

Via Culinaria verspricht Alpine Genussmomente

Eine Entdeckungsreise durch die „kulinarische Schatzkammer“ SalzburgerLand

2009 wurde die Via Culinaria mit ihren Genusswegen im SalzburgerLand ins Leben gerufen. Es ist eine wahre Erfolgsgeschichte, die auf Qualität und Partnerschaften auf Augenhöhe basiert. Die achte Auflage des Guides in neuem Design umfasst rund 350 handverlesene Adressen auf zehn Genusswegen und ist damit der ideale Reisebegleiter für Feinschmecker*innen, die die „kulinarische Schatzkammer“ SalzburgerLand entdecken möchten. Zusätzlich erhalten Reisende Unterstützung durch den Online-AI-Komponisten „Amadeus“, der als innovative Chat-Funktion auf salzburgerland.com alle Fragen zum Genussurlaub und darüber hinaus beantwortet und bei Planungen behilflich ist.

Die Via Culinaria im SalzburgerLand ist eine echte Erfolgsgeschichte: Lange bevor die Alpine Küche Trend wurde, hat sie die besten Genussadressen in Stadt und Land Salzburg in einem Guide versammelt. Mittlerweile sind es rund 350 ausgewählte Betriebe, die allesamt nach den Prinzipien der Alpinen Küche – Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität und Qualität – arbeiten: Angefangen von engagierten Milchviehbäuer*innen, die zugleich preisgekrönte Käser*innen sind, über vielfach ausgezeichnete Edelbrenner*innen bis hin zu Spitzenköch*innen, die weit über die Grenzen hinaus bekannt und mit Gault&Millau Hauben oder Michelin Sternen ausgezeichnet sind. Das neue Öffi-Genussticket ermöglicht Übernachtungsgästen eine nachhaltige Entdeckungsreise entlang der Via Culinaria – mit flexibler Routenplanung und Stopps bei ausgewählten Genussadressen im gesamten SalzburgerLand.

*„Das unglaublich gute und harmonische Zusammenspiel von Landwirtschaft und Gastronomie, von Produzent*innen und Köch*innen ist im SalzburgerLand keine Vision, sondern gelebte Realität und das spiegelt auch die Via Culinaria wider“, bestätigt Leo Bauernberger, Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH. „Die Via Culinaria gilt als Vorzeigeprojekt, das seinesgleichen sucht. Für Feinschmecker*innen und Gourmets ist sie das, was Salzburgs kulturelle Aushängeschilder W. A. Mozart und die Salzburger Festspiele für Kulturliebhaber*innen sind: eine wahre Bereicherung und eine stete Einladung, das Leben mit allen Sinnen zu genießen.“*

Die Via Culinaria und ihre prominenten Unterstützer*innen

Die Via Culinaria freut sich von Anbeginn über prominente Unterstützung. Schirmherr seit der ersten Stunde ist Jahrhundertkoch Prof. Dr. h.c. Eckart Witzigmann. Der in Bad Gastein Aufgewachsene ist seiner Heimat ebenso wie der Via Culinaria zutiefst verbunden: *„Die Via Culinaria hat in ihrem Manifest „Quintessenz“ schon lange, bevor es Trend wurde, auf die kulinarischen Schätze im SalzburgerLand und der Alpinen Küche hingewiesen: Sie steht für Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit, für authentische Rezepte und höchste Qualität und damit für alles Gute in unserem Land. Sie lädt dazu ein, die handverlesenen Genussadressen im SalzburgerLand zu erkunden und zu entdecken.“*

**SalzburgerLand
Tourismus GmbH**
Wiener Bundesstraße 23
5300 Hallwang | Salzburg
AUSTRIA
T +43 662 6688 0
F +43 662 6688 66
info@salzburgerland.com
www.salzburgerland.com

