

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 neunte Auflage des Guides in neuem Design umfasst rund 390 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 390 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 Michelin Sternen oder Gault&Millau Hauben 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
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

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 Stamperl 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 390 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.saltzburgerland.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 **Marianne Haitzmann** (Krahlehenhütte, Filzmoos) für den Salzburger Lungau, **Verena und Martin Gruber** (Gellnwirt, Tamsweg) für den Pongau, **Johannes Weißenbacher** (Johannes Biobergbauernhof, Krispl) für den Tennengau, **Tobias Bacher** (Rauchkuchl, Stuhlfelden) für den Pinzgau, **Dominik Edlinger** (SeeSushi, Strobl) für den Flachgau und **Michael Sporer** (Sporer Manufaktur, Salzburg) für die Stadt Salzburg. 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.

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

Der Via Culinaria-Guide im Taschenformat gilt als Standardwerk für die Alpine Küche im SalzburgerLand. Übersichtlich gegliedert, versprechen die zehn Genusswege mit ihren rund 390 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 Alpen 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 ist Sternekoch Andreas Herbst vom Restaurant „dahoam“, dessen Restaurant mit einem Stern und Grünen Stern vom Guide Michelin sowie vier Gault&Millau Hauben gekrönt ist und wo Alpine Küche auf höchstem Niveau serviert wird: *„Die Natur ist meine größte Inspirationsquelle. Mit meinen Gerichten will ich zeigen, dass Regionalität, Nachhaltigkeit und Spitzenküche perfekt harmonieren und gemeinsam eine klare Handschrift ergeben – innovativ, regional, voller Charakter und mit internationaler Strahlkraft.“* Der Genussweg umfasst 28 Adressen, darunter die Restaurants von Top-Gastronomen wie die Michelin-Sterne Köche Karl und Rudi Obauer, Andreas Döllerer 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 Flusskrebsen über Forellen und Saiblinge bis hin zu Huchen, Hechten und Renken, die unter anderem an den 22 Adressen am „**Genussweg für Fischfans**“ serviert werden. Dessen Botschafter ist **Haubenkoch Emanuel Weyringer** vom Restaurant Weyringer in Henndorf am Wallersee: *„Fisch zuzubereiten ist für mich einer der schönsten Momente in der Küche. Die Fischküche braucht viel Hingabe, Fingerspitzengefühl und Wertschätzung. So wird jedes Fischgericht zu einem Genussbotschafter unserer Region und seiner einzigartigen Produktqualität.“*
- Heimischen Fleischspezialitäten und ihrer Zubereitung widmet sich der „**Genussweg für Fleischtiger**“ mit seinen 25 Adressen: Zartes Wildfleisch, Feines vom Tennengauer Berglamm, Pongauer Fleischkrapfen, Geflügel in bester Qualität und Steaks vom Pinzgauer Rind gehören dazu. Die Patronanz haben **Peter und Josef Brunnauer** von der Genussherberge Langwies in Bad Vigaun: *„Fleischgenuss bedeutet für uns Respekt gegenüber dem Tier, der Landwirtschaft und der Region, in der wir leben. Wir wollen bei uns im Betrieb mit Landwirtschaft und Gastronomie zeigen, dass Genuss, regionale Herkunft und tiergerechte Haltung untrennbar zusammengehören.“*
- 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 19 Adressen gewidmet: Darunter finden sich Kräutergärten, -hotels und -almen sowie Genussadressen wie die **Branntweinerhütte TEH Alm** in St. Margarethen im Lungau von **Sabine Lerchner**, ihres Zeichens Botschafterin des Genussweges: *„Kräuter sind meine Sprache – Als Wirtin bringe ich die Kräuter dorthin, wo Menschen zusammenkommen. In der Küche, auf dem Teller und im Glas – mit Aromen, die Erinnerungen wecken und Sinne öffnen. Ich glaube daran, dass Genuss und Gesundheit Hand in Hand gehen dürfen.“*

