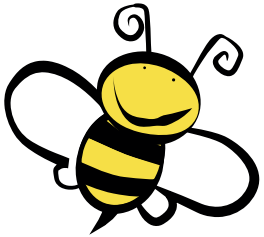
Wie schmeckt Gold?

Ein Honig-Genussratgeber



UNESCO BIOSPHÄRENPARK Salzburger Lungau

multiaugustinum

Landesverein Salzburg Bezirk Lungau

Erstellt im Rahmen einer Diplomarbeit im Fach Ernährung und Lebensmitteltechnologie am **multi**augustinum, 2022
Lena Fanninger & Michaela Bliem

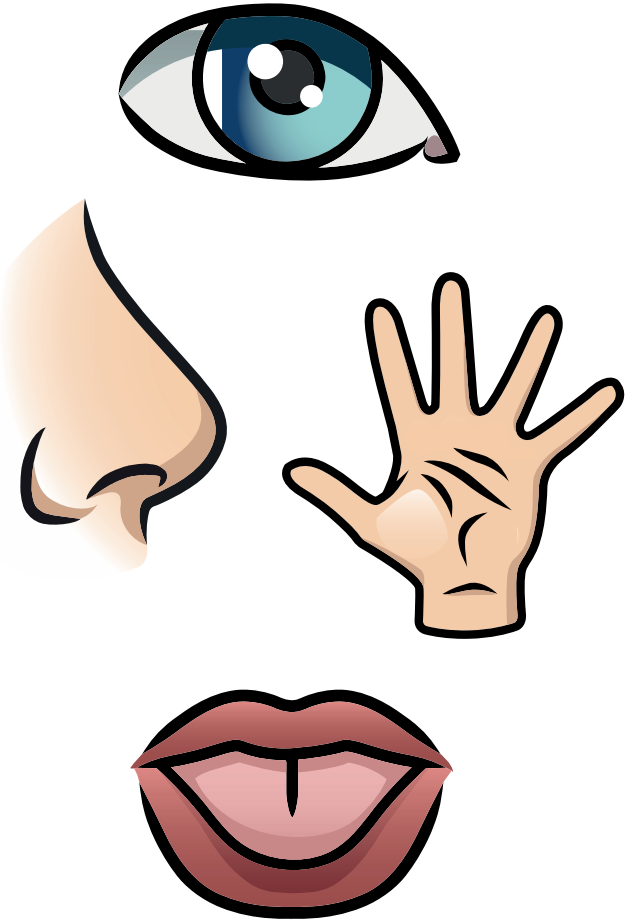
Grüß Gott!

Im Zuge unserer Diplomarbeit haben wir, Lena Fanninger und Michaela Bliem, die vorliegende Broschüre gestaltet. Sie soll die Produktvielfalt, die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten sowie die Bedeutung des Honigs verdeutlichen.
Honig ist ein wichtiges Lebensmittel, das gerade im ländlichen Raum oft täglich verzehrt wird. Da unsere Familien Bienen halten, sind wir beide mit ihnen groß geworden und haben mit dieser Broschüre ein kleines Honigsensorium zur Verkostung und Beurteilung dieses Nahrungsmittels erstellt.

BIOSPHÄRE = LEBENSRAUM = LUNGAU

Erhalten, entwickeln & partizipieren sind die drei Hauptziele des Biosphärenparks. Die Erhaltung der Biodiversität ist für unsere einzigartige Naturlandschaft von großer Bedeutung und dabei leisten die Bienen einen wichtigen Beitrag. Sehr positiver Nebeneffekt: Ein schmackhaftes, qualitativ hochwertiges Produkt aus der Region – Honig aus dem Biosphärenpark Salzburger Lungau.
Es freut uns vom Biosphärenparkmanagement besonders, dass im Rahmen einer Diplomarbeit des **multi**augustinums ein Honig – Genussratgeber entstanden ist, welcher die Vielseitigkeit dieser wertvollen regionalen Produkte aufzeigt und zum Genießen einlädt.

