Regio Schwaz
Regionalmanagement
Bezirk Schwaz

gefördert von LAND TIROL

SILBER REGION Karwendel

LUST AUF'S LAND

Bauernprodukte & Rezepte aus der Region



Tirol

VORWORT

Wir freuen uns sehr, dass Sie die Erstausgabe von „Lust auf's Land" in den Händen halten. Es ist ein neuer Blick auf die Region. Ein praktischer und zugleich brauchbarer. Denn mit „Lust auf's Land" haben Sie nicht nur eine Zusammenfassung der Betriebe in der Region mit heimischen und selbsterzeugten Produkten, sondern bekommen auch Einblicke in das Leben von Menschen, die die Region bewegen und bewirtschaften.

Sehen Sie auf den folgenden Seiten die kulinarische Vielfalt der Silberregion Karwendel – von den vielen Bauernhöfen, über die Bauernläden bis hin zur Tiroler Wirtshauskultur. Häuser bewirtschaftet in der 5. Generation, frische tierische und pflanzliche Produkte und Bergbauernhöfe auf Seehöhen bis weit über 850 m zieren die anschließenden Seiten. Jeder einzelne Produzent wird auf einer Seite repräsentiert und typische Rezepte für die Region werden vorgestellt. Zudem finden Verkaufsstellen und kulinarische Events im hinteren Teil der Broschüre ihren Platz. Das Bewusstsein für heimische, handgefertigte Produkte innerhalb der Region zu schaffen und Betrieben zusammenzutragen und aufzulisten ist mit dieser Ausgabe als Informationsquelle geschehen.

Neben der Printausgabe können Sie „Lust auf's Land" auch multimedial nutzen – auf unserer Homepage und responsive für alle Smart Devices.

Wir wünschen viel Spaß beim Blättern, Lesen und Entdecken.



Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst.

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD









© Fotos by Bause



INHALTSVERZEICHNIS

BAUERNHÖFE, PRODUKTE & REZEPTE

Buch in Tirol
Bruggerlehen 4
Dornachhof 5

Bärlauchpressknödel 6

Gallzein
Happmannhof 7

Kolsass
Winklerhof 8

Eieromlett 9

Kolsassberg
Oberburghof 10
Unterhof 11

Silberblattlkrapfen 12

Pill
Tiroler Alpenhonig – Außerknappen 13
Schallharthof 14

Lammbraterl 15

Schwaz
Ertlhof 16
Keilerhof 17
Kohlerhof 18
Pirchnerhof 19
Schrottenhof 20
Staudachhof 21
Weißlhof 22

Hühnerschnitzel mit Kartoffelsalat 23

Terfens
Außermelan 24
Haashof 25
Roanerhof 26

Thomasradln 27

Vomp
Binsalm 28
Knappenhof 29
Mucheler 30
Speckladen Kirchler 31

Schokomousse 32

Weerberg
Grillhäuslhof 33

TIROLER WIRTSHAUSKULTUR & TIROLER WIRTSHÄUSER IN DER REGION 34

VERKAUFSSTELLEN IN SCHWAZ 36

BRUGGERLEHEN

MONIKA & GÜNTHER KÖCHLER
St. Margarethen 128
A-6220 Buch in Tirol
T +43(0)664 / 73561631
guenther.koechler@gmail.com







UNSER HOF

Frisch – Regional – Artgerecht: Nach diesem Motto leben wir auf unserem Bauernhof. Wir legen sehr großen Wert auf die Qualität unserer Produkte und vor allem auf das Wohl der Tiere. Die Produktauswahl gestaltet sich bei uns sehr vielfältig. (Verschiedene Sorten von Nudeln – auch diverse Sorten mit Dinkel, Eier, ...)
Wir, Monika und Günther Köchler, bewirtschaften den Hof in der 4. Generation. Der Hof liegt in St. Margarethen und umfasst 8 ha Grünland und 1 ha Wald. Seit 2009 sind wir komplett auf die BIOLOGISCHE Haltung umgestiegen. Wir halten 10-12 Milchkühe und momentan 550 Hühner. Unser neuestes Projekt ist der mobile Hühnerstall. Wir haben einen Selbstbedienungsladen, welcher 24h geöffnet hat, direkt neben der Landesstraße, wo alle unsere Produkte zu finden sind.

LANDWIRTSCHAFT

Milch, Eier, Nudeln, Rindfleisch (vom Jahrling), Masthühner, Suppenhühner – Alles BIO

VIEHHALTUNG

Kühe, Hühner

UNSERE PRODUKTE

- Eier
- Nudeln in verschiedenen Sorten
- Suppenhühner
- Masthühner
- Rindfleisch vom Jahrling

Alles BIO!



DORNACHHOF

FAMILIE MARTIN HEIM
Buch 45f
A-6220 Buch in Tirol
T +43(0)664 / 1620311
heim.martin@hotmail.com
Facebook: Heim Martin, Dornachhof





UNSER HOF

Der Dornachhof liegt am Ortsende von Buch in Richtung Schwaz. Der Hof wird in dritter Generation von der Familie Heim geführt, seit 2018 von Martin Heim. Unser Betrieb wird nach den Richtlinien von Bio Austria bewirtschaftet. Uns liegen besonders das Tierwohl, die Natur und die nachhaltige Bewirtschaftung am Herzen. Allergrößten Wert legen wir auf hervoragende Qualität der Produkte und Regionalität. Unsere Produkte gibt es während 24 Stunden als „Selbstbedienungs-Hofkistl" zu kaufen. Die Kühe, Schafe und das Jungvieh verbringen den Sommer auf der Alm im Bachental.



