

So schmeckt das SalzburgerLand

Einzigartige kulinarische Vielfalt von den Almen bis zu den Seen

Genauso wunderbar facettenreich wie die Landschaft des SalzburgerLandes ist auch seine Kulinarik. Mal ganz einfach und traditionell, mal ganz mutig und innovativ interpretiert. Doch egal, ob simple Kost oder raffiniertes Menü im Sternerestaurant – die gemeinsamen Nenner hinter der Alpinen Küche sind immer die Liebe zum Produkt, die hohe Qualität und die Wertschätzung des Regionalen und Saisonalen. Diese Quintessenz des Genusses kann man sich im SalzburgerLand sprichwörtlich auf der Zunge zergehen lassen.

Wer sich aufmacht, um das SalzburgerLand zu „erschmecken“, wird überrascht sein, wie hoch hier die Dichte an außergewöhnlichen und beeindruckenden Geschmackserlebnissen ist. Man erkennt, dass „das Gute so nah liegt“ und das SalzburgerLand überaus reich an kulinarischen Schätzen ist: Ob auf den Spuren der Alpinen Küche, auf den Genusswegen der Via Culinaria, bei einer geführten Kulinarik-Reise, am wöchentlichen Bauernmarkt, beim Besuch einer Almhütte, im traditionsreichen Restaurant oder bei den „Jungen Wilden“ – den aufstrebenden, innovativen Spitzenköch*innen.

Das kulinarische Erbe der Alpinen Küche

Das Gute kann manchmal so verblüffend einfach sein, wie ein traditionelles Muas, G'füllte Bladln oder Schwarzbeernockn auf Almen und in Traditionswirtshäusern. Aber auch raffiniert und mutig – kreiert von Spitzenköch*innen und kreativen Genuss-Handwerker*innen. Die Alpine Kulinarik bringt nicht nur auf den Tisch was vor unserer Haustür auf Wiesen, Feldern und in Wäldern und Seen gedeiht. Sie ist auch ein Schatz unserer Vorfahren, ein kulinarisches Erbe, das bewahrt und geehrt wird. Dabei darf sie durchaus auch neu interpretiert und verfeinert werden. Die Alpine Küche ist saisonal, regional, frisch und von höchster Qualität. Garniert mit Hingabe, Tradition und den Geschichten der lokalen Produzent*innen, die auf einer kulinarischen Reise durch das SalzburgerLand entdeckt werden wollen. Wie schmeckt etwa die Butterflechte im Lungau oder die Flusskrebse im Pinzgau? Wie zart zergeht das Tauernlamm auf der Zunge? Wie vielseitig duftet Käse von den Tennengauer Käsealmen? Mit der Alpinen Küche ist das SalzburgerLand auf dem Weg zur kulinarischen Spitzendestination! www.alpine-kueche.com

Genusswege entdecken mit der Via Culinaria

Wer thematisch aufbereitete Genusswege durchs SalzburgerLand beschreiten will, wählt aus zehn verschiedenen Wegen für nachhaltig-kulinarische Urlaubseindrücke: So findet man hier unter anderem den Genussweg für Feinspitze mit den besten Köchen des Landes, den Genussweg für Fleischtiger, für Fischfans, für Bierverkoster und Schnapsfreunde, für Hüttenhocker, für Biogenießer, für Kräuterliebhaber, für Käsefreaks, für Wirtshausfreunde oder für Naschkatzen. Seit nunmehr 16 Jahren ist der 220 Seiten starke Via-Culinaria-Guide im Taschenformat auch ein Nachschlagwerk für über 330 Kulinarik-Adressen im SalzburgerLand. Darunter befinden sich leidenschaftliche Köch*innen – viele mit Hauben gekrönt –, genauso wie Landwirt*innen und Genusshandwerker*innen, Produzent*innen, Kräuterexpert*innen und herzliche Gastgeber*innen. www.via-culinaria.com

**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

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

Magdalena Putz, BA
PR- & Medienmanagement,
Themenmanagement
Genuss & Kulinarik

m.putz@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 76



Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat: Wissen, wo's herkommt

Zwischen den schönsten Almen, glasklaren Seen und mystischen Wäldern produziert man in Stadt und Land Salzburg die feinsten kulinarischen Nahrungsmittel – ehrlich, nachhaltig und traditionell. Das verbürgt das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Seit Mai 2019 weist dieses Qualitäts-Siegel über 2.000 garantiert regionale Produkte von mehr als 300 Salzburger Lebensmittel-Produzent*innen und über 130 Gastronomiebetrieben aus dem SalzburgerLand aus. All diese Betriebe achten mit viel Herzblut und Liebe besonders auf Regionalität, kurze Wege und beste Qualität. Dabei arbeiten Landwirtschaft und Tourismus bestens Hand in Hand, denn frische Produkte aus den bäuerlichen Betrieben finden auf kürzestem Weg in die Küchen heimischer Gastronomiebetriebe, wo sie mit großer Handwerkskunst verkocht und veredelt werden.

