

„Alpine Küche“ spiegelt die kulinarischen Besonderheiten im SalzburgerLand wider

Authentische Rezepte und echte Genussmomente

Die Alpine Küche verspricht einzigartige Genussmomente im SalzburgerLand: Kreativen Köchen, engagierten Produzenten und innovativen Landwirten ist es zu verdanken, dass das kulinarische Erbe der Alpen nicht in Vergessenheit gerät. Die Alpine Küche bringt mit überlieferten Rezepten und spannenden Neuinterpretationen auf den Tisch, was die Natur, die bäuerlich-alpinen Zutaten und die Jahreszeiten hergeben. Sie bildet das SalzburgerLand und dessen kulinarische Besonderheiten auf einzigartige Weise auf dem Teller ab und erfüllt damit die Sehnsucht des Gastes nach Authentizität, Vielfalt und Unverwechselbarkeit. Serviert wird sie in Almhütten ebenso wie in bodenständigen Gasthäusern und in haubengekrönten Spitzenrestaurants. Immer aber ist sie echt, ehrlich und zeitgemäß.

Die Alpine Küche ist eine Rückbesinnung auf das Echte und Gute und lässt dabei viel Spielraum für neue Ideen. Wer sie entdecken und verkosten möchte, der ist im SalzburgerLand genau richtig. Denn hier ging diese Art des Produzierens, Veredelns, Kochens und Zubereitens nie verloren: Eine Riege engagierter Köche hat es sich in enger Zusammenarbeit mit Produzenten und Landwirten zum Ziel gesetzt, das kulinarische Erbe ihrer Heimat einer breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Denn die Liebe zur guten Küche, zu alten Kochtechniken und traditionellen Rezepten wurde im SalzburgerLand immer schon von Generation zu Generation weitergegeben.

Die echte Alpine Küche beweist „Mut zur Einfachheit“

Auf den Almen werden seit Jahrhunderten nach den gleichen Verfahren Käse, Butter oder Topfen hergestellt. In die Buttermilch rührt man die selbstgepflückten Preiselbeeren und der Bauernkrapfen besteht aus den wenigen Zutaten, die man greifbar hat: Mehl, Milch und Schmalz. Gar nur aus Mehl und Schmalz besteht etwa das traditionelle Muas, das sich Holzknechte früher zum Frühstück zubereiteten. 3-Hauben-Koch Andreas Döllner aus Golling, einer der besten Köche Österreichs und ein Aushängeschild der Alpen Küche, hat sich getraut, das ehemalige „Arme Leute“-Gericht zu entstauben und ihm einen Platz in seinem Kochbuch „Cuisine Alpine“ einzuräumen. Er schreibt dazu: *„Das Muas ist ein traditionelles Essen aus dem Pinzgau und Pongau, das mich durch die Kindheit begleitet hat. Damit auch nachfolgende Generationen an dieser unvergleichlichen Art der Esskultur ihre Freude haben, muss sie nur weitergegeben werden. Und die beste Art der Weitergabe ist, sie immer wieder zu kochen.“*

Alpine Küche und ihr Spitzenköche im SalzburgerLand

Neben Andreas Döllner sind es unter anderem Vitus Winkler (Genießer- und Verwöhnhotel Sonnhof in St. Veit im Pongau), Josef Steffner (Mesnerhaus in Mauterndorf), Franz Meilinger (Weyerhof in Bramberg) und Rudi Pichler (Seehof in Goldegg), die die Alpine Küche auf gastronomischem Spitzenniveau umsetzen. Andreas Döllner sagt: *„Ich habe vor etwa zehn Jahren meinen Kochstil und meine Produktphilosophie als ‚Cuisine Alpine‘ definiert, weil es für mich die glaubwürdigste Form der Küche ist. Ich freue mich auch, dass viele andere Betriebe diesen Stil ebenfalls umsetzen. Die Alpine Küche mag ‚trendy‘ sein, sie ist aber weit mehr als Trend.“*

