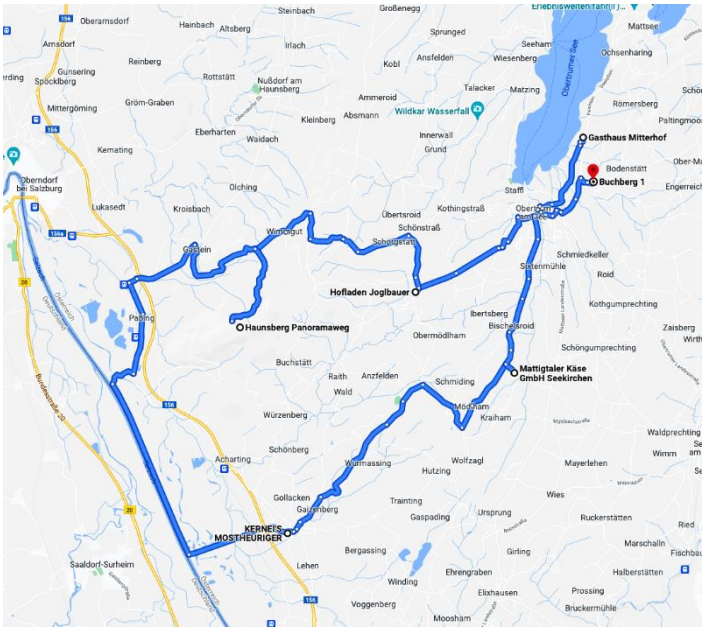
Genuss-(Rad-)Touren

Samstag, 25. September 2021

Flachgau

Tour 1: Mattsee – Obertrum – Anthering – Seekirchen – Mattsee – **26 km**

Auf das Rad geschwungen und los geht es. Zu dieser Genuss-Radtour durch den Salzburger Flachgau starten wir mitten in Mattsee. Genauer gesagt beim **Wirts´laden**. Wer zunächst mit dem Auto anreist, findet hier ausreichend Parkmöglichkeiten. Der Wirts´laden gehört zum Gasthaus von Franz Gruber, der mit seinem Team ganz auf Tradition und Regionalität setzt. Demnach bekommt man im Laden auch feine selbstgemachte Spezialitäten von Wurst und Fleisch, Wildwurst und Wildschinken sowie köstliche Fertiggerichte im Einmachglas.Jetzt geht es aber wirklich los. Den Obertrumersee entlang, radeln wir nach Obertrum. Unser erstes Ziel ist der Hofladen des **Joglbauer** mit einem breiten Angebot. Ob Obst und Gemüse, Käse oder Wurstwarten – bei Familie Hofer gibt es fast alles, was ein landwirtschaftlicher Betrieb hergibt. Jeden Freitag herrscht Hochbetrieb in der hofeigenen Backstube. Das köstliche Brot und Gebäck sind dann natürlich ebenfalls im Hofladen erhältlich.



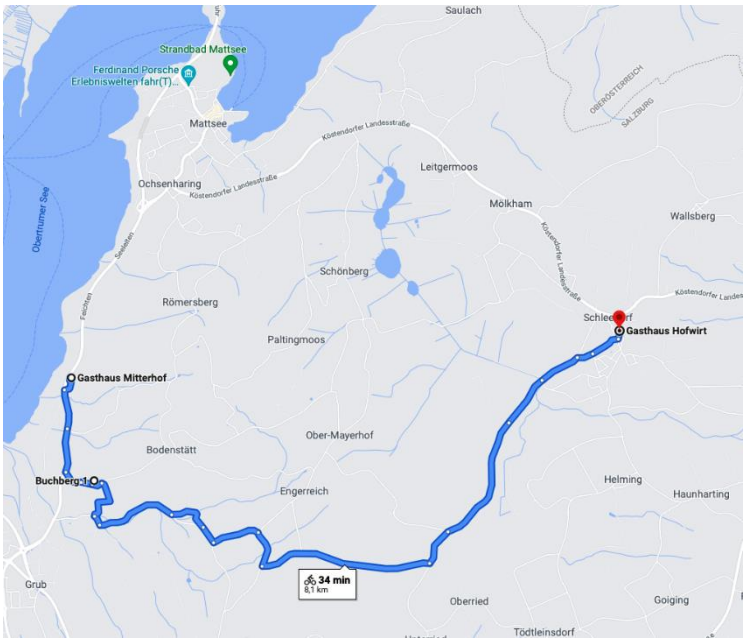
Motivierte Radler oder E-Biker nehmen ab Obertrum den Weg über den Haunsberg in Angriff, um zu **Kerneis Mostheurigen** nach Anthering zu kommen. Schon allein das wunderschöne, alte Bauernhaus ist einen Abstecher wert. Doch nur vorbeifahren ist uns zu wenig. Lockt bei Familie Muckenhammer doch der schöne Gastgarten mit den schattenspendenden Obstbäumen und einem erfrischenden, hauseigenen Apfel-Birnen-Most. Dazu werden wir mit allerlei Delikatessen aus der eigenen Landwirtschaft verwöhnt.

