



# Tiroler Genuss Gipfel

Ausgezeichnete  
Direktvermarkter



## *Wegweiser für Konsument:innen*

Immer mehr Menschen wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie erzeugt werden. Nirgends ist dieses "woher" und "wie" so erlebbar wie bei unseren bäuerlichen Direktvermarkter:innen. Jeder Schritt – von der Fütterung bis hin zur Veredelung – ist transparent und nachvollziehbar. Sorgfalt, Handwerk und Leidenschaft machen diese Lebensmittel so besonders und unverwechselbar.

Die besondere Qualität wird durch Prämierungen sichtbar. Prämierungen sind weit mehr als ein schöner Titel, sie bestätigen die hohe handwerkliche Leistung, sind ein verlässlicher Qualitätsnachweis und schaffen so Vertrauen bei Konsument:innen.

*Der Genuss Gipfel ist eine Einladung regionale Köstlichkeiten zu entdecken und zu genießen.*  
- Wendelin Juen -

Eine Auszeichnung verdeutlicht, dass mit besonderer Hingabe gearbeitet wird – von der Gewinnung des Rohstoffs bis hin zum fertigen Produkt.

Prämierte Lebensmittel sind wertvolle Wegweiser für interessierte Konsument:innen und geben Orientierung bei den vielfältigen Angeboten. Prämierungen sind ein Motor für die ständige Weiterentwicklung der Betriebe. Viele stellen sich seit Jahren immer wieder dem Vergleich und nutzen das Feedback der Jury, um ihre Produkte noch besser zu machen.

Dies verdeutlicht die stetig steigende Qualität, die sowohl von Fachleuten als auch von Konsument:innen immer wieder betont wird. Jede Prämierung ist deshalb nicht nur eine Bestätigung des Erreichten, sondern auch ein Ansporn, Tradition mit Innovation zu verbinden und die eigenen Stärken weiter auszubauen. Auszeichnungen bringen Freude und Motivation für die ganze Familie, eröffnen neue Chancen in Vermarktung und Kommunikation und sind Anlass, das eigene Können kontinuierlich weiterzuentwickeln. Auch Kundinnen und Kunden freuen sich mit „ihrem“ Hof über die Auszeichnung und fühlen sich in ihrer Kaufentscheidung bestätigt. So entsteht eine Verbindung, die über den reinen Einkauf hinausgeht und die regionale Wertschöpfung stärkt.

Alle ausgezeichneten Tiroler Betriebe in dieser Broschüre stehen für die Vielfalt, die Innovationskraft und die hohe Qualität regionaler Lebensmittel. Der Genuss Gipfel ist ein sichtbares Zeichen für gelebte Regionalität und Genussskultur – und zugleich eine Einladung an alle, diese Köstlichkeiten zu entdecken und zu genießen.



**DI Wendelin Juen**  
Geschäftsführer & Fachbereichsleiter  
Spezialkulturen und Markt

## *Handwerk, Herkunft und Herzblut*

Unsere Direktvermarkter:innen in Tirol leisten Tag für Tag Großartiges. Sie produzieren hochwertige, handwerklich hergestellte Lebensmittel mit klarer Herkunft und persönlicher Note. Ob Milchprodukte, Fleisch- und Wurstspezialitäten, Obst, Gemüse oder Nudeln – jedes Veredelungsprodukt erzählt die Geschichte eines Hofes und einer Familie, die mit Leidenschaft hinter ihrem Produkt steht.

Der Landesverband Tiroler-Direktvermarkter steht für Zusammenhalt, gelebte Regionalität und für das Vertrauen, das Konsumentinnen und Konsumenten in bäuerliche Betriebe setzen. Im Verband stehen wir zusammen, um diese Werte zu bewahren und gemeinsam eine starke, zukunftsfähige Landwirtschaft in Tirol zu gestalten.

In nur zwei Jahren hat sich unser Verband zu einer starken Gemeinschaft entwickelt, die ein gemeinsames Ziel verfolgt:

Unsere Lebensmittelproduktion eigenständig, hochwertig und zukunftsfähig zu gestalten.



**LAbg. Michael Jäger**

Landesobmann

Tiroler-Direktvermarkter

*Unsere  
Direktvermarkter:innen sind  
Botschafterinnen und  
Botschafter für Regionalität  
und Qualität. Sie geben  
unseren Lebensmitteln ein  
Gesicht und eine Geschichte.  
- Michael Jäger -*

Über fünfhundert Mitglieder aus ganz Tirol – das ist nicht nur eine Zahl, sondern ein klares Signal für die Stärke und Bedeutung der Direktvermarktung in unserem Land.

Als Bauer weiß ich, wie wertvoll die Direktvermarktung für einen Betrieb sein kann. Sie ist nicht nur ein wichtiges wirtschaftliches Standbein, sondern auch eine Herzensangelegenheit. Auf meinem eigenen Hof, den ich gemeinsam mit meiner Frau bewirtschaftete, erlebe ich regelmäßig, wie sehr unsere Kund:innen die Qualität und Authentizität unserer Produkte schätzen. Dieses Vertrauen ist die Basis für unseren Erfolg – und genau dieses Vertrauen wollen wir auch für unsere Mitgliedsbetriebe fördern.

Der Landesverband unterstützt seine Mitglieder in allen Bereichen: von rechtlichen Fragen über Qualitätsprüfungen bis hin zur politischen Interessenvertretung.

Unser Ziel ist klar: Direktvermarktung muss in Tirol eine erfolgreiche Zukunft haben – mit klaren Regeln, Hausverstand und gegenseitigem Respekt. Daran arbeiten wir Tag für Tag gemeinsam mit unseren Mitgliedern, Funktionären und Partnern.

# Inhaltsverzeichnis

## Bezirk Imst

	Seite
Biobauernhof Griesserhof - Mathias Griesser	7
Goas - Käserei - Martin Grüner	8
Sticklberger - Markus Mair	9
Bildungszentrum LLA Imst - Thomas Moritz	10
Krisantnhof - Wolfgang Plörer	11
Schneggahof - Fabio Schnegg	12

## Bezirk Innsbruck Stadt / Land

Pflerscher - Heidi Bacher	15
Riedhof - Helga Isser	16
Sandl's Hofmanufaktur - Sandra Leitner	17
Ligges Obstbau - Wulf Ligges	18
Pirschl - Hansjörg Mader	19
Hoferbauer - Anton Nagiller	20
Bartlhof - Romed Plank	21

## Bezirk Kitzbühel

Biohof Foidl - Hanspeter Foidl	24
Foischingalm - Josef Heim	25
Oberpasser - Renate & Johannes Kammerlander	26
Scherrhof & Kasplatzl - Johann Walch	27



## Bezirk Kufstein

Hinterschachnerhof - Claudia Anker-Feistl	30
Burger - Anton Fahringer	31
Honigmadl - Heidi Guggenberger	32
Schulerhof - Daniel Hollaus	33
Lamp - Hannes Hörfarter	34
Erbhof Mitterthrey - Andrea & Anton Schwaiger	35
Agrargemeinschaft Schönanger - Josef Mair	36

## Bezirk Lienz

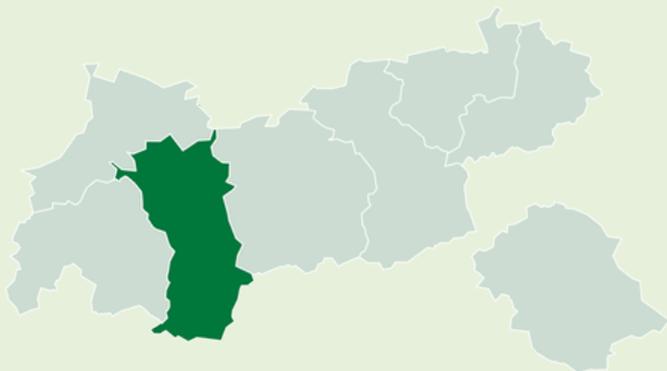
Fohlenhof Astner - Sylvia & Bernhard Astner	39
Figerhof - Renate & Philipp Jans	40
Weberhof - Christine & Clemens Schaller	41
Obsthof Webhofer - Michael, Friedrich & Magdalena Webhofer	42