LANDWIRTSCHAFT

BIO-Heu, BIO Dinkel (Speisedinkel), BIO Eier, BIO Heumilch, BIO Rindfleisch, BIO Lammfleisch, BIO Suppenhuhn, BIO Apfelsaft, BIO Traubensaft

VIEHHALTUNG

26 Milchkühe, ca. 31 Stk. Jungvieh, 6 Mutterschafe mit 8 Lämmern, ca. 400 Stk. Legehennen (200 Stk. Sandy, 200 braune)

UNSERE PRODUKTE

- BIO Eier (Bio Austria)
- BIO Dinkel
- BIO Apfelsaft, BIO Traubensaft
- BIO Heumilch
- Nudeln
- Honig von Imker Johannes Heim
- Produkte der Saison

UNSER HOFKISTL

- Selbstabholung, 24 / 7 h

BÄRLAUCHPRESSKNÖDEL

Rezept aus der Region



© Foto by Bause

ZUTATEN

Für 4 Personen

300 g Knödelbrot
eine Handvoll Bärlauch
4 Eier
125 ml Milch
200 g Spätzlekäse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Bärlauch klein schneiden.
Die Brotwürfel mit den Eiern vermengen, den Käse hinzufügen und mit Milch aufgießen. Bärlauch hinzufügen und nach Geschmack würzen.

Die Masse zu Knödeln formen, glattdrücken und langsam goldbraun braten.

Mit Salat servieren.

UNSER TIPP

Für das Salatdressing gelbe Zwiebeln anschmoren, sie mit Essig und Öl mischen und mit Staubzucker, Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss pürieren. Einfach, aber wunderbar!

SCHMANKERL

HAPPMANNHOF



FAMILIE NEUNER
Wahrbühel 45
A-6222 Gallzein
T +43(0)5244 / 61834
T +43(0)664 / 3586187
happmannhof@aon.at
www.happmannhof.at





LANDWIRTSCHAFT

Obst, Gemüse

VIEHHALTUNG

Kühe, Hühner, Schweine

UNSERE PRODUKTE

- Milch
- Eier
- Marmelade
- Schnaps
- Likör
- Sirup
- Apfelsaft



WINKLERHOF

EVA-MARIA SCHULER & LYDIA HÖLZL
Florian-Waldauf-Str. 3a
A-6114 Kolsass
T +43(0)699 / 19215439
eva-maria.schuler@aon.at







UNSER HOF

Der Winklerhof wird bereits in der 5. Generation betrieben und zählt zu den Pionieren unter den Bio-Betrieben. Bereits 1970 wurde hier auf Bio umgestellt. Der Hof liegt im Dorfzentrum von Kolsass neben der dortigen Bio-Sennerei. Nach Auflassung des Milchviehbetriebes wird traditionell noch immer Speisegetreide angebaut.

Gerne bereiten wir Bestellungen nach telefonischer Vereinbarung zur Selbstabholung vor. Beste telefonische Erreichbarkeit von 07.30-09.30 Uhr sowie von 13.30-15.00 Uhr.

LANDWIRTSCHAFT

Getreide: Dinkel, Weizen, Roggen (BIO); Dinkelbrot und Dreikornbrot (BIO)

UNSERE PRODUKTE

- Biowein, Weingut Steindl Burgenland
- Brotklee
- Getreide: Dinkel, Weizen, Roggen (BIO)
- Dinkelbrot und Dreikornbrot



EIEROMLETT

Rezept aus der Region



© Foto by Bause

ZUTATEN

Pro Person

2 Eier
2 EL Milch
Butter
Schinken
Käse (nach Geschmack deftig oder mild)
Kräuter vom Garten (Schnittlauch)
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Eier mit Milch verschlagen und mit Salz und Peffer würzen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, die Eimasse in die Pfanne geben und beide Seiten goldbraun braten.

Schinken, Käse und Kräuter dazugeben und einrollen.

In einem vorgeheizten Backrohr bei ca. 80-100 Grad noch 5-7 Minuten nachziehen lassen – dann genießen!

SCHMANKERL

UNSER TIPP

Am besten mit Salat vom eigenen Garten!

OBERBURGHOF



HERMANN GRUBER
Burgweg 7
A-6115 Kolsassberg
T +43(0)676 / 3832669
gruber-hermann@gmx.at





UNSER HOF

Unser Hof wird in 3. Generation mit viel Engagement im Nebenerwerb geführt. Der Hof liegt sehr idyllisch am Kolsassberg inmitten von Feldern. Er war früher ein Lehenhof der Burg Rettenberg. Wir vermieten auch eine Ferienwohnung.

LANDWIRTSCHAFT

Obst

VIEHHALTUNG

Kühe, Kälber, Haflinger, Schweine

UNSERE PRODUKTE

- Kalb-, Rind-, Schweinefleisch
- Speck
- Würste
- Schnaps



UNTERHOF

FRANZ SCHWEIGER
Rettenbergstr. 22
A-6115 Kolsassberg
T +43(0)664 / 5321362
franzschweiger@gmx.at
www.hoferstubn.com





UNSER HOF

Der Unterhof liegt auf 750 m Seehöhe und wird in der 4. Generation von Franz und Monika mit Kindern bewirtschaftet. Wir vermieten eine Ferienwohnung und zwei Gästezimmer.

LANDWIRTSCHAFT

Fleisch, Speck, Schnaps, Marmeladen, Honig, Fisch, Obst, Nüsse

VIEHHALTUNG

Ziegen, Schafe, Schweine, Fischteich

UNSERE PRODUKTE

- Eigenbedarf und für Gäste im eigenen Restaurant



SILBERBLATTLKRAPFEN

Rezept aus der Region



© Foto by Bause

ZUBEREITUNG
Die Blattln sind ein uraltes Bauerngericht in der Silberregion Karwendel. Verfeinert mit dem Graukäse, der „das Silber" für die Blattln liefert, wurde das herzhafte Gericht zu „Silberblattlkrapfen" umgetauft. Die Idee der versilberten Tiroler Hausmannskost ist Florian Knapp, dem Inhaber des Gasthof Einhorn Schaller, gekommen. Mit Liebe bereitet Florian die Silberblattlkrapfen noch heute zu und serviert sie regelmäßig in seinem Gasthof.

