

Regionale Kostbarkeiten

aus dem
Biosphärenpark
Nockberge



<https://nockberge.shop>

Die Kärntner Nockberge

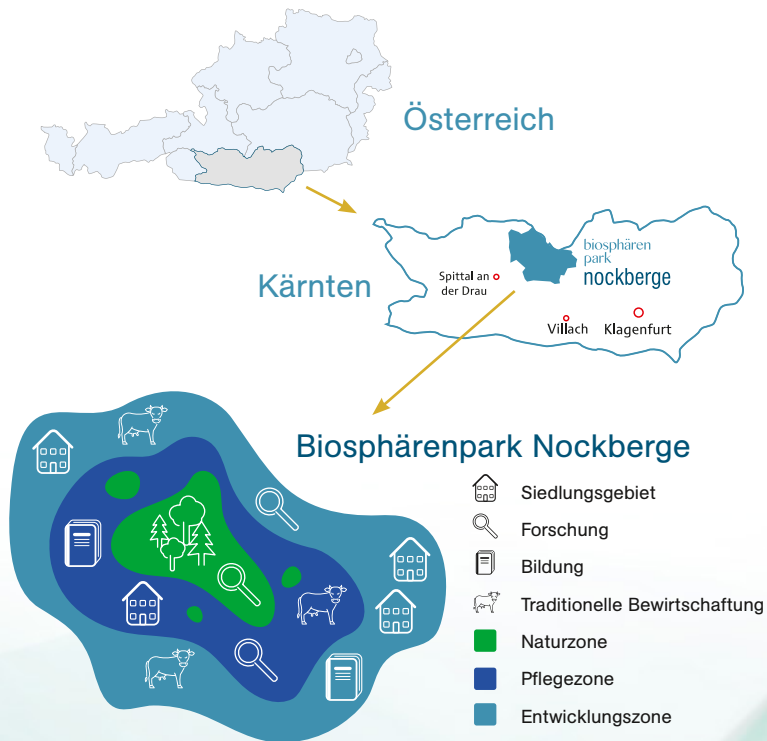
wurden im Jahr 2012 von der UNESCO als Biosphärenpark ausgezeichnet und sind somit Mitglied des Programms „Man and the Biosphere“ (MAB).

Die Aufgaben eines Biosphärenparks beinhalten ein breites Spektrum, um die Region zu schützen und forcieren – angefangen beim **Erhalt der Landschaft** über das **Bewahren kultureller Vielfalt** bis hin zum **Einbezug der Bevölkerung** in die Entwicklung der Region.

Koordination und Kooperation von touristischen, wirtschaftlichen und bildungsrelevanten Aktivitäten und Projekten stellen dabei einen zentralen Schwerpunkt dar.

Um die Herausforderungen des 21. Jahrhunderts hinsichtlich Klimawandel zu meistern, engagiert sich der Biosphärenpark Nockberge im Besonderen für die **Aufrechterhaltung der Biodiversität** in der Region, denn nur eine gesunde Vielfalt eröffnet zahlreiche Perspektiven für Mensch, Natur und Lebensraum.

www.biosphaerenparknockberge.at



Um auch in Zukunft die biologische Vielfalt zu erhalten, wurde das Projekt „**BANAP – Balance for Nature and People**“ ins Leben gerufen. Im Rahmen des Kooperationsprogrammes Interreg V-A Slowenien-Österreich haben sich dafür 5 Partner zusammengefunden, die dieses Thema bis Ende 2022 gemeinsam bearbeiten: der **Biosphärenpark Nockberge**, das **Institut für Naturschutz der Republik Slowenien**, der **Naturschutzbund Steiermark**, das **Regionalmanagement Burgenland** und die **Gemeinde Črna**.

Gemeinsames Ziel ist der grenzübergreifende Erhalt der Biodiversität in den Projektregionen und die Erstellung eines „Handbuchs inklusive Aktionsplan Biodiversität“, in dem konkrete Maßnahmen resultierend aus Pilotaktivitäten dargestellt und evaluiert werden. Daraus folgend werden Lösungsvorschläge zum Erhalt der Biodiversität in den Pilotregionen und darüber hinaus formuliert.