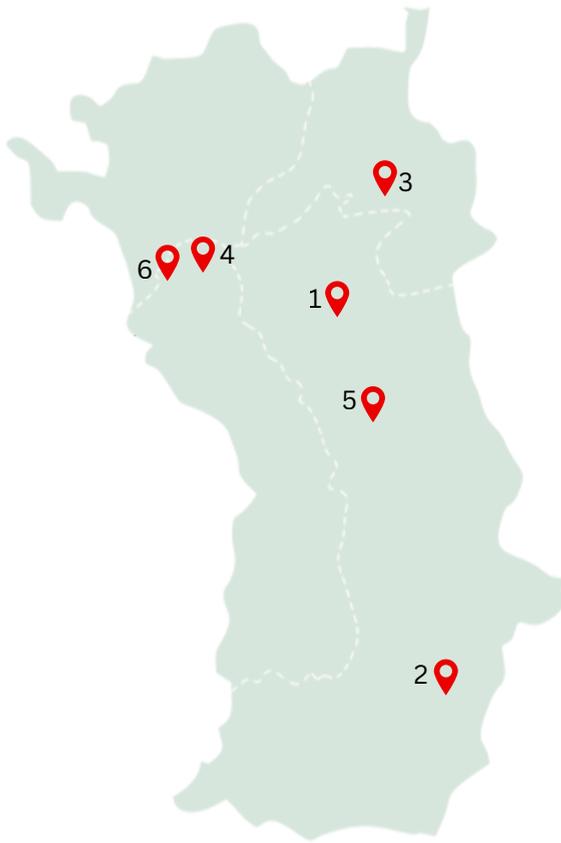
## Bezirk Schwaz

Kohlerhof - Hannes Danzl	45
Bildungszentrum LLA Rotholz - Fritz Hörl	46
Lengauhof - Brigitte & Thomas Kern	47
Eadahof - Andreas Kolb	48
Pircher - Walter Kreidl	49
Gielerhof - Maria-Bernadette Pfister	50
Greidlhof - Anneliese Sprenger	51



# Bezirk Imst





**1 Biobauernhof  
Griesserhof**

Mathias Griesser  
Hauptstraße 1  
6433 Ötz  
T +43 650 6204502

**2 Goas-Käserei**

Martin Grüner  
Gurglerstraße 94  
6456 Obergurgl  
T +43 699 19535300

**3 Sticklberger**

Markus Mair  
Bichl 2  
6421 Rietz  
T +43 664 4114048

**4 Bildungszentrum  
LLA Imst**

Thomas Moritz  
Brennbichl 71  
6460 Imst  
T +43 660 5496566

**5 Krisantnhof**

Wolfgang Plörer  
Winklen 41  
6444 Längenfeld  
T +43 676 4240102

**6 Schneggahof**

Fabio Schnegg  
Au 56  
6492 Imsterberg  
T +43 660 7345363

**Bezirksgeschäftsführerin**

Angelika Wachter  
T +43 59292 - 2102  
E [dvm-imst@lk-tirol.at](mailto:dvm-imst@lk-tirol.at)



# Biobauernhof Griesserhof Mathias Griesser

Der Griesserhof in Oetz ist ein vielseitiger Familienbetrieb im Vollerwerb. Am Hof werden ca. 80 Rinder, 700 Legehühner und 4 Schweine gehalten sowie 35 Hektar Fläche bewirtschaftet. Vermarktet werden die Produkte über Ab-Hof-Verkauf, regionale Partnerbetriebe und den eigenen Online-Shop. Seit 1989 biozertifiziert, setzt der Hof konsequent auf nachhaltige Landwirtschaft.

*„Unser Ziel: ehrliche Lebensmittel mit Charakter – produziert im Einklang mit Natur, Tier und Mensch und mit Verantwortung für kommende Generationen“*, betont Mathias Griesser. Auch Klimaschutz wird aktiv gelebt: Kurzrasenweide, Humusaufbau zur CO<sub>2</sub>-Bindung und Photovoltaik sind zentrale Maßnahmen. 2024 wurde der Betrieb dafür mit dem Klima- und Energiepreis ausgezeichnet.



## Das Kasermahl in Gold 2024

Sieger Bio-Joghurt Marille-Pfirsich

1. Preis Bio-Joghurt Bratapfel
1. Preis FruTanica Banane
1. Preis Bio-Joghurt Preiselbeere/  
Alpenraum
1. Preis Bio-Joghurt Mango
1. Preis Bio-Joghurt Heidelbeere
1. Preis Bio-Joghurt natur
2. Preis Bio Weichkäse in Öl
2. Preis Bio-Joghurt Haselnuss
2. Preis Griesser's Eiskaffee
2. Preis FruTanica Mango

## Das Kasermahl in Gold 2025

Sieger Bio-Joghurt Holunderblüte

1. Preis Bio-Joghurt Birne
1. Preis Bio-Joghurt Kirsche
1. Preis Bio-Naturjoghurt
1. Preis Bio-Joghurt Marille-Pfirsich
1. Preis Bio-Joghurt Heidelbeere
1. Preis Bio-Joghurt Banane
1. Preis Bio-Joghurtbällchen in Öl
1. Preis Griesser's Eiskaffee
2. Preis Bio-Joghurt Pfirsich-Maracuja
2. Preis FruMix Vanille
2. Preis Bio-Joghurt Vanille



# GOAS - Käserei

## Martin Grüner

Der Familienbetrieb wird im Vollerwerb geführt und bewirtschaftet ca. 8 ha Grünland. Gehalten werden zwischen 50 und 60 gamsfarbige Gebirgsziegen sowie in den Sommermonaten zusätzlich etwa 10 Hausschweine. Ein besonderes Anliegen ist dabei die artgerechte Tierhaltung.

In der eigenen Käserei entstehen zwölf Sorten Rohmilchkäse aus Ziegen- und Kuhmilch. Die Ziegenmilch stammt von den eigenen Tieren, die Kuhmilch vom Tiroler Grauvieh, welche von Landwirt:innen aus der Umgebung bezogen wird. Hergestellt werden die Käse ausschließlich mit betriebseigenen Kulturen. Ergänzt wird das Sortiment durch Speck, Kaminwurzeln und Kitzfleisch. Vermarktet werden die Produkte über den eigenen Hofladen, regionale Verkaufsstellen, Gastronomie sowie einem Käse-Abo mit Postversand. Seit 2023 ist Goaskas ein zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION.



© Johannes Brunner

### Das Kasermandl in Gold 2023

Sieger "der weisse" - Ziegenweichkäse

### Das Kasermandl in Gold 2024

1. Preis "der schwarze" - Ziegenweichkäse
2. Preis "der weisse" - Ziegenweichkäse

*„Unser Ziel ist es, die bestmögliche Qualität zu erreichen. Sie beginnt beim Futter, setzt sich über die Milch fort und zeigt sich im Käse“*

- Martin Grüner -



© Johannes Brunner



# Sticklberger Markus Mair

Familie Mair bewirtschaftet 7,5 Hektar mit Obst- und Gemüse sowie 5 ha Wein. Bewirtschaftet wird der Betrieb im Vollerwerb. Produziert werden frische Früchte, Fruchtspezialitäten, Wein, Edelbrände, Liköre und Tiroler Christbäume.

Der Betrieb setzt auf 100 % regionale Früchte – alles aus eigener Produktion. Der Tiroler Wein wird aus neuen, pilzresistenten Rebsorten gewonnen.

*„Regionalität steht bei uns an oberster Stelle – direkt zum Endkonsumenten auf dem kürzesten Weg“, so Markus Mair.*

Vermarktet wird über einen Hofladen mit Hofcafé und Eisdielen, Märkte, einen Online-Shop, zwei Filialen in Telfs und Innsbruck sowie über Gastronomie und Großhandel. Im Jahresdurchschnitt sind rund 20 Mitarbeitende beschäftigt.

## **Piwi Wine Award Austria 2025**

Gold Aurum Frizzante Jahrgang 2024

Silber Aurum Jahrgang 2024

## **Frankfurt International Trophy 2025**

Gold Sticklberger Sauvignier Gris 2024



# Bildungszentrum LLA Imst Thomas Moritz



Das Bildungszentrum LLA Imst ist ein zertifizierter Biobetrieb im Vollerwerb mit 29 ha landwirtschaftlicher Fläche und 1,84 ha Obstbau. Am Gutshof werden Rinder, Schweine, Schafe, Pferde und Bienen gehalten. Produziert werden Käse, Milch, Honig, Speck, Hauswürste, Apfelsaft, Schnaps, Most, Cider, Likör und Brot. Die Schüler:innen sind aktiv in Herstellung und Vermarktung eingebunden – etwa im Hofladen oder in den Schulküchen.

*„Nachhaltigkeit ist für uns gelebte Realität – unsere Schüler:innen lernen, wie aus regionalen Ressourcen hochwertige Produkte entstehen“,* so Direktor Thomas Moritz. Acht Mitarbeitende kümmern sich um Imkerei, Gutshof und Obstverarbeitung. Seit 2025 ist das Bildungszentrum LLA Imst eine Klimabündnisschule.