ZUTATEN

Für den Kartoffelteig

1 kg mehlige Kartoffeln
500 g Mehl (doppelgriffig)
4 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Fülle

250 g Topfen
100 g Graukäse (fein geschnitten)
Je nach Geschmack mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen.

SCHMANKERL

Kartoffelteig
Kalte gekochte Kartoffeln (am besten vom Vortag) schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, die Eier in die Kartoffelgrube und danach Mehl und Gewürze dazugeben. Alles zu einem Teig verarbeiten und ca. 20 Minuten rasten lassen.

UNSER TIPP
Frischer Majoran gibt dem Teig ein schönes Aroma!

Fülle
Alle Zutaten gut vermengen.

Die Silberblattlkrapfen
Teig ca. 2 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (nach Belieben zwischen 8 und 15 cm Durchmesser) die Blattln ausstechen. Die Fülle auf den Teig legen und die Ränder gut verschließen. Im schwimmenden Fett goldgelb backen. Traditionell mit Sauerkraut servieren.

TIROLER ALPENHONIG – AUßERKNAPPEN



BIANCA PLATTNER-KÖCK
Pillbergstraße 106
A-6136 Pill
T +43(0)650 / 8613074
info@tiroler-alpenhonig.at
www.tiroler-alpenhonig.at



UNSER HOF

Wir sind ein Tiroler Familienbetrieb, welcher im Einklang mit der Natur in 3. Generation 100 % natürliche Produkte rund um die Biene herstellt.

Mein Bruder betreibt Vieh- bzw. Milchwirtschaft und ich betreibe die Imkerei Tiroler Alpenhonig. Die Imkerei liegt auf 1.100 m Seehöhe.

Weiters haben wir auch einen Bienenverleih, wo man sich ein Bienenvolk über den Sommer leihen kann. Diese bestäuben den Garten und produzieren dann den Honig aus dem eigenen Garten. Anschließend bekommt der Kunde den eigenen Honig mit eigenem Etikett. Hier sind keinerlei Vorkenntnisse notwendig.

LANDWIRTSCHAFT

Honig, Met, Zirbenschnaps, Handcreme, Fußcreme, Ringelblumencreme, Lippenpflege, Deo Creme, Körperseife, Propolis, Propolis Tropfen

VIEHHALTUNG

Kühe, Schafe, Pony, Bienen

UNSERE PRODUKTE

- Honig, Met
- Zirbenschnaps
- Handcreme, Fußcreme
- Ringelblumencreme
- Lippenpflege
- Deo Creme
- Körperseife
- Propolis, Propolis Tropfen



SCHALLHARTHOF

MARTIN KIRCHMAIR
Pillbergstraße 123
A-6136 Pill
T +43(0)650 / 3457783
schallhart@gmx.at





UNSER HOF

Der „Schallharthof" liegt auf 1.050 m Seehöhe und wird in 5. Generation von Martin und Franziska Kirchmair betrieben. Der Bruder Florian Kirchmair, gelernter Käser, produziert in der neu errichteten Almkäserei verschiedene Käsespezialitäten und Butter.

Während der Almsaison kann die Alm samt Käserei 1 x wöchentlich besichtigt werden. Terminvereinbarung erbeten.





LANDWIRTSCHAFT

Rind- und Kalbsfleisch, verschiedene Milchprodukte

VIEHHALTUNG

24 Milchkühe, 10 Rinder + Kälber, 25 Mastkälber

UNSERE PRODUKTE

Alle Produkte können ab Herbst 2021 im Hofladen erworben werden, auf Wunsch wird auch geliefert:

- Butter
- verschiedene Käsespezialitäten
- 2x jährlich Rindfleisch

LAMMBRATERL

Rezept aus der Region



ZUTATEN

Für 4 Personen

1 kg Lammschulter
2 Stk. gehackte Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
200 g Karotten
100 g Sellerie
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin
Rotwein
Wasser, Suppe oder Jus
Salz, Pfeffer, Öl
evtl. Mehl

ZUBEREITUNG

Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl rundherum anbraten, Fleisch aus Bräter heben, gehackten Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Sellerie in den Topf geben, kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen, mit Wasser, Suppe oder im Idealfall mit Jus aufgießen, Lorbeer, Wacholder, Thymian und Rosmarin dazu geben. Fleisch wieder in den Bräter und für ca. 60 Minuten im Rohr bei 180 Grad schmoren. Immer wieder übergießen und nach der Halbzeit einmal wenden. Wenn der Braten gar ist, die Sauce eventuell noch einmal mit Rotwein und Gewürzen abschmecken, eventuell mit Mehl binden .

SCHMANKERL

UNSER TIPP

Dazu empfehlen wir Kartoffeln in jeglicher Form (können auch mitgeschmort werden), Gemüse – unser Favorit sind Bohnen – oder Salat!

ERTLHOF

MARTIN KOGLER
Zintberg 7
A-6130 Schwaz
T +43(0)677 / 61424305
m.s.kogler@aon.at





UNSER HOF

1889 wurde der Ertlhof von Johann Kogler am Zintberg oberhalb von Schwaz gekauft. Dieser Hof mit einer Fläche von 5,5 ha Wiese und 2 ha Wald wird mittlerweile in der 4. Generation bewirtschaftet.

