

Mit der Via Culinaria die alpine Küche entdecken

Die Via Culinaria widmet der Wirtshauskultur einen eigenen Genussweg

Der Via-Culinaria-Guide erscheint im Frühjahr 2021 bereits in der 7. Auflage. Seit 13 Jahren gilt der Führer im Taschenbuchformat als Standardwerk der alpinen Küche im SalzburgerLand. Mehr als 330 Genussadressen sind darin versammelt, diese wiederum lassen sich zehn Genusswegen zuordnen. Mit der Neuauflage erhielt die berühmte Salzburger Wirtshauskultur einen eigenen Genussweg. Die Aufnahme in den Via-Culinaria-Guide schafft nur, wer handwerklich hergestellte, regionale Produkte anbietet, diese entsprechend veredelt oder die alpine Küche als Teil seiner Küchenphilosophie versteht: Die Palette reicht vom Bio-Hotel über den Edelbrenner, vom Dorfbäcker über die Almhütte bis hin zur Kräuterbäuerin und Salzburgs Haubenköchen.

Die Via Culinaria im SalzburgerLand umfasst engagierte Landwirte, heimische Genusshandwerker, regionale Produzenten und leidenschaftliche Köche: Die über 330 Kulinarik-Adressen auf den zehn thematischen Genusswegen haben sich allesamt den Grundwerten der alpinen Küche im SalzburgerLand verschrieben: Es sind das die Werte Regionalität, Frische, Qualität, Saisonalität und Nachhaltigkeit.

Genussmomente als nachhaltige Urlaubseindrücke verankern

Seit vielen Jahren beobachtet man im SalzburgerLand mit großer Freude den Trend, dass es vor allem die Kulinarik und der Genuss sind, die für nachhaltige Urlaubseindrücke sorgen. Gutes Essen ist längst ein wichtiges Reisemotiv. *„Das SalzburgerLand zählt zu den herausragenden Genussdestinationen Europas: Die alpine Küche wurde hier in ihren Ursprüngen gewahrt, von Generation zu Generation weitergegeben, aber auch von Köchen kreativ und mutig weiterentwickelt. Heute ist sie wesentlicher Bestandteil eines Urlaubs im SalzburgerLand oder um es in mit anderen Worten zu sagen: Was W. A. Mozart für Kultur- und Musikliebhaber ist, ist die alpine Küche für Gourmets, Foodies und Liebhaber des guten Geschmacks“*, bestätigt Leo Bauernberger, Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH.

Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann lobt das Erfolgskonzept „Via Culinaria“

Prof. Eckart Witzigmann ist seit Gründung der Via Culinaria Schirmherr des Genussprojektes und kommt dieser Aufgabe aus tiefster Überzeugung nach. Der Jahrhundertkoch, der in Bad Gastein aufgewachsen ist und hier auch seine Lehre absolviert hat, feiert im Juli 2021 seinen 80. Geburtstag. Die Themen Gesundheit und Nachhaltigkeit sind ihm mehr denn je ein Anliegen. *„Gesunder Genuss ist ganzheitlich zu verstehen: Er bezieht die Themen Geschmack, Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit gleichermaßen mit ein. Es geht um sinnvolle Kreislaufwirtschaft, um lokale Kooperationen zwischen Bauern und Köchen, um Tierwohl und um ökologische Landwirtschaft. Es geht darum, mit der Natur zu arbeiten und niemals gegen sie“*, betont Prof. Eckart Witzigmann. *„Noch nie war es so wichtig wie heute, sich auf die guten, heimischen Lebensmittel zu besinnen.“*

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
M +43 664 80668876

Andrea Bodner, BA
PR und Medien-
management DACH

a.bodner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 35

Das SalzburgerLand ist Wiege der alpinen Küche

Spiegelbild dieses Zeitgeists ist die alpine Küche, als deren Wiege das SalzburgerLand bezeichnet werden kann. 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 von Landwirtschaft und Tourismus. Die über 330 Genussadressen der Via Culinaria entsprechen den Ansprüchen der alpinen Küche.

