

Winterlicher Hochgenuss mit der „Via Culinaria“

Einkehrschwung am „Genussweg für Hüttenhocker“

Wer das SalzburgerLand bereisen und die besten Kulinarikadressen im Blick haben möchte, der sollte den „Via Culinaria“-Guide mit im Gepäck haben: Dieser gilt mit seinen neun thematischen Genusswegen seit seinem ersten Erscheinen vor zehn Jahren als Standard- und Nachschlagewerk für die besten Genussadressen im SalzburgerLand. Die sechste, überarbeitete und erweiterte Auflage erschien im Frühjahr 2019 und umfasst 194 Seiten und rund 300 Adressen. Diese sind allesamt handverlesen. So auch die Hütten und Bergrestaurants am „Genussweg für (Ski)Hüttenhocker“. Diese befinden sich auf oder an den Pisten und sind ein Garant für einen köstlichen Einkehrschwung.

Der „Genussweg für (Ski)Hüttenhocker“ umfasst 24 Adressen, die meisten davon liegen direkt in den Skigebieten von weit über die Grenzen hinaus bekannten Wintersportregionen wie etwa Zell am See-Kaprun, Obertauern, Flachau, Hochkönig oder Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang. Die Küchenchefs in diesen Hütten legen größten Wert auf Qualität, Regionalität und Saisonalität: Gekocht wird mit viel Liebe zum Detail. Serviert werden bodenständige Gerichte mit regionalen Zutaten, die oftmals von der eigenen oder einer benachbarten Landwirtschaft stammen. Doch in den Hütten wird auch großer Wert auf Architektur, Atmosphäre und Authentizität gelegt: Anstatt Selbstbedienung wird an fein gedeckten Tischen gegessen, die Gerichte werden von erlesenen Weinen begleitet und die Stuben überzeugen mit uriger Einrichtung oder modernem, alpinen Design. In jedem Fall sind sie immer für eine Überraschung gut – und das gleich auf mehreren Ebenen.

Das SalzburgerLand ist die Wiege der „Alpinen Küche“

Die „Via Culinaria“ im SalzburgerLand umfasst engagierte Landwirte, regionale Produzenten und leidenschaftliche Köche. Sie ist damit auch ein Inbegriff der Alpinen Küche, die auf Authentizität, Saisonalität und Regionalität setzt und das kulinarische Erbe des Landes in den Fokus stellt. Dabei geht es um altüberlieferte Zutaten und Rezepte, die wiederentdeckt und neu interpretiert werden, ebenso wie um mutige und innovative Zubereitungsarten, aber auch um die enge und gute Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus. Alle 300 Genussadressen der „Via Culinaria“ entsprechen den Kriterien der „Alpinen Küche“.

Ausgewählte Adressen für ein besonderes Hüttenerlebnis im SalzburgerLand:

Zu Gast bei den Almbutlern auf der „Deantnerin“ in Dienten am Hochkönig

Direkt an der Bürglalmabfahrt liegt die 2016 erbaute Deantnerin in der Region Hochkönig: Es ist ein urbaner Kubus mit Sichtbeton und raumhohen Fenstern, die den Blick auf ein grandioses Panorama freigeben. „Wir wollten keine Lederhosenarchitektur“, lacht Besitzerin Birgit Burgschwaiger. „Mit dem Materialmix holen wir die Natur direkt in die Hütte. So unerwartet das Design, so bodenständig sind die Speisen. Wir gehen keine Kompromisse in Bezug auf Rationalität und Qualität ein und so kommen die Produkte von den umliegenden Bauern, Bäckern und Produzenten.“ Die gute Seele der Deantnerin ist Pächter Mirko Verdorfer, der mit seinen „Almbutlern“ für Stimmung und besten Service sorgt. Diese servieren unter anderem Hirtennudeln, Zwiebelrostbraten, Deantner-Burger oder den süßen „Schmarrn der Deantnerin“. www.deantnerin.at

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

Genot Hörwertner
Unternehmenssprecher
Leitung Unternehmens-
kommunikation, PR &
Medienmanagement
DACH

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

Michaela Obernosterer
Chefredaktion PR und
Medienmanagement
DACH

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

Sabrina Gangl, BA, MA
PR und Medien-
management DACH

s.gangl@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 76

Lässiger Mountain Club „Mama Thresls Hendl Fischerei“ in Leogang

Am Asitzgipfel im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn steht seit Dezember 2015 die jüngste Kulinarik-Adresse von Huwi und Renate Oberlader. Ihnen gehört auch das lässige „Mama Thresl“-Hotel und das luxuriöse Bergdorf Priesteregg in Leogang: Die Hendl Fischerei ist ein moderner Mountain Club aus Glas, Leder und Stahl. Unter dem Cabrio-Glasdach, das bei Schönwetter einfach zur Seite geschoben wird, werden knusprige Grillhendl, Ripperl und Steckerlfisch bei coolem Sound serviert. www.mama-thresl.com/hendlfischerei

