



# ZU BESUCH BEI DEN LOCALS IM SALZKAMMERGUT

NON SOLO TURISTI ZU GAST BEI DEN BEWOHNERN UND LOKALEN  
BETRIEBEN

Woher kommen eigentlich Milch und Honig? Wer produziert diese Lebensmittel und wie leben eigentlich die Menschen in der Region? Marco und Felicity von Non Solo Turisti haben das Salzkammergut gemeinsam mit ihren Töchtern Isabella und Maya von einer besonderen Perspektive kennengelernt. Sie waren zu Besuch bei Bewohnern der Region und in lokalen Produktionsstätten und haben diesen ein bisschen über die Schulter geschaut.

Butter, Topfen, Joghurt, Kakao, Bergkäse, Heumilch-Schokolade. [Non Solo Turisti](#) staunen nicht schlecht, als sie am [Biobauernhof Aubauer](#) in Mondsee ankommen. Zwei große Automaten mit einer breiten Auswahl an unterschiedlichen Milchprodukten stehen vor dem Stall. Im Minutentakt fahren Autos vor, es werden Produkte ausgewählt und gekauft. „So geht es den ganzen Tag“, erzählt Angelika Strobl, Hofherrin beim Aubauer. Den Biohof kennt fast jedes Kind in der Umgebung. Familie Strobl ist nämlich Schulmilch-Lieferant in mehr als 80 Schulen in der Umgebung. Von Kakao, bis hin zur Vollmilch oder dem Milchdrink mit Erdbeergeschmack wird hier gesundes und biologisches erzeugt. „Ich lieeebe Kakao“, schwärmt Isabella, als sie den Strohhalm in den Becherdeckel steckt.



© SalzburgerLand Tourismus, Fräulein Floras Favourite Hangouts – Maya und Isabella probieren die Milchprodukte

Die Bauersleute sind offen und empfangen regelmäßig Gäste, die sich den Hof anschauen und einen Blick in die Milchproduktion werfen wollen. Das sind teilweise Leute aus der Region, aber auch aus aller Welt. „Bei uns waren schon echte Prinzessinnen und Prinzen aus dem Osten“, erzählt Angelika Strobl. „Eine Prinzessin wollte sich in Tracht am Bauernhof ablichten lassen. Da durften keine Männer in die Nähe kommen“, erinnert sich die Bäuerin.

Die kleinen „Prinzessinnen“ Isabella und Maya wollen schließlich in den Kuhstall. Dort wird den muhenden Tieren beim Fressen und Melken zugeschaut. Die Mädchen trauen sich weit zu den Kühen hin und streicheln sanft ihre Köpfe. So hautnah haben sie die Hoftiere noch nie erlebt.



© SalzburgerLand Tourismus, Fräulein Floras Favourite Hangouts – Maya am Aubauernhof in Mondsee

## BACKE, BACKE BAUERNKRAPPEN

Über 600 Jahre ist sie alt, die [Erlachmühle](#) in Mondsee. In der einzigen noch in Betrieb befindlichen Mühle im ganzen Mondseeland wird noch Getreide zu Mehl gemahlen. Non Solo Turisti wollen sich vor Ort anschauen, wie eine der traditionellsten Süßspeisen im SalzburgerLand gebacken wird: der Bauernkrappen. In der Erlachmühle zeigt die Senior Chefin des Hauses persönlich, wie Krappen nach altem Rezept gebacken werden. Natürlich darf auch selbst Hand angelegt und mitgebacken werden. Im Anschluss geht es durch die Schaumühle, wo die Kinder besonders von der rustikalen Holzofenbäckerei angetan sind. Und natürlich vom Brot und dem Bauernkrappen, die nach der Führung verkostet werden.

# SÜSSES VERGNÜGEN IN ATTERSEE

Am [Bienenhof](#) in Attersee wird eine Vielzahl an Honigprodukten erzeugt. Von Wachskerzen und Honig-Süßwaren, bis hin zu kleinen Honig-Geschenken und Honiggummibärchen entsteht eine breite Palette in der hauseigenen Produktion. Als Non Solo Turisti den Hofladen betreten, nehmen sie einen tiefen Atemzug. Der süße Honigduft breitet sich angenehm im ganzen Raum aus. Marco, Felicity und die Mädchen werden vom Chef persönlich begrüßt und erhalten einen Einblick in die Honigproduktion. Dazu gehört natürlich auch ein Besuch beim Bienenvolk und eine Honigverkostung am Ende. Welcher Honig hat am besten geschmeckt? „Alle!“, rufen die Mädchen zeitgleich und beißen in ihr geliebtes Honig-Butter-Brot.



SalzburgerLand Tourismus, Fräulein Floras Favourite Hangouts – Bienenhof in Attersee

# SALZKAMMERGUT

