



Betriebe mit dem Gütesiegel für bäuerliche Direktvermarkter stellen sich vor:

Fangfrische Fische mit Gütesiegel Bachfischerei Baumgartner



Der Betrieb von Heinz Baumgartner zählt zu den ältesten Bachfischereien Österreichs. Einwandfreies Quellwasser, natürliche Aufzuchtbedingungen und hygienische Schlachtung und Verarbeitung der Fische garantieren ein Produkt von höchster Qualität. Deshalb wurde der Betrieb auch am 15. November 1999 mit dem Gütesiegel für bäuerliche Direktvermarkter ausgezeichnet.



10

Im naturbelassenen Küh- und Brunnbach mit Trinkwasserqualität finden Bachforellen, Regenbogenforellen und Bachsaibling ein reichhaltiges Angebot an Larven und Insekten. Das reine Quellwasser mit unterschiedlichen Strömungen fördert die Gesundheit und Flossenreinheit der Fische und sorgt für eine optimale Entwicklung der Muskelstruktur und des intensiven typischen Geschmacks.

Nach dem Erwerb des Areal in Mattighofen, das vom Quellursprung bis zur ehemaligen Glechermühle reicht, wurde der Betrieb von Heinz Baumgartner in mühevoller Kleinarbeit generalsaniert und ansprechend gestaltet. Heute umfaßt die nutzbare Fläche etwa 4 Hektar und wird seit 1989 im landwirtschaftlichen Haupterwerb geführt.

Der Familienbetrieb beschäftigt sich hauptsächlich mit der Aufzucht von Besatz- und Speisefischen. Hobbyangler können sich ihre

Fische aber auch selber angeln oder an einem Fliegenfischerkurs von Heinz Baumgartner teilnehmen.

Die direkt am Betrieb, am Schranzenmarkt in Salzburg oder über den Gastrozustell-service "Land & Wirt" verkauften Forellen und Saiblinge sind etwa zweieinhalb Jahre alt und befinden sich auf ihrem Qualitätshöhepunkt.

Alternative zu "Graved Lachs".

Auch in der Spitzengastronomie sind die Fische aus der Bachfischerei Baumgartner sehr gefragt, wie zahlreiche positive Testberichte in diversen Fachzeitschriften beweisen. Selbst die kritischen Tester der Zeitung "Konsument" kamen übereinstimmend zu dem überzeugenden Urteil: "Sehr gut".



**Fischerei
Heinz Baumgartner**

Höpfingerweg 2-4
5230 Mattighofen
Tel. 07742/3450

Alle Fische werden küchenfertig ausgenommen angeboten, einmal pro Woche gibt es frische Räucherfische. Als besondere Spezialität gilt die geboizte Lachsforelle, eine fettarme

