

Genussvoller Start bei Döllerer's: "Gerichte mit Geschichte im SalzburgerLand"

So außergewöhnlich kann hochwertige Kulinarik sein: Für "Barocke Küche – Gerichte mit Geschichte im SalzburgerLand" kochen einige der besten Köche der Region ihre Interpretationen aus der prunkvollen Barockzeit, die das SalzburgerLand so nachhaltig geprägt hat.

Am Montag luden das **Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich**, das **Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg** und die **SalzburgerLand Tourismus GmbH** zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein. In enger Zusammenarbeit wurde die Initiative "Barocke Küche – Gerichte mit Geschichte im SalzburgerLand" mit einer Einladung zum Chef's Table bei **Andreas Döllerer** nun gestartet.

In seinem **Döllerer's Wirtshaus** in Golling gab der Gastgeber diesem kulinarischen Event den perfekten Rahmen. Er servierte "Kalbsbries & Krepse", angeregt vom Originalrezept "Von Krepßen Vnnd Prißl Würstl zumachen" aus einem originalen Kochbuch von 1714.

Neben dem Gastgeber präsentierten fünf weitere Meister der feinen Küche aus Stadt und Land Salzburg ihre Kochkunst. **Philippe Sommersperger** vom Gasthof Goldgasse und **Manfred Besenböck** vom Stiftskulinarium St. Peter stellten ihre Interpretationen der barocken Küchen vor. Aus dem Lungau kamen **Josef Steffner** vom Restaurant Mesnerhaus in Mauterndorf und **Leonhard Kocher**, Küchenchef des Jagglerhof in Ramingstein, nach Golling. Sie zauberten ausgewählte Köstlichkeiten aus der Barockzeit auf den Tisch. Mit barocken Genüssen sorgte auch **Helmut Blüthl** vom Seewirt Mattsee für Furore: Seine Idee zu "Im Petersilsud poeliertes Lachsforellenfilet auf gebratenem Thymian-Risotto mit Petersilwurzel und -sud sowie Weißweinschaum und Schnecken-Jus" entlieh er sich den Originalrezepten aus dem "Kochbuch der Maria Euphrosina Khumperger", erschienen im Jahr 1735.

Neben den köstlichen Barockgenüssen der Spitzenköche wussten die Experten aus dem Zentrum für Gastrosophie allerlei Interessantes über die barocke Küche zu erzählen. Sie berichteten frei nach dem Motto "Gerichte mit Geschichte" viel Spannendes über die Kulinarik in der Barockzeit.

Geladene Gäste aus ganz Österreich genossen und verkosteten voll Neugierde, philosophierten und staunten. Die Vielfalt der barocken Küche sorgte für echte Genusserlebnisse und wird ab sofort auf den ausgewählten Speisekarten des SalzburgerLandes zu finden sein. Gerne werden noch weitere Köche in diese Initiative aufgenommen.

Leo Bauernberger, MBA, Geschäftsführer SalzburgerLand Tourismus GmbH:

"In der Zeit des Barock wurde der Grundstein für das kulinarische Erbe unserer heutigen Zeit gelegt. Seit jeher waren Köche viel auf Reisen und haben die Ideen aus aller Welt mit in ihre Küchen gebracht. So auch im SalzburgerLand. In dieser Initiative treffen sich Genuss und Kulinarik, Geschichte und Wissenschaft. Wir

SalzburgerLand
Tourismus GmbH
Wiener Bundesstraße 23
Postfach 1
5300 Hallwang | Salzburg
AUSTRIA

T +43 662 6688 0
F +43 662 6688 66

info@salzburgerland.com
www.salzburgerland.com

PRESSEKONTAKT

Michaela Obernosterer
Chefredaktion PR-
und Contentmanagement

m.obernosterer@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 77
M +43 664 8066 8877

Gernot Hörwertner
Unternehmens-
kommunikation und
Contentmanagement

g.hoerwertner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 75
M +43 664 8066 8875

Andrea Bodner, BA
PR- und
Contentmanagement

a.bodner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 76

haben es uns zur Aufgabe gemacht, die Bekanntheit des SalzburgerLandes als Genussdestination international weiter auszubauen. Zehn Genusspunkte machen dieses kulinarische Erbe erlebbar. Zu den besonderen Schätzen der Barockzeit gehört das Kochbuch von Conrad Hagger aus dem Jahr 1719. Die wertvolle Sammlung enthält über 3000 Gerichte und Rezepturen, davon alleine 400 Suppen. Diese und andere Rezeptsammlungen aus dem Barock dienen den talentierten Köchen im SalzburgerLand als Anregungen für die Neuinterpretationen barocker Genüsse."

Prof. DDr. Gerhard Ammerer, Leiter des Zentrums für Gastrosophie an der Universität Salzburg:

"Das Image von Stadt und Land Salzburg im In- und Ausland basiert zu einem Gutteil auf der barocken Kultur. Neben der auffälligen Architekturlandschaft gibt es auch barocke Gerichte (wieder-)zu entdecken. Dazu dienen unsere Editionen von Kochbüchern des 17. und 18. Jahrhunderts. Wenn nun die Sehenswürdigkeiten des Landes mit Gerichten aus der Zeit angeboten werden, dann könnte das für eine gewisse kulturell interessierte Klientel an Salzburg-Besuchern eine interessante Ergänzung zum sonstigen touristischen Angebot sein."

Andreas Döllerer, Restaurant Döllerer, Golling:

"Das Engagement der Gastrosophen für das Thema Barocke Küche war von so groß, dass ich sogleich von ihrer Begeisterung angesteckt wurde. Für mich ist es wichtig, dass die Gerichte und ihre Geschichte spannend sind. Ich frage mich: Was steckt hinter der Materie? Welche Zutaten wurden verwendet, die es auch heute noch gibt? Besonders interessant habe ich etwa die große Vielfalt an Süßspeisen gefunden. Bei der Auswahl der Rezepte halte ich mich an regionale Zutaten, so wie heimische Flusskrebse oder Innereien aus der hauseigenen Metzgerei."