterhexen
- b) Sonnentor Kräuterhandelsgesellschaft

11. Gasthäuser

- c) Eisdirndl
- d) Lechtaler Kaffeeklatsch
- e) Musteralm Plansee
- f) Gasthof Kreuz Rieden
- g) Ernberg Breitenwang
- h) Kräuterhotel und Wirtshaus der Stern in Steeg
- i) Hotel zum Mohren Reutte
- j) Naturhotel LechLife Wängle
- k) Hotel Neue Post
- l) Hotel Haldensee

Bauernläden

Bauernladen Reutte

- Es gibt viele leckere Sachen - und selbsthergestellte Geschenke, z.B.: frisch gebackenes Brot, leckere Kekse und Zelten. Liköre, Kletzenbrot und vieles mehr... Putenfleisch aus Freilandhaltung, Torten, Butter, ...
- Seit 1994
- In Reutte
- Die Produkte werden von Bauern oder Betrieben aus der Region zum Bauernladen gebracht und dort verkauft.
- Die Arbeit im Laden wird aufgeteilt und auch die Bauern stehen manchmal als Verkäufer hinter der Theke.
- Regional



Bauernladen Tannheimer Tal

Die Geschichte des Hofladens:

„Käthrer“, der Hofname geht weit über 150 Jahre zurück, als eine gewisse Katherina Hörbst „Käthr“, dem Hof den Namen gab, vor nun mehr als sechs Generationen. In den achtziger Jahren wichen die Milchkuhe den Zuchtsauen. Eine große Veränderung brachte der Umstieg zur Direktvermarktung zehn Jahre später. Im Jahre 2000 wurde eine moderne Biogasanlage für die Energiewende in Betrieb genommen. Auch die Kinder liegen dem Hof am Herzen. Für sie öffnet sich die Stalltür immer wieder und somit können diese das Thema Landwirtschaft hautnah erleben.

Tierhaltung

In der Schweinezucht werden die Tiere auf Stroh gehalten. Das Futter wird am Hof selbst gemahlen. Die artgerechte Haltung der Schweine und die Zusammensetzung des Futters sind ausschlaggebend für die Qualität des Fleisches.

Auch Legehennen bereichern den Hof, die bei Freilandhaltung die natürlichen Triebe ausleben können. Die Hennen schlafen aus Sitzstangen, legen die Eier in Familiennester, und picken im Grünen und baden in der Sonne und im Sand. So ist der Geschmack der Eier unvergleichlich mit anderen.

Die Schlachtung der Tiere ist absolut stressfrei. Außerdem ist kein Transport notwendig, da direkt neben dem Stall der Schlachtraum liegt.

Der Speck wird nach alter bäuerlicher Tradition hergestellt und ist einzigartig in seinem Geschmack. Nach 4 Wochen im Pökelfass, kommt das Fleisch in die Selchkammer und wird an bestimmten Tagen im Mondrhythmus mit Buchenholz geräuchert.



Speckknödel für ca. 4 Personen

280 g	Semmelbrot (oder 6 alte Semmeln)
¼ Liter	Milch
2	Eier
100 g	sehr fein gewürfelter Speck
1	fein gehackte Zwiebel
1 EL	gehackte Petersilie
40 g	Butter
Salz	
Mehl	



Zubereitung

1. Milch und Eier verrühren und über die Semmelbrot geben.
2. Zwiebel in Butter anrösten, Speck ebenfalls anrösten. Gemeinsam mit der gehackten Petersilie zum Semmelbrot geben. Salzen und alles gut durchmischen. Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben, um dem Teig mehr Festigkeit zu geben.
3. Aus der Masse Knödel formen (geht am besten mit nassen Händen) und in kochendem Salzwasser ca. eine Viertelstunde wallen lassen.
4. Tiroler Speckknödel werden traditionell mit Sauerkraut oder in Suppe serviert.

Bioladen Reutte

Dein Bioladen Reutte steht für echte Bio-Qualität

Im Bioladen Reutte bietet euch Elke Hörbst eine große Auswahl an Bio-Produkten an. Sie garantiert, dass alle Produkte echt Bio sind und höchste Qualität besitzen. Man wird immer höflich und sehr gut beraten, egal ob im Bioladen direkt oder am Telefon. Ein Vielfältiges Angebot, frisches Gemüse, spezieller Käse, Sonnentor Produkte und vieles mehr stehen Ihnen zu Verfügung. Egal ob Lebensmittel, Haushaltsartikel oder Naturkosmetik. Sie werden garantiert fündig!

Sehr beliebt ist gerade das Gerstengras-Pulver, mit dem sie leckere Smoothies zubereiten können.

Gerstengraspulver

¼	Apfel
1“ Stk.	Gurke, ca. 5cm
125 ml	Wasser
½ TL	Gerstengras, gemahlen
½ Stk.	Ingwer, ca. 2-3 cm
¼	Banane

Zubereitung

1. Alle Zutaten einigermaßen kleinschneiden, so dass sie im Mixer verarbeitet werden können. Den Apfel muss man nicht schälen, kann man aber natürlich.
2. Alles im Mixer ca. 2 Minuten gründlich pürieren.
3. Den Smoothie sollte man gleich trinken, da sich sonst einzelne Bestandteile absetzen.

Bauernhöfe

Papulariu

- Auf 1.356 Metern Höhe, inmitten der Lechtaler Alpen
- Idyllische Lage
- Bergbauernhof im kleinen Weiler Boden
- Familienhof
- Naturverbundenheit
- Im Einklang mit den natürlichen Kreisläufen unserer Umwelt zu arbeiten, ist unser großes Ziel.
- traditionelle Verarbeitungs- und Landwirtschaftsmethoden zurück
- alte Wissen zu bewahren.
- Biologisch und nachhaltig

Das Heukissen anwenden

Traditionell wird das Heukissen über heißen, leicht angefeuchteten Steinen erhitzt. Der Backofen tut es aber auch. Dazu kommt das Kissen bei 50°C zusammen mit einer Tasse Wasser für 15 Minuten in den Ofen.



Heukissen

Dieses Material benötigst du:

- Heu,
- Stoff,
- Wiesenkräuter z.B. Lavendel

Diese Werkzeuge brauchst du:

- Nähmaschine

So macht man das:

1. Das Kissen nähen

Schneidet euch ein Stück Stoff zurecht, in der Größe, in der ihr das Kissen haben möchtet, faltet es mittig rechts auf rechts. Nun näht ihr zwei der drei offenen Seiten zusammen und wendet die Kissenhülle.

2. Das Kissen befüllen

Nehmt nun sorgfältig getrocknetes Heu und füllt es in die Kissenhülle. Ihr könnt nun noch Kräuter dazu geben, ich habe mich für Lavendel entschieden. Näht die Seite des Kissens, die ihr zum Befüllen gelassen habt zu.

3. Das Heukissen anwenden

Traditionell wird das Heukissen über heißen, leicht angefeuchteten Steinen erhitzt. Der Backofen tut es aber auch. Dazu kommt das Kissen bei 50°C zusammen mit einer Tasse Wasser für 15 Minuten in den Ofen.

Bauernhof Waldesruh

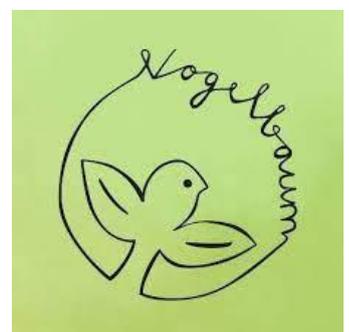
Auf dem Bauernhof Waldesruh von Familie Wagner leben Kühe, Kälber, Gänse, Enten, Hühner, Hasen, Katzen, Schafe, Weide, Schweine und Zwergziegen....GROSS und klein. Ein Ort, voller Tradition und Leidenschaft. Die Familie Wagner lädt Sie ein, diese Welt kennen zu lernen! Leben Sie mit ihnen ein Leben im Einklang mit der Natur. Abseits von Trubel, nah am Waldrand können Sie hier in vollen Zügen Ihre Freiheit genießen. Die gemütlichen Ferienwohnungen bieten viel Platz für jeden, um abzuschalten, dem Bachplätschern zuzuhören und jeden Tag gibt es Neues am Hof zu entdecken. Sie werden herzlich empfangen und können einen wunderschönen Ausblick über das schöne Tannheimer Tal genießen. Als 1. Arche-Hof im Tannheimer Tal ist eine artgerechte Tierhaltung für sie selbstverständlich. Ihre wertgeschätzten „Lebens-Mittel“ sind 100 % nachhaltig und fair produziert. Die eigenen Biolebensmittel werden verwendet und verarbeitet wie Fleisch- und Wurstwaren, Eier, verschiedene Ziegenprodukte und hausgemachten Marmeladen vom eigenen Bio-Bauernhof.



Spezialitäten sind z.B. Zwetschken-Apfel-Fruchtaufstrich, Ziegen-Camembert, Vollmilch Ziegentopfen, Kräuter-Frischkäse, Kürbiskernaufstrich, Liptauer usw...

Vogelbaum

- Soziales und transparentes Konzept
- In Vils
- Lebensmittel aus der Region
- Nachhaltigkeit (Nüsse zum selber abfüllen)
- Käse aus der Region
- Genossenschaftsladen
- Grüne Kiste (frisches Gemüse aus Vilsener Gärten)
- Seit 2020
- Mittagessen
- Selbstgemachte Kuchen
- Integriertes Kaffee
- Kunst wird ausgestellt, handgemachte Kappen, Deko passend zur Saison (selbst gemacht von Vilsener oder Einheimischen -> kann auch gekauft werden)
- Hauptsächlich saisonal
- Obst und Gemüse



Imkerei

Imkerei Kopsiker

Über uns

Seit 2017 gibt es in Hägerau, Gemeinde Steeg (1112 m)

meine kleine Gebirgsimkerei Kopsieker.

Steeg liegt in der Nähe des Arlbergs und ist die letzte Ortschaft im oberen Lechtal/Tirol, Bezirk Außerfern.