Gedruckt nach der Richtlinie
des Österreichischen Umwelt-
zeichens "Druckerzeugnisse",
Oberdruck, UW-Nr. 1247
www.oberdruck.at

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: Kärntner Biosphärenparkfonds Nockberge,
9565 Ebene Reichenau 117 | **Fotos:** © Biosphärenpark-Verwaltung, Brandstätter,
© Brauerei Shilling, Ebner, © Häns & Fränz, Hofmann, © Kaslab'n, © Mitterer & Müller,
Pöschl, Puschitz, © sprossenliebe | **Hersteller:** Oberdruck GmbH, A-9991 Dölsach
Gestaltung: Telos werbung und pr - www.telos.at | Irrtümer, Satz- & Druckfehler vorbehalten.
© 2022

Biosphärenpark Honig

Imkerei ist Landwirtschaft in Perfektion: ohne Eingriff in die Natur, ohne Ausbeutung von Ressourcen. Zugleich sind die Produkte der Imkerei Spiegelbild einer Ursprünglichkeit, die durch nichts ersetzt werden kann. Seit Millionen von Jahren bilden Bienen und Pflanzen eine eingespielte Partnerschaft, die zum Erhalt der Artenvielfalt unserer Flora und Fauna beiträgt.

Die Nockberge mit ihren sanften, sonnigen Berghängen bieten ideale Lebensbedingungen für unsere heimische Carnica Biene. Diese von Imkern besonders geschätzte Honigbiene zaubert den Geschmack von Alpenblumen und Bergwäldern in unsere Honigprodukte. Überzeugen Sie sich selbst.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Honig und Honigprodukte

Imkereiprodukte höchster Güte und weiterführende Informationen erhalten Sie bei den angeführten Bienenzuchtvereinen im Biosphärenpark Nockberge:



Bienenzuchtverein Ebene Reichenau

Daniel Hölbling

Seestraße 56 b | 9873 Döbriach

+43 (0)650 / 92 39 429

kontakt@nockberge-honig.at

www.nockberge-honig.at

Bienenzuchtverein Eisentratten

Traugott Brandstätter

Heitzelsberg 33 | 9861 Eisentratten

+43 (0)664 / 73 76 84 30

+43 (0)47 32 / 44 16

honig.brandstaetter@aon.at

Bienenzuchtverein Radenthein und Umgebung

Johann Briggel

Glanzer Str. 94 | 9873 Döbriach

+43 (0)676 / 87 80 44 27

johann.briggl@gmx.at

Grubenbauer's Almheu & gesunde Zirbe

Unser in reiner Handarbeit geerntetes Almheu, welches an die 100 Kräuter- und Gräserarten enthält, wächst naturbelassen in heilklimatisch bevorzugten Höhenlagen der Nockberge. So entwickeln sich einzigartige Qualitäten, die nachweislich lindern und heilen können.

Die archaische Kraft der Zirbe findet sich in ihren ätherischen Ölen wieder. Sie wirken antibakteriell, verströmen einen wohlthuenden Duft und helfen ausgezeichnet bei Wetterfühligkeit. Zirbenholz unterstützt auch einen gesunden Schlaf.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Gutes vom Grubenbauer

- Heublumenbad
- Entspannungsbad
- Therapiepölster
- Heublumenschnaps
- Heu-Fastenwickel
- Kleintierfutter
- Zirbenöl
- Zirbenpolster
- Zirben-Duftsäckchen
- Zirbenschnaps
- Postkarte aus Zirbenholz
- Küchenhochbeet

Grubenbauer's Almheu

Familie Gruber

Winkl 6 | 9565 Ebene Reichenau

+43 (0)664 / 53 65 367 | f_gruber@aon.at

www.grubenbauers-almheu.at



Nockberge-Brot

Brot und Gebäck zählen zu den wertvollsten Nahrungsmitteln unserer Gesellschaft. Daher sind viele gewissenhafte Arbeitsschritte vom Getreideanbau bis zum Backen des Brotes notwendig, um diesem Anspruch gerecht zu werden.

