

## Das SalzburgerLand schmecken und entdecken

*Inspirierende Genussreisen durchs SalzburgerLand*

Seit vielen Jahren zeichnet sich das SalzburgerLand durch sein unübertroffen vielfältiges Kulinarikangebot aus: Mit der beliebten Via Culinaria – Genusswege im SalzburgerLand, der hohen Dichte an Haubenköchen, engagierten Produzenten und ausgezeichneten Genusshandwerkern sowie einer europaweit vorbildhaften Bio-Landwirtschaft gilt das Land als wahre Feinschmecker- und Gourmet-Destination. Inspirierende Genussreisen laden Gäste ab Sommer 2022 unter dem Motto „Das SalzburgerLand schmecken und entdecken“ dazu ein, sich auf den Weg zu machen und die besten Adressen im Stil der Alpinen Küche in Stadt und Land Salzburg zu erkunden: Entweder innerhalb einer Ferienregion als buchbare Genuss tour oder – individuell erlebbar – quer durch das SalzburgerLand.

Wie schmeckt wohl das SalzburgerLand? Nach geräuchertem Saibling im Salzkammergut, nach würzigem Kräuterkäse und erdigen Kartoffeln in den Gebirgsregionen und nach süßen Salzburger Nockerln in der Stadt Salzburg. Die Küche des Landes ist so vielfältig wie seine Landschaft. Das glasklare Wasser in Seen und Bächen, die Wälder, Almen und Berge haben seit jeher Einfluss auf Produkte und das Genusshandwerk. Vor allem die Höhenlagen und die Jahreszeiten prägen die Gerichte, die serviert werden: Zwetschken beispielsweise wachsen im Salzburger Seenland in Hülle und Fülle, Innergebirg kommen sie kaum noch vor. Der Holunder gedeiht im Salzkammergut auf den Almen, in der Nationalparkregion hingegen nur im Tal. Selbst wenn sich Gerichte ähneln, variieren Zutaten und Zubereitungsarten oft von Tal zu Tal. Das mag erstaunen, hat aber viel mit geografischen Gegebenheiten – vor allem mit den Bergen – und den Traditionen zu tun. Vieles von dem, was in Salzburgs Küchen noch gang und gäbe ist, hat seine Wurzeln in der Vergangenheit. Etwa das Fermentieren von saisonalem Gemüse, das Selchen von Fleisch oder das Einwecken von Früchten. Die Alpine Küche im SalzburgerLand zu entdecken und zu erkunden ist Abenteuer und spannendes Unterfangen zugleich. Und daher sind auch die neuen Genussreisen eine Offenbarung für all jene, die ein Interesse an dem haben, was sie auf dem Teller vorfinden.

### Inspirationsquelle für individuelle Kulinarik-Urlaube

Im Mittelpunkt der kulinarischen Identität des SalzburgerLandes steht das Bekenntnis zu Qualität und Tradition, Regionalität und Saisonalität. Landwirte und Almbauern veredeln Milchprodukte, Fleisch, Gemüse und saisonale Zutaten aus der Natur und vermarkten diese in eigenen Hofläden und auf Bauernmärkten oder beliefern damit Köche und Gastgeber in der Region. Bei den Genussreisen im SalzburgerLand gehen Gäste auf eine spannende Erkundungstour, die nicht erst am Restaurantisch beginnt und nach mehreren Gängen endet: Die Genussreisen führen auch zu Produzenten, Landwirten oder Kräuterexpertinnen, die mit ihrem enormen Wissen beeindrucken.

### Individuelle Genussreisen für Liebhaber des guten Geschmacks

„Die neuen inspirierenden Genussreisen führen auf bäuerliche Betriebe, zu Fischern und Ziegenzüchtern, auf Äcker und in Wälder, in Käsereien und Edelbrennereien, aber natürlich auch in gemütliche Gasthäuser und ausgezeichnete Haubenrestaurants“, erläutert Leo Bauernberger, Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH.

**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

**Andrea Bodner, BA**  
PR und Medien-  
management DACH

a.bodner@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 35  
M +43 664 8066 8835

*„Die Touren sind allesamt so konzipiert, dass sie individuell unternommen werden können. Sie bieten Gästen sowohl Inspiration als auch alle Freiheiten. Ziel der Genussreisen ist es, Menschen zum Genießen zu verführen. Nichts hinterlässt so sinnliche Urlaubseindrücke wie ein feines Mahl, spannende Gespräche und inspirierende, persönliche Geschichten.“* Die Genussreisen sind so gestaltet, dass sie neben kulinarischen Adressen auch zahlreiche Tipps für Ausflüge, Museumsbesuche, Aktivitäten oder Sightseeing beinhalten. Die Genussreisen sind als Inspiration und Anregung gedacht: Sie können beliebig verkürzt, verlängert oder mit anderen Routen verknüpft werden. Idealerweise auch mit Adressen aus dem beliebten Via Culinaria-Guide, der rund 330 handverlesene Genussadressen umfasst.