Wie es dazu kam:

- Herr Kopsiker war immer schon begeistert von Tieren und Natur
- Vom Nachbar lernte er Dinge rund um Bienen und Honig
- Beginn des Unternehmens 2017 -> Platz und Geld standen zur Verfügung
- Landwirtschaftsschule in Imst -> Imkerlehrgang
- Ende 2018 17 Völker an 2 Standorten
- Schleuder mit elektronischer Vollautomatik und komplette Equipment zur Königinnenzucht angeschafft
- Heute 30 Bienenvölker in Hägerau und in Grießau in "Tanus-Zander-Magazinbeuten" gehalten.



Bienenstich Rezept

250 g	Mehl
180 g	Staubzucker
4 Stk.	Eier, Größe M
1 Pk.	Backpulver
1 Pk.	Vanillezucker
6 EL	Milch

Zutaten für die Creme

400 ml	Milch
1 Pk.	Vanillepuddingpulver
2 EL	Zucker
200 ml	Schlagobers
2 Pk.	Sahnesteif

Zutaten für den Belag

125 g	Mandelblättchen
80 g	Zucker, braun
4 EL	Honig, flüssig

Zubereitung

1. Für den Biskuitteig als Erstes das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen und beiseitestellen.
2. Nun die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schüssel zu Schnee schlagen.
3. Dann das Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen. Staubzucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Die Milch zufügen und das Mehl-Backpulvergemisch einrieseln lassen. Alles zu einer cremigen Masse mixen und den Eischnee unterheben.
4. Eine Springform mit 26er Durchmesser einfetten oder mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze goldgelb backen. Danach etwas auskühlen lassen.
5. Inzwischen den Rohrzucker in einem Topf zergehen lassen. Anschließend Honig und Mandelblättchen dazugeben und leicht anbräunen lassen.
6. Die Mandelmasse auf dem fertig gebackenen Teig verteilen und in den vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten überbacken. Anschließend auskühlen lassen und dann aus der Backform lösen.

7. Nun die Creme zubereiten: Die Milch in einem Topf aufkochen, Puddingpulver mit Zucker und 3 - 4 Esslöffel der Milch in einer separaten Schüssel cremig verrühren. Dann zur Milch in den Topf geben und nochmal unter Rühren 1 Minute aufkochen. Den Pudding in eine Schüssel umfüllen und sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit keine Haut entsteht. Pudding gut auskühlen lassen und danach glattrühren.
8. Jetzt das Obers mit Sahnesteif steif schlagen und unter den ausgekühlten Pudding rühren.
9. Den abgekühlten Kuchen quer halbieren. Auf dem Unterteil die Puddingmasse verteilen. Das Oberteil aufsetzen.

Imkerei Kögler

Es gibt zwar viele wildlebende Bienen, die meisten werden aber gezielt gezüchtet. Rund 150 Imker gibt es im Bezirk Reutte. Gemeinsam betreuen sie rund 1650 Bienenvölker. Ein Bienenvolk besteht aus rund 50.000 Tieren. Es ist Markus Kögl, der diese interessanten Zahlen nennt.

Der Vilsener Bienenzüchter ist seit Jahresbeginn neuer Bezirksobmann der Imkerei. Seit 2004 betreibt er die Bienenzucht. Kögl ließ sich von seiner landwirtschaftlich geprägten Familie inspirieren. Daher war sofort klar, dass er die Landwirtschaftliche Lehranstalt in Imst besucht und später Imker wurde. "Dort war die Bienenzucht auch Thema. Das hat mir gefallen, und so habe ich mir selbst die ersten Bienenvölker zugelegt", erzählte Kögl. Dessen Qualität ist hoch. „Der Geschmack variiert von Jahr zu Jahr. Man kann nicht sagen, der letztjährige ist besser als der heurige. Heimischer Honig findet übrigens auch viele, Konsumenten. Er ist äußerst beliebt und wird meistens von den Imkern direkt verkauft oder vermarktet.

Hoch ist aber nicht nur die Qualität des Honigs. Auch das Image, das man als Imker genieße, sei hoch. Die Sorge, man könnte gestochen werden, ist vorhanden, aber dennoch kann es auch nicht ganz von der Hand gewiesen werden. Doch, dass ohne unsere Bienen ein Leben auf dem Planeten wohl kaum möglich wäre, wird immer mehr Menschen klar. Und auch die Bereitschaft, etwas für die Bienen zu tun steigt.

Den Bienen Gutes tun Jeder Gartenbesitzer könnte mit nur ein paar m² den Insekten helfen, indem er die Fläche selten mäht und vielleicht auch Samen heimischer (Wild-) Pflanzen sät. die Bienen kümmern sich darum, dass es genügend Honig gibt, und dass die Pflanzenwelt bestäubt wird.

Die Imkerei Kögl produziert nur nachhaltigen Honig und Kosmetikartikel.

Tipp: Schweinefilet im Honigmantel in Rahmsauce mit süßen Bohnen und Kroketten
(Aufwand ca. 1 h)

Zutaten

1 Schweinefilet
1 EL Honig
2 Lorbeerblätter
Ganze Pfefferkörner
1 kleiner Zweig Rosmarin
gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Rosmarin...)
120 ml Rahm
Salz
gemahlener Pfeffer
1 Zwiebel
Kroketten
Fisolen

Zubereitung

1. Zuerst wird bei diesem Rezept ein Gewürzhonig hergestellt. Dazu vermischt man den Honig mit den Lorbeerblättern, den Pfefferkörnern und einem Zweig Rosmarin. Dies lässt man mindestens 30 Minuten ziehen, je länger es zieht desto intensiver wird der Geschmack. Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen, scharf angebraten und anschließend in eine feuerfeste Form geben.
2. Für die Sauce den Bratensatz mit einer klaren Suppe aufgießen, den Rahm und die Pfefferkörner (2 TL) dazugeben. Optional kann der Bratensatz vorher mit einem Schuss Weinbrand abgelöscht werden. Die Sauce auf kleiner Flamme reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die gewünschte Menge Fisolen kurz weichkochen und kalt abschrecken. Eine halbe gehackte Zwiebel in Butter anrösten und anschließend mit Zucker karamellisieren. Die gekochten Bohnen hinzugeben und abschmecken.
4. Die Kroketten laut Packungshinweise im Backrohr backen.
10 min vor dem Servieren das Filet mit ca. der Hälfte des Gewürzhonigs bestreichen und zu den Kroketten auch ins Rohr geben.
5. Anschließend das Filet nochmals mit dem restlichen Gewürzhonig bestreichen und in den gehackten Kräutern wälzen.
Anrichten und genießen.

Eier

Gabis Freilandeier

- Seit 2018
 - Landwirt Elias Bailom mit Mutter Gabriele Bailom auf Haltung von Hühnern spezialisiert
 - Artgemäße Freilandhaltung von Hühnern
 - Hühner haben ständig frisches Gras, Scharren und Picken und viel Abwechslung in der Sonne
 - Hühnermobil
 - Landwirt fährt jede Woche zu einer neuen saftigen Wiese
 - Zwei Etagen
-

- Obere Etage sind Legeplätze mit Einstreunestern, Sitzstangen zum Schlafen, Futter und Wasser
- Unteren Etage ist ein schöner, großen und lichtdurchfluteten Scharraum zum Scharren, Picken und Staubbaden

Rezept süß

Donauwellen-Muffins

Zutaten Rührteig

350 g	Sauerkirschen
150 g	weiche Butter
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
Salz	
3	Eier
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
10 g	Kakao
1 EL	Milch
125 g	weiche Butter
1 EL	Puderzucker
250 g	Obers
1 Packung	Puddingpulver Vanille
50 g	Kuvertüre Zartbitter

Zutaten Buttercreme

125 g	weiche Butter
1 EL	Staubzucker
250 g	Obers
1 Packung	Puddingcreme

Zutaten Guss

50 g	Kuvertüre Zartbitter
------	----------------------

Zubereitung

1. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Papierförmchen in die Mulden der Muffinform stellen. Backofen vorheizen auf Ober-/Unterhitze 180°C oder Heißluft 160°C
2. Butter in einer Rührschüssel mit Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Minuten auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. 2/3 des Teiges auf die Papierbackförmchen verteilen. Unter den restlichen Teig Kakao und Milch rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Die Hälfte der Kirschen auf dem dunklen Teig verteilen und leicht eindrücken. Muffins in den Backofen geben für ca. 25 Minuten.
3. Weiche Butter und Staubzucker mit Mixer geschmeidig rühren. Obers und Cremepulver mit Schneebesen 1 Minute verrühren. Puddingcreme esslöffelweise unter die Buttermasse rühren. Darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben, so dass die Creme nicht gerinnt. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in großen Rosetten auf die Muffins spritzen. In die Mitte die restlichen Kirschen setzen und die Muffins etwa 30 Minuten kaltstellen.
4. Kuvertüre grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade kurz abkühlen lassen. Beutel abtrocknen, eine kleine Ecke abschneiden und die Muffins mit der Schokolade besprenkeln.
5. Muffins genießen!

Milch

Tirol Milch

Tirol und Milch sind seit jeher unzertrennlich miteinander verbunden.

In der idyllischen Tiroler Berglandschaft beginnt für unsere Bauern und ihre Kühe der Tag sehr früh am Morgen. Die intakte Umwelt und die Kraft und Vielfalt von Gräsern, Blumen und Kr

Tirol und Milch sind seit jeher unzertrennlich miteinander verbunden.

In der idyllischen Tiroler Berglandschaft beginnt für unsere Bauern und ihre Kühe der Tag sehr früh am Morgen. Die intakte Umwelt und die Kraft und Vielfalt von Gräsern, Blumen und Kräutern sowie unser frisches Tiroler Quellwasser bilden die Grundlage bester Tiroler Bergbauernmilch.

Die Inhaltsstoffe dieser aromatischen Milch entfalten sich in all unseren Produkten: von der Frischmilch über unser cremiges Joghurt, Butter, Topfen und ganz besondere Käsespezialitäten.