Für die Herstellung unseres Nockberge-Brotes verarbeiten wir ausschließlich natürliche Zutaten nach eigenen traditionellen Rezepten. All dieses Wissen und unsere Erfahrung packen wir beim Backen in jedes einzelne Brot und Gebäck, damit Sie die geschmackliche Vielfalt unserer Produkte resch genießen können.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Herzhaftes Bauernbrot und Gebäck in verschiedenen Varianten

Unser authentisches Bauernbrot erhalten Sie ab Hof,
– oder Sie besuchen einen unserer Brotbackkurse und
erlernen selbst, was unser täglich‘ Brot so wertvoll macht.

ARGE Mühlenweg Kaning

Karl Stinig
Kaninger Mühlenwanderweg
9545 Radenthein
+43 (0)664 / 910 88 25
info@kaninger-muehlenweg.com
www.kaninger-muehlenweg.com

Jeden Mittwoch Brotbackkurs in der Brotbackstube!

Schrunerhof

Christine Schmölder
Winkl 15
9565 Ebene Reichenau
+43 (0)42 75 / 578
schrunerhof@aon.at

Holzofenbrot vom Ottingerhof

Ab Hof Verkauf: Montag ab 14 Uhr nach tel. Vereinbarung
Brucknerweg 15
9546 Bad Kleinkirchheim
+43 (0)670 / 605 33 29 | +43 (0)676 / 735 29 26
info@ottingerhof.at | www.ottingerhof.at



Nockberge Bauernhof-Eis

Inmitten des Biosphärenparks Kärntner Nockberge liegt auf 1.600 m Seehöhe der Bergbauernhof von Hans-Peter Huber. Hier entstehen aus hauseigener Milch und Sahne sowie ausschließlich frischen und hochwertigen Zutaten köstliche Eiskreationen.

Unter den mehr als 160 Sorten finden sich neben den Klassikern *Schokolade* und *Vanille* auch ausgefallene Geschmacksrichtungen wie zum Beispiel *Granten-Eis* (Preiselbeere) oder das unscheinbare – doch überaus gehaltvolle – *Zirbenschnaps-Eis*.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Eisgenuss vom Bergbauernhof

Angespornt von den positiven Rückmeldungen unserer Kunden, tüfteln wir ständig an neuen Rezepturen und verfolgen ein klares Ziel: *Natürlich. Köstlich.*

Ab-Hof-Verkauf

Mittwoch von 13 – 17 Uhr, bzw. nach telefonischer Anmeldung

Fam. Hans-Peter Huber

Sauregggen 4 | 9565 Ebene Reichenau

+43 (0)664 / 421 21 72 | info@nockberge-eis.at

www.nockberge-eis.at



Außerdem erhältlich bei

- ausgewählten Gastronomiebetrieben
- Nockfleisch Patergassen
- Spar Napetschnig Radenthein
- Spar Napetschnig Wölfnitz
- Eurospar Feldkirchen

Nockfleisch Kräuterlaibchen

Umhüllt von regionalen Kräutern, Gewürzen und Almheu aus dem Biosphärenpark Nockberge reifen unsere Kräuterlaibchen drei Wochen lang, um ihren Geschmack perfekt zu entfalten.

Hauchdünn geschnitten, zergeht diese luftgetrocknete Spezialität sprichwörtlich am Gaumen. Kein Wunder also, dass unsere Kräuterlaibchen zu den Stars unserer Nockfleisch-Produkte zählen, – neben der Gurktaler Rohwurst, dem Kaiserschinken, unserem luftgeselchten luftgetrockneten Speck, den Wildspezialitäten, dem Almheuschinken, den Hartwürsteln, den Schinkenspezialitäten, Aufstrichen und Jausenpaketen ...



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Kräuterlaibchen - Ein Spezialprodukt vom Nockberge-Almrind aus dem Biosphärenpark Nockberge

Jeder, der etwas Würze im Leben verträgt, wird den unverwechselbaren Geschmack unserer Kräuterlaibchen lieben. Ein hochwertiges Qualitätsprodukt, so einzigartig wie die Region aus der es stammt.

BV Nockfleisch reg.Gen.m.b.H.