### **„Chef’s Touren“ mit den „geheimen“ Lieblingsadressen Salzburger Köche**

Seit Frühsommer 2022 finden sich unter den Genussreisen auch sogenannte „Chef’s Touren“, die von Salzburger Köchen inspiriert sind: Sie umfassen nicht nur kulinarische Adressen, sondern auch Ausflugsziele, Sehenswürdigkeiten und Vorschläge für Aktivitäten. Eine Besonderheit stellt die **„Chef’s Tour by Eckart Witzigmann“** dar: Sie führt an drei Tagen auf den Spuren des Jahrhundertkochs ausgehend von der Stadt Salzburg über Hallein und Werfen nach Bad Gastein und weiter nach Zell am See-Kaprun. Die **„Chef’s Tour by Andreas Herbst“** vom Restaurant „dahoam“ im Good Life Resort Riederalp in Leogang entführt Genießer auf die Sinnlehenalm, ins Museum Schloss Ritzen, zu Edelbrenner Siegfried Herzog, in Herbsts eigenes Gourmetrestaurant und in den Dorfladen in Saalfelden. Mit diesen Adressen zeigt der Drei-Hauben-Koch auf, wo seine kulinarischen Ursprünge liegen und was seine Küchen-Philosophie prägt: Junge, zeitgenössische Gourmetküche trifft auf außergewöhnliche Kreationen und regionale Bodenständigkeit. Auch die **„Chef’s Tour by Lukas Ziesel“** führt zu sehr persönlichen Genussadressen des 2-Hauben-Kochs, etwa in die Rauchkuchl von Tobias Bacher in Stuhlfelden oder in den Weyerhof von 3-Hauben-Koch Franz Meilinger in Bramberg. Weitere Chef’s Touren gibt es von den Spitzenköchen **Andreas Döllerer** aus Golling und **Josef Steffner** aus Mauterndorf, das Tourenangebot wird laufend erweitert.

### **„Chef’s Tour by Eckart Witzigmann“ – auf den Spuren einer Kochlegende**

Diese Genussreise führt in die kulinarische Heimat des Jahrhundertkochs, der in Bad Gastein als Sohn eines Schneidermeisters aufwuchs. Schon als Junge lieferte Eckart Witzigmann die begehrten, maßgeschneiderten Ski-Keilhosen seines Vaters mit dem Tretroller an die Kunden und ging so früh in den Grand Hotels von Bad Gastein ein und aus. Seine Lehre absolvierte er im legendären Hotel Straubinger. Bis heute ist Eckart Witzigmann seiner Heimat, dem Gasteinertal, und der Stadt Salzburg eng verbunden geblieben. Im 5-Hauben-Restaurant IKARUS im Hangar-7 ist er seit fast zwanzig Jahren Patron des weltweit einzigartigen Gastkoch-Konzeptes. Am Abend des ersten Tages wird hier fein diniert, tagsüber stehen ein Besuch des Grünmarktes, des Balkan-Grills, des Café Schatz im gleichnamigen Durchhaus und ein Lunch im M32 am Mönchsberg auf dem Programm. Der zweite Tag führt über Hallein und den Guglhof, Salzburgs älteste Edelbrennerei, zu den 5-Hauben-Küchenvirtuosen Karl und Rudi Obauer nach Werfen und am Nachmittag weiter nach Bad Gastein. In Bad Hofgastein wird im Weitmoserschlossl zu Abend gegessen und der nächste Tag verführt je nach Wetter und Jahreszeit zum Skifahren oder Wandern. Nach einem Tag in den Gasteiner Bergen führt die Reise ins Schloss Prielau in Zell am See, wo mit Andreas Mayer ein langjähriger Weggefährte von Eckart Witzigmann Gäste verwöhnt. Alle Adressen der Tour sind persönliche Empfehlungen.

### **Eine „Kulinarische Zeitreise“ ins Salzburger Seenland und „100 % Bio-Liebe“**

Altes Handwerk, neue Technologien, traditionelle Zubereitungsmethoden und moderne Interpretationen von klassischen Gerichten erleben Gäste im Rahmen einer **„Kulinarischen Zeitreise“** im Salzburger Seeland: Besucht werden unter anderem Bio-Bauern, das Stiegl-Gut Wildshut, der Fischer vom Wallersee, Spitzenkoch Emanuel Weyringer und der neue BioArt Campus in Seeham. Konzipiert wurde die Reise vom Salzburger Koch Rudi Pichler, der auch gerne für das SalzburgerLand mit „Rudi’s Road Trip“ auf Tour geht.



100 % Bio-Liebe verspricht die siebentägige **Bio-Genussreise durchs SalzburgerLand**, welches zu den Bio-Vorreitern Europas zählt. Alle Betriebe, die im Rahmen der Reise besucht werden – Landwirte, Produzenten, Genussmanufakturen, Direktvermarkter, Hotels, Restaurants und Gasthäuser – sind zertifiziert und haben sich voll und ganz der biologischen Lebensweise verschrieben. Einige von ihnen sind Partner vom BioParadies SalzburgerLand wie das Hotel Haus Hirt in Bad Gastein, das Hotel Forsthofalm in Leogang oder das Hotel Post in der Stadt Salzburg. Die Tour führt von Salzburg erst in die Bio-Heu-Region Trumer Seenland, weiter nach Golling und ins Gasteinertal, nach Zell am See-Kaprun, Saalfelden Leogang und in die Region Hochkönig.

#### **Weitere buchbare Genussreisen in Salzburgs Ferienregionen**

Ergänzend gibt es zahlreiche buchbare Genussreisen in Salzburgs Ferienregionen wie etwa in der Fuschlseeregion, in Zell am See-Kaprun oder in Saalfelden Leogang, im Salzburger Lungau, in der Region Hochkönig oder in Altenmarkt-Zauchensee. Diese Genussreisen können direkt in den Ferienregionen bzw. online gebucht werden und beinhalten neben Nächtigungen und kulinarischen Höhepunkten auch Aktivitäten wie Besichtigungen, geführte Spaziergänge und Wanderungen oder organisierte Verkostungen. Die Reisen sind zwischen zwei und sieben Tage lang und können individuell zum angegebenen Gültigkeitszeitraum gebucht werden.

SalzburgerLand schmecken und entdecken: [genussreisen.salzburgerland.com](https://genussreisen.salzburgerland.com)