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

Gernot 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

Die Alpine Küche setzt auf regionale Vielfalt

Engagierte Landwirte, regionale Produzenten und hervorragende Köche bilden das erfolgreiche Dreigespann der Alpenen Küche. Nur wenn sie Hand in Hand und nach den gleichen Qualitätsprinzipien arbeiten, entsteht ein größeres Ganzes. Ein Konzept, das sowohl authentisch als auch innovativ ist. Die Alpine Küche im SalzburgerLand besinnt sich auf altüberlieferte Zutaten und Rezepte in gleicher Weise wie auf moderne Zubereitungsarten. Eine Philosophie, die einen Kontrapunkt zu Globalisierung und Uniformität setzt und damit auch Mut erfordert. Mut, sich auf die eigenen Stärken, Produkte und Traditionen zu besinnen. Meeresfrüchte etwa werden von den Karten der Spitzenrestaurants gestrichen, um sie durch heimischen Saibling oder Äsche zu ersetzen. Weil es diese Produkte auch in erstklassiger Qualität direkt aus der Region gibt und diese dazu imstande sind, die eigene Heimat auf dem Teller abzubilden. Mut aber auch, um den Verlockungen der Austauschbarkeit zu widerstehen: Die ländliche Struktur im SalzburgerLand führte früh dazu, dass Selbstgemachtes immer einen hohen Stellenwert behielt, dass man sich der Natur als Schatzkästchen bewusst war und man sich schon früh als „Feinkostladen Europas“ verstand.

„Via Culinaria“-Genussadressen kredenzen Gerichte im Stile der Alpenen Küche

Bereits seit zehn Jahren gibt es die „Via Culinaria – Genusswege im SalzburgerLand“: Sie gilt mittlerweile als Standard- und Nachschlagewerk für die besten Kulinarikadressen im SalzburgerLand. Die sechste, überarbeitete und erweiterte Auflage des Guides erschien im Frühjahr 2019 und umfasst 194 Seiten und rund 300 Empfehlungen. Alle Adressen auf den neun Genusswegen (für Feinspitze, Fleischtiger, Fischfans, Käsefreaks, Kräuterliebhaber, Bierverkoster und Schnapsfreunde, Naschkatzen, Bio-Genießer und Hüttenhocker) sind handverlesen und müssen strenge Richtlinien erfüllen, um in die „Via Culinaria“ aufgenommen zu werden. Zu diesen Richtlinien zählen unter anderem Regionalität, Salzburger Gastfreundschaft und Authentizität. Somit sind alle „Via Culinaria“-Genussadressen auch Garanten dafür, dass Gerichte im Stil der Alpenen Küche kredenzt werden.

Alpine Küche als „notwendige Denkrichtung“

Dabei ist die Alpine Küche weit mehr als ein Megatrend, wie auch der Salzburger Jahrhundertkoch Prof. Dr. h. c. Eckart Witzigmann betont: *„Als ich selbst vor über vierzig Jahren erste Versuche unternahm, regionale Produzenten in meiner nächsten Umgebung ausfindig zu machen, hat so mancher Gast die Nase gerümpft. Die heimische Renke konnte es nicht mit dem Steinbutt aufnehmen. Das französische Täubchen wurde dem Rehragout trotz handgeschabter Spätzle vorgezogen. Heute sieht die Sache anders aus! Die sensationellen Produkte aus dem SalzburgerLand brauchen den internationalen Vergleich nicht zu scheuen. Kreative Köchinnen und Köche, die auf Althergebrachtes zurückgreifen und es in innovativer Weise veredeln sowie Bauern und Erzeuger arbeiten Hand in Hand. Vieles hat Tradition, anderes wiederum ist neu: Der Hauptfokus der Alpenen Küche liegt auf Regionalität und Saisonalität. Und damit ist sie als Denkrichtung nicht nur vorbildhaft, sondern meines Erachtens sogar notwendig. Denn sie ist ökologisch einwandfrei und schon die Ressourcen unserer Mutter Erde.“*

Bekenntnis zu Bio: Alpine Küche ist naturnah, klimaneutral und ressourcenschonend

„Mit der Natur, nicht gegen die Natur“ ist ein Motto, das im SalzburgerLand immer schon von Bedeutung war und ist. Beim Thema „Bio“ hat das SalzburgerLand früh eine Vorreiterrolle im deutschsprachigen Raum eingenommen. Nirgendwo sonst in Europa gibt es so viele Bio-Landwirte und -Produzenten wie hier. Bereits Mitte der 1990er Jahre und mit dem Beitritt Österreichs zur Europäischen Union hat man im SalzburgerLand erkannt, dass Bio über ein enormes Potenzial verfügt. Die Zahlen sprechen für sich: Mehr als die Hälfte der landwirtschaftlich genutzten Flächen im SalzburgerLand werden biologisch oder biologisch-dynamisch nach Demeter bewirtschaftet. Beispiellos in Europa! Aus einem Trend wurde hierzulande schnell ein bewusstes Ernährungsverhalten. Und es war nur ein kleiner Schritt, auch in der Gastronomie und in der Hotellerie zunehmend auf biologische Lebensmittel zu setzen, deren Herkunft man kennt. Eine wichtige Voraussetzung, an der sich auch die Alpine Küche orientiert.