Frisch gestärkt nehmen wir die nächste Etappe unserer Genuss-Radtour in Angriff. Die **Mattigtaler Käserei** in Kraiham bei Seekirchen. Wer in Salzburg und Umgebung auf den Einkauf von regionalen Lebensmitteln achtet, kommt an den vielseitigen Produkten der Hofkäserei nicht vorbei. Von den Milchprodukten über das breite Käse-Sortiment bis hin zu feinen Aufstrichen – jeden Freitagvormittag gibt es die Produkte ab Hof. Da kann man sich auch gleich vor Ort ein Bild von der wunderbaren Landschaft und den duftenden Wiesen machen, auf denen die Mattigtaler Kühe leben.

Wir beenden unsere Runde indem wir uns wieder auf den Rückweg nach Mattsee machen. Wer noch Lust und Kraft in den Beinen hat, kann einen Abstecher zu **Buachbergers Mili** machen. Hier kann man sich im Selbstbedienungshofladen mit allerlei Milchprodukten eindecken. Besonders empfehlenswert sind etwa die Kräuterkugerl in Öl.

Touren 2: Mattsee – Schleedorf – Mattsee – **2,5 km**

Unsere Genuss-Radtour durch den Flachgau führt uns in die Bio-Heumilchregion. Gestartet wird in Mattsee. Genauer gesagt beim **Wirts´laden**. Wer zunächst mit dem Auto anreist, findet hier ausreichend Parkmöglichkeiten. Der Wirts´laden gehört zum Gasthaus von Franz Gruber, der hier mit seinem Team ganz auf Tradition und Regionalität setzt. Demnach bekommt man im Laden auch feine selbstgemachte Spezialitäten von Wurst und Fleisch, Wildwurst und Wildschinken sowie köstliche Fertiggerichte im Einmachglas.

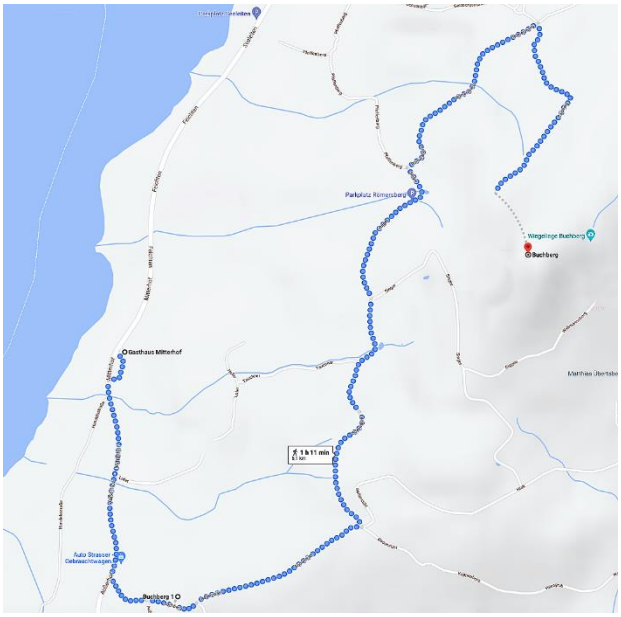


Vom Ortszentrum Mattsee aus, radeln wir hinauf auf den **Buchberg**. Denn von dort hat man nicht nur einen wunderbaren Ausblick auf das Seenland, sondern kommt auch am Hof von Familie Aigner vorbei. Vermarktet werden die vielfältigen Milchprodukte – von Frischmilch über Käse bis hin zu einer breiten Auswahl an Joghurt – unter dem Namen **Buachberger Mili**. Vor Ort kann man sich im Selbstbedienungshofladen mit den Lieblingssorten eindecken. Besonders empfehlenswert sind etwa die Kräuterkugerl in Öl.

Mit einem Rucksack voller Köstlichkeiten geht es weiter über den Buchberg hinüber nach Schleedorf. Eine Mittagspause beim **Hofwirt** haben wir uns jetzt redlich verdient. Wir lassen uns die regionalen Schmankerln schmecken und füllen unsere Energiereserven wieder auf, bevor wir zum Startpunkt, dem **Wirts´laden in Mattsee**, zurückradeln.