## **Tiroler Schnapsprämierung 2023**

Birnenbrand Williams 2022  
Johannisbeerbrand 2017

## **Die goldene Honigwabe 2024**

3. Preis Tiroler Honig

## **Das Kasermendl in Gold 2024**

1. Preis Graukäse  
3. Preis Schnittkäse Tilsiterart  
3. Preis Camembert

## **Das Kasermendl in Gold 2025**

2. Preis Oberinntaler Graukäse  
2. Preis Camembert

## **Speckkaiser Wieselburg 2025**

2. Preis Bauchspeck vom Schwein geräuchert  
2. Preis Karreespeck vom Schwein geräuchert





# Krisantnhof

## Wolfgang Plörer

Der Familienbetrieb wird im Nebenerwerb geführt und setzt auf eine biologische Wirtschaftsweise. Auf dem Hof leben 10 Milchkühe mit eigener Nachzucht, 25 Tiroler Bergschafe und 80 Legehühner, dazu werden 6,5 Hektar Grünland bewirtschaftet. In der hofeigenen Molkerei entstehen Bio-Produkte wie Frischmilch, Natur- und Fruchtjoghurts, Topfen sowie Grill- und Schnittkäse.

Vor fünf Jahren startete Familie Plörer mit der Direktvermarktung - seither werden die Produkte Ab-Hof, über einen SB-Hofladen, regionale Partner wie den Bauernladen in Längenfeld und die Gastronomie angeboten.

Der persönliche Kontakt zu Kund:innen liegt dem Betrieb besonders am Herzen. Ziel ist es, durch nachhaltige Bewirtschaftung und kurze Vermarktungswege die Zukunft des Hofes langfristig zu sichern.

### **Kasermendl in Gold 2025**

1. Preis Bio Joghurt Kaffee
1. Preis Bio Joghurt Pfirsich Marille
1. Preis Bio Joghurt Vanille
2. Preis Naturjoghurt
2. Preis Topfen
2. Preis Bio Joghurt Banane
2. Preis Bio Joghurt Bratapfel
2. Preis Bio Joghurt Erdbeere
2. Preis Bio Joghurt Heidelbeere



# Schneggahof

## Fabio Schnegg

Mit 35 ha landwirtschaftlicher Fläche – davon 25 ha Grünland, 4 ha Mais, 1,5 ha Kartoffeln und 2 ha Wald – wird der Familienbetrieb im Vollerwerb geführt. Am Hof werden Rinder, Mastschweine, Schafe und Ziegen gehalten. Die Milch von 33 Kühen wird direkt am Betrieb verarbeitet: In der eigenen Käserei entstehen Schnittkäse, Butter, Joghurt und Topfen. Ergänzt wird das Sortiment durch Kartoffeln, Kräuter, Eier, Honig, Speck und Würste. Vermarktet wird über den Ab-Hof-Verkauf sowie regionale Partner im Umkreis von 40 km.

Fabio Schnegg begann mit 17 Jahren zu käsen, absolvierte Ausbildungen zum Molkereifachmann und Metzger und schloss 2024 als Käsereimeister ab. Heute steht die Produktion am Hof für Qualität, kurze Wege und eine transparente Herkunft der Produkte.

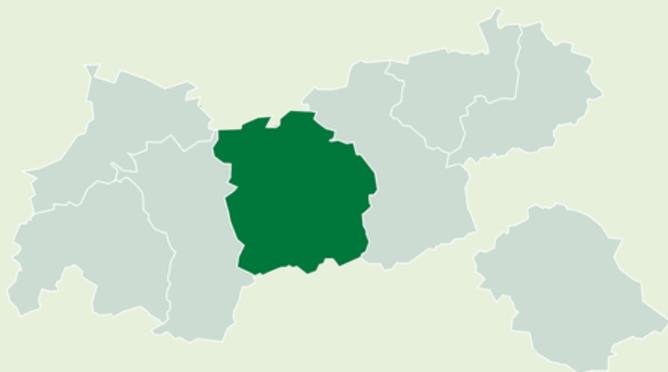


### Das Kasermandl in Gold 2025

1. Preis Brettlikas-Schnittkäse
1. Preis Chillikas-Schnittkäse
2. Preis Bärlauchkas-Schnittkäse
2. Preis Bauernbutter



# Bezirk Innsbruck Stadt / Land





**1 Pflerscher**

Heidi Bacher  
 Padaun 20  
 6154 Vals  
 T +43 664 4821277

**4 Ligges Obstbau**

Wulf Ligges  
 Salzstraße 15  
 6403 Flauring  
 T +43 650 5556709

**7 Bartlhof**

Romed Plank  
 Essacherweg 6  
 6065 Thaur  
 T +43 664 73746746

**2 Riedhof**

Helga Isser  
 Mützens 13  
 6143 Matrei am Brenner  
 T +43 664 88342054

**5 Pirschl**

Hansjörg Mader  
 Vorstatt 8  
 6179 Ranggen  
 T +43 664 1394970

**3 Sandl's Hofmanufaktur**

Sandra Leitner  
 Römer Straße 14  
 6072 Lans  
 T +43 664 5162791

**6 Hoferbauer**

Anton Nagiller  
 Philippine-Welser-Str. 85  
 6020 Innsbruck  
 T +43 664 8178755

**Bezirksgeschäftsführerin**

Michelle Auer  
 T +43 59292 - 2207  
 E [dvm-ibk@lk-tirol.at](mailto:dvm-ibk@lk-tirol.at)





# Pflerscher Heidi & Stefan Bacher

Der Erbhof Pflerscherhof auf 1.600 m in Padaun im Valsertal wird im Vollerwerb geführt und ist seit Generationen in Familienbesitz. Bewirtschaftet werden 15 ha Wiesen, 1,5 ha Bergmähder und 20 ha Hutweiden. Im Sommer verbringen die Tiere die meiste Zeit auf den hofnahen Weiden. Am Hof leben Braunvieh-Milchkühe samt Nachzucht, Legehühner, Schweine und Enten. Die Milch wird zu hochwertigen Produkten veredelt. Im Hofladen gibt es Eier, Butter, Topfen, Graukäse, Butterschmalz, Speck, Lammwürste und Brot. Auf Anfrage werden Geschenkskörbe zusammengestellt, in der Adventzeit ergänzen Kekse und Zelten das Angebot. Beliefert werden auch regionale Einzelhändler und Gastronomiebetriebe; zudem können Buffets mit hofeigenen Spezialitäten bestellt werden. Der Pflerscherhof steht für Tradition, Qualität und echte Tiroler Produkte – gewachsen, verarbeitet und veredelt mit Liebe zum Detail.

## **Brot Kaiser 2024**

3. Preis Padauner Zelten

## **Brot Kaiser 2025**

3. Preis Bauernbrot

## **Das Kasermendl in Gold 2025**

1. Preis Graukäse

1. Preis Sauerrahmbutter



# Riedhof

## Helga Isser

Helga und Georg Isser führen gemeinsam mit ihren sechs Kindern und zwei Enkeln einen Bio-Heumilchbetrieb im Nebenerwerb. Die Heumilch der 14 Milchkühe (Fleckvieh und Grauvieh) wird an den Milchhof Sterzing geliefert. Dank moderner Heutrocknung mit Dachabsaugung und dem Einsatz einer Photovoltaikanlage wird auf dem Riedhof umweltbewusst gearbeitet.

Die Bewirtschaftung der steilen Flächen in der Bergbauernzone 4 sowie die einzigartige Lärchenwiese unterstreichen den Charakter dieses Tiroler Bergbauernhofs. Neben dem ausgezeichneten Erdäpfelbrot umfasst das Sortiment auch klassisches Bauernbrot sowie verschiedene Bio-Sirupe: Holunder, Brennnessel und Schafgarbe – alles mit Liebe gemacht und direkt ab Hof oder über das Genussladele in Mautrei erhältlich.



### **Brot Kaiser 2025**

3. Preis Erdäpfelbrot

*“Für mich ist der Riedhof mehr als Arbeit – es ist meine Leidenschaft. Echte Bio-Qualität aus den Tiroler Bergen, handgemacht, ehrlich und regional.”*

– Helga Isser –





©Michaela Thöni-Kohler

# Sandl's Hofmanufaktur / Kösslerhof Sandra Leitner

Die Familie Leitner bewirtschaftet in Lans einen Bio-Ackerbaubetrieb mit Schwerpunkt auf Sonderkulturen. Nach der Umstellung von Viehwirtschaft auf Ackerbau im Jahr 2021 hat sich der Hof auf Hanf, Lein, Mohn und Chia spezialisiert. Ergänzt wird das Sortiment durch Lavendel, aus dem ätherisches Öl und Hydrolat gewonnen werden.

Die Produktpalette reicht von Samen, Ölen, Mehlen und Protein bis zu Lavendelprodukten. Vermarktet wird ab Hof, den Hofladen mit Warenautomaten sowie die Tiroler Bauernkiste. Sandl's Hof Manufaktur steht für kompromisslose Qualität und kurze Wege – von der Aussaat bis zur Verpackung ist alles in Familienhand. Für Sandra Leitner sind die Medaillen eine wertvolle Bestätigung: *„wie eine Goldmedaille bei den Olympischen Spielen.“*

## Öl Kaiser 2024

- 3. Preis Hanföl (1)
- 3. Preis Leinöl

## International Alpine Food Contest 24/25

- Gold Bio Hanföl
- Bronze Bio Leinöl

## Öl Kaiser 2025

- 1. Preis Bio Leinöl (2)
- 1. Preis Bio Hanföl
- 2. Preis Bio Leinöl (1)



©Michaela Thöni-Kohler

# Ligges-Obstbau

## Wulf Ligges

Die Familie Ligges bewirtschaftet insgesamt drei Apfelgärten auf einer Fläche von rund 5 Hektar im fruchtbaren Inntal. Die warmen Tage und kühlen Nächte des sommerlichen Nordtiroler Klimas sorgen für die optimale Reife der Früchte.

