

MEDIENINFO



Via Culinaria – 8 Genusswege im SalzburgerLand

Ausgezeichneter Wegweiser durch das Genussland Salzburg

Es ist angerichtet – das SalzburgerLand hat den Tisch für seine Gäste reich gedeckt. Auf acht thematischen Genusswegen führt die Via Culinaria seit dem Jahr 2009 durch Stadt und Land Salzburg. Feinschmecker und Liebhaber des guten Geschmacks können dabei an mehr als 220 ausgewählten Kulinarikadressen Halt machen und einzigartige Genussmomente erleben. Die Via Culinaria weist den Weg sowohl zu traditionsreichen Gasthöfen als auch zu ausgewählten Gourmetadressen oder uralten Skihütten. Regionalität wird hier von Gastronomen und heimischen Produzenten in harmonischer Zusammenarbeit tagtäglich gelebt. Eine besondere Auszeichnung erfährt die „Via Culinaria“ durch ihren Schirmherrn, den „Koch des Jahrhunderts“ und gebürtigen Salzburger, Eckart Witzigmann, der im Jahr 2016 seinen 75igsten Geburtstag feiert.

Auf acht Genusswegen werden die führenden Gastronomen des Landes und die besten heimischen Produzenten mit deren regionalen, hochwertigen Produkten zusammengeführt. Im Mittelpunkt steht das Bewusstsein für Authentizität, Regionalität und Originalität. Die Salzburger Küchenvirtuosen interpretieren traditionelle Rezepte kreativ neu und verlieren dabei nie den Bezug zu ihrem Ursprung.

Via Culinaria Guide

In der vierten Auflage des Via Culinaria Guides sind insgesamt über 220 Genusspunkte enthalten - ausgewählt und getestet von der renommierten Salzburger Kulinarikjournalistin Doris Maier. Neu ist in dieser Auflage ein Genussweg für Kräuterliebhaber, der die köstliche und gesunde Pflanzenvielfalt des SalzburgerLandes vorstellt.

Der appetitanregende Kulinarik-Begleiter enthält zudem eine Fülle von Neuigkeiten und Tipps aus der Welt der lukullischen Genüsse: Neue und bekannte Kulinarik-Adressen, attraktive Packages für Genussurlaube, köstliche Rezepte zum Nachkochen, Ausflugstipps in den Salzburger Ferienregionen, sowie authentische Marktführungen. Die Genussroute „Via Culinaria-Landpartie“ lässt reisende Genießer so manchen kulinarischen Logenplatz im SalzburgerLand entdecken. Für die Genussstouren durch die einzelnen Regionen geben Salzburger Persönlichkeiten Tipps zu empfehlenswerten Kulinarik-Adressen, interessanten Ausflugszielen und Besonderheiten zu Land und Leuten. Besonders genussvoll lässt sich die Genussroute „Via Culinaria-Landpartie“ mit einem Porsche erleben: Porsche ist langjähriger Partner der Via Culinaria und die Kombination aus Porsche Fahrspaß und kulinarischem Genuss im SalzburgerLand könnte perfekter nicht sein.

Mit Hauben gekrönt

Die Gastronomie des SalzburgerLandes kocht auf höchstem Niveau, wie der wahre Haubensegen beweist: Mit 111 Hauben, die an rund 75 heimische Restaurants und Gasthäuser verliehen wurden, verfügen Stadt und Land Salzburg über eine Vielzahl von Kochtalenten und Meisterköchen mit der begehrten Auszeichnung. Die Brüder Karl und Rudi Obauer auf Werfen gehören

**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 Contentmanagement

m.obernosterer@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 77
M +43 664 8066 8877

Andrea Bodner, BA
PR- und
Contentmanagement

a.bodner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 76

mit ihren 4 Hauben schon seit Jahren zu Österreichs Spitzenköchen. Für ihre Kochkunst wurden sie sogar mit dem Titel der „Köche des Jahrzehnts“ geadelt.

➤ **Die acht Genusswege der Via Culinaria**

Um in der Vielfalt der Genusspunkte den Überblick zu bewahren, geben die acht Genusswege Orientierung für die kulinarische Reise durch Stadt und Land Salzburg.

Der Genussweg für Kräuterliebhaber

Auf den Salzburger Almen und Weiden, in romantischen Klostergärten und in liebevoll umsorgten Bauerngärten wachsen und gedeihen heilsame Kräuter. Ob Quendel, Giersch oder Lavendel, die Vielfalt ist groß und ebenso ihre Wirkungen. Dank des überlieferten Wissens der Kräuterexpertinnen im SalzburgerLand entstehen daraus köstliche Tees, wohltuende Salben und naturbelassene Tinkturen. Und auch in der Küche finden diese Heilkräuter wieder ihren wohlverdienten Platz. Ob im Haubenrestaurant oder auf der Almhütte, die köstlichen Kreationen mit frischen Kräutern schmecken und sind gesund. Diesem besonderen Heilwesen widmet sich der Genussweg für Kräuterliebhaber. Wandeln Sie durch den hochgelegenen Almkräutergarten und staunen Sie über die genussreichen Gerichte und das gesammelte Wissen der Heilkräuter.

Der Genussweg für Feinspitze

Die besten Küchen des SalzburgerLandes versammeln sich am Genussweg für Feinspitze – vom gutbürgerlichen Landgasthof bis zum noblen Stadrestaurant, vom modernen Designrestaurant über das ausgezeichnete Alpenrestaurant bis zur romantischen Seeterrasse. Im Restaurant der Brüder Karl und Rudi Obauer, seit über 20 Jahren mit 4 Gault Millau Hauben geadelt, wird nach allen Regeln der Kochkunst gekocht. Bewahrte Werte wie Regionalität, Erfahrung, Gastfreundlichkeit und der Respekt vor den kostbaren Lebensmitteln zählen zu den Geheimnissen der „Köche des Jahrzehnts“. Neu im Reigen aufgenommen wurden u. a. in Salzburg das Restaurant Brandtner's Paradoxon, Restaurant Schloss Mönchstein, Restaurant Almhof in Maria Alm und am Wolfgangsee die Restaurants Kaiserterrasse im Hotel Weissen Rössl und Delmor im Landhaus Appesbach.