PRESSEKONTAKT

Andrea Bodner, BA
Lead PR &
Medienmanagement

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

Mag.a Miriam Rappitsch
PR & Medienmanagement

m.rappitsch@salzburgerland.com
T +43 662 6688 52
M +43 664 8066 8852

Alexandra Koncar, MA
PR & Medienmanagement

a.koncar@salzburgerland.com
T +43 662 6688 22
M +43 664 8066 8822

Auch der Schweizer Ernährungsforscher und Buchautor Dominik Flammer („Das kulinarische Erbe der Alpen“) zeigt sich von Salzburgs kulinarischer Vielfalt begeistert: *„Zur Almwanderung gehören weidende Kühe, der Klang ihrer Glocken und der Geruch nach frischem Heu und würzigen Blüten ebenso wie die duftende Wärme der von Sonne und Wind gegerbten Holzplanken der Almhütten. Und mit was ließen sich diese sinnlichen Erfahrungen besser abrunden als mit einem Glas frischer Almmilch, einem Stück Almkäse oder auch mit einem Stamplerl Enzianschnaps. Genau dafür sind die Wirte und Wirtinnen und die Bauern, die Gastgeber*innen und Käser*innen, die Brenner*innen und Braumeister*innen und all jene Vorreiter*innen der alpinen Küche da, die sich mit ihrer Leidenschaft für die Via Culinaria und damit vor allem für ihre Gäste engagieren. Denn ob auf der Alm, im Landgasthaus oder im Lokal am See: So vielseitig wie das SalzburgerLand ist, so vielseitig ist auch sein Angebot an Geschmäckern.“*

Alpine Genussmomente an rund 350 handverlesenen Adressen

Die Alpine Küche steht für altüberlieferte Zutaten und Rezepte, die wiederentdeckt und neu interpretiert werden, ebenso wie für mutige und innovative Zubereitungsarten, aber auch für die enge und gute Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Tourismus, von Produzent*innen, Genusshandwerker*innen, Gastronom*innen und Köch*innen. Die 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 Bauernkrapfen bestehen aus wenigen und sehr einfachen Zutaten. Zudem ist das SalzburgerLand Bio-Weltmeister: Nirgendwo gibt es mehr ökologisch arbeitende Landwirt*innen als hier.

Alle Vorteile des Via Culinaria-Guides auf einen Blick

- Die Via Culinaria erhielt einen optimierten **Online-Auftritt**: Eine besonders übersichtliche Darstellung der Genusswege und aller Betriebe erleichtert die Suche nach der Wunschadresse auch von unterwegs. So ist der schnelle Zugriff und die vereinfachte Navigation ein aktuelles Instrument für die kulinarische Entdeckerreise durch das SalzburgerLand. www.via-culinaria.com
- Nutzer*innen des Guides erhalten Unterstützung durch Künstliche Intelligenz. Der **AI-Komponist „Amadeus“** liefert als innovative Chat-Funktion sprachunabhängig Antworten auf alle Fragen rund um den Urlaub im SalzburgerLand, so etwa bei der Wahl des Restaurants, bei Informationen zum kulinarischen Angebot, zu Märkten, Bezugsadressen und vielem mehr. www.salzburgerland.com/de/#amadeus
- Die zehn Genusswege der Via Culinaria führen durch alle Ferienregionen im SalzburgerLand. Jede Region zeichnet sich durch ihre kulinarischen Besonderheiten und Produkte aus, die durch Regions-Botschafter*innen repräsentiert werden: Es sind das **Nicole Leitner** (Kastnerbäuerin, Anif) für die Stadt Salzburg, **Roland Essl** (Alpenkulinarik Kochschule & Alpen-Tapas Restaurant, Fuschl am See) für den Flachgau, **Josef Ramsauer** (Jadorferwirt, Kuchl) für den Tennengau, **Julian Scharfetter** (Weitmoser Betriebe, Bad Hofgastein) für den Pongau, **Familie Haitzmann** (Biohof Stechaubauer, Saalfelden) für den Pinzgau und **Christina Bauer** (Backen mit Christina, Tamsweg) für den Lungau. Die Genusspat*innen der Regionen unterstreichen die unterschiedlichen kulinarischen Identitäten, sie stehen stellvertretend für Themen und geografische Verortungen. Jede Region, jedes Tal, jeder Ort hat aufgrund unterschiedlicher Faktoren wie Landschaft, Höhenlage, Wildbestand etc. seine eigenen Rezepte, Gerichte und Geschmäcker, die zur kulinarischen Vielfalt des Landes beitragen.