Vorwald 84 | 9564 Patergassen

+43 (0)42 75 / 301

office@nockfleisch.at | www.nockfleisch.at



zirbox® - Wohlig warm

Jeder kennt den wohltuenden Effekt natürlicher Strahlungswärme. Diese Strahlung im Infrarot-Bereich wird erst beim Auftreffen auf den Körper in Wärme umgewandelt, ohne dass sich die Umgebung markant erhitzt.

Infrarotwärme schont somit den Kreislauf und stimuliert die Abwehrkräfte: Durchblutung und Beweglichkeit werden verbessert, Entgiftung und Entschlackung gefördert, das Immunsystem reguliert.

In Kombination mit angenehm duftendem Zirbenholz aus den Nockbergen wird unsere *zirbox® Infrarot-Kabine* zum entschleunigten Erlebnis.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

zirbox® Infrarot-Kabinen

Die zirbox® Infrarot-Kabine ist eine innovative Entwicklung der Tischlerei Warum aus Radenthein, und zeichnet sich durch handwerkliche Kreativität und fachliche Präzision aus. Sie wird ausschließlich aus Zirbenholz hergestellt, das den Erholungsprozess nachweislich beschleunigt und Wetterfühligkeit reduziert.

Tischlerei Paul Warum

Dabor 34 | 9545 Radenthein

+43 (0)42 46 /41 46

creationen@tischlerei-warum.com

www.tischlerei-warum.com



Zirben Ski & Snowboards

Hoch oben, in den Nockbergen, machen zwei Freunde, was sie wollen: Skier und Snowboards in Handarbeit – abgestimmt auf die eigene Erfahrung, maßgeschneidert nach Anforderung und aus hochwertigen Materialien umweltfreundlich hergestellt. Die Produktpalette reicht vom Allround Carving-Tourenski bis hin zum Powder-Surfboard.

Was zählt, ist nicht die Masse, sondern das richtige Maß: regionale Rohstoffe, heimische Produktion, weniger Abfall und offensive Nachhaltigkeit. Deswegen entstehen dort oben, im Biosphärenpark Nockberge, auch Ski und Snowboards aus Zirbenholz der Region.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Individuelle Ski und Snowboards mit außergewöhnlicher Holzoberfläche

Nicht nur die Maserung macht unsere Ski und Snowboards zu etwas Besonderem, sondern auch die Leidenschaft, mit der wir sie von Hand fertigen.

Håns & Fränz Ski und Snowboardbau

Thomas Rogl & Martin Hofer
Wiedweg 14 | 9564 Patergassen
info@hansundfranz.at
www.hansundfranz.at



Gutes Bier braucht Herzblut

Charakteristisch für unser *Shilling Hell* ist das opalisierende Sonnengelb im Glas, gekrönt von cremigem Schaum. Ausgewogen, rund und mild im Geschmack entfaltet es eine leichte Süße und lässt eine Note von Biskuit in jede Nase steigen. Gegenstück zum Hellen ist unser malzbetontes *Granatbier*. Im Glas funkelt das Bier in dunklem Bernstein und verströmt feine Röstmalzaromen.

Neben dem nötigen Gespür und den richtigen Zutaten braucht man zum Bierbrauen auch einige Energie. Und die holen wir aus der hauseigenen Biomasse-Anlage und unserer PV-Anlage. Denn unser Bier schmeckt uns besser, wenn es auch der Umwelt gut tut.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Bier ist nicht gleich Bier.

Das Leben ist zu speziell, um immer das gleiche Bier zu trinken. Daher sind wir ständig am Experimentieren, und brauen auch saisonale Spezialbiere – vom *Hirbest* bis zum *Fastenbier*. Unsere Shilling-Biere gibt's nicht nur frisch gezapft an diversen Theken, sie kommen auch gerne zu Ihnen. Vorzugsweise im Fass und ab und zu auch in der Dose:

- *Shilling Hell*
- *Shilling Granat*
- *Shilling Nock Ale*
- *5 Liter Party Fass*

Brauerei Shilling

Gartenraststraße 12 | 9545 Untertweng bei Radenthein
+43 (0)4246 / 2017 | uli@shilling.at | www.shilling.at



Gutes vom Gutzingerhof

Für unsere weithin bekannte Speck- und Wursterzeugung verarbeiten wir nur ausgewähltes regionales Fleisch. Sorgfältige Handarbeit, überlieferte Rezepte und der oft monatelange Reifeprozess garantieren unverkennbare, würzige Geschmackserlebnisse.

