MEDIENINFO

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 zehn thematischen Genusswegen und mehr als 330 Genussadressen als Standard- und Nachschlagewerk für die gute Küche im SalzburgerLand. Diese Genusspunkte sind allesamt handverlesen. So auch die Hütten und Bergrestaurants am „Genussweg für (Ski)Hüttenhocker“. Diese befinden sich auf oder an den Skipisten und sind ein Garant für einen köstlichen Einkehrschwung.

Der „Genussweg für (Ski)Hüttenhocker“ umfasst 26 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 Fieberbrunn. 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 330 Genussadressen der „Via Culinaria“ entsprechen den Kriterien der „Alpinen Küche“.

Neues Kulinarik-Erlebnis in Kleinarl: „Lumberjack Bio-Bergrestaurant“

Nicht nur die Kulinarik, sondern das gesamte Gebäude des Lumberjack Bio-Bergrestaurants auf der Kleinarler Seite des Shuttlebergs besteht aus besten heimischen Rohstoffen und Handwerksleistungen. Auf die Gäste warten hier eine sonnige Panoramaterrasse und zwei lichtdurchflutete Etagen mit offener Galerie, riesige Wintergärten, große Terrassen und Bänke um gemütliche Scheitholzöfen. Vegetarier, Veganer und Flexitarier können dabei auf eine große Auswahl an Speisen, die fit machen, zurückgreifen – alle aus garantiert biologisch erzeugten Produkten aus der direkten Umgebung, aus Wildsammlung der Region, aus eigenem Anbau rund um die Hütte oder aus Produkten mit klarem Herkunftskonzept. Definitiv ein Highlight in der Street Food Area am Lumberjack ist Günther Felbers Food-Trailer „Schmarr*n Anders“. Er rundet das umfangreiche Kulinarik-Angebot mit ganz besonderen Varianten des österreichischen Mehlspeisenklassikers Kaiserschmarrn ab: Er serviert Bratapfel Schmarr’n mit oder ohne Rosinen, Schoko-Nuss Schmarr’n und Lumberjack Schmarr’n mit Schwarzbeeren und das alles auf Wunsch mit Preiselbeer Marmelade, frischem Apfelmus oder Eierlikör. www.lumberjack.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

Gernot Hörwertner
Unternehmenssprecher
Leitung Unternehmenskommunikation, 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 Medienmanagement DACH

s.gangl@salzburgerland.com
T +43 662 6688 76
M +43 664 80668876

Andrea Bodner, BA
PR und Medienmanagement DACH

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

➢ 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 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

„Mama Thresls Hendl Fischerei“ in Leogang
Am Asitzgipfel im Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn lädt die Hendl Fischerei, ist ein moderner Mountain Club aus Glas, Leder und Stahl, zum Einkehrschwung. 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 auf der Schmittenhöhe auf der „Areitalm“ und in der „AreitLounge“
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. In der Areitalm können Skibegeisterte den Tag im Zirbenstüberl mit einem „Genießer-Alm-Frühstück“ beginnen und sich später auf der Sonnenterrasse mit Essenz vom Tauernwild, Almgröstl, gebeiztem und geflämmtem Seesaibling oder Vegetarischem wie Knödelvariation oder Kasnocken stärken. Dabei immer im Blick: die Dreitausender der Hohen Tauern. Auch die AreitLounge mit ihrem puristischen Äußeren und farbenfrohem Interior-Desing lädt zu einer gemütlichen Auszeit ein. www.areitalm.at | www.areitlounge.at

„Gletschermühle“ und „Gipfel Restaurant“ am Kitzsteinhorn
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 typisch 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 Stil der Alpinen Kulinarik: So etwa stehen Almkasnocken, hausgemachte Fleisch- und Grammelknödel, geräuchterter Saibling, Forellenfilet sowie Fleisch- oder Käse-Fondue auf der Speisekarte. www.treff2000.at

Ski & Genuss am Berg mit Nelson Müller in Wagrain-Kleinarl
Genuss auf der Piste und Genuss auf dem Teller: Wagrain-Kleinarl verbindet bei „Ski & Genuss – mit Nelson Müller“ das Skivergnügen mit kulinarischen Highlights. Am 18. März 2022 zeigen die Top-Köche Nelson Müller und Rudi Pichler ihre Kochkünste in einer eigens aufgebauten Show-Küche und verwöhnen die Skifahrer mit kulinarischen Köstlichkeiten. Verwendet werden dafür Lebensmittel von Produzenten aus der Region. Wer nicht so lange warten möchte, kann das von Nelson Müller kreierte Gericht bereits vorab und den ganzen Winter über auf ausgewählten Skihütten in den Skigebieten Snow Space Salzburg und Shuttleberg Flachauwinkl-Kleinarl genießen. www.wagrain-kleinarl.at

➢ Die Via-Culinaria-Genusswege und Genussbotschafter der 7. Auflage des Via-Culinaria-Guides:

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 Fleischkrapfen, Wildfleisch und Lamm gehören dazu. Die Patronanz hat Spitzenkoch **Richard Brunnauer** vom **Restaurant Brunnauer** 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 Bierverkoster und Schnapsfreunde** haben 1995 mit ihrem ersten Brand aus Lungauer Enzianwurzen 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 Küche 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 Rohrmoser** und **Sohn Benjamin** von der **Jufenalm** 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 Kräutergartl** in Adnet nennt einen zauberhaften Garten auf 700 Meter Seehöhe ihr Eigen und weiht 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.