Das Wort Biosphärenpark bedeutet frei übersetzt „Lebensraum". Seit Juli 2012 ist der Salzburger Lungau gemeinsam mit den Kärntner Nockbergen ein UNESCO Biosphärenpark. Er ist der größte Biosphärenpark Österreichs.
Wir im Lungau dürfen in einer einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft leben und können diesen Lebensraum aktiv und nachhaltig gestalten.
Das Ziel eines Biosphärenparks ist es, gemeinsam mit der Bevölkerung die Erhaltung und nachhaltige Weiterentwicklung dieses Lebensraums sicherzustellen. Ganz nach dem Motto „gemeinsam erhalten, entwickeln und partizipieren" ist es unser aller Aufgabe, den Biosphärenpark Salzburger Lungau mit all seinen 15 Gemeinden zu schätzen, zu schützen und im Positiven für uns und unsere Umwelt weiterzuentwickeln.



Sensorik

Mit dem Wort Sensorik verbinden die meisten Menschen eine alltägliche Verkostung im Supermarkt, die zum Kauf eines Produktes anregen soll. Doch eigentlich verbirgt sich dahinter eine ganze Wissenschaft.
Der Begriff Sensorik leitet sich vom lateinischen Wort „sensus“ ab, was „Sinn“ oder „Empfindung“ bedeutet. Vereinfacht erklärt gilt sie als Wissenschaft, bei der die menschlichen Sinnesorgane zum Einsatz gebracht werden. Sensorik zeigt nicht nur, wie ein Produkt schmeckt, sondern unterstützt die Lebensmittelindustrie bei der Produktentwicklung, der Qualitätskontrolle oder bei Qualitätsverbesserungen bereits existierender Produkte.
Beim Prüfen, Bewerten und Beschreiben von Nahrungsmitteln verwendet man die menschlichen Sinne. Diese werden gebraucht, um die vielfältigen sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln wahrzunehmen und zu prüfen. Es gibt fünf Sinne, den Seh-, Geruchs-, Geschmacks-, Tast- und den Gehörsinn.

Im Lungau erhältlich

Löwenzahnhonig
zitronengelb

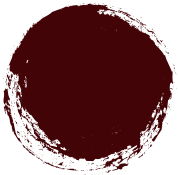
Bergblütenhonig (Almrausch)
dunkelgelb
Sortenreiner Almrausch:
hellgelb

Im Lungau erhältlich

Fichtenhonig
kräftiges Rotbraun

Sonnenblumenhonig
orangegelb

Aussehen



Edelkastanienhonig
hell- bis dunkelbraun, oft rötlich

Kornblumenhonig
leuchtgelb

Rapshonig
hellbeige bis weiß

Die optische Sinnesprüfung ist zwar nicht die wichtigste Methode zur Bewertung, ermöglicht jedoch einen ersten Eindruck des jeweils verkosteten Honigs.
Wichtige Aussagen über die Qualität eines Honigs lassen sich durch die Analyse der Farbe treffen. Diese sind von der jeweiligen Blütenart, die von den Bienen angeflogen wird, abhängig.
Zur Bestimmung sollte ein weißer Hintergrund, wie ein Blatt Papier, und neutrales Tageslicht verwendet werden. Die dargestellten Farbkleckse dienen als Richtwert und können von Herstellung zu Herstellung unterschiedlich sein. Ein Imker kann nicht beeinflussen, welche Blüten die Bienen anfliegen, weshalb jeder Honig eine einzigartige Farbe hat.

Löwenzahnhonig
blumig, kräftiges Aroma, aber nicht zu aufdringlich, erinnert an in der Hand zerriebene Löwenzahnblätter

Im Lungau erhältlich

Bergblütenhonig (Almrausch)
blumig, mild

Im Lungau erhältlich

Fichtenhonig
holzig, aromatisch-herb

Im Lungau erhältlich

Sonnenblumenhonig
frisch, die Fruchtigkeit in der Nase erinnert an ein frisches Sonnenblumenfeld

Geruch

Edelkastanienhonig
holzig, erinnert an reife Früchte

Kornblumenhonig
frisch, dezent

Rapshonig
pflanzlich, duftet nach Rapsblüten
mit Noten von Kohlgemüse

Der Geruchssinn ist bei weitem der empfindlichste unserer Sinne und beim Honiggenuss von großer Bedeutung.
Von vornherein kann nicht jeder Mensch gleich gut riechen, jedoch ist eine Person in der Lage, ihr Gedächtnis im sensorischen Bereich zu trainieren. Die Nase übermittelt ihre Wahrnehmungen als einziges Sinnesorgan direkt und ungefiltert in das menschliche Gehirn.
Der Geruch eines Honigs kann beispielsweise als dezent, fruchtig, aromatisch, pflanzlich oder holzig beschrieben werden. Wenn man unterschiedliche Honigsorten vergleichen will, können Kaffeebohnen zum Neutralisieren verwendet werden, um die Nase für neue Gerüche wieder aufnahmefähig zu machen.

