LIEBE PATIENT:INNEN!

Mit der Teilnahme an der Initiative **GUT ZU WISSEN, WO UNSER ESSEN HERKOMMT**, machen wir die Herkunft von **Fleisch, Milch und Milchprodukten**, **Eiern und Eiprodukten** sowie die **Haltungsform der Legehennen** transparent.

Die Teilnahme an diesem Herkunftskennzeichnungssystem ist freiwillig, wird von einer unabhängigen Kontrollstelle jährlich geprüft und von der Landwirtschaftskammer zertifiziert.

SCAN MICH
Erfahre mehr über die Initiative **GUT ZU WISSEN**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH: GUT ZU WISSEN!

Rind: Metzgerei Ablinger Oberndorf, Transgourmet, 100% ✱
Schwein: Metzgerei Ablinger Oberndorf, Transgourmet, 75% ✱
Kalb: Metzgerei Ablinger Oberndorf, 100% ✱
Frischeier: Bodenhaltung, Landwirt Loiperdinger Oberndorf, 100%, Salzburg ✱ ●
Frische Konsummilch: Salzburg Milch, 100% ✱
Schlagobers: Wedl, Transgourmet, 100% ✱
Butter: Salzburg Milch, 90% ✱ ✱
Topfen: Salzburg Milch, 100% ✱
Joghurt: Salzburg Milch, 100% ✱ ✱
Käse: Salzburg Milch, Kröswang, 50% ✱

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE: GUT ZU WISSEN!

Schwein: EU, je nach Verfügbarkeit. Transgourmet, Kröswang, Wedl, 25%
Huhn: EU, Transgourmet
Pute: EU, verarbeitet von Metzgerei Ablinger Oberndorf, Kröswang
Vollei: EU, Bodenhaltung, wenn Vollei hygienisch vorgeschrieben wird
Butter: Deutschland, Wedl, Kröswang, 10%
Käse: EU, Transgourmet (zB Parmesan & Feta), 50%
Wild: EU (Schwarzwild/Rotwild), vorwiegend Österreich, ansonsten EU

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
Wild: in Österreich geschossen oder aus dem Wildgatter entnommen
Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/verarbeitet)
✱ **Bio,** ✱ **AMA Gütesiegel,** ✱ **Gutes vom Bauernhof**
● **SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat**
Erstellt: 21.05.2026

UNSER ESSEN: WO'S HERKOMMT
EINE INITIATIVE DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

GUT ZU WISSEN!
WWW.GUTZUWISSEN.CO.AT