Rund 15.000 Apfelbäume tragen 15 unterschiedliche Apfelsorten, dazu kommen Williams-Birnen, Zwetschken und Walnüsse. Mit saisonal 2-4 Mitarbeiter:innen wird ein breites Sortiment aus frischen Früchten, Säften und Spezialitäten hergestellt.

Besonders hervorzuheben sind die Schoko-Apfelringe, die in Kooperation mit den Chocolatiers Haag aus Landeck produziert werden. Der Betrieb arbeitet nach den Richtlinien der „Integrierten Produktion“ und legt großen Wert auf den Schutz von Nützlingen, den Erhalt der Biodiversität sowie eine nachhaltige und schonende Bewirtschaftung.



### Die goldene Birne 2024

2. Preis LIGGES Apfel-Karottensaft
2. Preis Apfelsaft naturtrüb

### Die goldene Birne 2025

2. Preis Tiroler Apfelchips
3. Preis LIGGES Apfelsaft naturtrüb
3. Preis LIGGES Apfel-Karottensaft





# Pirschl

## Roswitha & Hansjörg Mader

Die Edelbrennerei Pirschl ist ein Familienbetrieb mit Leidenschaft und dem feinen Gespür für Qualität. Roswitha und Hansjörg Mader verbinden handwerkliches Können mit der Naturverbundenheit ihrer Heimat, um edle Destillate zu kreieren. Die steilen Lagen und das besonders milde Mikroklima bieten ideale Bedingungen für den Anbau hochwertiger Früchte.

Diese sorgfältig geernteten Rohstoffe bilden die Basis für die breite Palette an Edelbränden – von klassischen Sorten wie Apfel-, Birnen-, Quitten- und Zwetschkenbrand bis hin zu Spezialitäten wie Enzian-Apfelbrand, Zirben-Apfelbrand oder Wacholderbrand. Verkauft werden die edlen Tropfen über ausgewählte Hofläden sowie im Privatverkauf direkt ab Hof, mit der Möglichkeit zur Verkostung nach vorheriger Terminvereinbarung.

**Tiroler Schnapsprämierung 2023**  
 Quittenbrand 2022  
 Zwetschkenbrand Hauszwetschke 2022

*„Für mich bedeutet ‘Tiroler Edelbrand’ ehrliches Handwerk, gelebte Regionalität und die Liebe zum Detail – vom Baum bis ins Glas.“*  
 - Hansjörg Mader -



# Hoferbauer Claudia & Anton Nagiller

Mitten in Innsbruck bewirtschaftet die Familie Nagiller ihren Betrieb im Nebenerwerb. Auf den hofeigenen Flächen wachsen Äpfel, Birnen, Zwetschken, Kirschen und Kartoffeln, die in vielfältiger Weise verarbeitet werden. Im Stall leben Schweine, die am Hof aufgezogen und stressfrei geschlachtet werden. Das Sortiment reicht von frischem Tafelobst über Apfelsaft, Most, Cider und Frizzante bis hin zu Essigen, Edelbränden, Likören sowie Fleisch- und Wurstwaren. Die Produkte werden ab Hof, über den Verkaufsautomaten sowie im eigenen Hofladen vermarktet.

Unterstützung bei der Arbeit erhält die Familie von Freunden und Bekannten. Mit viel Leidenschaft und Engagement verfolgt Familie Nagiller das Ziel Konsument:innen mit erstklassigen, hofeigenen Produkten zu versorgen – nachhaltig und regional im Herzen von Innsbruck.



## **Tiroler Schnapsprämierung 2023**

Apfelbrand Roter Boskoop 2022  
Apfelbrand 2022  
Apfelbrand Evereste/Prof. Sprenger 2020  
Apfel-/Himbeerbrand 2022  
Apfel-/Wacholderbrand 2019  
Birnenbrand Williams 2022

## **Tiroler Schnapsprämierung 2024**

Apfelbrand 2022  
Apfel-/Himbeerbrand 2023  
**Apfelbrand Gravensteiner 2024**  
**Apfelbrand Roter Boskoop 2022**  
**Apfel-/Quittenbrand 2023**  
**Kirschbrand 2024**

## **Die goldene Birne 2025**

1. Preis Apfelmost Topaz  
3. Preis Apfelmost Roter Boskoop





# Bartlhof

## Romed Plank

Die Familie Plank bewirtschaftet in Thaur einen vielfältigen landwirtschaftlichen Betrieb mit Mutterkuhhaltung sowie Rinder-, Schweine- und Hühnermast. Der Schwerpunkt liegt auf der Vermarktung über die eigene Hofmetzgerei. Das Sortiment umfasst über 40 verschiedene Spezialitäten rund um Schwein, Rind und Wild: Von Münchner Weißwürsten, Frankfurtern, Streichwurst, Speck und Schinken bis hin zu Haussalami und Wildprodukten.

Die Erzeugnisse werden über die Hofmetzgerei in Thaur, die Bauernkiste, den Thaurer Bauernladen sowie auf Bauernmärkten in Innsbruck und in Hall angeboten. Neben der Familie arbeiten rund zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter teils festangestellt, teils geringfügig am Bartlhof mit. Für die Familie Plank ist der direkte Kontakt zu ihren Kundinnen und Kunden die schönste Bestätigung, dass sie den richtigen Weg gehen. Er bereitet Freude im Alltag und spiegelt sich in der Wertschätzung für ihre Produkte wider.

### Speck Kaiser 2024

Sieger Karreespeck

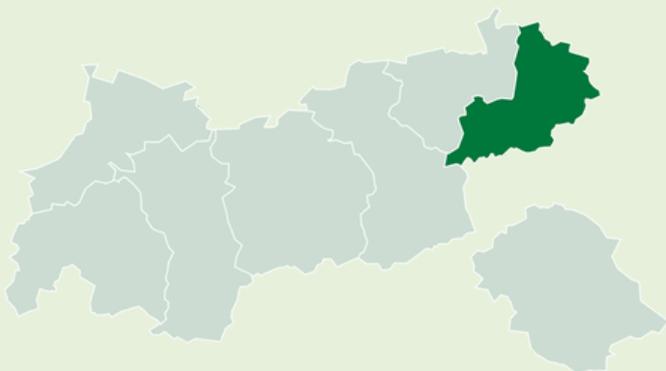
1. Preis Schinkenspeck
1. Preis Landjäger
1. Preis Haussalami
1. Preis Kaminwürzen
2. Preis Wildwürzen

### Speck Kaiser 2025

1. Preis Kaminwürzen
1. Preis Wildwürzen
1. Preis Scharfe Thaurer
2. Preis Karreespeck
2. Preis Schinkenspeck



# Bezirk Kitzbühel





### **1 Biohof Foidl**

Hanspeter Foidl  
Boden 14  
6370 Reith bei  
Kitzbühel  
T +43 664 2183608

### **2 Foischingalm**

Josef Heim  
Einwall 1  
6382 Kirchdorf  
T +43 664 3579861

### **3 Oberpasser**

Renate & Johannes  
Kammerlander  
Unterwindau 56  
6363 Westendorf  
T +43 664 2443288

### **4 Scherrhof & Kasplatzl**

Johann Walch  
Spertendorf 20  
6365 Kirchberg  
T +43 664 8711739

### **Bezirksgeschäftsführerin**

Katharina Horngacher  
T +43 59292- 2302  
E [dvm-kitzbuehel@lk-tirol.at](mailto:dvm-kitzbuehel@lk-tirol.at)

*Tiroler*  
**DIREKT  
VERMARKTER**



# Biohof Foidl

## Hanspeter Foidl

Der Betrieb der Familie Foidl wird im Vollerwerb mit Schwerpunkt Imkerei geführt. Mit rund 150 Bienenvölkern betreibt der Hof eine umfangreiche Wanderimkerei und bewirtschaftet insgesamt 33 Hektar. Neben den Bienen werden auch Schafe und Kühe gehalten.

Herzstück ist die Honigproduktion: Über 120 verschiedene Produkte – von Wald- und Blütenhonig bis zu Fruchthonigen, Propolis und Naturkosmetik – gelangen über die Direktvermarktung zum Kunden.

Seit vielen Jahren engagiert sich Hanspeter Foidl als Obmann des Bienenzüchtervereins St. Johann in Tirol und unterstreicht damit seine Fachkenntnis und Leidenschaft. Erfahrung, Naturverbundenheit und Innovationsfreude prägen den Hof bis heute.