- 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 **Andreas Teufl von der Biofarm Teufl** in Faistenau: *„Bio ist für mich kein Trend, sondern ein Versprechen an uns alle. Wir arbeiten im Einklang mit Natur und Tier, züchten Galloway-Rinder, veredeln direkt am Hof. Es geht um den respektvollen Umgang mit den Ressourcen, die uns Mutter Erde schenkt.“*
- Käsemacher*innen, Hofkäsereien, Feinkostläden, Almen und Restaurants versammelt der „**Genussweg für Käsefreaks**“ mit seinen 19 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 **Klara Naynar von Hiasnhof** in Göriach: *„Hochwertigen Käse herzustellen bedeutet für mich, frische Bio-Rohmilch zu verwenden – nicht pasteurisiert. Seit über 40 Jahren entstehen so am Hiasnhof Käsekreationen aus hofeigener Kuh- und Ziegenmilch, komplett von Hand und traditionell im Kupferkessel über dem Holzofen gefertigt.“*
- Bierbrauen und Schnapsbrennen haben hierzulande eine jahrhundertlange 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 25 Adressen, darunter die **Tauernbrennerei von Petra und Nikolaus Kirchgasser** in Obertauern: *„Die Brennerei ist mehr Kunst als Wissenschaft. Die Herstellung eines hochwertigen Destillates benötigt Erfahrung, Aufmerksamkeit und beste Rohstoffe. Edelbrände sind für uns die Essenz der Berge – konzentriert, klar und charakterstark.“*
- 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 21 Genussadressen werden die verführerischen Genüsse in Kaffeehäusern und Konditoreien, in Backstuben und Confisereien zelebriert, so auch in **Baltram Feine Patisserie von Gerald Baltram** in der Mozartstadt Salzburg. *„Ich wollte immer eine Patisserie nach meinen Vorstellungen. Eine Patisserie, in der mit den besten Zutaten handwerklich gearbeitet wird. Wo Wörter wie Regionalität, Nachhaltigkeit, Transparenz, Saisonalität keine Fremdwörter sind und wo ich meiner Kreativität freien Lauf lassen kann.“*
- Am „**Genussweg für Hüttenhocker**“ mit seinen 25 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 oder Klassiker wie Strudel in schier unendlich vielen Varianten angeboten, so etwa in der **Himmelwandhütte von Sabrina Heidrich** in Bad Gastein, die als Genussbotschafterin sagt: *„Ein Strudel erzählt mehr Geschichten als jedes Kochbuch. Ob süß, herzhaft oder kreativ gefüllt – in meiner Himmelwandhütte wird jede Variante zum Ausdruck von Handwerk, Saisonalität, Gastfreundschaft und Hüttenkultur im Gasteinertal.“*
- 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



den Schwestern **Jacky und Caro Herzog** von **die herzogin** in Mühlbach am Hochkönig:
„Wir wollten ein Wirtshaus schaffen, das unsere Handschrift trägt und ein bisschen ‚anders‘ ist: Regional, kreativ und voller Leidenschaft – jeder Gast soll spüren, wie wir ticken. Wir lieben Traditionen – aber stehen noch mehr drauf, diese frisch und innovativ in unserem Style zu interpretieren.“

Spitzenküche trifft Regionalität und Genussticket zum kulinarischen Rendez-Vous

Durch die Rückkehr des renommierten Guide Michelin nach Österreich im vergangenen Jahr wurde das SalzburgerLand in seiner kulinarischen Exzellenz eindrucksvoll bestätigt und zählt auch 2026 zu den besten kulinarischen Adressen der Welt.

Insgesamt 20 Sterne – fünf 2-Sterne-Restaurants, acht 1-Stern-Restaurants, vier Grüne Sterne sowie drei Bib Gourmands – unterstreichen die außergewöhnliche Dichte an Spitzenköch*innen und Top-Restaurants im gesamten Bundesland. guide.michelin.com/at/de/, [Sterne-Restaurants im SalzburgerLand](#)

Dass Spitzenleistung im SalzburgerLand Tradition hat, beweisen auch die aktuellen Branchen-Stars: Vitus Winkler (Kräuterreich by Vitus Winkler, St. Veit im Pongau) wurde von Gault&Millau zum Koch des Jahres 2026 gekürt, während Gloria Conti als Servicekraft des Jahres die herzliche Gastfreundschaft der Region auf höchstem Niveau repräsentiert.

Im Falstaff Restaurantguide 2026 erreichten zum ersten Mal überhaupt drei [Restaurants im SalzburgerLand 100 Punkte](#): Restaurant-Hotel Obauer, Döllerer Genießerrestaurant und Ikarus im Hangar-7. Außerdem wurde Hans-Jörg Unterrainer vom Kirchenwirt Leogang als „Sommelier des Jahres“ sowie das Sternbräu Salzburg für sein Engagement um die Bierkultur mit Sonder-Awards ausgezeichnet.

www.salzbürgerland.com/de/magazin

Neu ist in diesem Jahr auch, dass viele der rund 390 Via Culinaria-Betriebe als Übernachtungsgast im SalzburgerLand nun praktisch und ohne separate Tickets kaufen zu müssen, mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar sind. Denn 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.