

Kulinarik A – Z im SalzburgerLand

Von A wie „Alpine Küche“ bis Z wie „Ziegenmilcheis“

Kulinarik im SalzburgerLand ist vielseitiger Genuss. Die Alpine Küche findet sich am Berg wie im Tal, hinter altem Gemäuer und in hippen Restaurants, mal traditionell und einfach, mal raffiniert und mutig. Mal sind es die arrivierten Sterneköch*innen, die nach der Partitur der Alpinen Küche virtuose Menüs kredenzen, mal sind es die Produzenten und Landbäuerinnen oder Hüttenwirt*innen, die nach alten Überlieferungen das Echte und Einfache zaubern. Dieses Kulinarik A – Z zeigt, wie abwechslungsreich und vielfältig Alpine Kulinarik im SalzburgerLand sein kann.

A – wie AMA-Genuss-Region

Hinter jedem genussvollen Bissen steckt eine Geschichte. Wo kommt's her? Wer hat's gemacht? Wer Produkte vom bäuerlichen Direktvermarkter, Genuss-Handwerker oder Gastronomiebetrieb mit dem Gütesiegel AMA Genuss-Region kauft, kann sich darauf verlassen, ein Lebensmittel streng geprüfter, höchster regionaler Qualität zu erhalten. www.genussregionen.at

B – wie BioParadies SalzburgerLand

In keiner europäischen Region ist die Dichte an Biolandwirtschaften so hoch wie im SalzburgerLand. Rund 60 % der landwirtschaftlichen Flächen werden nach biologischen Grundsätzen genutzt. Biozertifizierte Hotels, Gastronomiebetriebe oder Bio-Bauernhöfe garantieren ökologisch korrekten Urlaubsgenuss vom uralten Bauernhof bis zum schicken Stadthotel. www.salzburgerland.com/de/bioparadies

C – wie Christbaumschmuck aus Lebkuchen

Der Duft von Zimt und Honig weckt augenblicklich wundervolle Erinnerungen an Weihnachten. Bei einem Spaziergang über den traditionsreichen Christkindlmarkt inmitten der Mozartstadt findet man so allerhand Köstliches. Und natürlich darf der traditionsreiche Lebkuchen zum Schmücken des Christbaums als Mitbringsel nicht fehlen. www.christkindlmarkt.co.at

D – wie Döllerer, Andreas

Andreas Döllerer ist prominenter Vertreter der Alpinen Küche. Die Region in seiner Gesamtheit zu sehen, sich zu entwickeln und mit dem zu beschäftigen, was man vorfindet, ist für ihn naheliegend. Das Restaurant im Stammhaus in Golling ist mit fünf Gault-Millau-Hauben und fünf Sternen von A la Carte dekoriert und nimmt die Gäste mit auf eine Reise über hohe Berge, durch Flüsse, Seen und über Almen. In der einstigen Metzgerei in Golling, wo alles begann, findet man heute das Wirtshaus mit gelebter Tradition. www.doellerer.at

E – wie Essl, Roland

Koch, Gastrosoph und Buchautor Roland Essl, ehemals Wirt im bekannten Weiserhof in Salzburg, widmet sich dem Historischen der Alpinen Kulinarik. Er schaut hin und berichtet, wie alles entstanden ist, wie die geschichtlichen und geographischen Zusammenhänge die heutige Küche im SalzburgerLand geformt haben. Nachlesen kann man darüber in seinem Buch „Alpenkulinarik“. In seiner gleichnamigen Kochschule „Roland Essl Alpenkulinarik“ in Fuschl taucht man mit raffinierten Gerichten aus den verschiedenen alpinen Regionen Europas in die kulinarische Welt der Vorfahren ein. www.alpenkulinarik.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 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

F – wie Freitagsnidei und fast Vergessenes!

Freitagsnidei oder Erdäpfelnidei standen bei unseren Großeltern oft auf dem Speisezettel. Genauso wie Hoargneist Nidei, Lungauer Schnurhaus, Pongauer Hoamfoahkrapfen oder Stinkerknödl – heute kaum noch bekannt, aber ein absoluter Gaumenschmaus. Vielerorts im SalzburgerLand werden diese Speisen bei Bauernmärkten oder in traditionellen Wirtshäusern noch angeboten.