**Goldene Honigwabe 2024**  
Sieger Akazienhonig

„Die Imkerei ist für mich mehr als ein Beruf – mit über 150 Bienenvölkern, unserer Honigvielfalt und der Direktvermarktung leben wir als Familie jeden Tag Leidenschaft, Erfahrung und Innovationsfreude.“  
-Hanspeter Foidl-



# Foischingalm

## Josef Heim

Die Foischingalm in Gasteig bei Kirchdorf liegt auf etwa 1.000 Metern Seehöhe. Jeden Sommer verbringen rund 24 Milchkühe dort ihre Sommerfrische. Besonders ist, dass die gesamte auf der Alm produzierte Milch direkt vor Ort verarbeitet wird – zu Bergkäse, Tilsiter und Schnittkäse.

Mit seinem Bergkäse "Koasa Mandl" konnte Josef Heim schon zahlreiche Prämierungen erzielen. Benannt ist der würzige Käse nach einem markanten Felsturm am Wilden Kaiser. Die auf der Alm hergestellten Spezialitäten werden in den Selbstbedienungsläden auf der Alm und am Heimbetrieb angeboten und zusätzlich über viele kleine, regional strukturierte Partnerbetriebe in Tirol und Bayern vermarktet.



**Almkäseolympiade 2024**  
Gold Koasa Mandl Bergkäse

**Kasermannl in Gold 2024**  
2. Preis Koasa Mandl Bergkäse

**Kasermannl in Gold 2025**  
2. Preis Koasa Mandl Bergkäse

**Almkäseolympiade 2025**  
Bronze Koasa Weibl Schnittkäse  
Bronze Koasa Buam Schnittkäse





# Oberfasser Renate & Johannes Kammerlander

Seit 2012 führen Renate und Johannes den Hof „Oberfasser“ im idyllischen Windautal in Westendorf. Der Betrieb wurde von Kalbinnenzucht auf Milchschafrhaltung umgestellt und umfasst rund 6 ha Grünland. Die steilen Hänge dienen den Schafen im Sommer als Weide, für die Fütterung wird ausschließlich Heu verwendet.

Die frische Schafmilch wird direkt am Hof zu Joghurt, Frischkäse, Schnittkäse und dem mehrfach prämierten Schaf-Bergkäse verarbeitet. Auch Kuhmilchprodukte wie Butter und Käse entstehen aus regionaler Heumilch. Vermarktet wird über ein eigenes Geschäft, Hotellerie, Genussläden und Spar-Filialen. Nachhaltigkeit ist zentral: Hackschnitzelheizung, Photovoltaik und Kreislaufwirtschaft prägen den Betrieb. Mit der Vermietung von Apartments rundet Urlaub am Bauernhof das Angebot ab.

## Käsiade 2023

Gold Schaffrischkäse eingelegt  
Gold Windauer Schafberg-Kas  
Silber Schaffrischkäse natur  
Silber Brixentaler Broda  
Bronze Jausenkas  
Bronze Sauerrahmbutter



# Scherrhof & Kasplatzl

## Johann Walch

Die Familie Walch in Kirchberg in Tirol konzentriert sich auf die Milchkuhhaltung als Hauptbetriebszweig. Die am Hof gewonnene Milch wird in der eigenen Produktion zu Almkäse, Almbutter, Joghurt und Buttermilch verarbeitet und überwiegend über den Almausschank sowie den eigenen Laden vermarktet.

Besonders hervorzuheben ist die kreative Benennung der Käsesorten, die den Produkten eine unverwechselbare Identität verleiht. Ein Teil der Käsepalette wurde bereits bei Prämierungen ausgezeichnet. In der betriebseigenen Schaukäserei können Besucher die Käseherstellung hautnah erleben. Im Mittelpunkt steht die nachhaltige Kreislaufwirtschaft – von der Energieversorgung, über die Landwirtschaft bis zur Lebensmittelproduktion.



### **Käsiade 2023**

Gold Naturbursch - Schnittkäse

### **Almkäseolympiade 2024**

Bronze Kraftlaggl - Weichkäse

### **Das Kasermändl in Gold 2025**

3. Preis Junger Hupfer- Bergkäse

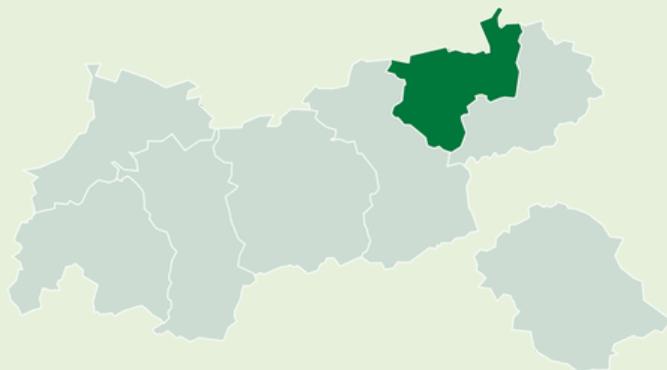
### **Almkäseolympiade 2025**

Gold Feiner Maxl - Weichkäse

Bronze Kraftlaggl - Weichkäse



# Bezirk Kufstein





**1 Hinterschachnerhof**

Claudia Anker-Feistl  
Praschberg 6  
6346 Niederndorferberg  
T +43 664 4714424

**2 Burger**

Anton Fahringer  
Osenthal 61  
6347 Rettenschöss  
T +43 699 12390463

**3 Honigmadl**

Heidi Guggenberger  
Achleit 138  
6320 Angerberg  
T +43 676 5219086

**4 Schulerhof**

Daniel Hollaus  
Ritzgraben 10  
6347 Rettenschöss  
T +43 676 4196916

**5 Lamp**

Hannes Hörfarter  
Praschberg 12  
6346 Niederndorferberg  
T +43 664 2304067

**6 Erbhof Mitterthrey**

Andrea & Anton Schwaiger  
Gränzing 4  
6346 Niederndorferberg  
T +43 676 841640638

**7 Agrargemeinschaft Schönanger**

Josef Mair  
Auffach 36  
6313 Wildschönau  
T +43 664 3778747

**Bezirksgeschäftsführer**

Andreas Gwiggner  
T +43 59292 - 2402  
E [dvm-kufstein@lk-tirol.at](mailto:dvm-kufstein@lk-tirol.at)



# Hinterschachner Claudia Anker-Feistl

Der Hinterschachnerhof am Niederndorferberg, seit über 300 Jahren ein Erbhof in Familienbesitz, lebt heute von Milchwirtschaft, Schweinezucht, Direktvermarktung und „Schule am Bauernhof“. Claudia und ihre Familie bieten eine breite Produktpalette: Speck, verschiedene Käse, Aufstriche, Marmeladen, Brot und mehr.

Vermarktet wird über einen 24h-SB Hofladen, einen Verkaufsautomaten, die regionale Genusskiste und einen mobilen Verkaufstand. Besonders wichtig ist der Familie, Landwirtschaft erlebbar zu machen und zu zeigen, wie Lebensmittel entstehen. Die prämierten Produkte stehen für Qualität und Tradition – mit viel Herz und Engagement.



## **Speck Kaiser 2024**

1. Preis Karreespeck geräuchert
2. Preis Leberstreichwurst
2. Preis Schopfspeck geräuchert

## **Speck Kaiser 2025**

1. Preis Bauchspeck
1. Preis Hinterschachnerhofs Salami
2. Preis Kaminwurzeln

## **Das Kasermandl in Gold 2025**

1. Frischkäse mit Bärlauch
2. Preis Süße Topfencreme Erdbeer Zwerg
2. Preis Frischkäse in Öl





# Burger Anton & Maria Fahringer

Die Familie Fahringer bewirtschaftet den Burgerhof in Rettenschöss und in den Sommermonaten die dazugehörige Burgeralm mit einer Jausenstation in den Chiemgauer Alpen. Auf 1.330 m Seehöhe wird die Milch in der Almkäserei mit handwerklichem Können und traditionellen Methoden zu einer feinen Auswahl an aromatischen Käsesorten, Weichkäse und Almbutter verarbeitet.

Neben der Almkäserei bietet die Alm eine Jausenstation und eine Hüttenvermietung für Selbstversorger. Besonders stolz ist Familie Fahringer, ihre Produkte im Burgerhof-SB-Hofladen am Talbetrieb in Rettenschöss anbieten zu können. Das Angebot wird mit Speck, Kaminwurzeln, Knödel und Bauernbrot abgerundet. Das atemberaubende Panorama der Burgeralm mit Blick auf den zahmen und Wilden Kaiser ist namensgebend für das Vergnügen, das Gäste auf der Alm erleben dürfen: „Käsegenuss mit Kaiserblick“.