Kundenzufriedenheit, Natürlichkeit der Produkte sowie möglichst kurze Transportwege sind unsere Grundprinzipien. Modern in den Ideen und bei der Verarbeitung sowie traditionell im Handwerk verankert gründet unsere tägliche Arbeit.

Tirol Milch ist 100% kontrolliert gentechnikfrei!

Milchreis

Zutaten für 4 Portionen

1 Liter	Milch
1 Prise	Salz
1 Pk.	Vanillezucker
250 g	Reis

Zubereitung

1. Als Erstes die Milch, Salz und Vanillezucker in einem Topf vermengen und bei niedriger Hitze kurz aufkochen lassen.
2. Anschließend den Reis zur Milch hinzufügen und alles nochmal aufkochen lassen.
3. Danach bei niedriger Hitze den Milchreis ca. 20 Min. garen lassen bis der Reis weich ist - stets nebenbei rühren, damit nichts anbrennt.
4. Je nach Geschmack mit Zucker oder Zimt bestreuen und wer es fruchtig mag mit Früchten der Saison garnieren.



Bäckereien

Bäckerei Jenewein

Frisches Brot und köstliches Gebäck findet man in der Bäckerei Jenewein in Breitenwang. In der großen Auswahl wird alles von gesunden Vollkornbrotten bis hin zu süßen Verführungen aus dem Backofen angeboten. Die Köstlichkeiten kann man gleich vor Ort mit einer Tasse Kaffee im gemütlichen Café oder auf der sonnigen Terrasse genießen. Auch selbergemachte Torten oder belegte Brote für Feste oder Geburtstage kann man in der Bäckerei Jenewein bestellen.

Dinkel-Vollkorn-Baguette

Teig

- | | |
|------------|--|
| 0,20 Liter | Buttermilch |
| 0,15 ml | Wasser |
| 20 g | Germ |
| 1 TL | Rohrzucker |
| 0,26 kg | Dinkelmehl |
| 0,18 kg | Dinkelvollkornmehl |
| 1 TL | Salz |
| 1 TL | Brotgewürz |
| 2 EL | gehackte Kürbiskerne |
| 2 EL | Leinsamen |
| | Etwas Dinkelmehl zum Arbeiten |
| | 1 Eiweiß oder Wasser zum Bestreichen |
| | Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Leinsamen zum Bestreuen |

Zubereitung

1. Buttermilch und Wasser leicht erwärmen, Germ darin auflösen
2. Alle Zutaten vermischen, kneten und Teig ca. 1 Stunde gehen lassen
3. Teig in 3 Laibchen teilen und daraus Baguette formen & nochmals gehen lassen
4. Bei 230°C backen (Zeit variiert)



Bäckerei Holzmayr

In der Traditionsbäckerei Holzmayr in Reutte backen Chef Manfred Holzmayr und Nina Wohlgenannt köstliche Brotspezialitäten aus regionalen Zutaten. Nachhaltiges Wirtschaften ist Chef Manfred Holzmayr ein besonderes Anliegen. Und da der Kreativität des Bäckers keine Grenzen gesetzt sind, wird immer wieder Neues kreiert, wie etwa der Lechzopf, der ein bisschen an den Verlauf den Wildflusses Lech erinnert. Wer biologischen Genuss sucht, muss in diese Bäckerei kommen, die herrlichen hausgemachten Kuchen kann man gern in der kleinen Kaffeesitzzecke in der Bäckerei genießen. Die Liebe zum Handwerk spürt man mit jedem Stück.

Dorfbäckerei Sime Juric

Der Bäcker Sime Juric hatte einen großen Traum. Er wollte immer schon ein selbstständiger Bäcker sein. Dem Traum ging er 2013 nach und eröffnete seine eigene Dorfbäckerei Sime Juric in Lechaschau, die er gemeinsam mit seiner Frau Eva-Maria leitet. Sofort wurden ihm zwei Dinge klar: "Bäcker sein ist meins", und "ich will mein eigener Chef werden!" In der Bäckerei produziert er gemeinsam mit seiner Frau alle Produkte selbst. Wenn möglich verwenden sie auch Grundstoffe aus der Region, zum Beispiel Eier aus Lechaschau. In Lechaschau, im Pfarrweg, fanden sich geeignete Räumlichkeiten für die Umsetzung der Zukunftspläne. Hier war schon einmal eine Bäckerei beheimatet, die aber schon zu diesem Zeitpunkt schon längere Zeit geschlossen hatte. Juric mietete die Räume an und richtete sie ein - eine kleine Backstube und einen kleinen Verkaufsraum.

Die Kunden waren sehr begeistert davon. Das Geschäft lief, und so wurde eine erste Mitarbeiterin für den Verkauf, kurz darauf ein erster Mitarbeiter in der Backstube angestellt. Heute beschäftigt er bereits drei Mitarbeiter in seiner Bäckerei.

Dann ist im Pfarrweg alles zu klein geworden. Aus Platznot sind sie anschließend übersiedelt und fanden einige hundert Meter entfernt in der ehemaligen Bäckerei Höckler in Lechaschau einen gut geeigneten Platz.

2016 lag der Mitarbeiterstand bereits bei acht Personen.

Die Dorfbäckerei Sime Juric verwendet nur regionale Lebensmittel für ihre Produkte.

Tipp: Die Bäckerei Sime Juric bäckt nur nachhaltig und bäckt aus den unterschiedlichsten Zutaten, unterschiedlichste Kreationen.

Käse

Ziegenpeter Ehrwald

- Am Fuße der Zugspitze auf 1000 Meter Seehöhe
- Biologisch bewirtschafteten Ziegenhofs
- Ziegen -ganzjährigen Auslauf
- Verarbeitung von ausschließlich Bio-Heumilch
- Mit Liebe gehaltene Tiere
- Verkauf von verschieden Bio veredelten Produkten



Dunkles Schokoladen-Eis mit Ziegenmilch

Zutaten

10 g weiche Butter
20 g Kakao
20 g Schokolade, dunkel & geraspelt
350 g Ziegenmilch
60 g Zucker
20 g Dextrose
Salz
2 Eigelb

Zubereitung

1. Eigelb mit Zucker, Dextrose und Salz über dem Wasserbad schaumig schlagen
2. Ziegenmilch aufkochen und die Butter dazu rühren
3. Geraspelte Schokolade und Kakao in die Milchmasse rühren
4. Auf ca. 10°C abkühlen lassen



Käserei Sojer

- Harmonie im Umgang mit Natur und Menschlichkeit
- Milch aus der Region
- Alpen-Bio-Milch
- Mit viel Sorgfalt
- Artgerecht gehaltene Kühe
- Hausgemachter Käse- und Joghurtspezialitäten, Butter und Topfen



Käserei Biedermann Grän

Im wunderschönen Tannheimer Tal gelegen, finden Sie unsere Tannheimertaler Bergkäserei. Nach alter Tradition mit Hilfe modernster Technik, verarbeiten wir qualitativ hochwertige und heimische Lebensmittel.

Neben unseren beliebten Käsespezialitäten, Joghurt und Bergbutter führen wir ein umfangreiches Sortiment mit herzhaften Wurstspezialitäten - auch von heimischem Wild, Rot- und Weißweinen aus den Weinkellern Österreichs, erlesene Spirituosen, Essig und Öle ausgewählter Hersteller und als besondere Delikatesse: das Öl aus den Kernen steirischer Kürbisse, feine Marmeladen, Schokoladen aus der Schweiz und viele andere verlockende Süßigkeiten.

"Man soll die Feste feiern, wie sie fallen" - ein Sprichwort, das wir uns sehr zu Herzen genommen haben. In unserem Shop finden Sie bestimmt das Richtige, für eine kleine Jause oder das große Fest. Auch Seifen, Öle und Badezusätze - Naturkosmetik aus bestem Hause, finden Sie in unserem Käserei-Shop. Unser Betrieb entspricht den strengen EU-Richtlinien. Unser Fachpersonal garantiert durch intensive Käsepflege die Qualität unserer Produkte, anerkannte Labors sorgen dafür, dass das auch so bleibt. Vertrauen ist gut, Sicherheit durch Kontrolle ist besser. Wie so Vieles im Leben braucht auch der Käse zu seiner Reife vor allem eines: Zeit. 3 bis 6 Monate unter idealen Bedingungen gelagert sind unser Maß, damit sich Geschmack und Optik zum wahren Genuss vereinen. Unsere Käsespezialitäten pflegen wir bis zu 22 Monate und entlocken ihm so seine Reserven.

Preise

Bundessieger der Jahre 1986 bis 1988

Silbermedaille bei der Käsiade 1996 und 2008

Darauf sind wir auch ein bisschen stolz.

Käse

Schnittkäse mild aromatisch

Reifezeit 3 Monate. Damit wird "der Milde" in der praktischen Blockform zum idealen Einstieg in die Welt unserer Käse-Sorten - er passt einfach immer.

Bergkäse fein würzig

Reifezeit 6 Monate. Mit seiner "klassischen" Reifestufe ist er zur beliebtesten Sorte unserer Kunden geworden und darf bei keiner Brotzeit fehlen.

Bergkäse Selection

Reifezeit 12 Monate. Diese Käselaike pflegen wir ein ganzes Jahr lang - oder auch noch länger. Unsere Sorte für wahre Käseliebhaber und Genießer.

Joghurt

Unser erfrischendes Naturjoghurt oder cremig-mildes Fruchtjoghurt mit einem hohen Anteil an hochwertigen Früchten in vielen verschiedenen Sorten.

Bergbutter

Eine feine Sauerrahmbutter aus frischem Rahm sorgfältig hergestellt - nach alter Tradition natürlich im Butterfass.

Alkohol

Vilser Bergbräu

- Unsere Biere sind auch erhältlich bei Sparmarkt Vils und regionalen M-Preis Filialen
- In Vils
- Vils liegt 828m ü.d.M. in besonders reizvoller Landschaft zwischen den Bergen am Fuße der Burgruine Vilseck.
- Seit Mai 2013
- Quellwasser aus den Vilser Bergen
- Unser Rezept: exzellente Rohstoffe, das Reinheitsgebot und eine lange, kalte Reifung.