Für den milden und doch intensiven Geschmack unserer Speck-Spezialitäten braucht es neben der richtigen Gewürzmischung vor allem eines: Zeit. Zeit zum Reifen und Zeit zum schonenden Räuchern bei niedriger Temperatur. Nur so erhalten unsere verschiedenen Specksorten ihr einzigartiges Aroma.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Speck, Wurst und Fleisch vom Feinsten

Nachdem wir unsere Speck- und Wurstsorten sorgfältig auf Qualität und Reife geprüft haben, steht einem herzhaften Genuss nichts mehr im Wege. Weiters bieten wir an:

- *Rindfleisch, Rindersaftschinken*
- *Wildschinken, Hirschfleisch*
- *Schweinefleisch, Osso Collo, Speck geräuchert*
- *Hauswürstel, Selchwurst, Salami*

Gutzingernhof Ab Hof Verkauf: durchgehend geöffnet

Thomas Unterweger

Sankt Oswalder Straße 25 | 9546 Bad Kleinkirchheim

t.unterweger91@gmx.at | www.gutzingernhof.at



Geschenke mit Charakter

Holz eignet sich perfekt für die Lasergravur und das Laserschneiden. Durch die gebündelte Hitze des Laserstrahls werden einzelne Schichten der Oberfläche sauber abgetragen. Produkte aus Holz können damit ohne Zugabe von chemischen Farbstoffen rasch individualisiert werden.

Ökologische Werbemittel, personalisierte Geschenke und individuelle Gravuren werden so zum Ausdruck von Natürlichkeit und nachhaltiger Werte.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Lasergravur Nockberge

Holz als Werkstoff ist einzigartig. Und ebenso besonders sind kleine Aufmerksamkeit, die große Begeisterung hervor rufen. Gerne fertigen wir für Sie individuelle Gravuren nach Ihren persönlichen Vorgaben.

Lasergravur Nockberge

Hans Peter Maierbrugger
Kronaboden 126 | 9565 Ebene Reichenau
lasergravur@nockberge.shop
www.lasergravur.nockberge.at



Mallhof - Biobauern mit Herz

Gute Milch, würzigen Käse und viel Selbstgemachtes aus Bio-Milchprodukten von Kuh, Schaf und Ziege – das alles stellen wir bereits seit 1997 in unserer eigenen Hofmolkerei her. Zusätzlich bieten wir ausgewählte Spezialitäten von Bio-Bauern der Region Nockberge an. Sie finden bei uns:

- Milch, Butter, Topfen, Joghurt, Käse
- Haussalami, Bio-Speck und Würste
- Kärntner Kasnudeln, Leberknödel und Kaspessknödel
- Bio-Essig, Öle, Fruchtsäfte und Sirupe
- Bio-Schokoladen, Geschenkartikel und Mitbringsel
- Bio-Marmeladen, Honig und Müsli
- Bio-Brot



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Mallhof - die Biobauern aus Bad Kleinkirchheim

Hier können Sie unsere Bio-Produkte erwerben:

Mallhof Biobauernhof

Dorfstraße 29 | 9546 Bad Kleinkirchheim
+43 (0)4240 / 83 32 | office@mallhof.at

- **Bad Kleinkirchheim – Hofladen**
MO-FR: 8.00 bis 13.00 Uhr
SA: 8.00 bis 12.00 Uhr
- **Bad Kleinkirchheim – Hofautomat**
MO-SO: 0 bis 24 Uhr

- **Klagenfurt – Benediktinermarkt**
DO & SA: 8.00 bis 12.00 Uhr
- **Villach – Neukauf (Tel. 04242 / 32886)**
MO-FR: 9.00 bis 18.00 Uhr & SA: 9.00 bis 15.00 Uhr
- **Villach – Biobauernmarkt**
FR: 9.00 bis 14.00 Uhr



Mitzü-Gin

Traditionell wird die Zirbe vor allem zur Veredelung von Likören und Schnäpsen verwendet. Wir haben diese Tradition in einer kreativen Weise weiter entwickelt.