## **Käsiade 2023**

Bronze Almbergkäse 2023

## **Almkäseolympiade 2025**

Sieger Burgeralm Bergkäse



# Das Honigmadl Heidi Guggenberger

Die Imkerei Heidi Guggenberger in Angerberg wird mit viel Leidenschaft und Fachwissen geführt.

Seit 2018 vermarktet Heidi ihre Produkte über den Sparmarkt Breitenbach, regionale Marktplätze und mittlerweile auch online. Als Facharbeiterin für Bienenwirtschaft nutzt sie alle Rohstoffe der Biene: Honig, Propolis, Wachs und Pollen werden zu hochwertigen Naturprodukten wie Oxymel, Lippenbalsam und Wachsschmuck verarbeitet.

Ein Bienenschaukasten macht die Imkerei auch für Besucher erlebbar.

„Die Biene ist viel mehr als nur Honig“, so Heidi. Ihre prämierten Produkte, wie Waldhonig und Oxymel zeugen von der Qualität.



**Tiroler Honigprämierung 2023**  
Gold Gutes aus Tirol - Waldhonig

**Die goldene Honigwabe 2023**

1. Preis Waldhonig

**Die goldene Honigwabe 2024**

3. Preis Waldhonig

2. Preis Oxymel - Frühlings Erwachen

2. Preis Oxymel - Sommer Frische

2. Preis Oxymel - Herbst Vergnügen

2. Preis Oxymel - Winter Zauber

**Das goldene Stamperl 2025**

1. Preis Hoziholi-Honig-Zitrone-Hollunder-Likör

3. Preis Honiglikör





# Schulerhof Daniel Hollaus

Am Schulerhof in Rettenschöss stehen Daniel und Anna Hollaus mit Herz und Leidenschaft für die Verarbeitung von Schafmilch. Der Hof wird seit fast 40 Jahren als Biobetrieb geführt. Im Jahr 2017 übernahmen Daniel und Anna den Betrieb und wandelten den klassischen Milchviehbetrieb in eine muttergebundene Lämmeraufzucht um. Dabei bleiben die Lämmer so lange bei ihren Müttern, bis sie keine Milch mehr benötigen – eine Haltung, die Natürlichkeit und Tierwohl in den Mittelpunkt stellt.

Das Sortiment des Hofes ist ebenso vielfältig wie sorgfältig hergestellt: Schaf-Camembert, würziger Schaf-Bergkäse, cremiger Frischkäse, aromatisches Joghurt und frischer Topfen spiegeln die Qualität und die Handwerkskunst der Familie Hollaus wider. Vermarktet werden die Produkte über die Bauernmärkte in Hall, Wörgl und Brixlegg, über die Sennerei Hatzenstätt, sowie über ausgewählte Einzelhandelsfilialen.

## **Käsiade 2023**

Gold Bio-Schaf-Camembert

Bronze Bio-Schaf-Bergkäse

*„Wir wollten etwas Neues wagen – mit unseren Schafen haben wir eine besondere Nische gefunden und können hochwertige Bio-Produkte mit Herz anbieten.“*

-Daniel Hollaus-



# Lamp Johann Hörfarter

Der „Lamp“-Hof am Niederndorferberg setzt ganz bewusst auf eigene Aufzucht sowie auf die Direktvermarktung. Auf dem Hof werden Rinder, Schweine und Geflügel gehalten, geschlachtet und schließlich direkt vor Ort verarbeitet – alles geschieht also aus einer Hand. Die daraus entstehenden Produkte, darunter Speck, Wurst und Fleisch, sind ausschließlich auf Vorbestellung direkt ab Hof erhältlich.

Darüber hinaus bietet der Betrieb auch Lohnschlachtungen für umliegende Höfe an und unterstützt damit andere Landwirte in der Region. Die Produkte des Hofes, die bereits mehrfach prämiert wurden – etwa Schinkenspeck und Kaminwurst, stehen dabei stellvertretend für echte Handarbeit, besondere Qualität und eine enge Verbindung zur Region.



## **Speck Kaiser 2024**

2. Preis Schinkenspeck geräuchert

## **Speck Kaiser 2025**

2. Preis Kaminwurst (Boxeln)

*„Durch die Direktvermarktung bleibt die Wertschöpfung am Betrieb und sichert so den Arbeitsplatz zuhause“*

*- Johann Hörfarter-*





# Erbhof Mitterthrey Familie Schwaiger

Am Niederndorferberg bewirtschaftet die Familie Schwaiger den Erbhof Mitterthrey als reinen Bio-Jersey-Heumilchbetrieb mit eigener Hofkäserei. Produziert werden unter anderem Berg- und Schnittkäse, Frischkäse in Öl, Speck ohne Pökelsalz, Pressknödel und Fleischwaren direkt ab Hof. Die Schweinemast ist ein erfolgreich ausgebauter Betriebszweig. Vermarktet wird über den Hofladen sowie auf Märkten in St. Johann, Aschau im Chiemgau und in Wörgl.

*„Als Familienbetrieb sehen wir tagtäglich, was mit Zusammenhalt und Standhaftigkeit möglich ist. Die Wertschätzung, die wir von unseren Kunden bekommen, ist das Schönste.“*  
- Anton Schwaiger

## **Kasermannl in Gold 2025**

1. Preis Bio Heumilch Frischkäse in Öl
1. Preis Bio Heumilch Bergkäse

## **Kasermannl in Gold 2024**

1. Preis Bio Heumilch Joghurt natur
2. Preis Bio Heumilch Frischkäse mit Gartenkräutern
2. Preis Bio Heumilch Spitzstoana

## **Speck Kaiser 2024**

2. Preis Bauchspeck geräuchert



# Agrargemeinschaft Schönanger Josef Mair

Die Schönangeralm in der Wildschönau ist eine traditionsreiche Gemeinschaftsalm mit angeschlossener Schaukäserei und Alpengasthof auf 1.180 m Seehöhe. Obmann der Alm ist Josef Mayr, der diese gemeinschaftlich mit rund 25 Bauern betreibt, die in den Sommermonaten etwa 260 bis 300 Rinder und 40 Schafe und Ziegen auf 750 ha Almfläche weiden lassen. Die gesamte Milch, in Spitzenzeiten bis 2.500 Liter täglich, verarbeitet Käsemeister Johann Schönauer zu hochwertigen Almspezialitäten wie Bergkäse, Tilsiter, Emmentaler, Camembert und Almbutter.

Ideal am Talschluss gelegen, ist die Alm ein beliebtes Ziel für Wanderer, Familien und Genussbegeisterte. Gäste genießen die Köstlichkeiten direkt vor Ort und können bei einer Führung durch die Käserei, inklusive Verkostung mehr über das Handwerk der Käseherstellung und das Almleben erfahren.



©Wildschönau Tourismus T.L.

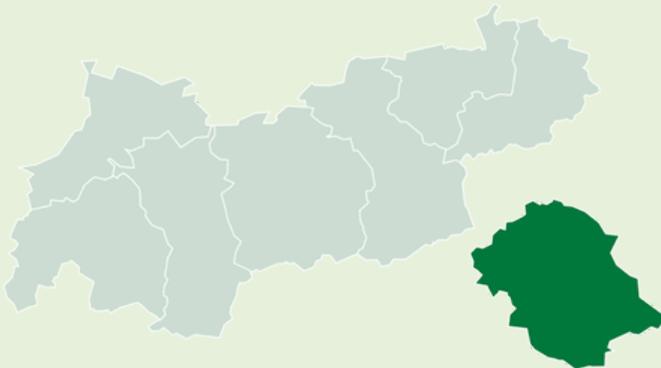
**Almkäseolympiade 2024**  
Gold Bergkäse

**Kasermannl in Gold 2025**  
1. Preis Bergkäse



© Timeshot Rechte Wildschönau Tourismus

# Bezirk Lienz





**1 Fohlenhof Astner**

Sylvia & Bernhard  
Astner  
Lengberg 16  
9782 Nikolsdorf  
T +43 664 1414122

**2 Figerhof**

Renate & Philipp Jans  
Lana 1  
9981 Kals am  
Großglockner  
T +43 664 2111754

**3 Weberhof**

Christine & Clemens  
Schaller  
Außervillgraten 57  
9931 Außervillgraten  
T +43 664 3633877

**4 Obsthof Webhofer**

Michael, Friedrich &  
Magdalena Webhofer  
Dorfstraße 57  
9905 Gaimberg  
T +43 699 10485038

**Bezirksgeschäftsführerin**

Natalie Kollnig  
T +43 59292 - 2604  
E [dvm-lienz@lk-tirol.at](mailto:dvm-lienz@lk-tirol.at)

*Tiroler*  
**DIREKT  
VERMARKTER**



# Fohlenhof Astner

## Sylvia & Bernhard Astner

Der familiengeführte Biohof von Bernhard und Sylvia Astner leistet Pionierarbeit in Tirol. Als erster gemeinwohlerzertifizierter, landwirtschaftlicher Betrieb des Landes setzt er konsequent auf Nachhaltigkeit und Qualität. Produziert werden hochwertige Bio-Lebensmittel wie Polenta-Maisgrieß, Mais-, Roggen- und Dinkelmehl aus alten Sorten, Kartoffeln, Rindfleisch sowie prämierte Öle – darunter Bio-Hanfsamenöl und Bio-Rapsöl. Neben Direktvermarktung und Pflanzenbau umfasst der Betrieb auch Rindermast, einen Offenstall für Einstellpferde sowie Maschinenring-Tätigkeiten. Vermarktet wird ab Hof, über die Direktvermarktung und den Lebensmitteleinzelhandel.

