

# Regionalität als großer Trumpf

Goldader wurde mit seiner regionalen Küche für das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ zertifiziert.

**Tamsweg.** Gerichte dürfen dann mit dem Herkunftssiegel ausgelobt werden, wenn ihre Hauptzutat nachweislich aus Salzburg kommt: „Ziel ist es, die heimische Landwirtschaft und Verarbeitungsbetriebe zu unterstützen, damit mehr regionale Produkte in der Gastronomie sowie auch in Schulen, Kindergärten, Seniorenheimen etc. verwendet werden. Mit kurzen Transportwegen und durch die Verwendung heimischer Produkte wird ein wesentlicher Beitrag zum Klima-, Natur und Tierschutz geleistet“, sagt LR Sepp Schwaiger, Obmann des Vereins Salzburger Agrar Marketing.

Das Gütesiegel AMA Genussregion garantiert den Gästen regionale Herkunft der Lebensmittel, hohe Produkt- und Verarbei-



BILD: LAND, SALZBURG

LR Josef Schwaiger, Juniorchef Christian Pagitsch, Denise Premm (Marketing), Chefkoch Edgar Erlacher und Bgm. Georg Gappmayer.

tungsqualität, Klimaschonung durch kurze Transportwege sowie frische Zubereitung durch langjährige Erfahrung und traditionelles Handwerk. Die Auszeichnung steht auch für Transparenz beim Einkauf von Fleisch, Eiern, Milch und Milchproduk-

ten. Das Zertifikat wird im Zuge eines jährlichen Audits vor Ort von einer unabhängigen Kontrollfirma überprüft.

Das Restaurant Goldader darf sich nun zu den acht zertifizierten Gastronomiebetrieben im Lungau zählen, die nachweislich

großen Wert auf die regionale Küche und Verwendung regionaler frischer Produkte von höchster Qualität legen. Goldader-Chefkoch Edgar Erlacher: „Die Qualität der verwendeten Lebensmittel für unsere Gerichte hat oberste Priorität, die man mit jedem Bissen auch schmecken soll. Deshalb ist es uns ein Anliegen, mit regionalen Partnern zusammenzuarbeiten. So wird nicht nur die regionale Wirtschaft unterstützt, sondern zugleich auch der Nachhaltigkeitsgedanke gestärkt. Da unser Restaurant nicht nur eine Gourmetküche betreibt, sondern im Mittagsgeschäft zugleich auch Kindergartenkinder vom Kinderland Pagitsch und Mitarbeiter verpflegt, geht die Verwendung regionaler Lebensmittel auch für diesen Bereich mit einher.“

**MOBILITO**  
MOBILITÄTSZENTRALE

## BUS & BAHN

**MIT KIND & KEGEL:**  
FAMILIENTICKETS, SALZBURGER FAMILIENPASS, VORTEILSCARD FAMILY ETC.

MOZ

## Bus und Bahn mit Kind und Kegel

Bus und Bahn für clevere Rechner:innen: günstig unterwegs mit Kind und Kegel.

Im nationalen und internationalen Bahnverkehr gibt es zahlreiche Angebote für die ganze Familie. Bahn fahren und dabei Geld sparen.

Mit der **ÖBB Vorteilscard Family** (€ 19 pro Jahr) fahren Erwachsene um bis zu 50 % ermäßigt und bis zu 4 Kinder unter 15 Jahren sind gratis dabei!

Mit der **Vorteilscard Jugend** sind alle unter 26 Jahren in den ÖBB-Zügen ermäßigt unterwegs.

Im Salzburger Land ist der **Salzburger Familienpass** (kostenlos erhältlich auf der Gemeinde) die günstigste Art, Öffis zu nutzen: Kinder fahren bis 14,99 Jahre gratis mit, eingetragene Personen wie Eltern oder Großeltern bezahlen nur rund die Hälfte des Normaltarifs.

Mit dem neuen **Klimaticket Salzburg** um nur 1 Euro pro Tag fahren alle im Salzburger Familienpass eingetragenen Kinder bis 1 Tag vor dem 15. Geburtstag gratis mit.

**Lassen Sie sich von uns kompetent und persönlich am Bahnhof Bischofshofen beraten.**

**MOBILITO**  
**am Bahnhof Bischofshofen**  
Ihr Spezialist für Bahnreisen, Schienenkreuzfahrten und Bahntickets national und international. Beratung und Service für eine nachhaltige Mobilität ohne Auto.

**Mobilitätszentrale Pongau GmbH**  
Bahngasse 12  
5500 Bischofshofen

Tel.: +43 6462 / 33 030 33 |  
reise@mobilito.at |  
www.mobilito.at | GISA 18431056

ANZEIGE