LANDWIRTSCHAFT

Äpfel, Birnen, Brennholz

VIEHHALTUNG

Rinder, Stiere, Kälber, Schweine, Hühner, Bienen

UNSERE PRODUKTE

- Rindfleisch-Mischpakete
- Kalbfleisch-Mischpakete
- Rindsfaschiertes
- Masthühner
- Kaminwurzen / Bratwürste
- Honig
- Apfelsaft







KEILERHOF

THOMAS EGGER
Prof.-Ernst-Brandl-Straße 4
A-6130 Schwaz
T +43(0)5242 / 71532
keilerhof-schwaz@gmx.at



UNSER HOF

Der Keilerhof wurde 1957 von meinen Großeltern, Gottfried und Maria Egger, geb. Danler, gekauft.

Stall und Tennen wurden 1978 neu gebaut. Das alte, verfallene Haus wurde 1979 neu errichtet.

Die Felder des Hofes liegen in Schwaz und Stans verteilt. Meine Eltern, Andreas und Theresia Egger, übernahmen 1991 den Betrieb.

Im Jahr 1986 begannen wir mit der Hühnerhaltung – seit dem Jahr 2000 ist Platz für 1.400 Hühner in Bodenhaltung, welchen wir dabei sind auf Volierenhaltung umzubauen.

2008 bauten wir den Rinderstall in einen Laufstall um und der Hühnerstall wurde um 300 Stück erweitert.

2014 sanierten wir das Wohnhaus und bauten den 1. Stock für meine Familie um.



LANDWIRTSCHAFT

Kartoffeln, Mais, Weizen

VIEHHALTUNG

Hühner, Kühe, Ziegen, Schweine

UNSERE PRODUKTE

- Eier
- Kuh- und Ziegenmilch
- Kartoffeln
- Suppenhuhn

UNSER HOFLADEN

- Montag bis Samstag: 08.00 – 19.00 Uhr
- Sonntag und Feiertag: 17.30 – 19.00 Uhr

KOHLERHOF



GERTRAUD UND HANNES DANZL

Ried 29
A-6130 Schwaz
T +43(0)5242 / 67323
hofladen.danzl@gmx.at
www.danzl-hofladen.at





UNSER HOF

Wir, die Familie Danzl, sind mit dem Leben und dem Hof fest verwurzelt. Es lebt bereits die 5. Generation am Kohlerhof im Ried bei Schwaz. Die Lage am Hang direkt unter dem Eibelschrofen in der Nähe des Silberbergwerks ist besonders. Der Kohlerhof wird im Vollerwerb geführt. Angefangen hat der Abhofverkauf bereits 1970 und wurde bis zum heutigen Datum ausgebaut. Die Tiere, welche am Hof groß werden, schlachtet Hannes und verarbeitet alles zu zartem Speck und gschmackigen Würsten. Die gute Haltung der Tiere und gesundes Futter geben den Ausschlag für beste Qualität. Der Weg vom Lebewesen zum Lebensmittel spielt dabei eine wichtige, ehrfürchtige Rolle. Die Schlachtung und Veredelung der Schweine, finden in den Räumlichkeiten am Hof statt. Daher gibt es keine Tier- und Lebensmitteltransporte. Die Vermarktung läuft über den Hofladen und dem wöchentlichen Schwazer Bauernmarkt. Die vielen Stammkunden, so wie die zahlreichen Auszeichnungen für Speck und Würstel (zuletzt Speckkaiser 2020 in Wieselburg) bestätigen uns, auf dem richtigen Weg zu sein.

LANDWIRTSCHAFT

Das Futter für unser Borstenvieh wächst überwiegend auf den Feldern rund um Schwaz. Die Getreidearten wie Gerste, Weizen und Triticale sind dabei die Hauptkulturen. Das Stroh dient den Schweinen als Einstreu. Unsere Schweine bekommen Heu zum Fressen und zur Beschäftigung.

VIEHHALTUNG

Tierwohl wird am Kohlerhof schon seit jeher großgeschrieben. Schweine leben von ganz klein bis ganz groß am Hof. Die Mastschweine haben jederzeit Auslauf ins Freie. Und die Ferkel kommen in sogenannten Bewegungsbuchten zur Welt, dort saugen sie ca. 5 Wochen bei der Mutter. Interessierte dürfen die glücklichen Schweine besuchen.

UNSERE PRODUKTE

- Frisches Schweinefleisch ist im Hofladen jede 2. Woche erhältlich: Filet, Schnitzel, Kotelett, Karrerose, Schopf, Braten mit Schwarte, Bauch, Faschiertes, Gulasch, Rippen, Leber, Nieren, Beuschl, Fleischkäse (groß / klein)
- Speck (ganz, geschnitten, Speckwürfel), Kaminwurzen, „Wurzal“
- Würste: Hauswurst, Schinken, Streichwurst, Extrawurst, Lyoner / Pikantwurst, Sulze, Blut- / Leberwurst, Weißwurst, Frankfurter
- Grammlschmalz, Speckaufstrich
- Kürbiskompott, Chutney
- Kräutersalz, Suppenwürze
- Eier
- Kartoffel
- Marmelade, Honig
- Apfelsaft
- Früchte der Saison
- Schnaps

PIRCHNERHOF

WALTER KREIDL

Unterer Feldweg 1
A-6130 Schwaz
T +43(0)5242 / 67492
kreidl.pirchnerhof@gmail.com
www.pirchnerhof-schwaz.at

Facebook: Pirchnerhof Schwaz
Instagram: PirchnerhofSchwaz





UNSER HOF

Der Betrieb wurde von Johann Kreidl im Jahre 1910 käuflich erworben. Mittlerweile führt den Betrieb mit Walter Kreidl junior die 5. Generation.