Im Lungau erhältlich

Löwenzahnhonig
körnig

Im Lungau erhältlich

Bergblütenhonig (Almrausch)
flüssig, verdickt mit der Zeit

Im Lungau erhältlich

Fichtenhonig
schwer fließend

Sonnenblumenhonig
fein-cremig,
kristallisiert schnell

Konsistenz

Edelkastanienhonig
flüssig, kristallisiert nur langsam aus

Kornblumenhonig
fein-cremig

Rapshonig
fein-cremig, kristallisiert besonders schnell

Von den Lippen bis zum Rachen, also in der gesamten Mundhöhle, befinden sich Rezeptoren, die den Tastsinn betreffen.
Beim Honiggenuss werden die Lippen und die Zunge, die als doppelt so empfindlich wie die Fingerspitzen gelten, mit Honig benetzt. Die Textur im Mund kann durch das Aufrauen der Zungenoberfläche, durch sogenannte Fadenpapillen, wahrgenommen werden. Die Konsistenz von Honig kann von flüssig über fein cremig bis hin zu körnig beschrieben werden. Allerdings sind die angeführten Beispiele nur Orientierungspunkte und dienen als Vorlage. Eine zusätzliche Möglichkeit ist auch, diesen zwischen Daumen und Zeigefinger zu reiben.
Blütenhonige (v.a. Raps und Löwenzahn) haben im Verhältnis zum Fruchtzuckergehalt einen eher hohen Traubenzuckergehalt und kristallisieren daher relativ schnell. Deshalb werden sie gerne zu Cremehonig verarbeitet. Dabei werden die schon entstandenen Zuckerkristalle durch langsames und wiederholendes Rühren zerrieben bis der Honig die typische cremige Konsistenz und weißliche Farbe hat.

Löwenzahnhonig
mittlere Süße, blumig

Im Lungau erhältlich

Bergblütenhonig (Almrausch)
mittlere Süße, blumig

Im Lungau erhältlich

Fichtenhonig
dezente Süße, holzig,
würzig-malzig

Im Lungau erhältlich

Sonnenblumenhonig
mittlere Süße,
frische Säure, blumig

Geschmack

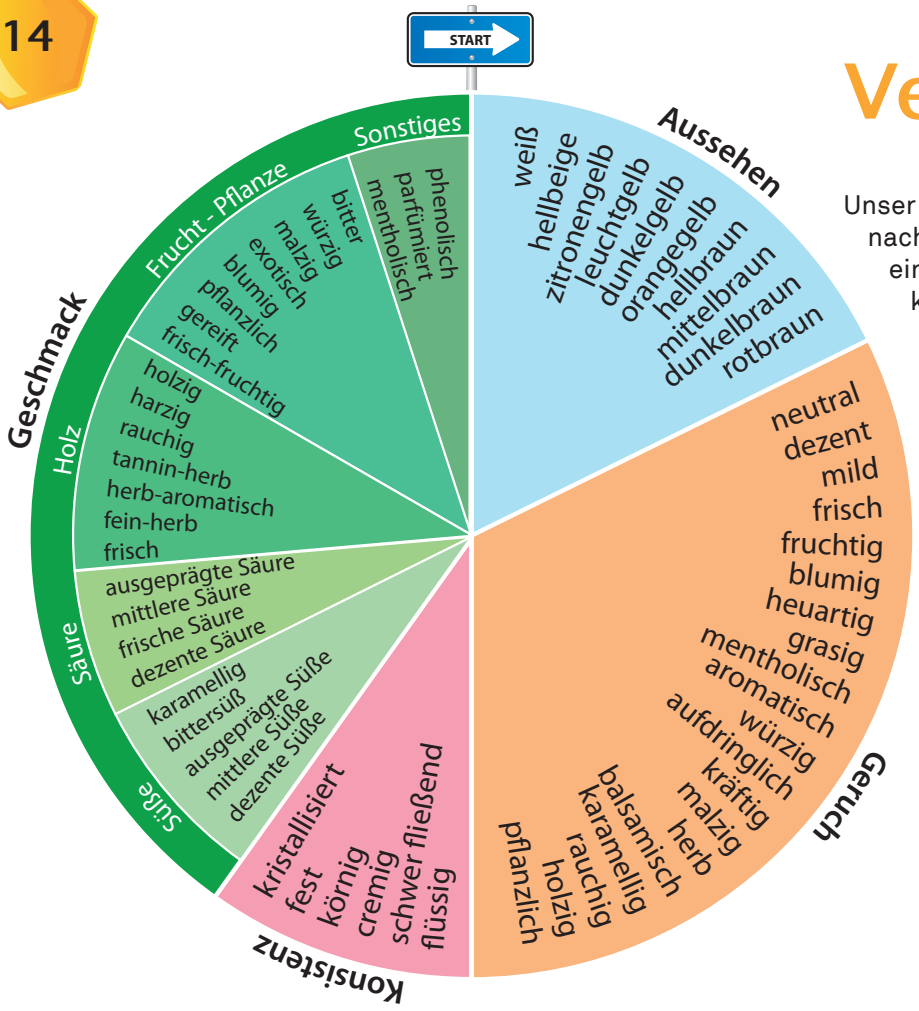
Edelkastanienhonig
bittersüß, herb-aromatisch, holzig