Zweifacher Genuss in der „Areitlounge“ und auf der „Areitalm“ auf der Schmittenhöhe

Auf dem Hausberg von Zell am See-Kaprun – der Schmittenhöhe – gibt's gleich zwei besondere Einkehren, die von dem Ehepaar Edith und Peter Pfeffer betrieben werden. Die im Dezember 2017 eröffnete Areit Lounge – im Besitz der mit Zell am See eng verbundenen Familie Porsche – überzeugt mit ihrem puristischen Äußeren und einem farbenfrohen Interior-Design. Ein offenes Raumkonzept mit langer Bar und einem zentralen Kamin sorgt für Gemütlichkeit, raumhohe Fenster für Weitblick. Gespeist wird nach dem Motto ‚fine dining‘: Hier genießt man ein Glas Wein zu Pinzgauer Tapas oder Beef Tatar vom Pinzgauer Rind – vom nahe gelegenen Bio-Bauernhof der Familie Porsche. Die gemütliche Areitalm nebenan bietet hingegen eine volle Auswahl an typisch österreichischen Speisen. www.areitalm.at | www.areitlounge.at

„Gipfelrestaurant“ am Kitzsteinhorn ist Salzburgs höchstgelegenes Restaurant

Keine klassische Skihütte, sondern ein hochmodernes Bergrestaurant erwartet die Besucher der Gipfelwelt 3000 am Kitzsteinhorn in der Region Zell am See-Kaprun. Die Architekten Arkan Zeytinoglu und Ariana Grüll, die schon mit dem Österreich-Pavillon auf der Weltausstellung in Shanghai für Furore sorgten, gestalteten das Marktrestaurant mit 150 Sitzplätzen samt Bar- und Loungebereich. Der architektonische Leckerbissen auf 3.029 Meter Seehöhe ist das höchste Restaurant Salzburgs. Man hat hier die klare Formensprache von außen nach innen geholt: Das Blau des Himmels findet sich in der Polsterung des Mobiliars, weiß gekalkte Eiche erinnert an das ewige Eis des Gletschers, futuristische Leuchtmittel an Schnee und weite Fensterfronten geben den Blick auf ein unglaubliches Panorama frei. Serviert werden unter anderem Frühstück und spezielle „Via Culinaria-Schmankerl“. Auf 2.450 Meter Seehöhe werden im Restaurant Gletschermühle Gerichte der typischen, österreichischen Küche serviert. www.kitzsteinhorn.at

Feine Alpine Küche im „Mountain High Life Treff 2000“ in Obertauern

Nicht eine Jahreszahl, sondern die Höhenmeter haben dem „Mountain High Life Treff 2000“ seinen Namen gegeben. Er liegt neben der Mittelstation der Sesselbahn Grünwaldkopf in Obertauern und wer hier Lederhosen und alpinen Kitsch sucht, sucht vergebens. Stattdessen findet man einen Wirt, der ein Haubenkoch ist: Franz Fuiko, einstmals Küchenchef des „Carpe Diem“ in der Salzburger Altstadt. Und man entdeckt eine gelungene Mischung aus Skibar, Stube und Terrasse. Gourmets werden nicht nur mit einem Traumpanorama belohnt, sondern auch mit alpenländischen Gerichten im Stile der Alpenen Kulinarik: So etwa stehen Almkasnocken, hausgemachte Fleisch- und Grammelknödel sowie Fleisch- oder Käse-Fondue auf der Speisekarte. www.treff2000.at

Altbewährte und neue Adressen im Stile der „Alpinen Küche“ auf neun Genusswegen:

Das Konzept der „Via Culinaria“ beruht auf den thematischen Genusswegen, die durch alle Ferienregionen im SalzburgerLand führen. Die Salzburger Kulinarikjournalistin und Autorin Doris Maier hat sich erneut auf den Weg gemacht und mehr Adressen gefunden denn je.

- Der **Genussweg für Feinspitze** umfasst inzwischen 33 Adressen: Er versammelt die besten Küchen und Köche des Landes, die Patronanz hat der erst 36 Jahre alte 3-Hauben-Koch **Vitus Winkler** vom Genießer- und Verwöhnhotel Sonnhof in St. Veit im Pongau übernommen. Er fühlt sich wie kaum ein anderer dem Stil der „Alpinen Küche“ verbunden: Seine Produzenten kommen allesamt aus dem näheren Umkreis, gemeinsam mit seinen Mitarbeitern sammelt er die Zutaten für seine Haubenküche im Garten, auf den Wiesen und im Wald.