Schon seit 30 Jahren wird neben der Landwirtschaft auch eine Direktvermarktung betrieben, die immer mehr in den Vordergrund rückte. Verschiedenste Brotsorten, Eingewecktes, Milchprodukte, Säfte, Schnäpse, uvm. werden beim eigenen Hofladen immer freitags angeboten.

Der Pirchnerhof wurde nach langer Überlegung im Jahr 2020 vom Dorf in die Schwazer Felder ausgesiedelt und wird dort mit einem eigenen Direktvermarktungsgebäude und Hofladen, sowie einem großen Hühnerstall und einem Laufstall für Kühe, weitergeführt.



LANDWIRTSCHAFT

Heumilch, Joghurt, Sauermilch, Eier, Brot, Marmeladen, Kompotte, Chutneys, Säfte, Schnäpse, Kartoffel, Gemüse, Obst

VIEHHALTUNG

Kühe, Hühner

UNSERE PRODUKTE

- Heumilch, Joghurt, Sauermilch
- Eier
- Brot
- Marmeladen, Kompotte, Chutneys
- Säfte
- Schnäpse
- Kartoffel
- Gemüse
- Obst

SCHROTTENHOF

FAMILIE HEIDI EBERL
Dr. Weissgattererstraße 16
A-6130 Schwaz
T +43(0)676 / 3574570
eberlheidi6@gmail.com





UNSER HOF

Der Schrottenhof wird seit 6 Generationen als Familienbetrieb geführt, er liegt auf der schönen Sonnenseite in Schwaz. Unser Hof wurde im 17. Jahrhundert erstmals als Gutsbesitz erwähnt.

Von diesem Zeitpunkt kann ich rückverfolgen, dass der Betrieb als Milchwirtschaft, mit 8 Kühen aus eigener Aufzucht, 3 Muttersauen zur Fleischabdeckung sowie 10 Hühnern gehalten wurde. 1974 wurde die heutige Hofstelle komplett neu errichtet, die alte Hofstelle musste aufgrund der Erweiterungsmaßnahmen des Krankenhauses abgerissen werden. Heute werden 20 Milchkühe, 12 Muttersauen und über 50 Hühner gehalten. Während die Kühe mit Aufzucht die Sommermonate auf der Grafens Alm genießen dürfen, bleiben die Muttersauen im neuen Tierwohlstall und die Hühner mit Auslauf ganzjährig auf den Betrieb.



LANDWIRTSCHAFT

Milch, Eier

VIEHHALTUNG

Milchviehhaltung, Muttersauen (Ferkelzuchtbetrieb)

UNSERE PRODUKTE

- Milch
- Eier
- Heumilchjoghurt in verschiedenen Fruchtsorten vom „Winderlhof" (Fam. Bianca und Josef Egger, Wattenberg)

UNSER HOFLADEN

- Eier ganzjährig im Eierhaus 24 / 7 h
- Milch von Oktober bis April

STAUDACHHOF

MARTIN DANLER
Arzberg 45
A-6130 Schwaz
staudachhof.danler@schwaz.net
www.staudachhof.com







UNSER HOF

Unser Bergbauernhof liegt auf etwa 850 m Seehöhe in ruhiger Lage über Schwaz. Der Blick durch das Inntal hinauf nach Innsbruck und auch auf das Karwendel ist besonders schön.

Neben der Rinderhaltung werden auch zwei Ferienwohnungen vermietet.

Unser Schnaps wird unter Abfindung gebrannt, mit Obst von unseren Bäumen ums Haus.

LANDWIRTSCHAFT

Milch, Holz, Schnaps

VIEHHALTUNG

Rinder

UNSERE PRODUKTE

- Milch
- Holz
- Schnaps



WEIßLHOF

HUBERT REITER
Schwazerberg 1
A-6130 Schwaz
T +43(0)676 / 9141428
reiterweisl@aon.at





UNSER HOF

Der Weißlhof wird in 5. Generation geführt. Der Hof am Schwazerberg liegt auf 800 m östlich von Schwaz und grenzt an Gallzein.

Der Bergbauernhof umfaßt 12,5 ha Grünland und 8 ha Wald. Der 10 Kapellenweg führt direkt am Hof vorbei.

LANDWIRTSCHAFT

Grünland, Kartoffel

VIEHHALTUNG

Rinder, Hühner, Bienen

UNSERE PRODUKTE

- Eier
- Joghurt, Milch
- Honig
- Rind-, Kalb-, Schweinefleisch, Grillhendl
- Schnäpse: Obstler, Birnen, Quitten, Vogelbeere





HÜHNERSCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT

Rezept aus der Region



© Foto by Bause

ZUTATEN

Für die Hühnerschnitzel

Hühnerbrust
Salz, Pfeffer
Mehl
Eier
Milch
Semmelbrösel
Rapsöl

Für den Kartoffelsalat

Kartoffel
Rapsöl
frisches Ei
Senf, Salz, Pfeffer
Kräuter
Zitronensaft
Naturjoghurt

ZUBEREITUNG

Hühnerschnitzel
Hühnerbrust kräftig klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl, Eier, Milch und Semmelbrösel panieren und schwimmend in Rapsöl backen.

Kartoffelsalat
Kartoffel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Aus Rapsöl, frischem Ei, Senf, Salz, Pfeffer, Kräutern, Zitronensaft und Naturjoghurt eine selbstgemachte Mayonnaise zubereiten. Die Kartoffeln noch warm mit der Mayonnaise verrühren.

UNSER TIPP

Mit hartgekochten Eiern und Kräutern anrichten.

SCHMANKERL

ALPE AUßERMELAN

THOMAS KLINGLER

Egg 12
A-6123 Terfens
T +43(0)664 / 5770435, +43(0)680 / 2066224
margit.klinger@gmx.at





UNSER HOF

Die Alpe Außermelan liegt im Wattental auf 1.850 m auf einer Fläche von 280 ha.
Thomas Klinger ist der 9. Besitzer.
Verarbeitungsmenge: 100.000 l Milch ergeben ca. 8.500 kg Almkäse und 1.000 kg Almbutter.