Motto

AUS DER REGION, FÜR DIE REGION.
WOHL BEKOMMS!



Biber und Engel

Geschichte

Die Geschichte von Biber & Engel beginnt in Bach in Tirol, wo wir beschlossen, gemeinsam einen Gin zu erzeugen, der unserem Geschmack und unseren Ansprüchen genügen würde. Die Suche nach der perfekten Zusammensetzung führte uns durch die ganze Welt der Botanicals. Fündig wurden wir dort, wo unsere Suche begann.

Drei Jahre des ausdauernden und präzisen Experimentierens mit einer winzigen 1,5-Liter-Kupfer-Destille in der kleinen, selbst eingerichteten Lechtaler Kellerwerkstatt waren nötig, ehe die Formel gefunden war. Heute wird Biber & Engel in einer etwas größeren Destille gebrannt, aber immer noch mit der gleichen behutsamen Handarbeit.

Herkunft

Das Tiroler Lechtal ist bekannt für seine abgeschiedene Lage in den Alpen, seine unberührte Natur und für die ikonischen Wacholderbäume und -sträucher, die in den üppigen Nadelwäldern zu beiden Seiten des Lech wachsen. Sie liefern jene Zutat, die jeder Gin per Definition unbedingt braucht.

Mit Wacholder allein ist es aber natürlich nicht getan. Die wichtigste Zutat eines jeden Gin ist Wasser. Schließlich besteht er zu fast 60 % daraus. Für Biber & Engel kommt für uns nur reinstes Lechtaler Alpenwasser in Frage. Die zweite Zutat, die wohl nirgendwo auf der Welt in dieser Qualität zu finden ist.

Handarbeit

Sieben der dreizehn Botanicals, die den Geschmack von Biber & Engel ausmachen, sammeln wir selbst eigenhändig auf Tiroler Wiesen und in Tiroler Wäldern. Die übrigen kaufen wir in der besten Qualität. Hier gehen wir keine Kompromisse ein.

Egal ob es ums Kräutersammeln geht, ums Brennen, ums Verkosten, ums Gestalten oder ums Betexten: Jeder Handgriff wird von Freund*innen und Familienmitgliedern getan. Alle geben ihr Bestes, damit am Ende das bestmögliche Resultat steht – und gleichzeitig das authentischste. Das Motiv auf dem Etikett wurde übrigens von der ebenso talentierten wie sympathischen Wiener Künstlerin Evgenia Karp gestaltet.



Lechtaler Haussegen

- Führungen, Verkostungen, Workshops und Events
- Sortiment in kernig, steinig, Natur, Spezial, Liköre und Wurzeln eingeteilt.

Sortiment:

Kernig

- Fruchtigkeit und sommerliche Frische

Ein paar Beispiele für kernige Schnäpse

- JonaGold Apfelbrand
- Siaßer Apfel auf Früchten gereift
- Siaßer Williams auf Früchten gereift

Siaßer Williams (auf Früchten gereift)

- Ende August und Anfang September werden die Früchte geerntet und reifen in Holzkisten nach

Steinig

- herb und trotzdem leiblich

Für steinige Liebhaber gibt es

- Zwetschke
- Marille
- Schwarze Holunderbeere

Zwetschke

- markant bittere und scharfe Note
- wuchtigen vollfruchtigen Geschmack
- nobler Finesse und bäuerlicher Tradition.

Wurzel

- hantigen, herben und exklusiven Geschmack
- Mit Wurzeln werden folgende Edelbrände hergestellt
- Enzian Apfel
 - Enzian

Meisterwurz

- zarten Duft nach Anis und Fenchel besticht
- Ernte beginnt Ende Oktober.

Natur

- Geschmack von urtümlicher Natur- und Kulturlandschaft
- geradling, ehrlich und herb

Ein paar Beispiele für Edelbrände von der Natur

- Bergheubrand Apfel Kräuter
- Vogelbeere
- Siaßer Haselmuss
- Bitterich grüne Walnuss mit Kräutern

Bergheubrand

- heimatliche Geschmacksnote

Liköre

- elegant, süßlich mit einer üppigen

Ein paar Beispiele für Liköre

- WaldHimbeer Likör
- Heidelbeer Likör

Wald Himbeer

- sehr dichten und intensiven Geschmack
- beinhaltet elegante Aromen.

Spezial

- Intensiven Geschmack
- Lechtaler Haussegen bietet folgendem Geiste an

- Espresso Geist
- Schokoladen Geist

Zitronen Geist

- hochwertige sizilianische Zitronen aus biologischem Anbau
- für Aperitif zu sommerlichen Asia- oder Fischgerichten.

Apfel-Tiramisu

Zutaten

1 Packung	Topfen
0,03 kg	Staubzucker
1 kleinen Becher	Mascarpone
Etwas Milch	
1 Becher	Obers
½ Schachtel	Biskotten
0,12 Liter	Apfelsaft
Rum vom Lechtaler Haussegen zum Eintauchen	
½ Glas	Apfelmus



Zubereitung

1. Obers steif schlagen. Topfen, Staubzucker, Mascarpone und Milch miteinander verrühren. Geschlagenes Obers unter die Masse heben.
2. Apfelsaft mit Rum in einer flachen Schüssel verrühren. Biskotten in Apfelsafttrummischung eintauchen.
3. Anschließend abwechselnd Biskotten und Mascarpone-Masse in einer Auflaufform schichten – mit der Mascarpone-Creme abschließen.
4. Nun das Tiramisu für mindestens 2,5-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Weingut Familie Auer Ehrwald

Das Bio-Weingut Familie Auer steht für einen Traditionsbetrieb, welcher durch Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation seit Jahren Weine mit Charakter hervorbringt. Überzeugen Sie sich von biologischen Weinen mit persönlicher Handschrift, welche unsere Leidenschaft zur Natur und dem Weinbau widerspiegeln.

Auer's Bio-Weinautomat

Die Familie Auer hat ihre Idee vom Bio-Weinautomaten nun umgesetzt. Dieser steht in einem selbstgemachten Weinfass aus Holz. Auf dem Dach des Weinfasses gibt es 6 Photovoltaikmodule, die den notwendigen Strom für den Automaten erzeugen.

Im Inneren des Fasses befinden sich Batterien, die mit der erzeugten Mehrenergie während dem Tag aufgeladen werden und in der Nacht dann den Automaten mit dem notwendigen Strom versorgen. Somit ist das Bio-Weinautomat komplett autark.

Er läuft zu 100% ökologisch. Denn jede benötigte Energie wird direkt an Ort und Stelle produziert. Eine weitere Besonderheit ist der Standort des Bio-Weinautomaten.

Denn das Weinfass ist auf einem Anhänger aufgebaut. Somit ist das ganze Fass mit Automaten und Photovoltaik-Anlage transportabel.

Natur PUR

Nicht nur in die Produktion der Weine widmeten sie ihre volle Aufmerksamkeit so naturnahe wie möglich zu arbeiten, sondern wollen dies auch in die Gestaltung der Flaschen wiedergeben.

Hierbei beginnt es mit der Steinzeug Flasche, die mit einem Etikett aus Heupapier verschönert wird. Weiter geht es mit dem Naturkork den die beiden verwendet haben: dieser wurde sehr

arbeitsaufwendig mit dem Wachs der eigenen Bienen versiegelt. Zudem wird die Flasche in einem Heukarton verkauft, in dem eine Schriftrolle aus Heupapier dazugelegt wird.



Andere Unternehmen

Aromapflege

Wer steckt dahinter und was ist dem betrieb wichtig?

Die Mark wird betrieben von der ausgebildeten Drogistin Evelyn Deutsch. Man merkt wie sie für das brennt, das sie tut und das ihr die Natur wirklich am Herzen liegt. Als besonders wichtig für ihren Betrieb findet sie Fairness, BIO, Ökologie und Nachhaltigkeit.

Wie ist sie auf die Idee gekommen Naturkosmetik zu verkaufen?

Nach einer verschleppten Lungenentzündung konnte die klassische Medizin ihr nicht viel weiterhelfen, darum wandte sie sich der Heilkraft der Pflanzen zu. Auch bei intensiv Patienten konnte sie die psychische Verfassung, durch die Therapie mit Aromaöl oder Düfte deutlich verbessern.

Was bietet der Betrieb an?

Von Aromadifuser, Baby- und Kinderpflegeprodukten, Körperölen, oder Hautpflege Produkten, gibt es bei der Aromapflege auch großes Sortiment im Do it yourself Bereich, bei denen bei selbst Hand anlegen kann um sich sein eigenes Naturprodukt herzustellen.

Selbstgemachte Bienenwachstücher

Durch Bienenwachstücher kann man eine Menge Plastik zur Verpackung von Lebensmitteln mit Klarsichtfolie. Mit dem im Online Shop angebotenen Bienenwachs lassen sich die Tücher auch ganz einfach selber herstellen.

Man braucht:

- Stoff aus 100 % Baumwolle (z. B. Stoffreste oder alte Geschirrhandtücher)
- Bienenwachs-Pastillen (100 g) oder Bienenwachsplatten (Achtung: Kerzenwachs sollte aufgrund von Giftstoffen nicht verwendet werden)
- Backpapier
- Schere / Zackenschere
- Bügeleisen
- Stift und Lineal
- Optional: Ein paar Tropfen Jojoba- oder Sonnenblumenöl
- Ggf. Pinsel

Und so geht's:

1. Den Baumwollstoff waschen.
2. Im nächsten Schritt geht es um die Größe und Form des Tuches: Maße, die sich bewährt haben sind: 20 x 20 cm für ein kleines Tuch. 30 x 30 cm für ein großes Tuch oder 30 x 40 cm.
3. Aufgezeichnete Formen aus dem Stoff ausschneiden. Tipp: Die Verwendung einer Zackenschere sorgt dafür, dass die Stoffränder nicht so ausfransen und trägt außerdem zu einer besseren Optik bei.
4. Bügeleisen auf Stufe zwei vorheizen und das Bügelbrett mit Backpapier auslegen, damit es nicht mit Wachs verklebt. Zwei weitere Backpapierstücke, die größer als das größte Tuch sind, abschneiden.