G – wie Genussreisen im SalzburgerLand

Für kulinarische Entdeckungen lassen sich „Foodies“ und kulinarische Feinspitze mit zahlreichen Reiseinspirationen und buchbaren Genussreise-Angeboten durch das SalzburgerLand führen. Jeden Tag stehen spannende Ausflüge zu Produzent*innen, Köch*innen, Genusshandwerker*innen, Manufakturen, Landwirt*innen und Hüttenwirt*innen am Programm. Es wird gekocht, erzählt, gewandert, entdeckt und natürlich ganz fein gegessen. Highlights sind fünf kulinarische Leuchttürme: „Prof. Eckart Witzigmann Grand-Tour“, die „Genuss, Kultur & Geschichte-Tour“ im Tennengau, die „Kulinarische E-Bike-Entdeckungstour“ durch Saalfelden-Leogang, die „Mit-allem-Sinnen-genießen-Tour“ durch den Nationalpark Hohe Tauern und die Großglocknerstraße, „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

H – wie Hochkönig Kräuteralmen

Majestätisch ragt der Hochkönig über den 14 Kräuteralmen der Region. Unzählige alpine Kräuter gedeihen hier und werden von kundiger Hand zu allerlei Produkten veredelt. Vier-Haubenkoch Vitus Winkler hat gemeinsam mit den Hüttenwirt*innen Kräuteralm-Gerichte wie „Brenna duats quad“ oder „Frühlingserwachen am Hochkönig“ kreiert, die im Sommer auf den Almen serviert werden. www.hochkoenig.at

I – wie IKARUS im Hangar-7

Durch das einzigartige Gastkochkonzept, entwickelt von Jahrhundertkoch Prof. Eckart Witzigmann, im Restaurant IKARUS am Hangar-7 am Salzburger Flughafen bewirten jeden Monat andere internationale Spitzenköch*innen die Gäste unter Patron Martin Klein und seinem erstklassigen Küchenteam. Egal, ob traditionelle Küche, Fusion- oder Molekularküche – wichtig ist immer die hohe Qualität der Speisen. Guide Michelin bewertet das IKARUS mit „Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!“ und vergibt zwei Sterne. www.hangar-7.com

J – wie Junge Wilde

Die Alpine Küche im SalzburgerLand steht für das Einfache, Echte und Regionale. Aber das heißt nicht, dass die Küche nicht auch wild, überraschend und frisch interpretiert werden kann. Mutige, engagierte Köche wie Vitus Winkler/St. Veit, Florian Zillner/Zell am See, Andreas Herbst/Leogang, Fred Rohrmoser/St. Johann i. Pongau oder Franz Meillinger/Bramberg sorgen für frischen Wind in der Alpinen Küche.

www.salzburgerland.com/de/magazin/die-jungen-wilden-koewe-in-salzburg/

K – wie Kaviar von Walter Grüll

Kaviar aus Grödig? Aber natürlich, denn Walter Grüll hat eine Passion für Fisch und legte 1981 den Grundstein für eine eigene Fischzucht in Grödig und gilt als Österreichs erster echter Störkaviar-Produzent. Der Kaviar des weißen Albino-Störs gehört zu den teuersten und exklusivsten Lebensmitteln weltweit und braucht Geduld, denn bis zu 16 Jahre dauert es, bis die Albino-Störe in perfekter Umgebung langsam herangewachsen und reif für die Ernte sind.

www.gruell-salzburg.at

L – wie Landwirtschaft & Tourismus

Landwirtschaft und Tourismus gehen im SalzburgerLand Hand in Hand. Engagierte Landwirt*innen sorgen für bestens gepflegte Landschaften und die wunderbar wanderbaren grünen Almen. Sie sind Produzent*innen wertvoller Lebensmittel und stellen diese als Direktvermarkter*innen in Hofläden zum Verkauf oder beliefern Hotels und Gastronomie. Und nicht selten sind sie auch selbst Gastgeber*innen und heißen Urlauber*innen auf ihren Bauernhöfen und Hütten willkommen. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat kennzeichnet Lebensmittel, Produkte und Gerichte, die nachweislich von produzierenden Betrieben, familiengeführten Handwerksbetrieben oder Direktvermarkter*innen aus dem SalzburgerLand stammen. www.salzburgschmeckt.at

M – wie Miteinander am Tisch sitzen

„Hoagaschn“ – so nennt man es im SalzburgerLand, wenn man sich gemeinsam an einen großen Tisch setzt, gemütlich speist, trinkt und Geschichten erzählt. Da rückt man gern zusammen und macht Platz für noch einen Gast, denn wenn der „Hoagaschn“ erst mal rennt, dann erfährt man oft lustige und interessante Geschichten der Einheimischen. Wunderbare Gelegenheit dazu bietet sich oft bei der Einkehr auf der Alm oder bei einer der vielen Feiern im Bauernherbst.