Unser *Mitzü Gin* verdankt sein charakteristisches Aroma den ätherischen Ölen handverlesener Zirbenzapfen aus dem Biosphärenpark Nockberge.

Das Ergebnis ist ein einzigartiges geschmackliches Erlebnis, das klassischen Gin als Trendgetränk neu interpretiert.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Exklusiver Gin aus den Kärntner Nockbergen

Um allerhöchsten Qualitätsansprüchen gerecht zu werden, wird der Zirben-Gin derzeit als Limited Edition aufgelegt und nur ab Hof verkauft, oder an ausgewählte Partner in der Gastronomie geliefert.

Mitzii Gin

Verkauf ab Hof – MI: 13 bis 17 Uhr

Fam. Hans-Peter Huber

Sauregggen 4 | 9565 Ebene Reichenau

+43 (0)664 / 421 21 72

info@nockberge-eis.at | www.nockberge-eis.at



Sprossengrün vom Ottingerhof

Sprossengrün und Keimlinge, auch Microgreens genannt, beinhalten die geballte Kraft der Natur. Frisch geerntet, liefern sie wertvolle Vitamine, Ballaststoffe, Proteine und sekundäre Pflanzenstoffe. Microgreens bringen eine Fülle an Geschmack, Farben und Textur auf Ihren Teller.

Würzige Mix-Sorten wie unser Vital- oder Wellness-Mix enthalten neben Brokkoli, Radieschen, Kohlrabi und Senf auch Grünkohl oder Rucola. Microgreens kann man einfach frisch abschneiden und genießen. Ob im Salat, am Brot, auf der Suppe, im Smoothie oder zu Pasta und Pizza, Keimlinge verfeinern jedes Gericht.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Frisch, gesund und bio - logisch!

Holen Sie sich den Sprossengarten in Ihre Küche mit dem dekorativen Anzuchtset: www.sprossenliebe-microgreens.com
Neben vitaminreichem Bio-Sprossengrün gibt es bei uns am Ottingerhof auch frisches Holzofenbrot, Bio-Eier und auf Nachfrage auch Bio-Nock-Hendln.

Biohof Ottinger

Ab Hof Verkauf: Montag Nachmittag nach tel. Vorbestellung

Brucknerweg 15 | 9546 Bad Kleinkirchheim

+43 (0)670 / 605 33 29 | +43 (0)676 / 735 29 26

info@ottingerhof.at | post@sprossenliebe-microgreen.com

www.ottingerhof.at | www.sprossenliebe-microgreens.com



Weitere Verkaufsstellen Bio Sprossengrün:

- Mallhof - die Biobauern
- Kaslab'n Radenthein
- Adeg Haller Seeboden
- Erdengold

Zirbensirup

Immer mehr Menschen wissen die besonderen Eigenschaften unserer heimischen Zirbe zu schätzen. Ihre ätherischen Öle wirken antiseptisch und beruhigend und verleihen Zirbenprodukten einen angenehmen, wohltuenden Duft.

Vielseitig wie die Zirbe ist unser Zirbensirup der reinste Genuss, hilft als bewährtes Hausmittel bei Erkältungen und verfeinert Speisen und Drinks mit dem Aroma der Nockberge. Eben ein echtes Naturprodukt.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Das Reinste aus den Nockbergen

Neben Zirbenholz, -öl und Zirbengelee gibt es auch den feinen Zirbensirup, hergestellt aus Zirbenzapfen. Aufgespritzt mit Mineralwasser bietet Zirbensirup den harzig-milden Geschmack der Zirbe in alkoholfreier Variante und begeistert als erfrischend-belebendes Getränk.

