

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. Ganz einfach und traditionell, ganz mutig und innovativ interpretiert – wie es passt und vor allem, abhängig von dem, was Saison und Region gerade bieten. Doch egal, ob einfache Hausmannskost 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 oder im traditionsreichen Restaurant.

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 schmecken 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 Schnapsgenießer, für Hüttenhocker, für Biogenießer, für Kräuterliebhaber, für Käsefreaks, für Wirtshausfreunde oder für Naschkatzen. Seit nunmehr 15 Jahren ist der 234 Seiten starke Via-Culinaria-Guide im Taschenformat auch ein Nachschlagewerk für über 350 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. Reisende erhalten außerdem Unterstützung durch den Online-AI-Komponisten „Amadeus“, der als innovative Chat-Funktion auf

SalzburgerLand
Tourismus GmbH
Wiener Bundesstraße 23
5300 Hallwang | Salzburg
AUSTRIA
T +43 662 6688 0
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

salzburgerland.com alle Fragen zum Genussurlaub und darüber hinaus beantwortet und bei Planungen behilflich ist. www.via-culinaria.com

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 2.700 garantiert regionale Produkte von mehr als 370 Salzburger Lebensmittel-Produzent*innen und 165 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. Dreizehn biozertifizierte Hotels, vier Gastronomiebetriebe, sechs Bio-Bauernhöfe, eine Pension, der einzigartige Bio-Art Campus und zusätzlich 26 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

Der „BioArt Campus“ als Tor zum Bioland Salzburg

Seit Jahrzehnten ist Seeham geprägt vom Bio-Engagement seiner Bewohner. Hier steht die Wiege der Bio Heu Region, die EU hat die Gemeinde als „Best organic city“ ausgezeichnet. Seit September 2022 hat das Biodorf auch ein Haus, das all das widerspiegelt: den BioArt Campus. Auf einer Fläche von rund 3.000 qm entstand dieser Campus, der sich voll und ganz den Themen Bio, Nachhaltigkeit und vor allem einer lebenswerten Zukunft für Generationen widmet. Neben 28 Unternehmen, die in den Campus eingezogen sind, wird Bio auch erlebbar gemacht. Im BioArt Campus produzieren und präsentieren Meister ihres Faches Bio-Lebensmittel, hier wird geschult, informiert, gekocht und verkostet. Im Bio Laden Seeham kauft man Bio-Lebensmittel. Der Campus als Leuchtturm-Projekt ist eine Plattform für nationale und internationale Experten und der Platz für Symposien, Seminare und Workshops. 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 mit zahlreichen Reise-Inspirationen und 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 Bluntatal 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 Bluntatal in Golling zum Hauptdarsteller auf dem Teller. www.sauschneider.at, www.tauernlamm.at, www.bluntaufisch.at

Ausgezeichnete Küche im SalzburgerLand

Wahrlich ausgezeichnet ist, was man im SalzburgerLand genießen darf, im wahrsten Sinn des Wortes. Mit der Rückkehr des **Guide Michelin nach Österreich** im Jänner 2025 feierte die heimische Kulinarik eine Sternstunde: Gleich **17 Auszeichnungen** gingen an Restaurants im SalzburgerLand. Das ist ein eindrucksvoller Beweis für die außergewöhnliche Dichte an Spitzenköch*innen und kulinarischen Talenten im ganzen Land. Besonders bedeutsam sind dabei die **vier Grünen Sterne**, die für nachhaltiges Denken und Handeln in der Küche stehen. Siespiegeln damit genau jene Werte wider, die die **Alpine Küche** und das SalzburgerLand seit jeher prägen: Regionalität, Saisonalität und eine tiefe Verbundenheit zur Natur.

Die Guide Michelin Auszeichnungen 2025 im SalzburgerLand:

2 Sterne

- **Kräuterreich by Vitus Winkler**, St. Veit im Pongau | Vitus Winkler (+ *Grüner Stern*)
- **Restaurant Döllerer**, Golling | Andreas Döllerer
- **Restaurant Ikarus**, Salzburg | Martin Klein
- **Restaurant Obauer**, Werfen | Karl & Rudi Obauer
- **SENNS. Restaurant**, Salzburg | Andreas Senn

1 Stern

- **Atelier Fischer**, St. Gilgen | Stefan Fischer
- **Esszimmer**, Salzburg | Andreas Kaiblinger
- **Pfefferschiff**, Salzburg | Jürgen Vigne
- **Restaurant dahoam**, Leogang | Andreas Herbst (+ *Grüner Stern*)
- **Maiers Restaurant**, Zell am See | Andreas Mayer
- **Kirchenwirt**, Leogang | Stefan Birnbacher
- **Mesnerhaus**, Mauterndorf | Josef Steffner
- **The Glass Garden**, Salzburg | Simon Wagner

Grüner Stern by Guide Michelin

- **Kräuterreich by Vitus Winkler**, St. Veit im Pongau | Vitus Winkler
- **Rauchkuchl**, Stuhlfelden | Tobias Bacher
- **Restaurant dahoam**, Leogang | Andreas Herbst
- **Weitmoser Schlössl**, Bad Hofgastein | Stefan Viehhauser

Diese Auszeichnungen würdigen nicht nur kulinarische Exzellenz, sondern auch eine Haltung: die enge Zusammenarbeit mit regionalen Produzent*innen, den Respekt vor natürlichen Ressourcen und die kreative Weiterentwicklung alpiner Kochkunst. Damit leuchtet das SalzburgerLand auf der internationalen Gourmet-Landkarte heller denn je – authentisch und unverwechselbar.

Weitere Informationen: www.salzburgerland.com