www.bauernherbst.com

N – wie Neuinterpretation von alten Rezepten

„A guads Muas“ war früher oft die reichhaltige Tagesmahlzeit für Holzfäller und Landwirte. Muas, Bladln, Nidei oder Nockn finden auch noch ihren Platz am Tisch – vielleicht nicht mehr ganz so deftig, vielleicht mit mehr Raffinesse und Leichtigkeit, aber noch immer nach Omas Rezept und mit Zutaten aus der Region. <https://www.salzburgerland.com/de/magazin/moosbee-muas>

O – wie die Brüder Obauer

Die Obauers sind mit ihrem Familienbetrieb in Werfen wohl schon eine kulinarische Institution im SalzburgerLand. Karl und Rudi Obauer, dekoriert mit fünf Hauben, zählen seit über 25 Jahren zur Kochelite Österreichs und wurden von Gault Millau als Köche des Jahrzehnts ausgezeichnet. Und auf der "La Liste 2024" landeten die beiden mit 98,5 Punkten als einziges österreichisches Restaurant unter den Top-50-Lokalen weltweit. Die von den Brüdern veröffentlichten Bücher, wie „Der Jaga und der Koch“, „Vom Kochen auf dem Lande“ oder „Hemmungslos Kochen“, sind weit mehr als nur Kochbücher. www.obauer.com

P – wie Pinzgauer Rind

Kastanienbraun mit schneeweißer Zeichnung, robust und widerstandsfähig. So kennt man die typischen Vertreter dieser heimischen Ur-Rasse, die heute in 30 Ländern der Welt heimisch ist. Beliebt ist das Pinzgauer Rind, das vielerorts als Milchkuh gehalten wird, besonders für seine außergewöhnlich hohe Fleischqualität mit feiner Marmorierung und Zartheit. Den Almsommer verbringen die Kühe hoch oben auf den Salzburger Almen, wo sie die feinsten Almkräuter grasen und zugleich auch als Landschaftsgärtner fungieren. www.pinzgauerrind.at

Q – wie Quellwasser

Heimisches Quellwasser ist glasklar und höchster Trinkgenuss sowie ein Spiegelbild der Landschaft. Es fällt als Regen vom Himmel, sickert dann in den Boden und tritt als Grundwasser irgendwann wieder zutage. Im ganzen Land begegnet man auf Wanderungen und Spaziergängen eiskalt sprudelnden Quellen, grün funkelnden Flüssen und tiefgründigen Seen mit Trinkwasserqualität.

R – wie Regionale Rezepte

Wer im SalzburgerLand Krapfen bestellt, wird überrascht sein, dass in den unterschiedlichen Ecken des Landes dieses Gericht oftmals ganz anders serviert wird. Die Gasteiner*innen kochen ihre Fleischkrapfen anders als die Oberpinzgauer*innen ihre G´füllten Krapfen mit Kraut und

nochmal ganz anders zubereitet wird der süße Bauernkrapfen. Und wieder eine ganz andere Geschichte ist der Faschingskrapfen. Ähnlich hält es sich mit vielen Rezepten, die regionale Ausprägungen oder Besonderheiten aufweisen. Bei einer kulinarischen Entdeckungsreise durchs SalzburgerLand kann man sich auf die Suche nach den Unterschieden machen.

S – wie St. Peter Stiftskulinarium

Das Stiftskulinarium St. Peter im Herzen der Mozartstadt wurde im Jahr 803 erstmals erwähnt und ist somit Europas älteste Gaststätte. Hinter den dicken, ehrwürdigen Mauern werden seit über 1.200 Jahren Gastlichkeit und Gaumenfreuden in historischem Ambiente zelebriert. Die Gastgeber Claus Haslauer und Veronika Kirchmair bieten eine einzigartige Neuinterpretation altbewährter Tradition. Auch die Mozarts kehrten hier ein, der Komponist Michael Haydn wohnte im heutigen „Haydn-Zimmer“ und der Legende nach soll Faust persönlich im sogenannten Stiftskeller eingekehrt sein. www.stpeter.at

