

Salzburger Bauernherbst feiert 25-Jahr-Jubiläum

Von der Idee zu einem Vierteljahrhundert Erfolgsgeschichte

Von 16. August bis 1. November 2020 wird in 73 Orten das 25-Jahr-Jubiläum des Salzburger Bauernherbst gefeiert. Die Besonderheiten des bäuerlichen Lebens, die Zutaten und Gerichte der bäuerlichen Küche sowie altüberlieferte Bräuche rücken in den Mittelpunkt und werden für interessierte Besucher im Rahmen von Hof- oder Erntedankfesten, Musikantentreffen und Almagrieben, Märkten und Kirtagen, Wanderungen sowie Koch- und Handwerkskursen erlebbar. Der Salzburger Bauernherbst ist ein Paradebeispiel für eine gelungene Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Tourismus, von der sowohl Einheimische als auch Gäste profitieren. Dem kulinarischen Genuss kommt dabei eine besondere Bedeutung zu.

Am 25. August 1996 nannten es alle das „Glück des Bauernherbstes“: Denn trotz schlechter Wettervorhersagen, strahlte bei der ersten offiziellen Bauernherbsteröffnung unverhofft die Sonne vom Himmel. Die Dirndlrocke flogen und strahlten in allen Farben am Tanzboden in Obertrum am See. Serviert wurden Bauernkrapfen und eine hausgemachte Speckjause zum Verkosten, dazu ein Glaserl Bauernherbst-Bier: Es passte einfach alles perfekt! Besucher aus dem In- und Ausland waren regelrecht aus dem Häuschen: Mit 300 Veranstaltungen und über 150.000 Besuchern begann so im Herbst 1996 die Erfolgsgeschichte des Salzburger Bauernherbstes. Heute gehört die Zeit von Mitte August bis Anfang November zu den beliebtesten Reisezeiten im SalzburgerLand.

Echte Traditionen und bäuerliche Kultur erlebbar machen

Das bäuerliche Jahr hat seinen eigenen Rhythmus, der eng mit der Natur, den Jahreszeiten und der Arbeit am Hof und auf den Feldern zusammenhängt. Schon immer markierten Kirtage und Erntedankfeste das Ende des Sommers. Seit dem ersten Salzburger Bauernherbst 1996 wird diese ganz besondere Zeit auch für Besucher erfahr- und erlebbar. Im Rahmen von Erntedankfesten, Almagrieben, Handwerksvorführungen oder Bauernmärkten lernen sie Bräuche, Traditionen und Festivitäten kennen, die schon seit Jahrhunderten Bestandteil der bäuerlichen Kultur im SalzburgerLand sind: Musik, Tanz, gutes Essen, Tracht, Vereinsleben und Handwerk sind wichtige Bestandteile der Identität und Volkskultur. Bei all dem wird größter Wert auf Echtheit und Authentizität gelegt.

Einheimische, Landwirte und Gäste feiern gemeinsam

Für den Salzburger Bauernherbst wird nichts erfunden oder inszeniert. Alles, was in dieser Zeit schon lange Tradition hat, trägt zur bunten Vielfalt des Angebotes und der Veranstaltungen bei. In einer uralten Mühle Mehl mahlen, der Bäuerin beim Brotbacken zur Hand gehen oder historischen Geschichten in den Heimatmuseen lauschen: Ausprobieren und Mitmachen ist nicht nur erlaubt, sondern ausdrücklich erwünscht. Auch uralte Handwerkstechniken wie etwa Schindelmachen oder Drechseln werden noch heute im SalzburgerLand mit viel Geschick, Können und Geduld ausgeübt und im Rahmen von Bauernherbst-Veranstaltungen gezeigt. Und so macht der Bauernherbst das traditionelle, bäuerliche Leben sichtbar. Seine 25-jährige Erfolgsgeschichte basiert auf einem harmonischen Miteinander von Landwirten, Orten, Vereinen und der Tourismuswirtschaft.

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



Der Salzburger Bauernherbst gilt als Vorzeigebispiel dafür, was möglich ist, wenn alle an einem Strang ziehen. Und er zeigt, dass sich Einheimische für eine Sache ebenso sehr begeistern lassen wie Gäste aus aller Welt.

Alpine Küche im Salzburger Bauernherbst und bei den Bauernherbst-Wirten

Dem regionalen Genuss aus der bäuerlichen Küche kommt beim Bauernherbst eine besondere Bedeutung zu, denn das SalzburgerLand ist ein Land der Milchwirtschaft, der Almen und Wälder: Spezialitäten aus Milchprodukten haben eine ebenso lange Tradition wie Fleisch- oder Mehlspeisen. Viele alte Rezepte werden innerhalb der Familie weitergegeben. So werden Gäste im Salzburger Bauernherbst mit Köstlichkeiten wie „Pofesen“ oder „Bauernkrapfen“ verwöhnt. Auch das Selchen („Räuchern“) und Schnapsbrennen wird noch auf vielen Bauernhöfen praktiziert und so ein Bauerngeselchtes samt Vogelbeerschnaps sind auch ideale Mitbringsel aus dem SalzburgerLand. Vor Ort veredeln über 300 Bauernherbst-Wirte die zahlreichen bäuerlichen Produkte zu herrlichen Gaumenfreuden. Die Zutaten dafür stammen aus der eigenen Heimat: Aus den glasklaren Seen und Bächen, aus den Wäldern und Gärten. Kräuter, Gemüse, Obst, Beeren und Pilze waren schon immer wichtiger Bestandteil der bäuerlichen Küche. Zu den besonders edlen Zutaten zählen Wildfleisch, Fisch wie Bachforelle, Reinanke oder Saibling, aber auch Fleisch vom Tennengauer Berglamm oder vom Pinzgauer Rind.