Kornblumenhonig
bittersüß, aromatisch, blumig

Rapshonig
ausgeprägte Süße, pflanzlich mit leichtem Beigeschmack nach Kohlgemüse

Die Geschmackswahrnehmung ist eine Kombination von Geschmacks-, Geruchs- und Tastsinn. Eine nicht unwesentliche Rolle dabei spielt die Temperatur, da viele Aromen und Düfte erst freigesetzt werden, wenn sie eine bestimmte Wärme erreichen. Für den Honiggenuss eignet sich eine durchschnittliche Zimmertemperatur am besten. Wie auch bei der Farbe, sind die hier angeführten Geschmäcker nur ein Richtwert und dienen als Anhaltspunkt. Um den Geschmack während einer Honigverkostung zu neutralisieren, kann zwischen den Proben zu einem Stück Weißbrot oder einem Glas Wasser gegriffen werden.

Verkostungsrad



Unser Verkostungsrad ist im Uhrzeigersinn nach dem COS-System aufgebaut. Dies ist eines der bekanntesten Verkostungstechniken und besteht aus Color für Farbe, Odor für Geruch und Sapor für Geschmack. Manchmal wird noch eine vierte Bewertung benötigt, und zwar die Consistentia für Konsistenz. Dieses Rad dient bei Verkostungen als Unterstützung bei der Wortfindung und beim Beschreiben der Aromen.

Honigrezepte

Honig wird in unserer Gesellschaft oft nur auf das Butterbrot gestrichen oder als Zuckeralternative im Tee verwendet. Weitgehend unbekannt ist jedoch der Einsatz in unterschiedlichen Bereichen wie in der Speisenverfeinerung oder als Heilsalbe.
Nachfolgend haben wir ein viergängiges Menü zusammengestellt, zubereitet, fotografiert und dabei den Honig in den Mittelpunkt gestellt. Die Rezepte sind abwechslungsreich, aus vorwiegend regionalen Zutaten aus dem Biosphärenpark Salzburger Lungau hergestellt und eine gute Möglichkeit, um den Honig von einer anderen Seite kennenzulernen. Im Anschluss daran findet sich auch noch das Rezept für eine wohltuende Honigsalbe.
Viel Spaß beim Nachmachen!

Gebackener Schafskäse

mit Honig und Walnüssen an bunten Frühlingssalaten

Zutaten für 4 Portionen:

» 2 Pkg Feta
» Walnüsse
» flüssiger Honig
» Kresse
» Bunte Blattsalate

Honig-Senf Dressing für den Salat:

» 2 EL Olivenöl
» 1 EL Essig
» 1 TL Senf
» 1 EL Honig
» Salz
» Pfeffer

Zubereitung:

Die Blattsalate vorbereiten und den Ofen mit Grillfunktion bei 180° C vorheizen. Den Feta vierteln und auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech legen. Im Ofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Die Zutaten für das Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat damit marinieren und am Teller anrichten. Jeweils zwei Stücke des warmen Ziegenkäses auf das Salatbeet setzen und mit Walnüssen, Honig und frischer Kresse garnieren.

