



DER BAUERN HOF



Landwirtschaft Unterschwarzachhof

Traditionsbetrieb in Saalbach Hinterglemm

5754 Saalbach Hinterglemm

Salzburger Land

Österreich

Saalbach Hinterglemm, 2022 – Toni & Jacky Hasenauer sind Gastgeber mit echter Handschlagqualität und führen mehrere Gastronomiebetriebe in Saalbach-Hinterglemm. Die Wurzeln der Familie liegen jedoch in der Landwirtschaft, und so ist der Bauernhof die große Passion speziell von Toni Hasenauer und seinem Sohn Thomas. Im Jahre 1999 übernahm der Bauer mit Leib & Seele den Hof von seinen Eltern, und seit 2022 führt er ihn gemeinsam mit seinem Sohn Thomas – Generation für Generation wird hier mit Begeisterung die Tradition weitergeführt.

Bauernhof und Käserei am Berg in Hinterglemm

Im Jahr 2013 entschied sich das Ehepaar Jacky und Toni auf der eigenen Alm auf 1.320 m Seehöhe einen neuen, artgerechten Stall auf dem neuesten Stand der Technik zu bauen. Direkt am Berg inmitten saftiger Almwiesen wird der Bauernhof mit Käserei neu gebaut.

Hier versorgt Familie Hasenauer ca. 45 Stück Pinzgauer Rinder, Hühner und Pferde. In der gemütlichen Käserei wird die Milch zu Butter und Käse verarbeitet und auch gleich verkostet.

Pinzgauer Rinderzucht

18 bis 20 Milchkühe, der Rest Jungvieh sowie ein Stier, finden im modernen Laufstall und auf den saftigen umliegenden Almwiesen viel Freiraum, den sie sich mit Pferden, Hühnern und Katzen teilen – ein echtes Tiereldorado.

Die Rasse der Pinzgauer Rinder, eine bodenständige, widerstandsfähige und leistungsfähige Rindergattung mit markanter, kastanienbrauner Farbe und weißen Streifen an Rücken und Beinen, stammt aus dem Pinzgau (Bezirk Zell am See) im Salzburger Land. Vor allem für die hohe Milchleistung, die hervorragende Fleischqualität und für seine Anpassungsfähigkeit ist das Pinzgauer Rind geschätzt. Diese wunderschöne Rinderrasse wird am Unterschwarzachhof aus Tradition und Überzeugung gezüchtet.

Bauernhof- und Almerlebnis

Ein Highlight für alle Gäste der Familie Hasenauer ist es, Toni bei der Stallarbeit über die Schulter zu schauen und sich auch selber einmal beim Melken zu probieren. Ob Groß oder Klein – alle Gäste des Unterschwarzachhofs sind immer gerne eingeladen, bei der täglichen Stall- und Almarbeit zuzuschauen. Gerne kann beim Melken, beim Buttermachen und bei der Milchverarbeitung mitgeholfen werden.

Besonders bei der Milch, dem Fleisch und der Butter schmeckt man die natürlichen Alm- und Wiesenkräuter unserer Bergregion. Jacky entführt die Gäste gerne in die dazugehörige Käserei um dort mit Ihnen gemeinsam Butter und verschiedene Käsesorten selber herzustellen. Hier findet man auch viele Köstlichkeiten wie hausgemachte Marmeladen, frisches Bauernbrot aus dem gemauerten Brotfen, Säfte und Kräutermischungen aus dem eigenen Kräutergarten.

Ob im Hotel oder im Luxuschalet – schon zum Frühstück genießen die Unterschwarzach Gäste frische Milch, Eier, Butter und Käse für ein schmackhaftes Frühstück.

Pressekontakt:

Jacky Hasenauer

4*S Hotel Unterschwarzachhof & Unterschwarzach Betriebe

Tel.: +43 (0)6541 - 66 33

E-Mail: hotel@unterschwarzach.at