UNSERE PRODUKTE

- Wattentaler Almkäse
- Wattentaler Almbutter







HAASHOF

FAMILIE LÖFFLER

Umlberg 65
A-6123 Terfens
T +43(0)664 / 8398916



UNSER HOF

Seit dem Jahr 2000 in unserem Besitz. 2004 Neubau der Hofstelle. Seit 2018 Jungschaf-Zuchtbetrieb und höchstgelegener Hof von Terfens.

LANDWIRTSCHAFT

Lämmerproduktion mit Alm- und Weidehaltung

VIEHHALTUNG

Schafe und Pferde

UNSERE PRODUKTE

- Qualitätslammfleisch



ROANERHOF

DANIEL SPRENGER
Umlberg 64
A-6123 Terfens
roanerhof@web.de







UNSER HOF

Der Hof, auf dem meine Großmutter aufgewachsen ist, hat den schönsten Ausblick – direkt am Waldrand gelegen mit hofeigener Kapelle. Ich habe den Betrieb 2015 übernommen. Es handelt sich um einen reinen Heumilchbetrieb und die Milchprodukte werden ausschließlich auf der Alm produziert. Auch unsere Fleischprodukte stammen von Tieren mit Weide und Alpung. Original Tiroler Grauvieh mit Horn wird gehalten und gezüchtet. Vermietet werden drei Objekte.

LANDWIRTSCHAFT

Gras und Heu

VIEHHALTUNG

Hühner (Grünleger, Marsons, Druffler, Hanben, Schokolgeger, braunen und schwarzes Legehuhn),
Schweine (von Juni-Oktober/ November auf der Alm),
Tiroler Grauvieh mit Horn – 1 x Fleckvieh

UNSERE PRODUKTE

- Käse, Graukäse
- Butter, Buttermilch, Vollmilch
- Speck, Fleisch von der Alm, Fleischkas, gereiftes Fleisch von der Weide/Almkuh in 5 kg und 10 kg Mischpaket



THOMASRADLN

Rezept aus der Region



© Foto by Bause

ZUTATEN

500 g Mehl
20 g Germ
60 g Zucker
50 g Butter
1 Prise Salz
ca. ¼ l Milch
1 Ei
1 Eidotter
1 EL Anis
1 Ei zum Bestreichen

SCHMANKERL

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Germ, Zucker und lauwarmer Milch mit ein wenig Mehl ein „Dampfl" rühren und gehen lassen. Dann die übrigen Zutaten einarbeiten und wieder gehen lassen. Während des Rastens den Teig zweimal zusammendrücken. Zwei Stränge daraus formen, kleine Stücke abschneiden und zwei gegengleich geformte Schnecken einrollen mit einem ca. 3 cm großen Abstand in der Mitte, sodass sie wie ein gekringeltes S aussehen. Zwei dieser Doppelschnecken werden übereinander gelegt, mit den anderen auf ein Backblech gegeben und zwischen 15 und höchstens 20 Minuten bei 180 Grad goldgelb gebacken.

UNSER TIPP

Zitronenschalen und ein wenig Topfen in den Teig und die Thomasradln geben. Wenn sie noch schön heiß sind, nicht mit Ei, sondern mit Zuckerwasser bestreichen.

BINSALM

DOMINIK & MICHAELA LARCHER

Binsalm 1
A-6215 Hinterriss
T +43(0)650 / 5864404
info@binsalm.at
www.binsalm.at







UNSER HOF

Die Alm liegt mitten im wunderschönen Naturpark Karwendel auf 1.500 m Seehöhe. Mit Blick auf den großen Ahornboden erreicht man die Hütte in ca. 40 Minuten zu Fuß. Oben angekommen wird man mit bodenständiger Tiroler Küche verwöhnt, findet in Zimmer und Lager Übernachtungsmöglichkeiten und kann gestärkt und erholt zu zahlreichen Bergtouren starten. Im September findet der Almabtrieb statt. Die Kühe gehen von der Binsalm über das Lamsenjoch nach Stans. Dort werden die Tiere geschmückt und gehen nach Bruck a. Z.

LANDWIRTSCHAFT

Hausgemachtes Joghurt, Buttermilch, Buttermilch mit Beeren, Rindergulasch von hauseigenem Rind, Kaspressknödel von Enger-Bergkäse, Tiroler Speckknödelsuppe, Kaiserschmarren

VIEHHALTUNG

Ca. 20 Milchkühe und 60 Jungvieh, Milch wird in die Eng transportiert, Käse und Butter werden von der Eng wieder zugekauft.

Streichelzoo: Pony, Hasen, Hühner, Ziegen, Spielplatz

UNSERE PRODUKTE

- Joghurt, Buttermilch
- Rindergulasch
- Kaiserschmarren
- Käse und Speckplatten
- Kaspressknödel, Speckknödel



KNAPPENHOF

MARGIT GARZANER

Dorf 78
A-6134 Vomp
T +43(0)664 / 73916060
erwin.garzaner@aon.at







UNSER HOF

Unser Hof liegt am westlichen Ende von Vomp und wird als Milchviehbetrieb und Zuchtbetrieb in 3. Generation geführt. Die Milch wird von Tirol Milch alle 2 Tage abgeholt. Von April bis November dürfen unsere Tiere täglich auf die Weide. Das Jungvieh verbringt den Sommer auf der Tartolalm.