Fenchelcremesuppe mit Honigcroûtons

Zutaten für 4 Portionen:

Fenchelsuppe:
- 30 g Butter
- 250 g Fenchel
- 2 EL Mehl
- 800 ml Gemüsefond
- 200 ml Schlagobers
- Salz
- Pfeffer

Honigcroûtons:
- 2 Scheiben Schwarzbrot
- 2 EL Honig
- 2 EL Butter
- Salz

Zubereitung:

Den Fenchel waschen, in kleine Stücke schneiden und das Fenchelgrün für die Garnitur beiseite legen. Die Fenchelstücke in Butter anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Suppe aufgießen. Ca. 15 Minuten zugedeckt weich köcheln und danach mit Obers verfeinern. Die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken. Am Schluss das Gericht mit etwas geschlagenem Obers, Fenchelgrün und den Honigcroûtons garnieren.

Honigcroûtons: Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Honig und die Brotwürfel zugeben, kurz durchschwenken und goldbraun rösten.

Gegrilltes Hühnerbrustfilet

mit Honigmarinade, Rosmarinkartoffeln und glacierten Karotten

Zutaten für 4 Portionen:
- 4 Stk. Hühnerbrustfilets
- 4 EL Honig
- 2 EL Öl
- Knoblauchzehe
- Edelsüßes Paprikapulver
- Salz

Rosmarinkartoffeln:
- 500 g Kartoffeln
- 2 EL Öl
- Salz
- Rosmarinzweige

Glacierte Karotten:
- 250 g Karotten
- 2 EL Butter
- 1 TL Honig
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und mit etwas Öl, Salz und frischem Rosmarin marinieren. Die Kartoffelspalten auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 30 Minuten bei 200° C im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

Für die Marinade den Honig mit etwas Öl, der gepressten Knoblauchzehe, einem Teelöffel edelsüßem Paprikapulver und Salz vermischen und damit die Hühnerbrust einreiben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die marinierten Filets beidseitig gut anbraten.

Die Karotten schälen und nach Belieben schneiden. In einem Topf Zucker in Butter schmelzen und bodenbedeckt mit Wasser aufgießen. Karotten zugedeckt bissfest garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und die übrige Flüssigkeit einreduzieren lassen, damit die Karotten einen schönen Glanz bekommen.

Panna cotta mit Honighippe

Zutaten für 4 Portionen:

Panna cotta:
- 500 ml Schlagobers
- 1 Stk. Vanilleschote
- 4 Blätter Gelatine
- 40 g Zucker

Honighippe:
- 40 g weiche Butter
- 30 g Weizenmehl
- 30 g Honig
- 60 g Staubzucker

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. In einem Topf Schlagobers mit Zucker, der Vanilleschote und dem Vanillemark etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf von der Herdplatte ziehen, die eingeweichten Gelatineblätter ausdrücken und in die noch warme Flüssigkeit einrühren, bis sich diese aufgelöst haben. In vorbereitete Förmchen zum Stürzen füllen und für mindestens vier Stunden kaltstellen.

Honighippe: Die weiche Butter mit den restlichen Zutaten gut verrühren und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Aus der fertigen Masse kleine Kugeln mit ca. 1 cm Durchmesser formen. Vier davon auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Rohr wenige Minuten bei 180° C goldgelb backen.

Tipp: Die restlichen Kugeln können eingefroren und je nach Bedarf gebacken werden.

Honigsalbe

Zutaten für Salbentiegel à 50ml:

» 20 g Bienenwachs
direkt vom Imker, am besten aus biologischer Herstellung
» 100 g Pflanzenöl
Mandelöl eignet sich hervorragend für die Pflege empfindlicher Haut
» 50 g naturbelassener Honig
am besten aus biologischer Imkerei

Zubereitung:

Bienenwachs in eine kleine Schüssel geben und in einem Wasserbad schmelzen. Wenn das Bienenwachs vollständig geschmolzen ist, das Öl vorsichtig unterrühren. Danach alles auf ca. 40° C abkühlen lassen und den Honig beimengen. In die vorbereiteten Formen füllen und auskühlen lassen.
Die Salbe kann als Heilsalbe und pflegender Lippenbalsam verwendet werden.

Mythen rund um den Honig

Jeder kann imkern!

RICHTIG, aber Bienen sind Tiere, über deren Bedürfnisse es viel zu lernen gibt, und das funktioniert nicht so nebenbei. Regionales Imkern ist eine gute Sache, jedoch mit sehr viel Arbeit verbunden.

Honig ist doch immer gleich!