5. Den ersten Stoff auf das Backpapier legen und nun optional mit etwas Jojoba- oder Sonnenblumenöl beträufeln oder mit einem kleinen Pinsel etwas Öl auf dem Stoff verteilen. Hinweis: Das Öl sorgt dafür, dass die Wachstücher anschließend etwas weicher und flexibler sind. Sie lassen sich jedoch auch wunderbar ohne Öl formen und falten, weshalb darauf verzichtet werden kann.
6. Bienenwachs-Pastillen auf dem Stoff verteilen und mit dem zweiten Backpapier abdecken.
7. Mit dem Bügeleisen über das mit Backpapier abgedeckte Tuch fahren und warten, bis das Wachs zu schmelzen beginnt.
8. Wachs schön gleichmäßig auf den Stoff bügeln und überschüssiges Wachs an den Rand bügeln. Tipp: Man benötigt wirklich nicht sehr viel Wachs. Sollte es doch etwas viel geworden sein, kann das Backpapier mit den Wachsresten direkt für ein weiteres Tuch verwendet werden. Das Wachs wird beim erneuten Bügeln wieder flüssig und vom Stoff aufgesaugt.
9. Backpapier umgehend nach dem Bügeln auseinanderziehen und das fertige Bienenwachstuch davon ablösen. Kurz zum Trocknen aufhängen und fertig ist das selbst gemachte Wachstuch.
10. Das Bienenwachstuch ist sofort einsatzbereit oder kann grob gefaltet in den Schrank gelegt werden. Das Backpapier kann für weitere Tücher verwendet oder auch zum Ausbessern alter Tücher aufgehoben werden. Zum Erneuern der Wachsschicht das Tuch einfach wieder zwischen die Backpapierstücke legen und bügeln.

Lechweg Produkte

Um den besonderen türkis blauen Fluss im Lechtal herum entstehen Produkte, die die Werte des Lechs widerspiegeln. Qualitativ hochwertig, größtenteils in reiner Handarbeit erstellte Produkte die aus der Region stammende Rohstoffe enthalten, zeichnen die Lechweg Produkte aus. Sie stehen aber auch für die Sorgfalt im Umgang mit der Natur und für ein hohes Maß an Nachhaltigkeit.

Es arbeiten viele verschiedene Personen aus den fünf Tourismusregionen entlang des Weges an den Lechtal Produkten. Der Obmann ist derzeit Kohler Michael (Lechtal). Und um den operativen Teil kümmert sich vor allem Daniela Pfefferkorn.

Im Sortiment findet man allerlei verschiedene Käsesorten, Wurst und andere Fleischprodukte, Seifen, Taschen, sowie Tees, Bier und Gin. Ob man ein duftendes Naturkosmetikstück wie eine Handgemachte Wachholderholzseife oder doch einen herzhaften Lechweg-Brättl Käs bevorzugt, für alle ist im kleinen, aber bunten Sortiment dabei. Auf der Lech Seite gibt Frau Storf auch gute Tipps wie man das "Lechlüfterl", dass in der frischen Luft im Lechtal reifen durfte, am besten genießt.

Rezepttipp von Frau Storf

Diese besonders magere, geschmacklich feine– und kalorienarme – Spezialität können Sie natürlich pur genießen. Oder Sie probieren folgendes Rezept von Frau Storf: das fein aufgeschnittene »Lechweg-Lechlüfterl« mit frischem Rucola anrichten, mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und zu guter Letzt noch Parmesan darüber hobeln. Sie werden staunen, wie der feine Geschmack des Fleisches zur Geltung kommt!

Lechtal Naturhandwerk

- Regional und handgemachter Schuck aus der Natur
- Aromatisierte Kräuterkissen
- Selbstgepflückter Kräutertee
- Selbst hergestellter Sirup
- Kreative und Hand gemachte Dekoration
- Tee gegen Frühjahrsmüdigkeit

Diese Teemischung hilft unter anderem, den Stoffwechsel anzukurbeln und das Blut zu reinigen. Füge optional noch einen Teil Brombeerblätter und/oder Schlüsselblumenblüten gegen verschleimte Atemwege hinzu.



Tee gegen Frühjahrsmüdigkeit

Diese Teemischung hilft unter anderem, den Stoffwechsel anzukurbeln und das Blut zu reinigen.

Du brauchst folgende getrocknete Zutaten:

- 1 Teil Gänseblümchen
- 1 Teil Salbei
- 1 Teil Schafgarbe
- 1 Teil Holunderblüten

Füge optional noch einen Teil Brombeerblätter und/oder Schlüsselblumenblüten gegen verschleimte Atemwege hinzu.

Zubereitung

Für eine Tasse Tee einen Teelöffel der Mischung mit kochendem Wasser übergießen und fünf Minuten ziehen lassen. Dreimal am Tag eine Tasse genießen.

Tischlerei Kühbacher

- Alles aus einer Hand mit Erfahrung
- Planung
- Fenster und Türen
- Küchen
- Hotellerie und Wellness
- Ladenbau
- Eigenheim
- Bautischlerarbeiten (Fassaden Balkone Stiegen Geländer)
- Restaurierung-Denkmalschutz
- Reparaturen-Instandhaltung
- Nachhaltige Bautechnik
- hochwertige Möbel-Küchen und Inneneinrichtungen
- handwerklicher Perfektion
- modern, exklusiv und individuell



Schrank selber bauen – die benötigten Materialien

- 1 Holzplatte als Rückwand, 150 x 42 x 1,5cm
- 2 Holzplatten als Seitenteile, 150 x 30 x 1,5cm
- 2 Holzplatten als Deckel und Boden, 30 x 45 x 1,5cm
- 3 Holzplatten als Böden, 42 x 28 x 1,5cm
- 1 Holzplatte als Tür, 153 x 45 x 1,5cm
- 6 Holzleisten als Auflagen für die Böden, 25 x 1,5 x 1,5
- 4 Kanthölzer als Füße, 7 x 5 x 5cm
- Holzdübel, 5 x 20mm
- Holzleim
- 3 Türscharniere
- Schrauben
- Akku-Schrauber und Bohrmaschine mit Anschlag
- 2 Türgriffe
- Holzlack oder Holzöl nach Wunsch

Schrank selber bauen – so wird's gemacht

1. Den Schrankkorpus bauen

Im ersten Arbeitsschritt wird der Korpus des Schrankes gebaut, der sich aus der Rückwand, den Seitenteilen, dem Deckel und dem Boden zusammensetzt. Dazu werden die schmalen Kanten der Schrankrückwand mit 1cm tiefen Löchern für die Holzdübel ausgestattet. Passgenau dazu werden auch die übrigen Korpusteile mit Dübellöchern versehen und die Dübellöcher werden mit etwas Holzleim befüllt. Nun werden die Holzdübel in die Löcher in der Schrankrückwand eingeschlagen und die Rückwand wird mit den beiden Seitenteilen zusammengesteckt. Danach werden der Boden und der Deckel auf den Korpus gesetzt. Wer es sich etwas einfacher machen möchte und dabei sichtbare Verbindungen in Kauf nimmt, kann den Korpus aber selbstverständlich auch verschrauben oder mithilfe von kleinen Metallwinkeln zusammenbauen.

2. Die Füße und die Böden montieren

Als nächstes werden die vier 7cm langen Kanthölzer als Füße an die Bodenplatte geleimt. Um die Schrankböden zu montieren, werden auf den beiden Innenseiten jeweils drei der schmalen Leisten angeschraubt. Auf diese Leisten können die Böden dann einfach aufgelegt werden.

3. Die Schranktür anbringen

Nun fehlt nur noch die Schranktür. Die Schranktür wird mithilfe von drei Scharnieren am Schrank befestigt. Über die Schrauben an den Scharnieren wird die Schranktür dann so ausgerichtet, dass sie sauber und bündig schließt. Auf der Vorderseite wird dann der Schrankgriff montiert. Wer möchte, kann den Schrank nun farbig lackieren oder ölen. Wenn die Versiegelung getrocknet ist, ist der selbstgebaute Schrank fertig und kann aufgestellt und eingeräumt werden.

Rolf Brille

Erst wurde nur im Keller des Vaters experimentiert bis sich dieses Experiment als eine gute Geschäftsidee erwies. Also entwickelten Roland Wolf und sein Team eine, ohne Ausnahme, einzigartige Brille, die Rolf Brille. Eine Brille aus 100% Holz mit patentiertem Scharnier und einer neuartigen Verglasungstechnik, die die Gläser spannungsfrei in der Fassung hält. Später wurden die vielfach ausgezeichneten Brillen immer wieder optimiert, weiterentwickelt, verbessert und verfeinert. Sie bieten eine große Auswahl an Brillen und bestes Service mit dem nötigen Know-how.



Die Brillenmanufaktur ROLF wurde 2009 gegründet. Das Familienunternehmen, das mit seinen einzigartigen Holzbrillen bekannt wurde, stellt heute nicht nur Brillen aus Holz, sondern sogar aus Titan, Stein, Horn und auf Pflanzenbasis her. Zur Herstellung werden keine Schrauben verwendet und sind somit vollkommen natürlich.

Ihre Liebe zur Natur verbinden die Brillendesigner mit zeitlosen Looks und innovativer Technologie. Dass dieser Ansatz gut ankommt, beweisen zahlreiche Auszeichnungen und Preise, darunter der Silmo d'Or, der German Design Award, der Green Design Award, der Red Dot Award und der Muse Design Award. Das war die Bestätigung, dass das kreative Unternehmen weiterhin regional in der Heimat, in Handarbeit und mit natürlichen Materialien produzieren soll.

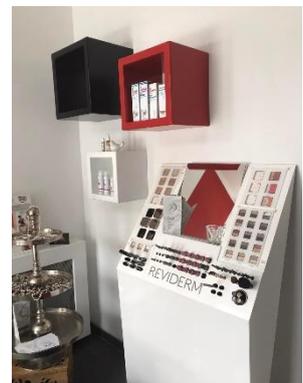


Die Brillen sind nachhaltig, da sie nur aus natürlichen Materialien bestehen.