**Kärntner Ölprämierung 2025**  
Bronze Rapsöl  
Bronze Hanföl

*„Unsere Öle stehen für Geschmack,  
Herkunft und Verantwortung.“*  
-Sylvia Astner-



# Figerhof

## Renate & Philipp Jans

Der Figerhof von Renate und Philipp Jans liegt am Fuße des Großglockners. Der familiengeführte Betrieb hat sich auf die Produktion von Ziegen-Heumilch und Ziegenkäse spezialisiert. Auf dem Hof werden rund 300 Saanenziegen gemolken. Ein Teil der Milch wird in der hofeigenen Käserei zu mehrfach prämierten Ziegenkäse-Spezialitäten verarbeitet.

Die Molke dient den hofeigenen Alpenschweinen als hochwertiges Futtermittel. Die Produkte finden ihren Weg über Einzelhändler, Supermärkte, Bauern- und Selbstbedienungsläden sowie die Gastronomie und Käsehändler auf den Markt. Der Figerhof setzt auf Nachhaltigkeit, Regionalität und höchste Hygienestandards, mit dem Ziel, natürliche Kreisläufe zu schließen und Ressourcen effizient zu nutzen.



### **Käsiade 2023**

Silber Glocknerkugeln

### **Kasermannl in Gold 2024**

1. Preis Glocknerlaibchen
1. Preis Glocknerkugeln
2. Preis Glocknerspitz
2. Preis Glocknerweiss

### **Kasermannl in Gold 2025**

1. Preis Glocknerweiss
2. Preis Glocknerspitz
2. Preis Glocknerkönig
2. Preis Kalsertaler Schnittkäse
2. Preis Kalsertaler Weisssschimmelkäse





# Weberhof

## Clemens & Christine Schaller

Auf 1.400 m Seehöhe im Villgratental bewirtschaftet Familie Christine und Clemens Schaller den Fleckviehbetrieb im Vollerwerb. Zusätzlich zur Milchviehhaltung wird Honig von den eigenen Bienen gewonnen. Die Milch wird zu Joghurt und einem speziellen Vollmilcheis veredelt. Das Eis kommt ganz ohne künstliche Aromen, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker aus – es werden ausschließlich reine Pasten verwendet. Besonders sind die regionaltypischen Sorten wie Bergbasilikum, Salbei und Gebirgsminze. Die Produkte werden ab Hof, in Bauernläden, regionalen Geschäften und der Gastronomie verkauft.

Betriebsführer Clemens Schaller sagt dazu: „den Hof im Vollerwerb führen zu dürfen und davon leben zu können, ist ein besonderes Lebensgefühl für die ganze Familie.“

### **Das goldene Stanitzel 2024**

1. Preis Vollmilch Haselnuss Eis
- Sieger Vollmilch-Weisse Schokolade Eis

### **Das goldene Stanitzel 2025**

1. Preis Vollmilch-Mohn Eis
2. Preis Vollmilch-Vanille Eis
2. Preis Vollmilch-Walnuss Eis
1. Preis Topfen-Waldhonig Eis



# Obsthof Webhofer Familie Webhofer



Der Obsthof Webhofer wird von der Familie Webhofer seit 1994 als Obstbaubetrieb geführt und ist seit 2024 Bio-zertifiziert. Auf der Sonnenseite des Lienzer Talbodens werden 5 ha Äpfel und Birnen angebaut. Durch die besonders sonnige Lage gedeiht hier Obst in höchster Qualität.

Der Anbau, die Verarbeitung und die Vermarktung stellen die 3 Betriebszweige des Obsthofes dar. Das Obst wird direkt am Hof veredelt. Produziert wird neben frischen Bio Äpfeln auch Bio Apfelsaft, Bio Apfelessig, Bio Apfelcider und verschiedene Edelbrände und Liköre.

Die Vermarktung erfolgt größtenteils über den eigenen Hofladen, darüber hinaus werden naheliegende Geschäfte und Gaststätten beliefert. Ein Teil des Obstes wird auch über die Erzeugergenossenschaft Oberinntalobst vermarktet. Die verarbeiteten Produkte punkten auch immer wieder bei Prämierungen, wie zum Beispiel der Tiroler Schnapsprämierung, den Mostbarkeiten oder der goldenen Birne.



## **Tiroler Schnapsprämierung 2023**

Apfel-/Meisterwurzbrand 2022  
Apfelbrand Jonagold 2021  
Apfelbrand Topaz 2022  
Birnenbrand Williams 2022  
Marillenbrand 2021  
Vogelbeerbrand 2020  
Whisky 2017  
Whisky Single Malt 2015  
Zwetschkenbrand 2022  
Aronialikör 2022  
Himbeer-/Quittenlikör 2022  
Himbeerlikör 2023

## **Mostbarkeiten 2024**

Gold Apfelsaft naturtrüb L-5/25  
Silber Apfelsaft naturtrüb L-4/25  
Bronze Apfelsaft naturtrüb L-1/26  
Gold Apfelessig naturtrüb L-EA203  
Bronze Apfelessig naturtrüb L-EA201

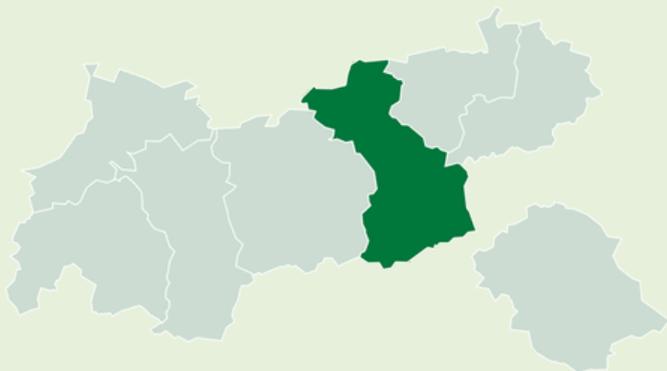
## **Tiroler Schnapsprämierung 2024**

Apfelbrand 2021 Eichenfass  
Apfelbrand Natyra 2023  
Apfelbrand Topaz 2023  
Birnenbrand Williams 2023  
Marillenbrand 2022  
Obstbrand Pregler 2023  
Vogelbeerbrand 2020  
Zwetschkenbrand 2023  
Aroniabeerenlikör 2024  
Heidelbeerlikör 2024  
Himbeerlikör 2024  
Himbeer-/Quittenlikör 2024

## **Die goldene Birne 2025**

3. Preis Bio Apfelcider

# Bezirk Schwaz





### 1 Kohlerhof

Gertraud & Hannes Danzl  
Ried 29  
6130 Schwaz  
T +43 676 9655513

### 4 Eadahof

Andreas Kolb  
Brandach 214  
6283 Hippach  
T +43 650 6377443

### 7 Greidlhof

Anneliese Sprenger  
Harter Landesstraße 8  
6263 Fügen  
T +43 676 7468420

### 2 LLA Rotholz

Fritz Hörl  
Rotholz 47  
6200 Strass i. Zillertal  
T +43 5244 62161

### 5 Pirchner

Walter Kreidl  
Unterer Feldweg 1  
6130 Schwaz  
T +43 664 99840390

### 3 Lengauhof

Brigitte & Thomas Kern  
Dornauberg 8a  
6295 Ginzling  
T +43 650 2118463

### 6 Gielerhof

Maria-Bernadette Pfister  
Rohrerstraße 18  
6280 Zell am Ziller  
T +43 664 1379610

### Bezirksgeschäftsführerin

Bernadette Eberl  
T +43 59292 - 2805  
E [dvm-schwaz@lk-tirol.at](mailto:dvm-schwaz@lk-tirol.at)





# Kohlerhof Gertraud & Hannes Danzl

Der Kohlerhof steht für nachhaltige Landwirtschaft und Lebensmittel von bester Qualität – frisch, regional und direkt vom Bauern. Am Familienbetrieb werden Muttersauen, Mastschweine und Hühner gehalten, die zum Großteil mit eigenem Futter versorgt werden. Geschlachtet und verarbeitet wird direkt am Hof: Aus dem Fleisch entstehen nicht nur Frischfleisch, sondern auch köstlicher Speck, herzhaftes Würste und feine Aufstriche.