FALSCH, denn die Vielfalt, die Honig bietet, ist so individuell wie jede einzelne Pflanze, die die Bienen anfliegen.

Kristallisierter Honig ist schlecht!

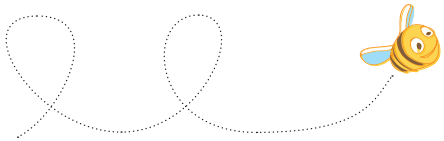
FALSCH, denn das Kristallisieren von Honig hat keine negativen Auswirkungen. Es zeigt lediglich, dass es sich um einen reinen und naturbelassenen Honig handelt. Honig enthält verschiedene Zuckerarten, unter anderem Traubenzucker. Umso mehr davon enthalten ist, desto schneller kristallisiert der Honig.

Von Honig wird man nicht dick!

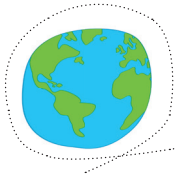
FALSCH, denn wer denkt, dass Honig nicht für eine Gewichtszunahme verantwortlich ist, irrt. Jemand, der Honig in großen Mengen verzehrt, kann genauso zunehmen, wie jemand der große Mengen an Haushaltszucker zu sich nimmt. Honig ist zwar auch zuckerhaltig, schmeckt aber aufgrund des höheren Fruktoseanteils wesentlich süßer und deshalb wird eine eher geringere Menge davon benötigt. Industriezucker sollte nach Möglichkeit durch regionalen Honig ersetzt werden.

Wussten Sie, dass...

... 1 Biene in 2 Minuten 1 km weit fliegt?



... 1 Biene in ihrem Leben 800 km zurücklegt?

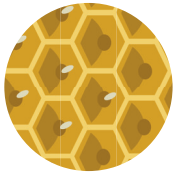


... 1 Biene für 1 kg Honig 1,5 x um die Erde fliegen müsste?

... die Sommerbiene nur 6 Wochen alt und die Winterbiene bis zu 9 Monate alt wird?

... eine Königin zwischen Mai und Juni um die 2500 Eier am Tag legt?

... eine Königin 4 Jahre alt werden kann?



... aus befruchteten Eiern weibliche Bienen und aus unbefruchteten Eiern Drohnen (männliche Bienen) entstehen?

... in Österreich jährlich 5.500 t Honig produziert werden?

Über den Honig aus dem Biosphärenpark

1 Imker hat durchschnittlich 9 Völker (Tendenz steigend).

Die Vielfalt der Blumen und Kräuter machen den Honig besonders wertvoll.

Es gibt ca. 240 Imker im Lungau.

Supermärkte und lokale Geschäfte setzen auf regionale Ecken, die von Imkern aus der Region betreut werden.

Derzeit leben 2.100 Völker im Lungau.

Es gibt wenig Massentrachten*, das heißt, die Bienen haben ausreichend Zeit, den Nektar aus allen verfügbaren Trachtpflanzen zu ernten.

*besonders ergiebige Nahrungsquellen (im Lungau z.B. oft Löwenzahn)

Worauf geachtet werden sollte

Genießen Sie Honig von Imkern in Ihrer Region.
Denn damit unterstützen Sie Klein- und Mittelbetriebe in Ihrer Nähe und leisten einen Beitrag zur Erhaltung eines traditionsreichen Handwerks. Außerdem sparen Sie dabei CO_2 durch kürzere Transportwege.

Bevorzugen Sie Bio-Honig.
Denn bei Bio-Honig haben Sie die Sicherheit, dass die Bienen in Stöcken aus Holz leben, das Wachs regelmäßig auf unerwünschte Rückstände untersucht wird und keine Chemikalien bei der Behandlung der Bienen verwendet werden.

Wählen Sie Honig im Glas.
Honig in Plastikverpackungen sollte vermieden werden, denn zum einen ist es schlecht für die Umwelt und zum anderen leidet die Qualität des Produktes.

Qualität hat ihren Preis.
Zu billiger Honig wird oftmals unter schlechten Bedingungen produziert. Meist ist auch gar nicht nachvollziehbar, woher der Honig kommt.

Wählen Sie den Honig, der Ihnen am besten schmeckt.
Deshalb ist ein Kauf beim Imker Ihres Vertrauens empfehlenswert, denn er wird es Ihnen sicher ermöglichen, den Honig zu probieren.