www.salzburgschmeckt.at

Ökologisch-korrekturer Urlaubsgenuss mit dem BioParadies SalzburgerLand

In keiner europäischen Region ist die Dichte an Biobetrieben so hoch, wie im SalzburgerLand. Rund 60 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen werden hier biologisch bewirtschaftet – und zwar mittendrin in den schönsten Ferienregionen des Landes. So urlaubt man nachhaltig im BioParadies SalzburgerLand. Elf biozertifizierte Hotels, drei Gastronomiebetriebe, sechs Bio-Bauernhöfe, eine Pension und zusätzlich 29 Bio-Schaubauernhöfe garantieren ökologisch korrekten Urlaubsgenuss. Und modernes Design trifft dabei traditionellen Charme, denn die Vielfalt an Urlaubsmöglichkeiten reicht von Almhütten-Chalets über schicke Design-Hotels bis zu jahrhundertalten Bauernhöfen oder modernen Stadthotels. bioparadies.salzburgerland.com
Neu seit September 2022: Der **BioArt Campus** schafft ein neues, gemeinsames Dach für Bio, Innovation und Nachhaltigkeit mitten in der Bio-Hauptstadt Europas, Seeham.

www.bioartcampus.at

Auf kulinarischer Zeitreise in historischen Gaststätten

Was die dicken Mauern der historischen Restaurants im SalzburgerLand wohl alles erzählen könnten? Wer hier etwa schon gespeist und getafelt hat? Die ältesten Genussorte des SalzburgerLandes bringen aber nicht nur überlieferte Speisen auf den Tisch, sondern kredenzen mit Tradition und langer Geschichte garnierte Hochgenüsse der Alpinen Küche. Das Stiftskulinarium St. Peter in der Mozartstadt Salzburg wurde im Jahr 803 erstmals erwähnt und ist somit Europas älteste Gaststätte. Aber auch in der Blauen Gans in der Stadt Salzburg oder im Hauswirt in Golling treffen sich seit 1350 Feinspitze. Der Kirchenwirt „K1326“ in Leogang trägt sein Alter schon im Namen und auch der Weyerhof in Bramberg zählt mit Ersterwähnung im Jahr 1130 zu den kulinarischen Traditions-Orten im SalzburgerLand. Bei einem Besuch sollte man unbedingt zwischen zwei Gängen ins ehrwürdige Gemäuer lauschen, vielleicht gibt es Erinnerungen preis?

Das SalzburgerLand schmecken und entdecken

Für kulinarische Entdeckungen lassen sich „Foodies“ und kulinarische Feinspitze ab diesem Sommer mit elf Reiseinspirationen und zehn buchbaren Genussreise-Angeboten durch das SalzburgerLand führen. Jeden Tag stehen spannende Ausflüge zu Produzent*innen, Köch*innen, Genuss-Handwerker*innen, Manufakturen, Landwirt*innen und Hüttenwirt*innen am Programm. Es wird gekocht, erzählt, gewandert, entdeckt und natürlich ganz fein gegessen. Jeder dieser Genuss-Trips steht unter einem speziellen Thema. Highlights sind fünf kulinarische Leuchttürme: Prof. Eckart Witzigmann Grand-Tour, Bio-Liebe, Almgenuss-Tour, eine kulinarische Zeitreise und eine Chef's-Tour mit Lukas Ziesel. Wer sich auf diese köstlichen Touren einlässt, wird mit regionalen Raritäten, einzigartigen kulinarischen Besonderheiten und absoluten Hochgenüssen überrascht. genussreisen.salzburgerland.com

Extreme Bedingungen für höchste Qualität: Tauernroggen, Tauernlamm & Alpenlachs

Unter extremen Bedingungen gedeihen wunderbare Pflanzen und Lebewesen. Der Lungauer Tauernroggen etwa ist eine winterfeste Getreidesorte, die schon vor über 300 Jahren auf bis zu 1.500 Meter Seehöhe angebaut wurde. Zwischenzeitlich fast von den Äckern verschwunden, wird

der Tauernroggen heute zum Beispiel am Biobauernhof Sauschneider wieder in Bioqualität angebaut und zu Brot, Lebkuchen, Nudeln, Korn-Schnaps und Whisky verarbeitet. Weiter nördlich, im Pinzgau, werden unter dem Qualitätssiegel „Tauernlamm“ Fleischprodukte aus der Nationalparkregion Hohe Tauern vermarktet. Die Tiere wachsen mit viel Bewegung in der einzigartigen Umgebung des Nationalparks, auf über Jahrhunderte gehegten und gepflegten alpinen Landschaften und Bergbauernhöfen, heran. Dieses gesunde und langsame Heranwachsen sichert höchste Qualität. Auch der Alpenlachs aus dem Bluntauental ist eine besondere Spezialität im SalzburgerLand. Hier reifen die Fische behutsam, gesund und nachhaltig. Das kristallklare türkisgrüne Quellwasser aus dem Gebirge sorgt für den intensiven und aromatischen Geschmack und macht den Alpenlachs aus dem Naturschutzgebiet Bluntauental in Golling zum Hauptdarsteller auf dem Teller. www.sauschneider.at, www.tauernlamm.at, www.bluntaufisch.at