T – wie Tennengauer Käsealmen

Eine unglaubliche Vielfalt an höchstem Käsegenuss erlebt man auf den sieben Tennengauer Käsealmen in Abtenau, auf der Postalm, in Annaberg und in St. Martin. Das vielfältige Sortiment vom milden Kuhkäse bis zum würzigen Ziegenkäse lädt in der GenussRegion Tennengau nach einer Almwanderung zum Verkosten ein. Und die frischen Almkräuter in der Milch schmeckt man bei jedem Bissen. www.tennengauer-almkaese.at

U – wie Urgetreide Lungauer Tauernroggen

Der Lungauer Tauernroggen war einst fast von den Äckern verschwunden. Doch einige Lungauer Bauern haben dieses winterfeste Urgetreide, das selbst in schneereichen alpinen Regionen bestens gedeiht, wiederentdeckt. So baut man etwa am Sauschneider-Hof, am Fuße des Fanningbergs in Mariapfarr, dieses Urgetreide wieder in Bio-Qualität an und veredelt es zu Brot, Lebkuchen, Nudeln, Schnaps und Whisky. www.sauschneider.at

V – wie Via Culinaria

Wer thematisch aufbereitete Genusswege durchs SalzburgerLand beschreiten will, wählt aus zehn verschiedenen Wegen für nachhaltig-kulinarische Urlaubseindrücke. Die Themen reichen dabei von Genusswegen für Feinspitze, Fleischtiger, Bier- und Schnapsverkoster, Naschkatzen, Hüttenhocker, Käsefreaks, Biogenießer, Kräuterliebhaber, Wirtshausfreunden bis hin zu Fischfans. Der 234 Seiten starke Via-Culinaria-Guide ist ein informatives Nachschlagwerk im Taschenformat für über 350 Kulinarik-Adressen im SalzburgerLand. www.via-culinaria.com

W – wie Witzigmann, Eckart

Prof. Eckart Witzigmann, aufgewachsen in Bad Gastein, ist der von Gault Millau gekürte Koch des Jahrhunderts und Schirmherr der Via Culinaria. Schon früh setzte er in seiner kulinarischen Karriere auf Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit als Qualitätsmerkmale. Er ist aber auch erfolgreicher Kochbuch-Autor und Gastronom, bekochte Könige und Staatsoberhäupter. Und er entwickelte das einzigartige Gastronomie-Konzept des Salzburger Restaurants „IKARUS“ im Hangar-7, in dem in zwölf Monaten zwölf verschiedene Spitzenköch*innen aus aller Welt kochen. www.eckart-witzigmann.de

X – wie XL-Kompetenzzentrum BioArt Campus Seeham

Das Biodorf Seeham in der Bio Heuregion Trumer Seenland verfügt über eine herausragende Dichte an zertifizierten Biobetrieben und wurde kürzlich von der EU als „Best organic city“ ausgezeichnet. Hier steht der österreichweit erste BioArt Campus mit Bio-Akademie zur Aus- und Weiterbildung rund um das Thema Biologische Landwirtschaft, BioArt Campus mit 200 m² großem BioLaden, Salzburger Bio-Ölmühle, Bio-Kaffeerösterei, BioArt Genusswerkstatt für Kochkurse sowie Bio Cafe & Restaurant „Das Seeham“. www.bioartcampus.at

Y – wie Ysop

Ysop ist nur eines von vielen Heil- und Gewürzkräutern, die man in den liebevoll gepflegten Kräutergärten des SalzburgerLandes findet. Heimische Alpenkräuter haben längst auch ihren Weg in die Küchen der Gastronomie gefunden und krönen mit ihrer besonderen Heilkraft viele heimische Gerichte. Wer mehr über die Kraft der Kräuter erfahren möchte, findet zahlreiche Möglichkeiten, sich das überlieferte Kräuter-Heilwissen in Kursen und Workshops anzueignen.

www.salzburgerland.com/de/kraeuter-heilkunde/

Z – wie Ziegen- und Schafmilcheis

Was wäre der Sommer ohne Eiscreme? Mitten in der Salzburger Altstadt findet man Österreichs ersten Schafmilcheis-Salon der Familie Eisl. Besonders cremig und bekömmlich ist das Eis mit der Bio-Milch vom Seegut Eisl in Abersee. Und im Pinzgau, am Rande des Nationalparks Hohe Tauern, erhält man frisches Ziegeneis am Bio-Bergbauernhof Lahngut in Wald im Pinzgau – natürlich ganz ohne künstliche Aromen und Zusätze! www.eisl-eis.at, www.biohof-lahngut.at

Weitere Informationen: www.salzburgerland.com