Diese ist im SalzburgerLand nie in Vergessenheit geraten, im Gegenteil, sie wurde gehegt und gepflegt. Auf den Almen werden seit Jahrhunderten nach den gleichen Verfahren Käse, Butter oder Topfen hergestellt. In die Buttermilch werden die selbstgepflückten Preiselbeeren gerührt und die köstlichen Bauernkräpfen bestehen aus wenigen und sehr einfachen Zutaten. Zudem ist das SalzburgerLand Bio-Weltmeister: Nirgendwo gibt es mehr ökologisch arbeitende Landwirte als hier.

Neuer „Genussweg für Salzburger Wirtshäuser“

Urige Stuben, in denen nicht nur gut gegessen, sondern auch gefeiert werden darf, wöchentliche Stammtischrunden, bodenständige Küche und eine gemütlich-ungezwungene Atmosphäre – all das macht die Wirtshauskultur im SalzburgerLand aus. Das Wirtshaus ist aus dem Leben der Einheimischen nicht wegzudenken und wird bei Gästen sehr geschätzt. Es war höchste Zeit, dass die traditionellen Wirtshäuser einen eigenen Genussweg im Rahmen der Via Culinaria erhalten: Insgesamt 27 Adressen sind es in Summe, darunter auch der „Wirt am Gries“ in St. Gilgen, der von Familie Tritscher in zweiter Generation geführt wird. *„Ein echtes Wirtshaus ist auch immer eines, das sich weiterentwickelt“*, betonen Elisabeth und Martin Tritscher, Via Culinaria-Botschafter des neuen Genussweges. *„Gäste dürfen sich an allen Wirtshaus-Adressen auf ein authentisches, aber auch zeitgemäßes Genusserlebnis freuen. Eine weitere Besonderheit im Wirtshaus ist die, dass hier alle Gäste gleich sind. Es wird kein Unterschied gemacht und das ist ein Umstand, der uns auszeichnet.“*

Die Via Culinaria-Genusswege und die Genussbotschafter der 7. Auflage:

Das Konzept der Via Culinaria beruht auf den thematischen Genusswegen, die durch alle Regionen im SalzburgerLand führen. Die Genusswege im Überblick:

- Der **Genussweg für Feinspitze** versammelt die besten Küchen und Köche des Landes. Die Patronanz haben die Brüder **Karl und Rudi Obauer** in Werfen inne, deren Restaurant mit fünf Hauben gekrönt ist. Die beiden Köche prägen seit über 40 Jahren Salzburgs Spitzengastronomie entscheidend mit und begleiten und inspirieren viele junge Köche in ihrem Werdegang. Der Weg umfasst 44 Adressen.
- Rund um heimische Fleischspezialitäten dreht sich der **Genussweg für Fleischtiger** mit seinen 20 Adressen: Pinzgauer Rind, Pongauer Fleischkräpfen, Wildfleisch und Lamm gehören dazu. Die Patronanz hat Spitzenkoch **Richard Brunbauer** vom **Restaurant Brunbauer** in der Stadt Salzburg inne. Er sagt: *„Kein anderes Lebensmittel ist so sensibel wie Fleisch.“* Regionalität, Tierwohl und höchste Qualität werden an allen Adressen großgeschrieben.
- 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 **Josef Brüggler** vom traditionsreichen **Erlhof** in Zell am See. Sein „Signature Dish“ ist das Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse und Krenpüree und zu besonderen Anlässen Flusskrebse, die in Zell am See gezüchtet werden.
- Bier und Edelbrände haben im SalzburgerLand eine lange Tradition. **Gabi und Matthias Moser**, die neuen Paten des **Genussweges für Biervorkoster und Schnapsfreunde** haben 1995 mit ihrem ersten Brand aus Lungauer Enzianwurzeln gleich die Goldmedaille abgeräumt. In Zederhaus