- Der Via Culinaria-Guide enthält auch Empfehlungen für **Kochschulen, Märkte** sowie **Dorf- und Hofläden** im SalzburgerLand. Denn immer häufiger werden heimische Produkte als Mitbringsel aus dem Urlaub mit nach Hause genommen.

Die Via Culinaria-Genusswege - zehn Routen für eine kulinarische Reise entdecken

Der mittlerweile 234 Seiten starke Via Culinaria-Guide im Taschenformat gilt als Standardwerk für die Alpine Küche im SalzburgerLand. Übersichtlich gegliedert, versprechen die zehn Genusswege mit ihren rund 350 handverlesenen Adressen – von Produzent*innen über Veredler*innen bis hin zu Köch*innen und Gastronom*innen – flächendeckenden Genuss rund ums Jahr. Alle Adressen entsprechen den Werten der Alpinen Küche Regionalität, Nachhaltigkeit, Saisonalität und Qualität. Die Genusswege für Feinspitze, Naschkatzen, Fischfans, Fleischtiger, Hüttenhocker, Käsefreaks, Kräuterliebhaber, Bier & Schnaps, Biogenießer und Wirtshäuser führen durch alle Salzburger Urlaubsregionen. Darüber hinaus gibt es noch weitere Adressen, die keinem Genussweg zugeordnet sind, aber gleichermaßen einen Besuch wert sind.

- Der „**Genussweg für Feinspitze**“ versammelt die besten Köch*innen des Landes. Botschafter des Weges sind die Brüder **Karl und Rudi Obauer vom Restaurant Obauer** in Werfen, deren Restaurant mit fünf Gault&Millau Hauben und zwei Michelin Sternen gekrönt ist und wo Alpine Küche auf höchstem Niveau serviert wird: *„Wir sind stark in unserer Heimat verwurzelt. Die Wiesen, Almen und das Hochgebirge bringen wunderbare Zutaten hervor, die unseren Gerichten Eigenständigkeit, Ursprünglichkeit sowie Unverwechselbarkeit verleihen.“* Der Genussweg umfasst 25 Adressen, darunter die Restaurants von Top-Gastronomen wie Michelin-Sterne Koch Andreas Döllner und Vitus Winkler, sowie Josef Steffner sowie weitere leidenschaftliche Köch*innen und Genusshandwerker*innen.
- Das SalzburgerLand ist ein Paradies für Fischgenießer*innen. Das Fundament ist das glasklare Wasser der Flüsse, Bäche und Seen in bester Trinkwasserqualität. Dort tummeln sich Köstlichkeiten von Flusskrebse über Forellen und Saiblinge bis hin zu Huchen, Hechten und Renken, die unter anderem an den 24 Adressen am „**Genussweg für Fischfans**“ serviert werden. Dessen Botschafter ist **Fischzüchter und Kaviarproduzent Walter Grüll** aus Grödig: *„Ich habe bereits als zwölfjähriger Bursche zu Hause begonnen, Fische zu züchten. So nahm alles seinen Lauf. Mit viel Passion, Pioniergeist, Geduld und einer großen Portion Mut wurde aus den ersten Versuchen mit Stören die erste Kaviarproduktion im SalzburgerLand.“*
- Heimischen Fleischspezialitäten und ihrer Zubereitung widmet sich der „**Genussweg für Fleischtiger**“ mit seinen 22 Adressen: Zartes Wildfleisch, Feines vom Tennengauer Berglamm, Pongauer Fleischkrapfen, Geflügel in bester Qualität und Steaks vom Pinzgauer Rind gehören dazu. Die Patronanz hat **Haubenkoch Florian Huber vom Winterstellgut** in Annaberg: *„Das Winterstellgut ist ein Ort, an dem wir zeitlos Gutes bewahren. Unsere Küche orientiert sich respektvoll an der Tradition der Region und an den Jahreszeiten. Sorgsam ausgewählte Lebensmittel und besonderes Handwerk versprechen unvergessliche Genusserlebnisse.“*
- Heil-, Wild- und Küchenkräuter sind der „grüne Schatz der Natur“: Sie sorgen für eine einzigartige Aromenvielfalt am Teller. Ihnen ist der „**Genussweg für Kräuterliebhaber**“ mit seinen 17 Adressen gewidmet: Darunter finden sich Kräutergärten, -hotels und -almen sowie Genussadressen wie die **Rauchkuchl Schwaigerlehen** in Stuhlfelden von **Tobias Bacher**, seines Zeichens Botschafter des Genussweges: *„Die Hauptzutaten für unsere Alpine Naturküche beziehen wir aus dem ‚Selbstbedienungsladen Natur‘, wie die Pilze und*