Tour 3 – Mattsee – Buchberg – Mattsee - **2,5 km**

Wir starten unsere Genusswanderung durch den Flachgau in Mattsee, genauer gesagt beim **Wirts´laden**. Hier können wir auch das Auto parken und machen zunächst einen Abstecher in den liebevoll eingerichteten Laden. Er gehört zum Gasthaus von Franz Gruber, der mit seinem Team ganz auf Tradition und Regionalität setzt. Demnach bekommt man hier auch feine selbstgemachte Spezialitäten von Wurst und Fleisch, Wildwurst und Wildschinken sowie köstliche Fertiggerichte im Einmachglas.

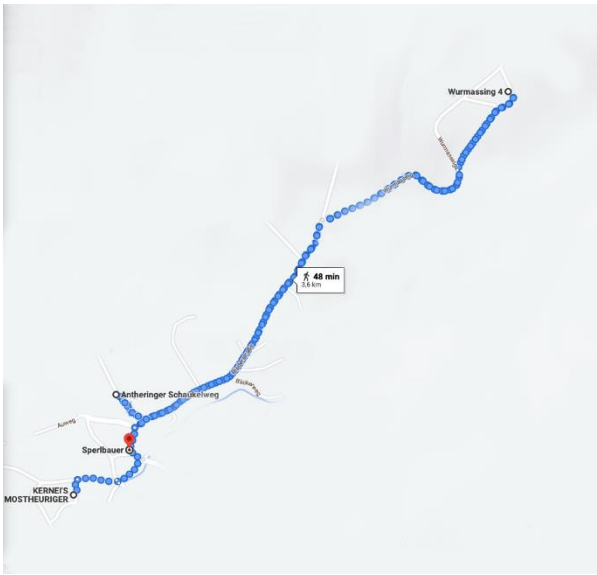


Von hier wandern wir hinauf auf den **Buchberg**. Die Aussicht über das Seenland ist einfach wunderschön. Das Ziel der Wanderung ist der Hof von Familie Aigner. Die am Hof erzeugten Milchprodukte – von Frischmilch über Käse bis hin zu einer breiten Auswahl an Joghurt – werden unter dem Namen **Buachberger Mili** vermarktet. Vorort kann man sich im Selbstbedienungshofladen mit den Lieblingssorten eindecken. Besonders empfehlenswert sind etwa die Kräuterkugerl in Öl.

Wer mit Kindern unterwegs ist, kommt nicht umhin einen längeren Zwischenstopp am **Natur-Spielplatz** zu machen, bevor es wieder zurück nach Mattsee geht. Hier können sich die Kids nach Herzenslust austoben. Und wenn Zwischendurch der Hunger ruft, helfen wir mit den zuvor erworbenen Köstlichkeiten aus.

Tour 4 – Anthering – **3,9km**

Wir parken unser Auto bei **Kerneis Mostheurigem** in Anthering. Schon allein das wunderschöne, alte Bauernhaus ist einen Abstecher wert. Doch für eine erste Einkehr ist es dann doch noch zu früh. Jetzt wollen wir erst einmal zu unserer Wanderung aufbrechen und die führt uns über den Anthering **Schaukelweg** hinauf zum **Sperlbauer**. Allzu schnell kommen wir allerdings nicht voran, denn die Schaukeln entlang des Wegs müssen unbedingt von den jüngsten Wanderern erprobt werden.



Beim Sperlbauer angekommen, sind wir von der Alleinlage mehr als angetan. Klar, dass sich nicht nur Familie Hillerzeder hier wohlfühlt, sondern auch die Hühnerschar und die Schweine, die in den Sommermonaten friedlich auf den Wiesen rund um den Hof grasen. Das Bio-Sortiment des Sperlbauers umfasst demnach neben Eiern auch Frischfleisch sowie Spezialitäten, wie Schinken und Speck, Würste, Leberkäse und mehr. Um uns mit diesen Lebensmitteln einzudecken, müssen wir wieder zurück nach Anthering spazieren und uns im **Hofladen** umschauen.

Von hier aus, ist es dann auch gar nicht mehr weit zu unserem Ausgangspunkt. Wir lassen uns im schöne Gastgarten des **Mostheurigen** nieder und genhießen den erfrischenden, hauseigenen Apfel-Birnen-Most. Und dazu lassen wir uns die Delikatessen aus der eigenen Landwirtschaft von Familie Muckenhammer schmecken.

Öffnungszeiten der Betriebe:

Wirtsladen Mitterhof

- Mittwoch-Sonntag

Hofladen Joglbauer

- Dienstag 16:00–18:30
- Freitag 13:00–18:30
- Samstag 08:30–12:00

Mattigtaler Käse:

- Freitag 9:00 - 11:00
- Samstag 09:00-14:00 Uhr

Kernei's Mostheuriger:

- Donnerstag 15:00–02:00
- Freitag 17:00–02:00
- Samstag 12:00–02:00
- Sonntag 11:00–18:00

Sperlbauer Hofladen:

- Mittwoch - Samstag 08:00 - 12:00 Uhr