Tip: Besonders modern sind aktuell die Brillen aus 100 % Bohne.

Lechtal Vital

- Fußpflege
- Maniküre
- Schulung der Grundausbildung für Kosmetik
- Permanent Make-up
- Waxing aller Art
- Lash Lifting (Wimperndauerwelle)
- Augenbrauen formen/färben
- Stanzach 6, 6642 Stanzach
- Gründerin Verena Lämmle



Fischzucht Ernst

„Was ich selber nicht esse, würde ich auch niemals an andere Leute weitergeben.“

Bereits seit 4 Generationen betreiben sie das Unternehmen „Fischzucht Ernst“, in einem naturbelassenen Gebiet nahe Reutte.

Die Bachforellen, Saiblinge, Regenbogenforellen und Lachsforellen

werden in 20 Naturteichen und 2 Hälterbecken, alle mit Quellwasser versorgt, gezüchtet.

Die Fische werden veredelt. Das heißt, sie werden heiß, sowie kalt geräuchert, frisch filetiert usw.

Peter und Andreas Ernst betreiben in Lähn, im Bezirk Reutte ihre Fischzucht, die einige Besonderheiten aufweist.

Für Peter Ernst war die Sache klar, er könnte niemals in einem Büro oder an einer Maschine arbeiten. Allein die Vorstellung, so etwas zu machen, sei schrecklich. Er sei einfach immer schon ein Naturmensch gewesen. So gesehen war bereits im Vornhinein klar, dass Peter die familiäre Fischzucht zu seinem Beruf und die Jagd, eigentlich seine größte Leidenschaft, zu einem intensiven Hobby macht.

Die Fischzucht Ernst in Reutte besteht schon fast ein Jahrhundert. Peters Großvater stammte vom Ammersee in Bayern und kam in den Zehnern des 20. Jahrhunderts als Hirtenbub ins Außerfern. 1920 kaufte er die Fischzucht, die von Peter, geboren 1961 und dessen 29-jährigem Sohn Andreas mittlerweile schon in dritter bzw. vierter Generation betrieben wird. Die Familie Ernst hält ihre Fische nachhaltig.

Tipp: Eine feine Spezialität des Hauses ist die kalt geräucherte Lachsforelle.



Holzbau Saurer

Garantierte Lebensqualität

Die Firma Holzbau Saurer ist ein mittlerer, modern eingerichteter Familienbetrieb der Holzbranche. Sie erstellen Objekte mit dem Baustoff Holz für Private, Firmen wie auch für die Öffentlichkeit. Sie verpflichten sich, unserer Umwelt Sorge zu tragen.

Dank einer umfassenden Beratung, einer kunden- marktorientierten Infrastruktur sowie dem unternehmerischen Denken und Handeln aller Mitarbeiter werden dem Kunden optimale, ästhetische, ökologische, ökonomische und zukunftsorientierte Baulösungen angeboten und ausgeführt. Für ihre Kunden erstellen sie Objekte, wie Holzhäuser (Niedrig- oder Nullenergiehäuser), Wintergärten, Hallen (für Produktion, Sport, etc.), oder Brücken. Im Weiteren führen sie sämtliche Arbeiten bei Umbauten und Sanierungen aus, die den Werkstoff Holz berücksichtigen. Dabei steht für sie der Umgang mit nachwachsenden Baustoffen und Energieträgern im Mittelpunkt, endliche Ressourcen werden gemieden. Mit ihren Marktpartnern (Kunden, Lieferanten, Banken, sowie Mitbewerber etc.) pflegen sie ein partnerschaftliches Verhältnis, das durch Offenheit und Ehrlichkeit geprägt ist.

Ein wertvolles Element der Holzbau Saurer sind die motivierten und gut ausgebildeten Mitarbeiter, welche zum größten Teil aus unserer Region stammen. Sie legen Wert auf ein angenehmes Arbeitsklima, welches sie durch einen freundschaftlichen und kollegialen Umgang untereinander fördern.

Der erwirtschaftete Gewinn wird für Investitionen in die Infrastruktur verwendet. Sie halten, ökologische, ethische und soziale Grundsätze ein, damit ihre Arbeitnehmer, der Staat und ihre Marktpartner in einem sozialen Gleichgewicht bleiben.



Arche Noah

ARCHE NOAH setzt sich seit 30 Jahren für einen freien Zugang zu Kulturpflanzen und gegen die Patentierung von Sorten und gentechnische Anwendungen ein. Sie tritt gegen Bio-Piraterie auf und setzt sich für eine faire Aufteilung von Gewinnen bei der Nutzung genetischer Ressourcen ein.

Samenarchiv

Das Samenarchiv der ARCHE NOAH birgt einen Schatz von über 5.500 verschiedenen Kulturpflanzensorten.

Aufgaben und Ziele des Samenarchivs

Die wichtigste Aufgabe des Samenarchivs besteht darin, den Bestand gefährdeter Pflanzenarten und -sorten zu erhalten. Dies geschieht durch sachgerechte Lagerung und periodischen Anbau von Vermehrungsmaterial. Das heißt, die Sorten werden in ihren Eigenschaften so erhalten, wie sie zu uns gekommen sind – sie werden nicht verändert. Dadurch bleibt die gesamte genetische Formierung erhalten.

Weiters verfolgt die Sammlung auch pädagogische Zwecke: Informationen über wichtige und weniger bekannte Nutzpflanzen zu vermitteln und Saatgut zugänglich zu machen.

Die Sammlung heute

Heute umfasst die Sammlung Samen, Zwiebeln und Knollen von ca. 5.500 verschiedenen Herkünften. Sie ist somit eine der größten privaten Kulturpflanzen-Samenbanken in ganz Europa. Von Anfang an lag der Schwerpunkt auf Gemüsesorten, jedoch auch Getreide, Hackfrüchte, Kräuter, Faser- und Färbepflanzen sowie Zierpflanzen sind enthalten – viele mit Ursprung in Mittel- und Südosteuropa.



Kräuter

Kräuterhexen

- Wissen über Wildkräuter und Kraft der Kräuter an Unwissende weitergeben
- Sie kennen sehr viele kräuterliche Heilmittel und
- „Unsere Kräuterprojekte sollen den Teilnehmern altes Wissen rund um die Kräuter und die Heilpflanzen vermitteln“
- Heilmittel der Natur werden hergestellt und vieles mehr

Rezept Kräutersalz

Zutaten

Frische Kräuter

Petersilie

Rosamarin

Thymian

Oregano

Meersalz

Zubereitung

1. Kräuter waschen, trocknen und die Blätter von den Stielen lösen und sehr fein hacken
2. Gehackte Kräuter mit dem Salz vermengen in ein Glas abfüllen, fest verschließen und mind. Einen Tag durchziehen lassen

Sonnentor Kräuterhandelsgesellschaft

Sonnentor wurde 1988 von Johannes Gutmann gegründet und gilt seit über drei Jahrzehnten als Pionier der Bio-Branche. Vor allem die bunten Produktinnovationen im Tee- und Gewürzsortiment haben das Waldviertler Unternehmen international bekannt gemacht. Fans schätzen außerdem auch das ökologische Engagement. Mit Verpackungen aus nachwachsenden Rohstoffen, Produkten ohne Palmöl, CO₂-neutralem Wirtschaften und direktem Handel mit Bio-Bäuerinnen und -Bauern weltweit, zeigt der Kräuterspezialist: Es geht auch anders! Das Unternehmen mit Sitz in Sprögnitz bei Zwettl hat 360 Mitarbeitende in Österreich und Deutschland und 160 in Tschechien.

Mit einem Marktanteil von rund 50 % war Sonnentor im Jahr 2010 österreichischer Marktführer im Bereich des Biofachhandels mit Kräutern, Tee und Gewürzen und stand noch im selben Jahr in Deutschland in dieser Produktgruppe an dritter Stelle. Sonnentor erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2015/2016 mit rund 300 Mitarbeitern einen Umsatz von 35,9 Millionen Euro. An die 65 % der Produkte gehen in den Export. Neben dem Hauptsitz im niederösterreichischen Ort Sprögnitz unterhält die Firma auch ein Netz von Franchise-Partnern sowie eine Zweigstelle in Tschechien. Beliefert wird das Unternehmen im Jahr 2015 von etwa 210 Bio-Kräuterbauern aus der Region, die ungefähr 550 Hektar bewirtschaften. Fans schätzen besonders den direkten Handel mit den Bio-Betrieben und das ökologische Engagement der Waldviertler Andersmacher.



Das Unternehmen Sonnentor achtet besonders darauf, ausschließlich Bio-Kräuter für seine Produkte zu verwenden und verkauft seine Produkte auch über seinen Onlineshop.

Tipp: Sonnentor bietet eine "Neuheiten Box", in der sich immer ihre neuesten Kreationen versammeln.



WIR TRAGEN VERANTWORTUNG

Für die Umwelt und unsere Mitmenschen. Nach dem Motto "Es geht auch anders" leben wir biologische Landwirtschaft, nachhaltige Verpackungen und wertschätzende und sinnstiftende Arbeit.

Gasthäuser

Eisdirndl

- Eis ohne Geschmacksverstärker und ohne künstliche Zusätze
- Vanille, Haselnuss, Banane, Mango, Erdbeer, Schokolade, Mozart, Joghurt-Heidelbeer
- Tannheim
- heimischen Produkten
- Eisomat

Tip: Im Tannheimer Tal befindet sich ein Automat mit Eis und anderen verschiedenen Produkten. Öffnungszeiten von Freitag bis Sonntag jeweils von 13:30 bis 17:30 Uhr (Öffnungszeiten können abweichen!)