Das Sortiment wird ergänzt durch Eier, Kartoffeln, Honig, Marmeladen, Kräuterprodukte, Säfte und saisonales Obst. Erhältlich sind die Produkte am Schwazer Bauernmarkt sowie im eigenen Hofladen, wo Kund:innen die Vielfalt des Hofes hautnah erleben können. Der Kohlerhof verbindet traditionelle Herstellungsweisen mit modernen Ansprüchen an Qualität und Regionalität – ein Garant für authentische Tiroler Lebensmittel, die mit viel Liebe und Sorgfalt entstehen.

## **Speck Kaiser 2024**

1. Preis Schinkenspeck
1. Preis Karreespeck

## **Speck Kaiser 2025**

1. Preis Kaminwürsten
2. Preis Bauchspeck
2. Preis Karreespeck
2. Preis Käsekrainer



# LLA Rotholz Fritz Hörl

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Rotholz ist ein vielseitiges Bildungszentrum mit Schwerpunkt auf Landwirtschaft. Sie bietet eine praxisnahe Ausbildung in den Bereichen Landwirtschaft und ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement. Die Schule verbindet moderne Unterrichtsmethoden mit praktischer Arbeit am schuleigenen Betrieb und in den Werkstätten. Ein zentrales Ziel der Ausbildung an der LLA Rotholz ist es, die persönliche Entwicklung der Schülerinnen und Schüler zu fördern.

Durch praxisnahen Unterricht, Projektarbeit und die Übernahme von Verantwortung im Schulalltag werden Selbstständigkeit, Teamfähigkeit und unternehmerisches Denken gestärkt. Diese Kompetenzen sind sowohl im Berufsleben als auch im privaten Umfeld von großer Bedeutung.



## **Tiroler Schnapsprämierung 2024**

Quittenlikör 2024

Traubenlikör Muskat Bleu 2021

*„Unsere Fachschule veredelt regionale sowie saisonale tolle Produkte zu leckeren Köstlichkeiten wie z.B. unseren Quittenlikör“*

- Franz Hörl -





# Lengauhof

## Brigitte & Thomas Kern

Am Lengauhof in Rotholz setzen Brigitte und Thomas Kern seit 2006 auf biologische Landwirtschaft, seit 2016 befindet sich der Hof in der Umstellung auf Demeter. Auf 20 Hektar Grünland und Almflächen werden 14 Milchkühe der Rassen Tiroler Grauvieh und Braunvieh – bewusst mit Hörnern – gehalten. Ergänzt wird die Tierhaltung durch Jungvieh im Freilauf, alte Hühnerrassen mit Glucken, Duroc-Schweine im Auslauf sowie gamsfärbige Gebirgsziegen mit Kitzaufzucht, ebenfalls mit Hörnern.

Die gesamte Produktion wird direkt am Hof vermarktet: von Rohmilch, Topfen, Joghurt, Butter und Käse bis hin zu Fleisch aus hofeigener Schlachtung (Schwein, Rind, Jahrling, Kalb, Kitz) – alles biologisch zertifiziert und mit größter Sorgfalt hergestellt.

### Käsiade 2023

Bronze Bio-Bergkäse

Bronze Bio-Sauerrahmbutter

*„Am Lengauhof setzen wir auf eine Landwirtschaft im Einklang mit der Natur – wir arbeiten biologisch und vermarkten mit Herz und Sorgfalt alles direkt ab Hof.“*  
– Brigitte Kern –



# Eadahof

## Andreas Kolb

Der Eadahof wird als engagierter Familienbetrieb geführt – hier packt jede Generation mit an, damit der Alltag reibungslos funktioniert und die Vielfalt des Hofes erhalten bleibt. Die Betriebszweige sind breit gefächert: Neben der Milchproduktion gehören frische Eier, hausgemachte Nudeln und edle Schnäpse zum Angebot. Ergänzt wird das Wirtschaften durch die Vermietung, die dem Hof zusätzliche Standbeine und Sicherheit gibt. Vermarktet werden die hochwertigen Produkte sowohl im eigenen Hofladen als auch über die Auslieferung an Hotels und Geschäfte in der Region. Auf diese Weise verbindet der Eadahof traditionelle Landwirtschaft mit moderner Direktvermarktung und steht für authentische regionale Qualität – direkt vom Bauernhof und mit viel Liebe hergestellt.



### **Pasta Kaiser 2024**

1. Preis Dinkelspirelli
2. Preis Spirelli
2. Preis Weihnachtliche Suppeneinlage

### **Pasta Kaiser 2025**

1. Preis Dinkelspirelli
1. Preis Spirelli
2. Preis Bunte Bandnudeln





# Pirchnerhof Walter Kreidl

Der Pirchnerhof ist ein echter Familienbetrieb – hier arbeiten Sigrid und Walter Kreidl mit den Eltern Agnes und Walter sowie Schwester Angelika Hand in Hand. Die Vielfalt der Produkte spiegelt die Leidenschaft für Landwirtschaft und Handwerk wider: Von frischem Brot wie Bauernbrot, Roggen-Dinkel-Vollkornbrot oder Sonnenblumenbrot über Milchprodukte, Eier, Kartoffeln, Marmeladen und Säfte bis hin zu eingeweckten Spezialitäten. Ergänzt wird das Sortiment durch ausgewählte regionale Zukäufe wie Honig, Käse, Speck oder Würste. Die gesamte Vermarktung erfolgt direkt ab Hof. Der Pirchnerhof lebt von der Freude an der eigenen Arbeit, die ihn zu einem Ort macht, an dem Qualität, Tradition und Begeisterung spürbar sind.

## **Brot Kaiser 2024**

1. Preis Pirchner's Milchbrot
2. Preis Sonnenblumenbrot
2. Preis Roggen-Dinkel-Vollkornbrot

*„Wer das liebt, was er tut – muss  
nie wieder arbeiten!“  
- Walter Kreidl -*



# Gielerhof

## Maria-Bernadette Pfister

Maria und Roland Pfister haben 2014 den elterlichen Gielerhof in Zell am Ziller übernommen und von Beginn an neue Wege beschritten. Als Jurist:innen suchten sie nach einem Nischenprodukt, das sich mit ihrem Beruf vereinen lässt – und wurden zu den ersten Weinbauern im Zillertal seit Jahrhunderten. Mit ihrem Pioniergeist sind sie Vorreiter im Tiroler Unterland. Ergänzend zum Weinanbau pflanzten sie rund 250 Obstbäume, vorwiegend Äpfel, die die Basis für Saft, Edelbrände und Liköre bilden. Die Verbindung von Wein- und Obstanbau mit Brennerei und Likörherstellung schafft wertvolle Synergien. So reicht das vielfältige Produktsortiment vom Wein über Most, Edelbrände und Edelliköre bis hin zu Marmeladen und Säften – alles mit viel Leidenschaft am Gielerhof produziert.



### Tiroler Schnapsprämierung 2023

Tresterbrand Zweigelt 2023

Tresterbrand Zweigelt 2021

Tresterbrand Zweigelt 2019

*„Der Gielerhof ist für uns ein Ort, an dem Pioniergeist und Freude an der Arbeit spürbar werden.“*

- Maria-Bernadette Pfister-





# Greidlhof Anneliese Sprenger

Am Greidlhof wird Regionalität großgeschrieben: Familie Sprenger führt den Hof mit viel Leidenschaft und setzt dabei auf Qualität statt Masse. Im Mittelpunkt stehen die hofeigenen Obstgärten, aus deren Früchten Edelbrände, Liköre, Fruchtaufstriche, Chutneys und Sirupe hergestellt werden. Ergänzt wird die Landwirtschaft durch die Direktvermarktung im eigenen Hofladen sowie durch „Urlaub am Bauernhof“, wo Gäste das Landleben hautnah erleben können. Für Annelies Sprenger ist klar: „Unsere Produkte sind regional und saisonal, keine Massenware, sondern mit viel Liebe aus überwiegend eigenem Obst gefertigt.“ So verbindet der Greidlhof Genuss, Nachhaltigkeit und echte Tiroler Gastfreundschaft.

## **Tiroler Schnapsprämierung 2023**

Aronialikör 2023  
Aronialikör 2022  
Heidelbeerlikör 2023  
Himbeerlikör 2023  
Marillenlikör Ungarische Beste 2023

## **Tiroler Schnapsprämierung 2024**

Aronialikör 2023  
Aronialikör 2022  
Johannisbeerlikör  
Schwarze Johannisbeere 2023  
Johannisbeer-/Jostabeerlikör 2023  
Marillenlikör Vinschger Marille 2023





Mit freundlicher Unterstützung durch

# tiroler

**lk** Landwirtschaftskammer  
Tirol

*Tiroler*  
**DIREKT  
VERMARKTER**

**Landesverband Tiroler-Direktvermarkter &  
Landwirtschaftskammer Tirol**

Brixner Straße 1 | 6020 Innsbruck | T: 05 9292-1502

E: [dvm@lk-tirol.at](mailto:dvm@lk-tirol.at)