Die Alpine Küche setzt auf „lebendige Tradition“

Die Alpine Küche setzt auf überlieferte Zutaten ebenso wie auf spannende Neuinterpretationen: Schafgarbe, Fichtenwipfel, Waldklee, Kräuter, Holunderbeeren, Kornelkirschen und Bartflechten finden ihren Weg in die Küche. 4-Hauben-Koch Josef Steffner freut sich, wenn die Mauterndorfer Kinder mit einem Korb Eierschwammerl vorm Mesnerhaus stehen. Genauso kennt er es aus seiner eigenen Kindheit. Er selbst geht in den Wald, um Flechten, Baumtriebe und andere ungewöhnliche Zutaten zu sammeln. Ähnlich macht es 4-Hauben-Koch Vitus Winkler, der gemeinsam mit seinen Mitarbeitern in den Wäldern und auf den Wiesen unterwegs ist: „Unsere Küche ist verspielt, wir wollen Geschichten am Teller erzählen.“ Sie setzen auf kleine Grenzgänge mit großer Wirkung: Zurück in ihren Küchen betten sie den Fenchel in Gletschersand und verarbeiten die duftenden Blätter der Balsampappel zu Salz. Die Meisterwurz kommt in die Schokoladenganache und die Tannenzapfen harmonieren mit reifen Marillen.

SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat als Meilenstein für die Alpine Küche

Ein weiterer wichtiger Meilenstein, um bei Konsumenten und Gästen Bewusstsein für Regionalität zu schaffen, ist das 2019 eingeführte SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Alle Produkte, die dieses Siegel tragen, sind streng kontrolliert und garantiert aus dem SalzburgerLand. Aktuell findet sich das Qualitätssiegel bereits auf mehr als 500 ausgezeichneten Lebensmitteln wie Milch und Käse, Eier, Rind- und Kalbfleisch, Geflügel-, Lamm- oder Wildfleisch, Honig, Gemüse, etc. im Salzburger Lebensmittelhandel, bei teilnehmenden Metzgereien, Bauern- und Hofläden sowie auf Wochenmärkten. Mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird der Wunsch nach Ursprünglichkeit erfüllt: Es schafft Vertrauen, bringt aber auch den Bäuerinnen und Bauern eine deutliche Wertschätzung für ihre Arbeit entgegen.

Die wichtigsten Protagonisten der **Alpinen Küche** sind:

- Salzburgs unberührte **Natur** als wertvolle und einzigartige Ressource für Zutaten wie etwa Wildkräuter, Holunderblüten, Beeren, Pilze, Flechten, Blätter, Blüten, Baumnadeln, Rinde, etc.
- Salzburgs **Gemüse-, Milch- und Getreidebauern, Fischzüchter, Imker und Jäger**, die Produkte wie etwa Milch, Fleisch, Roggen, Kartoffeln, Gemüse etc. liefern.
- **Produzenten** und **Direktvermarkter** wie Bauern oder Edelbrenner die handwerklich tätig sind und Produkte verfeinern und veredeln und so etwa ausgezeichnete Ziegen- oder Schafmilchkäsesorte, Edelbrände, Speck oder Brot herstellen.
- **Salzburger Köche** und **Gastronomen**, die sich darauf verstehen, aus regionalen Zutaten Gerichte nach überlieferten oder neuen Rezepten zuzubereiten.

Salzburger Schottsuppe – ein wiederentdecktes Rezept im Stil der Alpinen Küche

Der Schotten ist ein selten gewordenes Milchprodukt und wird aus Buttermilch und Rahm hergestellt. Immer schon galt die daraus hergestellte Suppe als „Arme-Leute-Essen“: Sie wird im ganzen Land auf dieselbe Art und Weise zubereitet und hat einen sehr speziellen Geschmack. Heute ist das Produkt vor allem im Hinblick auf das Thema Nachhaltigkeit sehr zeitgemäß: Nichts wird vergeudet.

Lungauer Schottsuppe

Rezept von Flora Löcker, Löckerwirt im St. Margarethen im Salzburger Lungau, www.loeckerwirt.at

Zutaten:

0,5 l stilles Wasser oder Leitungswasser
 Salz, gemahlener Kümmel, Lorbeerblatt
 200 g Schotten
 Rahm
 geröstete Schwarzbrotwürfel (nach Belieben)

Zubereitung:

Wasser mit etwas Salz, gemahlener Kümmel und einem Lorbeerblatt erhitzen und ca. 15 min köcheln lassen. Dann das Lorbeerblatt entnehmen, 200 Gramm Schotten mit dem Schneebesen einrühren und mit einem Schuss Rahm abrunden. Die Schottsuppe darf nicht mehr aufkochen, bei Bedarf noch nachwürzen, mit Schwarzbrotwürfeln servieren.