Lechtaler Kaffeeklatsch

Seit 2015 besitzt die Ladeninhaberin Monika Karall ihr kleines Geschäft in Häselgehr. In ihrem gemütlichen Laden findet man allerlei Deko, selbstgebackene Kuchen und regionale Produkte, wie das Lechweg Bier und Kräutertees der Lechtaler Kräuterhexen. In den Sommermonaten bietet sie auch frischen Käse aus Petersberg, in bunter Auswahl an. Auch Honig aus der Region, selbstgemachte regionale Marmeladen und Nudeln, finden ihren Weg ins Regal. Zuhause bäckt die leidenschaftliche Hobbybäckerin, ihr eigenes Bauernbrot und die würzigen Vinschgerl die sie einmal pro Woche sowohl in ihrem Kaffeeklatsch, als auch in dem kleinen Selbstbedienungsladen in Gramais namens "Moni's Hofladen" verkauft. Im Moni's Hofladen findet man auch allerlei regionales Artikler, wie die Zirbenholzspähne, aus denen sich ganz leicht selbst Zirbenholzkissen nähen lassen.

Zirbenholzkissen selbst gemacht

Wie viele Zirbenspähne für ein Zirbenholzkissen?

Duftkissen (20×30 cm): ca. 250g oder etwa fünf bis sieben Liter Volumen.

Schlafkissen (40×80 cm): ca. 1 bis 1,5 Kilogramm



Man braucht:

- Zirbenholzspähne
- Stoff
- passendes Garn
- Stecknadeln
- Stoffschere oder Rollschneider
- Lineal
- Stift

So wird's gemacht:

1. Schritt

- Stoff zuschneiden, je nach Größe des Innenkissens bestimmen wir den Grundbedarf an Stoff.
- Inklusive Nahtzugaben eine Höhe von 44 cm und eine Breite von insgesamt 114 cm für ein 40* 40 großes Kissen

2. Schritt

- Kanten zu Beginn versäubern, damit der Stoff beim Nähen nicht ständig weiter ausfranst
- Anschließend die beiden kürzeren Seiten (44 cm) ca. 1 cm links auf links nach innen legen, feststecken und die Kante noch einmal mit dem Bügeleisen bügeln
- Steppen Sie beide Seiten danach mit dem Geradstich der Nähmaschine ab

3. Schritt

- Stoff rechts auf rechts zusammenlegen
- Schichten mit den soeben abgenähten Kanten überlappen
- 44 cm abmessen und Stoffe anschließend zusammenstecken

4. Schritt

- ca. 1 cm mit dem Geradstich um alle vier Seiten des Kissens herum steppen
- Kissen danach auf die rechte Stoffseite wenden

5. Schritt

- Für schönen Abschluss der Kanten auf der rechten Stoffseite in einem Abstand von ca. 1 cm nochmal um das Kissen herum steppen.
- Kissen mit Zirbenholz befüllen

Musteralm Plansee

Was gibt es Schöneres, als ein bisschen Zeit abseits von Hektik und Stress inmitten nahezu unberührter Natur zu verbringen? In der Musteralpe am Plansee kann man sich eine kleine Auszeit vom Alltag gönnen. Auch ein bewirtschafteter Bauernhof mit Tieren findet man dort. Genauso wie eine traditionelle Tiroler Küche.

Schausennerei

In der Schausennerei kann man Interessantes & Lehrreiches über die Käseherstellung erfahren. Dort wird Milch, Käse, Butter produziert, die auch am Hof verkauft werden. Da kommt der Naturgeschmack zum Ausdruck.

Das Restaurant

Das Restaurant bietet Tiroler Küche, traditionelle Hausmannskost, frischen Fisch aus den klaren Bergseen und deftige Schmankerl. Natürlich gibt es auch Speisen für die kleinen Gäste, die der Küchenchef gerne zaubert. Die Musteralpe legt großen Wert darauf, dass während des Aufenthalts keinem was fehlt oder was mangelt.

Ausflugsziele in unmittelbarer Nähe

Die Musteralpe am Plansee ist ein idealer Ausgangspunkt für viele Wanderer, Badegäste & Radfahrer. In unmittelbarer Nähe befinden sich auch Campingplätze, ein Tauchcamp und die Ausflugsziele Schloss Neuschwanstein, Schloss Linderhof, Burg Ehrenberg sowie die Highline 179. Bis in den Ort Breitenwang ist es auch nicht weit, dort findet man auch sehr gute und Regionale Restaurants & Hotels. Für Radfahrer & speziell auch für E-Bikes ist die Musteralpe die ideale Ladestation, dort kann man kostenlos sein E-Bike an der Ladestation laden.

Käsespätzle

Zutaten für 4 Personen

400 g	Mehl (griffig)
4 Stk.	Eier
250 ml	Wasser
250 g	Käse (von der Musteralpe)
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
1 Msp.	Pfeffer
2 EL	Schnittlauchröllchen



Zubereitung

1. Das Mehl mit den Eiern und Wasser in einer Rührschüssel mit dem Kochlöffel schnell zu einem Teig verrühren.
2. Ein Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, den Spätzleteig mit Hilfe eines Spätzlesiebes ins kochende Wasser geben. Kurz kochen lassen bis die Spätzle auf der Wasseroberfläche schwimmen. Danach die Spätzle abseihen.
3. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebel gut anrösten. Die Spätzle zu den Zwiebeln geben, den geriebenen Käse dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Käse schmelzen lassen. Mit Schnittlauchröllchen anrichten.

Gasthof Kreuz Rieden

Im Gasthof Kreuz in Rieden erfährt man den puren Genuss von Nachhaltigkeit und Regionalität. Bei Familie Saletz kann man nicht nur köstliche Speisen genießen, sondern auch in einem gemütlichen Zimmer übernachten. Die Zimmer sind urig gestaltet die vielen kleinen Details aus Bauernholz bereiten ein großartiges Komfort Gefühl. Die Zimmer sind einfach eingerichtet mit einer Etagedusche.

Als Grundlage feiner Regionalküche achtet das Gasthof Kreuz auf frische Produkte von Bauern aus der Umgebung. Daraus zaubert der Küchenchef Heinz g'schmackige Gerichte aus der Tiroler Küche und herzhaftes Schmankerln aus seiner steirischen Heimat, die man dann in der urigen Stube speisen kann.

Markus Saletz's Lieblingsweine werden ebenfalls im Gasthof Kreuz ausgeschenkt.

Der Fokus liegt auf Herkunfts- und Qualitätssicherung deswegen besitzt das Gasthaus das AMA Zertifikat.

Salate

- Backhendlsalat
(gemischter Salat mit steirischem Salat und Backhendlstücken)
große Portion (gerne auch naturgebraten!) - 15,80

Für Naschkatzen

- Apfelradl'n - 7,10
mit Zimteis und Sahne

Ernberg Breitenwang

Wir bieten unseren Gästen alles, was wir selber lieben: ehrliche Küche, natürliches Wohnen und herzliche Gastlichkeit. Unsere renovierten Zimmer sind genau so gemütlich, wie sie aussehen und verfügen über allen Komfort. Das Alpenhotel Ehrenberg ist mit seinem Standort in Breitenwang der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Erlebnisse im Außerfern und im angrenzenden Allgäu. Wir kochen mit Liebe, Sorgfalt und Tradition. Genuss ist bei uns stark mit der Heimat verbunden. Das können Sie an unserer Speisekarte auf den ersten Blick ablesen, denn Sie finden dort zahlreiche Tiroler und österreichische Klassiker. Bei den Zutaten setzen wir auf die vielfältige Palette unseres regionalen Angebots.

Schlutzkrapfen

Zutaten für 4 Personen

Teig

150 g	Roggenmehl
100 g	Weizenmehl
1	Ei
50-60 ml	lauwarmes Wasser
1 EL	Öl
	Salz

Füllung

150 g	Spinat, gekocht (ca. 300 g Frischspinat)
50 g	Zwiebel
½	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
100 g	Topfen
1 EL	Parmesan, gerieben
1 EL	Schnittlauch
1 Msp.	Muskatnuss
	Pfeffer



Weiteres

Parmesan, gerieben
Brauner Butter
Schnittlauch, geschnitten, zum
Servieren

Zubereitung

1. Die beiden Mehlsorten vermischen, kranzförmig auf ein Nudelbrett geben und salzen. Das Ei mit lauwarmem Wasser und dem Öl verquirlen, in die Mitte des Mehlkranzes gießen und von innen und außen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Spinat fein hacken, Zwiebel und Knoblauch in der Butter dünsten, Spinat hinzugeben und etwas auskühlen lassen.
3. Den Topfen, Parmesan und Schnittlauch dazugeben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.
4. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben. Den Teig möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet.
5. Mit einem runden, glatten Ausstecher Blätter von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung mit einem kleinen Löffel in die Mitte geben. Den Rand mit Wasser anfeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenfalten. Sofort mit den Fingern die Ränder andrücken.
6. Die Schlutzkrapfen in Salzwasser kochen und anrichten. Mit Parmesan bestreuen und mit brauner Butter und Schnittlauch servieren.

Garzeit: 3-4 Minuten

Kräuterhotel & Wirtshaus der Stern in Steeg

Mit Gemütlichkeit, Tradition und Tiroler Atmosphäre bezaubern wir euch in urgemütlichen, rustikalen und sehr gepflegten Räumlichkeiten, die mit viel Liebe bis ins letzte Detail für euch ausgestattet wurden. Im stilvollen Speiseraum verwöhnen wir dich mit einer ausgezeichneten regionalen Küche und sind gerne bereit, dir nach Möglichkeit auch spezielle Wünsche zu erfüllen.

Kräutersalz

Zutaten für 5 Portionen

1 Bund	Petersilie (frisch)
1 Bund	Rosmarin (frisch)
1 Bund	Thymian (frisch)
1 Bund	Schnittlauch (frisch)
1 Bund	Majoran (frisch)
1 kg	Meeressalz (grob)



Zubereitung

1. Die frischen Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Salbei, Lauch, Petersilie, Majoran, ...) auf ein Backblech legen und bei 35°C im Backrohr für ca. 25-30 Minuten trocknen. Wenden nicht vergessen!
2. Danach die Blätter von den Stielen riebeln und mit Meeressalz mischen. (Das Mischverhältnis variiert je nach Geschmack.)
3. Mit Hilfe eines Mörsers das Salz und die Kräuter zerkleinern und gut durchmischen.
4. In saubere und trockene Gläser füllen und mit einem dazugehörigen Deckel verschließen. (Kann aber auch sofort verwendet werden.)