im Salzburger Lungau stellen sie feinste Edelbrände und Liköre aus heimischem Obst, Beeren, Wurzeln und sogar Kartoffeln her. Der Weg umfasst insgesamt 28 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, so wie etwa in der **Konditorei Schatz** in der Salzburger Altstadt. Das Kaffeehaus ist eine echte Institution, die handgetunkten Schatz-Mozartkugeln und die Schatz-Cremeschnitten sogar in Shanghai bekannt. **Erich Winkler** und Tochter **Gabriele Scheffenacker** sind die neuen Botschafter des Genussweges.
- Kreative Käsemacher, Hofkäsereien, Feinkostläden, Almen und Restaurants versammelt der **Genussweg für Käsefreaks** mit seinen 19 Adressen: Die Bandbreite reicht vom Tennengauer Almkäse über den Pinzgauer Bierkäse bis zum Flachgauer Heumilchkäse. Genussbotschafter sind die Landwirte **Gertraud und Josef Oberascher** von der **Hofkäserei Schmiedbauer** aus Bad Vigaun: Sie verarbeiten täglich die Milch ihrer Kühe und stellen 15 verschiedene Käsesorten sowie Topfen und Joghurts in traditioneller Manier her.
- Am **Genussweg für Hüttenhocker** mit seinen 26 Adressen werden Wintersportler und Wanderer mit köstlichen, hausgemachten Hüttenschmankerln wie Kaspressknödel, Kasnocken oder Kaiserschmarrn verwöhnt: im Winter innovativ und trendig direkt an den Pisten oder Rodelbahnen, im Almsommer ganz urig und gemütlich. Neue Botschafter sind **Stefanie Rohmoser** und **Sohn Benjamin** von der **Jufenalp** in Maria Alm, die auch eine begehrte Hochzeitslocation ist.
- Das SalzburgerLand ist weltweiter 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. Botschafterin ist **Nadja Blumenkamp** vom **Bio-Hotel Rupertus** in Leogang, dessen Restaurant ganz neu mit zwei Hauben ausgezeichnet wurde.
- Dem besonderen Heilwissen rund um Kräuter widmet sich der **Genussweg für Kräuterliebhaber** mit 18 Adressen, darunter Kräuteralmen, Bauernhöfe, Kräuter- und Klöstergärten. Botschafterin **Christine Brunauer** von **Unteregg's Kräutergarten** in Adnet nennt einen zauberhaften Garten auf 700 Meter Seehöhe ihr Eigen und weicht interessierte Besucher im Rahmen von Workshops in die Geheimnisse der Kräuter- und Blütenverarbeitung ein.
- Gelebte und authentische Salzburger Gastfreundschaft gepaart mit traditioneller und gleichzeitig zeitgemäßer Kulinarik genießt man in insgesamt 27 Wirtshäusern entlang des jüngsten der zehn Via-Culinaria-Genusswege, dem **Genussweg für Salzburger Wirtshauskultur**.

Via Culinaria-Guide, 7. Auflage (2021)

Seit 13 Jahren gilt der mittlerweile 220 Seiten starke Via-Culinaria-Guide als Standardwerk für die gute Küche und hervorragende Produzenten im SalzburgerLand. Übersichtlich gegliedert versprechen die zehn Genusswege und über 330 Adressen flächendeckenden Genuss rund ums Jahr. Allesamt entsprechen sie den Ansprüchen der alpinen Küche. Die Genusswege für Feinspitze, Naschkatzen, Fischfans, Fleischtiger, (Ski-)Hüttenhocker, Käsefreaks, Kräuterliebhaber, Bierverkoster & Schnapsfreunde, Bio-Genießer und Salzburger Wirtshauskultur führen durch alle Salzburger Urlaubsregionen. Darüber hinaus gibt es noch weitere Adressen, die keinem Genussweg zugeordnet sind, aber gleichermaßen einen Besuch wert sind. Die Via Culinaria-Betriebe werden von einer Salzburger Gourmet-Journalistin nach objektiven Kriterien getestet und ausgewählt.

Weitere Infos sowie kostenlose Bestellmöglichkeit des Guides unter www.via-culinaria.com.