- Rund um heimische Fleischspezialitäten dreht sich der **Genussweg für Fleischtiger** mit seinen 23 Adressen: Pinzgauer Rind, Pongauer Fleischkrapfen, Wildfleisch und Lamm gehören dazu. Die Patronanz hat Franz Meilinger übernommen: Er ist Küchenchef im heimatischen Weyerhof in Bramberg am Wildkogel und er erkennt bei seinen Gästen eine noch nie da gewesene Sensibilität gegenüber Fleischgenuss. Sein „Signature dish“ ist das „Bauernschöpserne“, ein Schafbraten, der in der Region Nationalpark Hohe Tauern eine lange Tradition hat.
- Salzburgs Seen, Bäche und Flüsse sind ein hoch geschätztes Fischrevier, die Fischerei ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Zu den heimischen Speisefischen zählen Bachforelle, Seesaibling, Äsche, Seeforelle, Hecht und Reinanke, die unter anderem an den 19 Adressen am **Genussweg für Fischfans** serviert werden. Dessen Botschafter ist Salzburgs Landesfischermeister Gerhard Langmaier von der Schloss-Fischerei Hotel Schloss Fuschl.
- Bier und Edelbrände haben im SalzburgerLand eine lange Tradition. Schon in den 1930ern kreierte Anton Vogl II. vom Guglhof in Hallein seinen ersten Gin aus Wacholder, Waldheidelbeere und Mehlbeere. Noch heute entstehen hier vielfach ausgezeichnete Edelbrände, Gin und Whiskey. Anton Vogl ist Pate des **Genussweges für Biervorkoster und Schnapsfreunde mit 25 Adressen**.
- Der **Genussweg für Naschkatzen** widmet sich süßen Versuchungen wie Mehlspeisen, Desserts, Pralinen und Schokoladenkreationen. An 17 Genussadressen werden diese und viele weitere Genüsse zelebriert, unter anderem bei Chocolatiers oder in traditionsreichen Kaffeehäusern und Konditoreien: Norbert Fürst ist nicht nur Ur-Urenkel des Erfinders der „Original Salzburger Mozartkugel“, sondern auch Botschafter des Genussweges.
- Kreative Käsemacher, Hofkäsereien, Feinkostläden, Almen und Restaurants versammelt der **Genussweg für Käsefreaks** mit seinen 18 Adressen: Die Bandbreite reicht vom Tennengauer Almkäse über den Pinzgauer Bierkäse bis zum Flachgauer Heumilchkäse. Genussbotschafter Gunther und Margarethe Naynar vom Hiasnhof in Göriach stellen aus der Bio-Milch ihrer 12 Kühe und 15 Ziegen besten Rohmilchkäse nach französischer Manier her.
- Am **Genussweg für Hüttenhocker** mit seinen 24 Adressen werden Wanderer und Wintersportler mit köstlichen, hausgemachten Hüttenschmankerln verwöhnt. Im Winter extrem innovativ und trendig direkt an den Pisten, im Almsommer ganz urig und gemütlich. So etwa auf der Feldinghütte von Familie Sendlhofer in Bad Hofgastein, die die Patronanz für den Genussweg innehat.
- Das SalzburgerLand ist Europas Spitzenreiter, wenn es um biologische Landwirtschaft geht: Nirgendwo gibt es mehr Bio als hier! Die 19 Adressen – darunter Hotels, Restaurants, Landgasthöfe und Hofläden – am **Genussweg für Bio-Genießer** begeistern nicht nur Bio-Liebhaber, sondern alle, die Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit legen. Botschafter ist Markus Widauer vom Hotel Forsthofalm in Leogang.
- Dem besonderen Heilwesen rund um Kräuter widmet sich der **Genussweg für Kräuterliebhaber** mit 20 Adressen, darunter Kräuteralmen, Bauernhöfe, Kräuter- und Klöstergärten. Botschafterin Andrea Rieder vom Verein „Hollersbacher Kräutergarten und Bienenlehrpfad“ erlebt seit Jahren, wie sehr das Trendthema Kräuter die Sehnsucht des modernen Menschen nach Natur widerspiegelt.

Via Culinaria-Guide, 6. Auflage (2019)

Seit zehn Jahren gilt der mittlerweile 194 Seiten starke „Via Culinaria“-Guide als Standardwerk für die gute Küche und hervorragende Produzenten im SalzburgerLand. Übersichtlich gegliedert versprechen die neun Genusswege mit erstmals rund 300 Adressen, die allesamt den Kriterien der „Alpinen Küche“ entsprechen, flächendeckenden Genuss rund ums Jahr. Darüber hinaus gibt es weitere Adressen, die keinem Genussweg zugeordnet sind. Die „Via Culinaria“-Betriebe werden von einer Salzburger Gourmet-Journalistin nach objektiven Kriterien getestet und ausgewählt. Weitere Infos sowie kostenlose Bestellmöglichkeit der Broschüre unter www.via-culinaria.com.