Kräuter auf unserer Alm, das Gemüse im hauseigenen Garten oder die Früchte und Beeren direkt hinterm Haus.“

- Das SalzburgerLand ist Spitzenreiter, wenn es um biologische Landwirtschaft geht: Mehr als die Hälfte der landwirtschaftlichen Nutzflächen werden biologisch, biologisch-dynamisch oder nach Demeter bewirtschaftet. Die 24 Adressen am „**Genussweg für Biogenießer**“ begeistern alle, die Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit legen. Botschafterin ist **Maria Theresia Schmid-Harml vom Bio-Bergrestaurant Lumberjack** in Kleinarl: *„Bio ist für mich eine Lebensphilosophie, die untrennbar mit mir verbunden ist. Im Lumberjack stammen die Bio-Produkte aus eigenem Anbau oder von ausgewählten bäuerlichen und handwerklichen Bio-Produzenten aus der Umgebung.“*
- Käsemacher*innen, Hofkäsereien, Feinkostläden, Almen und Restaurants versammelt der „**Genussweg für Käsefreaks**“ mit seinen 21 Adressen: Im SalzburgerLand entstehen Spezialitäten wie Pinzgauer Bierkäse, Tennengauer Almkäse, Käseschmankerl aus der Heumilchregion im Flachgau, Schafskäse aus dem Salzkammergut und Lungauer Ziegenkäsespezialitäten. Genussbotschafter ist **Niki Rettenbacher** von der **Bio-Hofkäserei Fürstenhof** in Kuchl: *„Ich habe von meiner Mutter gelernt, wie man Käse produziert. Wir haben das damals im Kleinen nur für den Eigenbedarf gemacht. Heute habe ich mich mit der Bio-Hofkäserei ganz dem ‚Kasen‘ verschrieben.“*
- Bierbrauen und Schnapsbrennen haben hierzulande eine jahrhundertelange Tradition. Heute erfreut sich das SalzburgerLand mit seinen bekannten Brauereien sowie Edelbrand- und Likörmanufakturen großer Beliebtheit bei allen, die ein frisch gezapftes Bier oder einen hochprozentigen Klaren schätzen. Der „**Genussweg für Bier & Schnaps**“ umfasst 24 Adressen, darunter das **Mandlberggut von Katharina und Theresa Warter** und ihren Familien in Radstadt: *„Das Schnapsbrennen begleitet uns schon ein Leben lang. Um die Seele der Früchte und Beeren ins Glas zu bekommen, benötigt es neben besten Naturprodukten auch ganz viel Herzblut und Liebe.“*
- Ob Ostern oder Weihnachten, ob als Dessert oder zum Kaffee: Der „**Genussweg für Naschkatzen**“ widmet sich rund ums Jahr den süßen Versuchungen wie Mehlspeisen, Nachtisch, Pralinen und Schokolade. An 18 Genussadressen werden die verführerischen Genüsse in Kaffeehäusern und Konditoreien, in Backstuben und Confiserien zelebriert, so auch in **Viktoria Fuschlbergers Zuckerbäckerei** im Stille-Nacht-Ort Hallein. *„Das Süße im Leben ist wie Musik. Einfach unverzichtbar. Ich lebe mein ‚la dolce vita‘ in meiner Zuckerbäckerei, und ich liebe es, Menschen mit Süßem ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern“,* so die Genusspatronin.
- Am „**Genussweg für Hüttenhocker**“ mit seinen 26 Adressen werden Gäste rund ums Jahr mit echter Seelennahrung verwöhnt: Noch traditioneller können Produkte wie Almkäse oder Speck nicht sein. Sie werden während der Sommermonate von den Almleuten von Hand hergestellt und Wanderern und Wanderinnen vor Ort serviert. Doch es gibt auch (Ski)Hütten, in denen die Alm und ihre Gerichte neu und innovativ gedacht werden, so etwa in der **TOM Almhütte** von **Tom Schwaiger** in Maria Alm, der als Genussbotschafter sagt: *„Ich bin ein ‚Neudenker‘ und kein Traditionen-Verwalter. Die Welt ist mein Ideengeber und die Region die Schatztruhe für unsere kulinarische Identität.“*
- Die Wirtshausküche im SalzburgerLand überzeugt mit ihrem echten und unverfälschten Geschmack. Sie ist ein Grundpfeiler der heimischen kulinarischen Identität; das Wirtshaus ein wichtiger Ort für Einheimische und Gäste. In allen 23 Wirtshäusern entlang des „**Genussweges für Wirtshäuser**“ wird die berühmte Wirtshauskultur gelebt, so auch bei dem jungen und engagierten Ehepaar **Tina und Leo Löcker** vom **Löckerwirt** im