Haben Sie keine Scheu kristallisierten Honig wieder zu verflüssigen.
Stellen Sie ihn dafür in ein Wasserbad mit einer Temperatur von maximal 40°C.
Bei höheren Temperaturen werden die wertvollen Enzyme im Honig zerstört.

Konsumententipps

» Honig an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort aufbewahren.

» Das Honigglas dicht verschließen, damit weder Gerüche noch Feuchtigkeit angenommen werden.

» Kristallisierter Honig kann unbedenklich verflüssigt werden, indem er vorsichtig in einem Wasserbad bis max. 40° C erwärmt wird.

» Honig hat eine antibakterielle Wirkung und kann bei vielen entzündlichen Prozessen helfen. Beispielsweise bei Wunden, Hals- und Hautproblemen oder Magen- und Darmbeschwerden.

» Da im Honig einige bioaktive Stoffe und Antioxidantien stecken, ist er eine „gesündere“ Zuckeralternative. Diese gesunden Wirkstoffe werden aber bei Temperaturen über 40°C zerstört.

» Für Kinder unter einem Jahr ist Honig ein Tabu, da dieser zu Säuglingsbotulismus, einer gefährlichen Erkrankung, führen kann.

Ausflugstipps und Informationen

Bienenlehrpfad Göriach
Die Biene spielt eine wichtige Rolle für den Erhalt unserer Biosphäre - unseres Lebensraums. Im Bienenlehrpfad in Hintergöriach (beim Gasthof Lacknerhof) erfahren Sie von Anfang Mai bis Mitte Oktober mehr über die Bienen, deren Leben und Haltung sowie Interessantes über die Natur und die Umwelt.

Vollbetrieb des Lehrpfades bis 15. September.

Nähere Informationen dazu gibt es online:
http://www.bienenlehrpfad.at/

Allgemeine Informationen
Obmann der Lungauer Imker:
Leonhard Gruber
biene.at@aon.at
Tel: +43 664 5042188

Bezugsquellen für Bienenprodukte

Josef Kendlbacher
Tweng
Tel: 0664 5567888

Siegfried Kaiser
Mauterndorf
Tel: 0664 2032323

Kaml Bernhard
St. Andrä
Tel: 0664 9606026

Franz Wieland
Tamsweg
Tel: 0664 4237090

Karl Aigner
Unternberg
Tel: 0664 3797950

Phillip Kremser
St. Michael
Tel: 0650 4311001

Franz Bliem
Zederhaus
Tel: 0664 6010825233

Erwin Fanninger
Muhr
Tel: 0660 2173311

Biohonig und Bio-Bienenprodukte

Markus Santner
Mariapfarr
Tel: 0664 4107482

Leonhard Gruber
Göriach
Tel: 0664 5042188

Literatur und Abbildungsverzeichnis

Literaturnachweis:

Derndorfer, Eva. Lebensmittelsensorik. 5. Auflage. Wien: Facultas Verlag, 2016.
Interviews mit Leonhard Gruber, Obmann der Lungauer Imker
https://www.smarticular.net/wundsalbe-honig-heilmittel-haut-wunden-rezept-selber-machen/
https://honig-und-bienen.de/5-fakten-und-mythen-ueber-honig-und-bienen
https://www.agava.bio/blog/5-mythen-rund-um-honig
https://www.bewusstkaufen.at/imkern-in-der-stadt/
https://www.bienen-gesundheit.com/worauf-muss-ich-beim-honig-kauf-achten/
https://bauernladen.at/artikel/produkte/der-geschmack-von-honig/
https://www.biosphaerenpark.eu/
https://www.bottwarbienen.de/
https://www.lungau.at/de/gschichten/ausflugstipp-bienenlehrpfad-goeriach

Abbildungsverzeichnis:

Seite 4: Logo - biosphaerenpark.eu
Seite 5: Sinne - depositphotos.com
Seite 6: Honigglas - depositphotos.com
Seite 14: Aromarad - angelehnt an bottwarbienen.de, Grafik Andrea Gürtler
Seite 27: Illustrationen - depositphotots.com
Seite 28: Illustrationen außer Lungaukarte - depositphotos.com
Seite 30: Illustrationen - depositphotos.com
Seite 31: Bienenlehrpfad - Biosphärenpark Salzburger Lungau