LANDWIRTSCHAFT

Kartoffel und Gemüse für den Eigengebrauch

VIEHHALTUNG

Milchkühe, Hühner, Jungrinder

UNSERE PRODUKTE

- Milch
- Ochsenfleisch





MUCHELER

ANNA HOCHSCHWARZER & MARTIN GRAMSHAMMER
Dorf 28
A-6134 Vomp
T +43(0)650 7035986
a.hochschwarzer@live.at





UNSER HOF

Der Erbhof „Mucheler" befindet sich direkt im Ortskern der Marktgemeinde Vomp und wird seit 1787 von der Familie Hochschwarzer (derzeit in der 7. Generation) bewirtschaftet.

LANDWIRTSCHAFT

Getreide, Mais, Heu, Grassilage, Kartoffel, Obst

VIEHHALTUNG

Rinder

UNSERE PRODUKTE

- Kartoffeln
- Rindfleisch
- Schnaps



SPECKLADEN KIRCHLER

BERNHARD KIRCHLER
Gröben 41
A-6134 Vomp
T +43(0)5242 / 64120
T +43(0)664 / 9143630
info@speckladen.at
www.speckladen.at





UNSER HOF

Wir sind ein bäuerlicher Familienbetrieb in Vomp und erzeugen verschiedene Speck- und Wurstsorten. Diese vermarkten wir in unserem Speckladen in Vomp. Unsere Produkte stammen ausschließlich von den eigenen Tieren und werden in der hofeigenen Metzgerei veredelt.

LANDWIRTSCHAFT

Die Futtergrundlage für unsere Schweine bilden Körnermais und Gerste von den eigenen Feldern.

VIEHHALTUNG

Auf unserem Betrieb werden ausschließlich Schweine gehalten. Dabei ist uns artgerechte Haltung mit Stroh, Auslauf und Schweinedusche wichtig.

UNSERE PRODUKTE

- Tiroler Bauernspeck (Schinken, Karreeschopf, Bauch)
- Kaminwurzen, Polnische
- Frankfurter, St. Johanner, Krainer, Fleischkäs
- Frischwurst verschiedene Sorten
- Aufstriche





SCHOKOMOUSSE

Rezept aus der Region



© Foto by Bause

ZUTATEN

4 frische Eier
Salz
200 g Kochschockolade
Vanillezucker
Kaffeepulver oder Lebkuchengewürz
Naturjoghurt
Früchte zum Verzieren

ZUBEREITUNG

Die Eiklar mit etwas Salz steif schlagen.
Die Kochschokolade im Wasserbad schmelzen.
Dotter, Vanillezucker und Gewürz unter die Schokolade rühren. Danach vorsichtig unter den Eischnee heben. Das Mousse mit etwas Naturjoghurt verfeinern.

UNSER TIPP

Eventuell mit Früchten anrichten.

SCHMANKERL

GRILLHÄUSLHOF

THOMAS UND MARGARETA SCHIFFMAN
Außerberg 43a
A-6133 Weerberg
T +43(0)664 / 75080542
abhof@schiffmann.tirol







UNSER HOF

Wir möchten uns kurz vorstellen Meine Frau Margareta, ich (Thomas), unsere Kinder Johannes und Alexander bewirtschaften gemeinsam mit meinen Eltern den Grillhäuslhof am Weerberg.

Unser landwirtschaftlicher Betrieb wird in der 4. Generation bewirtschaftet. Er liegt auf ca. 900 m Seehöhe am Außerweerberg. Neben der Milchviehhaltung hat auch das Schnapsbrennen am Hof eine lange Tradition, da der Hof das große Maria-Theresien Brennrecht besitzt.

Unser Hof ist ein kleiner Milchviehbetrieb. Wir sind ein reiner Heumilchbetrieb, das heißt, die Kühe bekommen keine Silage. Sie verbringen den Sommer auf der Unternurpensalm.

Unser zweites Standbein ist die Direktvermarktung von Edelbränden, Likören und Beeren. Lange Tradition hat auch die Lohnbrennerei, das heißt Bauern oder Obstgartenbesitzer aus der Umgebung bringen uns ihr eigenes Obst und wir brennen daraus ihren eigenen Edelbrand. Für unsere Edelbrände und Liköre konnten schon einige Auszeichnungen bei der Tiroler Schnapsprämierung erzielt werden.

Meine Frau und ich haben den Hof 2013 übernommen. Da haben wir dann begonnen unseren Beerengarten anzulegen, bei dem wir komplett auf chemischen Pflanzenschutz verzichten. Diese Beeren können wir mit gutem Gewissen frisch vermarkten bzw. zu unseren Sirupen und Likören veredeln.

LANDWIRTSCHAFT

Beerenanbau

VIEHHALTUNG

8 Milchkühe, 2 Kälber

UNSERE PRODUKTE

- Heumilch
- Edelbrände: Apfel, Birne, Obstler, Meisterwurz, Williams, Kirsch, Zwetschke, Marille, Kräuter, Hollunder, Vogelbeer, Apfel-Himbeer
- Liköre: Himbeer, Johannisbeer, Hollunder, Brombeer, Kräuter, Zirm
- Sirup: Himbeer, Johannisbeer
- Beeren: Rote Johannisbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Kulturheidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Hollunder

TIROLER WIRTSHAUSKULTUR
UND DIE TIROLER WIRTSHÄUSER IN DER REGION



In den Traditionsgasthöfen in der Silberregion Karwendel dreht sich jetzt alles um die authentische Tiroler Wirtshauskultur. Eine Extraportion Genuss steuern die frischen und heimischen Produkte der Region bei. Die bodenständige Wirtshauskultur und authentische, echte Küche werden in der Silberregion Karwendel seit jeher hochgehalten. Ein grünes Schild mit drei Blättern an der Eingangstür steht für gepflegte Tiroler Gastlichkeit. Und schon geben auf den Speisekarten Kaskrapfen, Tiroler Speckforellen, Lammrücken mit Petersilienkrustel oder Brottorten mit Haselnüssen die Geschmacksrichtung vor. Solche typischen Rezepte, die traditionell aus Produkten aus der heimischen Landwirtschaft hergestellt werden, haben bis heute ihren fixen Platz in der Silberregion Karwendel.