Zirbenkistl

Winkl 16 | 9565 Ebene Reichenau
zirbenkistl@gmx.at



Feine Biohonige

Unser Anspruch ist es, feinen Biohonig auf höchstem Niveau zu erzeugen. Deshalb stellen wir Presshonig her, ein reichhaltiges und köstliches Naturprodukt mit charakteristischem Aussehen und außergewöhnlichem Geschmack. Wir ernten unseren Biohonig nur einmal im Jahr, und dies auf ursprüngliche Weise: durch pressen statt schleudern. So bleiben seine mehr als 240 natürlichen Inhaltsstoffe erhalten, darunter ein hoher Anteil an Propolis und Pollen. Zusätzlich überwintern unsere Bienen auf dem eigenen Honig – so wie es die Natur vorsieht.

Da wir unseren Biohonig ohne Zwischenlagerung und ohne Erwärmen ins Glas abfüllen, erhalten Sie eine echte Rarität voller Aromen, wertvoller Mineralstoffe, Enzyme und Vitamine.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Bio-Imkerei in Bad Kleinkirchheim

Qualität statt Quantität, so lautet unser Motto. Unsere Bienenstöcke sind im Biosphärenpark Nockberge zuhause, am Seidlhof in der Zirkitzen sowie am Gutzinger Hof. Dort werden sie liebevoll zu zweit von uns betreut, und belohnen uns dafür mit feinstem Biohonig.

Mitterer & Müller – Feine Biohonige

Manuela Mitterer und Robin Müller

Enzibodenweg 14 | 9545 Radenthein

+43 (0)699 / 16 22 88 56 | shop@feine-biohonige.at

www.feine-biohonige.at



Folgt [@feinebiohonige](https://www.instagram.com/feinebiohonige) auf Instagram



Kaslab'n Nockberge

Was unseren Käse so besonders macht? Gelassenheit.

Wir lassen unsere Kühe und Ziegen vom Frühjahr bis in den Herbst auf den Hängen des Biosphärenpark Nockberge weiden, lassen sie auf saftigen Wiesen faulenzten, zarte Blüten kauen und frisches Quellwasser trinken. Und im Winter, wenn es auf den Almen ungemütlich wird, kommen sie in den warmen Stall und werden mit aromatischem Heu versorgt.

All diese natürliche Gelassenheit – zusammen mit Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen – findet sich in der täglich frisch gemolkenen Bio-Milch, welche wir zu Käse verarbeiten. Also zu Bergkäse, Emmentaler und Schnittkäse. Und den lassen wir dann reifen, manchmal bis zu einem Jahr.



Einfach und schnell **online bestellen:** <https://nockberge.shop>

Kaslab'n - Biologisch. Regional. Gut.

Unsere Kaslab'n-Produkte werden auf Bauernmärkten, in Bioläden, im ausgewählten Handel und natürlich bei uns im Laden der Kaslab'n vermarktet. Dort können Sie uns übrigens gerne besuchen, um zu erfahren wie, wo und warum wir so stolz auf unseren Käse sind.

Kaslab'n Nockberge – Bäuerliche Erzeugnisse Nockberge GEN

Mirnockstraße 19 | 9545 Radenthein

+43 (0)4246 / 37 500

info@kaslabn.at | www.kaslabn.at

Öffnungszeiten Laden: MO-FR: 8.00 bis 18.00 Uhr
SA: 8.00 bis 12.30 Uhr



Regionale Kostbarkeiten

vielfältig wie der Biosphärenpark Nockberge

Das Leben in den Bergen ist seit jeher nicht leicht, aber Antrieb für Innovationen, Lehrmeister für Qualität und Wegweiser für das Wesentliche. So einzigartig wie der Biosphärenpark Nockberge sind auch die hier hergestellten Produkte:
unverfälscht, ursprünglich und ausgewogen.

Diese Originalität zu erhalten und zu fördern ist eine der zentralen Aufgaben des Biosphärenparks Nockberge, denn das gewachsene Zusammenspiel von Mensch und Natur bildet Existenzgrundlage und Zukunftschance für die gesamte Region, Gesellschaft und Wirtschaft.



Ausgezeichnet!

Stoanmandln sind uralte Symbole und Wegweiser in den Bergen. Im Biosphärenpark Nockberge werden **Partnerbetriebe** mit dem Stoanmandl gekennzeichnet, und signalisieren so **höchste Qualität**.

Einfach und schnell **online bestellen:**

<https://nockberge.shop>