Impressum

Autorinnen
Lena Fanninger & Michaela Bliem

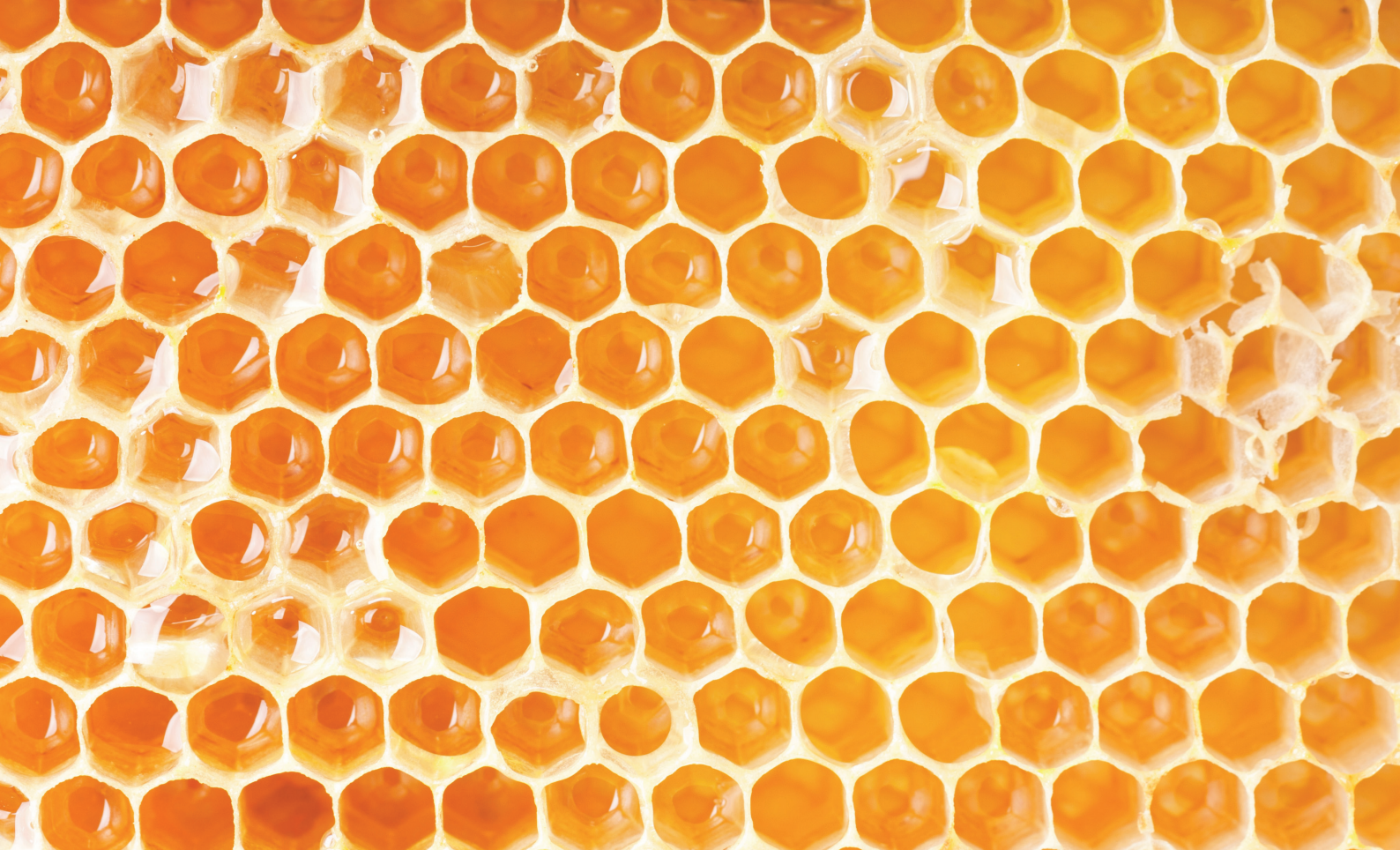
Betreuerinnen
Sophie Bogensperger BEd
Prof. Mag. Andrea Gürtler

Herausgeber/ Medieninhaber:
UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau, Markt 89, A-5570 Mauterndorf

Druck:
Samson Druck GmbH, Samson Druck Straße 171, A-5581 St. Margarethen

Alle Rechte vorbehalten. Für Druck- & Satzfehler wird keine Haftung übernommen.

CERTIFIED
cradle to cradle
BRONZE



UNESCO
BIOSPHÄRENPARK
Salzburger Lungau

multiaugustinum

Landesverein Salzburg
Bezirk Lungau