Hotel zum Mohren Reutte

Das Hotel zum Mohren ist ein 4 Sterne Hotel. Es bietet also auch Wellness an. Es besteht bereits seit 370 Jahren und ist also ein traditionsreicher, familiengeführter Gasthof „zum Mohren“.

Natürlich hat sich seit dem Bestand vieles verändert, geblieben sind aber die Tiroler Gastlichkeit und die unnachahmliche Wirtshauskultur, die noch heute von ihren Gästen, gleich wie früher geschätzt wird. Seit mehreren Generationen ist der Mohren im Familienbesitz und befindet sich in einem ständigen Wandel!

Zahlreiche, laufende Renovierungsarbeiten und Investitionen in das Haus haben dazu geführt, dass das mittlerweile als „Hotel zum Mohren“ bekannte Haus über 61 Zimmer in verschiedenen Kategorien verfügt. Ein Weinkeller, der Speisesaal mit Sonnenterasse, die Gaststuben, der Wellnessbereich Relax & mohr, ein Fitnessraum mit modernster Ausstattung und ein Seminarraum stehen den Gästen jederzeit zur Verfügung.

Entspannen kann man sich im modernen und ansprechend designten Vitalbereich mit Trinkbrunnen, finnischer Sauna, Biosauna und Kräuterdampfbad. Abkühlungsmöglichkeiten



gibt es in den Erlebnisduschen und Entspannungsmöglichkeiten in den Ruheräumen mit Holzdesign, Kamin und Teestationen.

Familie Ruepp legt großen Wert auf gute Qualität im Restaurant. Die Auswahl an den Speisen mit heimischen Produkten ist groß. Thomas Ruepp und sein Team zaubern jeden Tag feinste Kreationen der österreichischen und internationalen Küche.

Als Mitglied der „Naturparkwirte“ und der „Tiroler Wirtshauskultur“ versichern sie Regionalität und sorgfältige Auswahl der Zutaten. Eine regelmäßige Kontrolle der Einhaltung dieser Grundsätze garantiert das „AMA Gastrosiegel“.

Das Hotel zum Mohren legt großen Wert auf Bio- und regionale Produkte, die sie in ihrem Shop anbieten und/oder auf den Teller des Gastes kommen.

Tipp: Das Hotel zum Mohren bietet zahlreiche leckere Mahlzeiten und eine große Auswahl an Wellnessangeboten an.



Naturhotel LechLife Wängle

Das Naturhotel LechLife liegt auf 883m Seehöhe in der idyllischen Gemeinde Wängle. Ruhig und sonnig oberhalb des Talkessels von Reutte, mit Panoramablick über die Weite des Naturparks Tiroler Lech und auf die gegenüberliegende Ruine Ehrenberg und die Schaufestung Schlosskopf. In den Abendstunden genießen Sie von unserem Panorama-Restaurant aus einem einzigartigen Ausblick auf die beleuchtete "Burgenwelt Ehrenberg".

Gestalten Sie Ihren Aufenthalt komplett vegan!

Sie bieten nicht nur vegane Küche, sondern auch vegane Getränke, veganen Wein, vegane Superfoods, vegane Naturkosmetik auf den Zimmern, vegane Kochkurse, vegane Events, vegane Fitnesscamps und anderes mehr.

Respect life - respect yourself

Aus Achtsamkeit bzw. Verantwortung der Umwelt gegenüber haben sie sich schon frühzeitig mit der veganen Philosophie auseinandergesetzt und bieten unseren Gästen deshalb eine Speisekarte mit veganem Schwerpunkt an.

Auch sie wollen einen positiven Beitrag für die Umwelt sowie den Tierschutz leisten und verantwortungsvoll mit Ressourcen umgehen. Gleichzeitig möchten sie zeigen wie lecker und abwechslungsreich die rein pflanzliche Küche sein kann.

Gründe für eine vegane Lebensweise

Vegane Ernährung bedeutet aus unserer Sicht nicht Verzicht, sondern eine Form von bewusster Lebensführung. Diese kann neben dem wertvollen gesundheitlichen Aspekt durchaus auch eine geschmackliche und visuelle Bereicherung sein.

Hotel Neue Post

Verbringen Sie einen traumhaften Urlaub im Hotel Neue Post in Holzgau.

Erleben Sie die einzigartigen Natur- und Berglandschaften der Lechtaler Alpen und lernen Sie Tirol

von all seinen Seiten kennen. Im Sommer, sowie auch im Winter.

Das Beste aus der Region!

Ihre Küche zählt zur Gruppierung der "Naturparkwirte Lechtal-Reutte".

Sie legen viel Wert auf Regionalität, daher kochen sie nur mit ausgewählten Produkten, die hauptsächlich aus der Region stammen. Auf Ihren Tellern landen also nur Produkte, von denen sie wissen, woher sie kommen. Wundervolle Gerichte mit einzigartigen Geschmäckern - das ist ihre Spezialität. Doch was ist das Geheimnis dahinter? Das Restaurant im Lechtal verwendet am liebsten Alpen- und Wiesenkräuter direkt aus dem Tiroler Lechtal. Sie verleihen den Gerichten eine ganz besondere und vorzügliche Note. Vertrauen Sie Ihrem Geruchs- und Geschmackssinn und lassen Sie sich von ihren Kreationen verzaubern!

Was außerdem in der Zubereitung nicht fehlen darf ist Liebe. In ihrer Küche und in ihrem Restaurant kommt nichts auf die Teller, von dem sie nicht selbst zu 100 Prozent überzeugt sind. Sie sind Köche aus Leidenschaft und sie lieben und leben ihren Beruf!

Darum dürfen sie sich über die Auszeichnung "Genusswirt" der Genussregion Österreich ganz besonders freuen!



Wir im Hotel Neue Post setzen auf Qualität — auch beim Wasser.

Um ihrer Gesundheit etwas Gutes zu tun, nutzen sie mit SANUSLIFE ab sofort eine ionisierende Filtertechnologie. Die Methode dafür entstand nach alter Tradition und wurde von Wasserexperten behutsam weiterentwickelt und verfeinert.

Das Hauswasser ECAIA schmeckt nicht nur frisch und belebend, sondern es ist weich und gut verträglich — einfach quellfrisch.



Hotel Haldensee

Bühne frei für die Natur

Im Hotel Haldensee liegt der Fokus sehr auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Saisonalität. Das Hotel liegt an einem wunderschönen Platz vor dem Haldensee. Die Landschaft rund um das Hotel ist sehr idyllisch und ein wunderbarer Ort für pure Erholung.

Heimische Hölzer und natürliche Materialien schaffen ein besonderes Komfortgefühl.

Der Gedanke beim "Naturspüren" zu erholen und neue Kraft zu schöpfen ist eng mit Nachhaltigkeit erworben. Die einzigartige wertvolle Natur zu schützen, liegt dem Hotel sehr am Herzen. Angefangen bei der Energienutzung über regionale Produkte bis hin zu Bio-Ölen für Massagen.

Bauweise und Technisches

- Wärmerückgewinnung in allen Lüftungsgeräten
- Photovoltaik-Anlage auf dem Dach (50 kW Peak)
- Komfort-Lüftung in den Zimmern
- Holzbauweise aller 60 Zimmer
- Pellets Heizung

- Wärmerückgewinnung bei Badewasserbereitung
- Nachtabenkung beim Pool
- Gebäudeleittechnik für ein effizientes Zusammenspiel von Heizung und Lüftung
- Last-Management
- Enthärtungsanlage für die Küchengeräte (Schonung der Geräte)
- Energiesparende Minibars in allen Zimmern
- UV-Verglasung der Fensterfronten im Erdgeschoss (keine Klimaanlage notwendig)
- Luftwärmepumpe im Heizraum → Nutzung der Raumwärme für die Aufheizung des Badewassers
- Heimischen Firmen auf der Baustelle
- Recycling-Management

Genuss

- Viele Bio- und Demeter-Wein auf der Weinkarte
- Süße Bio-Fairtrade-Brottaufstriche von Zotter am Frühstücksbuffet
- Bio-Tee-Sortiment: am Frühstücksbuffet, im Wellnessbereich, am Tisch serviert
- Tannheimer Taler Käse von der Sennerei Biedermann aus Haldensee
- Bio-Öle und Bio-Essige am Salatbuffet
- Regionales Brot vom Bäcker in Nesselwängle
- Regionales Bier von der Privatbrauerei Zötler im Allgäu
- Zusammenarbeit mit Landwirten aus dem Tannheimer Tal (je nach Verfügbarkeit): Lamm, Rind, Kalb

Wellness, Kosmetik & Reinigung

- Naturkosmetik (Team Dr. Joseph) für die Kosmetikbehandlungen
- Bio-Öle von All Organic Treasures und Vitalis Dr. Joseph für die Massage-Anwendungen
- Kugelschreiber aus Kartoffelstärke
- Bio-Strohhalme (aus echtem Stroh) aus Österreich
- Papierlose Büro-Organisation (Anfragen, Buchungen, Meldescheine)
- Frotteewaren im Zimmer in Österreich produziert
- Reinigungsmittel: ökologische Produktlinie (hollueco), inkl. Mehrweg-Gebinde
- Entnahme der Reinigungsmittel über Dosierstationen (bedarfsgerechte Dosierung)
- Top-Down-Reinigungssystem für die Zimmerreinigung: hoher hygienischer Standard, genaue Dosierung, keine Verschwendung von Reinigungsmitteln

Tipp: Weitere Regionale Produkte und genussvolle Souvenirs sind im Haldensee Shop erhältlich.

Haldensee Shop

Regionale Spezialitäten und genussvolle Souvenirs für zu Hause. Schauen sie im Haldensee Shop im Hotel vorbei.