Salzburger Lungau: „Wir leben Familie und den Zusammenhalt der Generationen. Und diese Liebe zu Tradition und Regionalität, Handwerk, Qualität und Leidenschaft spürt und schmeckt man im Löckerwirt.“

Spitzenküche trifft Regionalität und Genussticket zum kulinarischen Rendez-Vous

Durch die Rückkehr des renommierten Guide Michelin nach Österreich im Jänner 2025 wurde das SalzburgerLand in seiner kulinarischen Exzellenz eindrucksvoll bestätigt. Mit insgesamt 17 Sternen – darunter fünf 2-Sterne-Restaurants, vier Grünen Sternen und dem Sommelier Award 2025 – zählt es nun offiziell zu den besten kulinarischen Adressen der Welt.

guide.michelin.com/at/de/

Neu ist in diesem Jahr auch, dass viele der rund 350 Via Culinaria-Betriebe nun bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar sind. Das neue Öffi-Genussticket ermöglicht Übernachtungsgästen eine nachhaltige Entdeckungsreise durch die Genussregion – mit flexibler Routenplanung und Stopps bei Spitzenrestaurants, traditionellen Kaffeehäusern und regionalen Produzent*innen im gesamten SalzburgerLand. Mit dem [Salzburg Verkehr Guest Mobility Tickets](#) wartet das gesamte Bundesland darauf mit öffentlichen Verkehrsmitteln kulinarisch erobert zu werden. www.salzburg-verkehr.at

Neugierig? Der Via Culinaria Guide kann kostenlos unter www.via-culinaria.com bestellt werden; alle Adressen finden sich auch online.