So wie jeden Montag Blattltag im Schwazer **Traditionsgasthof Einhorn Schaller** ist: Dann stehen „Silberblattlkrapfen" auf der Karte, ein uraltes Tiroler Bauerngericht aus den Zutaten, die schon immer verfügbar waren: Speck, Kartoffeln, Mehl und Sauerkraut. Mit dem heutigen Trend zur Regionalität erfahren sie ein Revival. Dafür wird die Spezialität aus Kartoffelteig mit Graukäse vom Lieb am Weerberg gefüllt, in Fett goldgelb gebacken und mit Sauerkraut serviert.

Bei Toni Kirchner im **Gasthaus Hotel Rieder** in Jenbach ist die traditionelle Ofenleber ein kulinarischer Hochgenuss. Für sie werden Schweinsleber, Herz und Lunge faschiert, mit Kartoffeln, Eiern, Zwiebeln, Semmeln, Knoblauch, Mehl und ein paar Gewürzen gemischt, im Schweinsnetz zu einem Braten geformt und in den heißen Ofen geschoben. Das ist herzhafte Tiroler Hausmannskost, die es schon immer gab.

Auch die Familie Harasser im **Gasthof Himmelhof** lädt zum Genießen aller Arten von Delikatessen ein. Im gutbürgerlichen Ambiente warten Kochkünste und etliche Spitzenweine darauf probiert zu werden. Das bemerkenswerte und umfangreiche Menü lässt aus einer Vielzahl kulinarischer Genüsse wählen und Schmankerl aus der Region verwöhnen den Gaumen.

Am Loassattel hoch über Pillberg breitet sich nicht nur das Karwendelgebirge in voller Pracht aus. Dort liegt auch der **Alpengasthof Loas**, der für sein Loas-Schnitzel bekannt ist. Hüttenwirt und Küchenchef Werner Wimpissinger ist in der Loas aufgewachsen. Er bereitet das „Wiener" so wie bereits sein Vater: vom Schwein, das macht den Unterschied aus.

Die Gasthäuser der Tiroler Wirtshauskultur stehen für qualitativ-hochwertige regionale Küche. Auf die Verarbeitung regionaler Produkte wird viel Wert gelegt, denn sie tragen einen wertvollen Beitrag für den Charakter der Region bei.







SCHWAZ IST **REGIONAL**

UNSERE NAHVERSORGER
IN DER ALTSTADT

- SPEISEKAMMER
- SENNEREI G'SCHÄFTL
- MICHAEL'S OBSTOASE
- BAUERNLADEN
- ITALIERIE
- SPAR-REIBMAYR

WWW.KAUFINSCHWAZ.AT



ALLE TERMINE UNTER:
WWW.MARKT.SCHWAZ.AT

FRISCHEMARKT schwaz

AN JEDEM LETZTEN SAMSTAG IM MONAT (APRIL BIS OKTOBER) IN DER SCHWAZER ALTSTADT.

REGIONAL & SAISONAL EINKAUFEN

Ein buntes Markttreiben mit charmantem Flair. Die regionale Produktpalette reicht von frischem Obst und Gemüse, über Milchprodukte, Honig und selbst gemachtem Brot bis hin zu Speck- und Wurstspezialitäten. Live-Musik und Verkostungen runden das Frischeangebot ab.



SCHWAZER BAUERNMARKT AM STADTPLATZ

Gemeinsam mit dem Schwazer Bauernmarkt lässt sich der Schwazer Frischemarkt zu einem ganz besonderen Markt verbinden. Die frische Produktvielfalt wird somit perfekt mit bäuerlichen Produkten abgerundet.

Jeden Samstag von 08.30 bis 12.00 Uhr
Der Schwazer Bauernmarkt findet ganzjährig statt.

SILBER REGION Karwendel

SILBERSTADT schwaz

SCHATZKAMMER
Silberregion-Shop

Franz-Josef-Str. 23 | 6130 Schwaz
Tel.: 05242 21073

BESONDERE KOSTBARKEITEN gibt es in der Silberregion Karwendel an vielen Orten. Bislang unbekannte Schätze bzw. Produkte, die in der Region hergestellt werden – von traditioneller Handwerkskunst bis zu genussvollen Schmankerln – sind nun an einem Platz vereint. Es ist ein Ort für besondere, regionale Produkte aus der Silberregion Karwendel. Zusammen mit Produzenten aus der Region wählen wir individuelle Handwerkskunst und genussvolle Schmankerl, die wir Ihnen in unserem Shop präsentieren und ans Herz legen möchten.

SIE WERDEN ERSTAUNT SEIN, WELCHE PRODUKTVIELFALT UNSERE SCHÖNE REGION ZU BIETEN HAT.







WWW.SCHATZKAMMER-SCHWAZ.AT





Herausgeber
Tourismusverband Silberregion Karwendel

Bilder
Tourismusverband Silberregion Karwendel,
Manuel Hörhager / mhmottografy, Tom Bause

Alle Angaben und Informationen wurden mit größter Sorgfalt erstellt und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Keine Gewähr für eventuelle Änderungen.

Gerne sind wir für Sie da!

Tourismusverband Silberregion Karwendel
Münchner Straße 11, A-6130 Schwaz
T +43(0)5242 / 63240
info@silberregion-karwendel.com

Homepage der Silberregion Karwendel
www.silberregion-karwendel.com

Interaktive Karte der Silberregion Karwendel
maps.silberregion-karwendel.com