So schmeckt die Heimat: Bäuerliche Produkte in Hofläden und auf Wochenmärkten

Salzburgs Landwirte – die Gemüsebauern ebenso wie die Milchbauern – sind die Hüter eines echten kulinarischen Schatzes: Ihnen ist es zu verdanken, dass das SalzburgerLand als Feinkostladen Europas gilt. Zugleich sorgen sie für den Erhalt einer unvergleichlich schönen Naturlandschaft. Es ist ihre Liebe zur Tradition und ihrem Erbe, mit der sie täglich an die Arbeit gehen. Felder und Äcker werden achtsam bewirtschaftet, Tiere nach höchsten Standards gezüchtet und gehalten, Hofläden und ländliche Spezialitätenläden mit viel Liebe zum Detail bestückt. Auch sind viele Bauern mit ihren Ständen auf Wochenmärkten in den Ferienregionen zu finden.

Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat macht die bäuerliche Arbeit sicherbar

Nirgendwo in Europa ist der Anteil der Bio-Landwirtschaft höher als im SalzburgerLand, nirgendwo arbeitet man nachhaltiger und umsichtiger. Im Jahr 2019 wurde das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ins Leben gerufen: Alle Produkte, die dieses Siegel tragen, sind streng kontrolliert und stammen aus dem SalzburgerLand. Mehr als 130 Salzburger Genuss-Handwerker – vom Lebensmittelproduzenten über Metzgereien bis hin zu Direktvermarktern – haben ihre Spezialitäten bereits zertifizieren lassen. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat erfüllt den Wunsch der Konsumenten nach Transparenz, Regionalität und Ursprünglichkeit: Es schafft Vertrauen und bringt den Bäuerinnen und Bauern eine deutliche Wertschätzung für ihre Arbeit entgegen.

➤ Attraktive Urlaubsangebote im Salzburger Bauernherbst

Bauernherbst-Arrangement im Salzburger Lungau

- 3 Übernachtungen in der gewünschten Kategorie inkl. Frühstück
- 1 herzhaftes Hüttenjause
- Besuch einer Schaukäserei
- Teilnahme an den Bauernherbstveranstaltungen laut Broschüre 2020
- 1 kg Lungauer Eachtling (spezielle Kartoffelsorte)

Buchbar ist das Arrangement ab € 175,- in einem 3* Gasthof/Hotel pro Person im Doppelzimmer von Ende August bis Ende Oktober 2020.

Info: Tourismusverband St. Michael | T +43 6477 8913 | info@sanktmichael.at | www.lungau.at

Bauernherbst-Pauschale im Großarlal

- 7 Übernachtungen in der gebuchten Unterkunft
- 1 Berg- und Talfahrt mit der Panoramabahn (bis Mitte Oktober in Betrieb)
- 1 geführte Almwanderung
- 1 Almjause
- 1 Eintritt ins Talmuseum in Hüttschlag
- Eintritt zu allen Bauernherbstveranstaltungen im Großarlal
- 1 Überraschungsgeschenk

Buchbar ist die Pauschale ab € 244,- pro Person im Doppelzimmer in der Frühstückspension, ab € 475,- im 4* Hotel von 22. August bis 1. November 2020.

Info: Tourismusverband Großarlal | Gemeinestraße 6 | 5611 Großarl | T+43 6414 281 | info@grossarlal.info | www.grossarlal.info

Bauernherbst-Package in Filzmoos

- 7 Übernachtungen in der gewählten Kategorie
- 1 geführte Almwanderung
- kostenlose Benutzung des Filzmooser Wanderbusses
- eine Pferdekutschenfahrt
- 1 Berg- und Talfahrt mit der Papagenobahn
- Wanderkarte und Tourenbuch
- Besuch des Hofmuseums
- Begrüßungsgetränk
- kostenlose Teilnahme an Veranstaltungen im Rahmen des Bauernherbstes

Buchbar ist das Package ab € 319,- pro Person im Doppelzimmer mit Frühstück von 22. August bis 3. Oktober 2020.

Info: Tourismusverband Filzmoos | Filzmoos Nr. 50 | 5532 Filzmoos | T +43 6453 8235 | info@filzmoos.at | www.filzmoos.at

Bauernherbst-Angebot im Zell am See-Kaprun

- 3 oder 7 Übernachtungen in der gewünschten Kategorie
- Zell am See-Kaprun Sommerkarte mit 40 Attraktionen
- Brotbacken mit anschließender Jause
- Eintritt in das Kaprun Museum
- Hüttenjause auf der Enzianhütte oberhalb des Zeller Sees

Buchbar ist das Angebot ab € 155,- pro Person im Doppelzimmer in der Pension mit Frühstück, ab € 304,- pro Person im 4* Superior-Hotel von 5. September bis 15. Oktober 2020.

Info: Zell am See Kaprun Tourismus | Brucker Bundesstraße 1a | 5700 Zell am See | T +43 6542 770 | welcome@zellamsee-kaprun.com | www.zellamsee-kaprun.com

Weitere Informationen rund um den Salzburger Bauernherbst sowie die aktuelle Veranstaltungs-Übersicht: www.bauernherbst.com