Der Genussweg für Fleischtiger

Weltberühmt sind die heimischen Fleischspezialitäten aus dem SalzburgerLand. Das zarte Pinzgauer Rind ist wegen seiner hervorragenden Zartheit heißbegehrt. Bei einem klassischen Tafelspitz oder einem köstlichen Schulterscherzl schlägt jedes Gourmet-Herz höher. An den 16 Adressen machen einflussreiche Fleischermeister, haubengekrönte Köche und bodenständige Wirte das wahrhaft Beste aus dem ausgezeichneten Fleisch von Tennengauer Berglamm, Pongauer Wild oder zarten Kitzspezialitäten. Vom nahegelegenen Bauernhof oder aus dem naturbelassenen Wald, Gerichte mit Tradition wie Pongauer Fleischkrapfen, feines Rehragout oder Pinzgauer Almochs gehören zum ausgezeichneten Geschmack des SalzburgerLandes.

Der Genussweg für Fischfans

Salzburgs Seen genießen Trinkwasserqualität und auch in den kalten Gebirgsbächen tummeln sich kerngesunde Fische, 58 verschiedene Sorten an der Zahl. Mit viel Erfahrung und Leidenschaft zaubern die erfahrenen Meister im SalzburgerLand köstliche Fischgenüsse. Ob Reinanke oder Bluntauasabling, ob Störkaviar oder geräucherte Forelle am Ufer des Fuschlsees: Abgerundet wird der Fischgenuss von einem guten Glas Wein und für die perfekte Kulisse sorgen Seeufer und Gebirgs Panorama. Mit dem Restaurant Bertahof wird der Genussweg für Fischfans um einen weiteren attraktiven Genusspunkt erweitert.

Der Genussweg für Bierverkoster und Schnapsfreunde

Die Stadt Salzburg blickt auf eine jahrhundertlange Bierbrautradition zurück: Bereits im Jahre 1492 wurde hier erstmals Bier gebraut. Heute staunen Biergenießer über die großzügige Auswahl an genussreichem Gerstensaft: Vom klassischen Klosterbier über ausgefallene Bierkreationen bis zum weltweit einzigen Bio-Bier, das streng nach Demeter-Richtlinien gebraut wird – hier wird die Bierbraukunst tagtäglich zelebriert. Eines ist allen Bieren gleich: Die strenge Auswahl der Zutaten und die Begeisterung, mit denen die Bierbrauer ans Werk gehen. So verhält es sich auch bei den Edelbrennern. Die Ingredienzien für hochprozentige Genüsse wie Schnaps und Gin finden Sie auf den Streuobstwiesen und Bauerngärten im ganzen SalzburgerLand. Alte Sorten wie die Salzburger Birne oder die feuerrote Vogelbeere werden mit viel Liebe und Geduld gesammelt und zu Schnapsspezialitäten gebrannt. Neben unverkennbaren Klassikern wie dem Zirbenschnaps wird die köstliche Auswahl durch kreative Ideen wie dem Bockbierbrand ergänzt. Ein außergewöhnlicher Genuss ist auch der Alpengin von „Brenner des Jahres“ Sigi Herzog aus Saalfelden.

Der Genussweg für Naschkatzen

Den vormals herrschenden Erzbischhöfen ist es zu verdanken, dass den süßen Genüssen im SalzburgerLand noch heute so ein hoher Stellenwert zukommt. Schließlich waren sie bereits als heimliche Naschkatzen bekannt und schwärmten für die weltberühmten Salzburger Nockerln. An 16 ausgewählten Genuss-Adressen werden diese und viele weitere süße Genüsse zelebriert. Egal ob handgefertigte Mehlspeisen, Kuchen oder Torten, bei einem Genussspaziergang von Kaffeehaus zu Kaffeehaus findet jeder Süßschnabel sein liebstes Dessert. In den traditionsreichen Kaffeehäusern der Salzburger Altstadt, wie im Café Tomaselli oder im Café Fürst, warten zuckersüße Hochgenüsse. Der Regionalität verbunden, spielen auch heimische Zutaten wie Alpenmilch oder feines Obst gerne ihre Rolle in süßen Kreationen. Und der Konditorei Pletzer in Mittersill diente die Region Nationalpark Hohe Tauern als Vorbild für ihre schokoladigen Tafeln der Serie „Tauerngipfel“.

Der Genussweg für Käsefreaks

Traditionelles Wissen um das Handwerk der Käsekunst wird im SalzburgerLand vielfältig eingesetzt. Genießt doch Käse höchstes Ansehen: Vom Tennengauer Almkäse über den Pinzgauer Bierkäse und Flachgauer Heumilchkäse bis hin zu den Ziegenkäsespezialitäten des Lungauer Käse-Philosophen Gunther Naynar. 13 Adressen – kreative Käsemacher, Hofkäsereien, Feinkostläden, Almen und Restaurants – widmen sich ganz den heimischen Käsespezialitäten, die von Jahr zu Jahr mehr werden. Auf den Tennengauer Käsealmen wird mit einem Käsesommelier sogar das „Käsegeheimnis“ gelüftet.

Der Genussweg für Hüttenhocker

Ein wahrlich genussreicher Einkehrschwung führt zu urigen Hüttenwirten, Wirtinnen und „Skihaubenköchen“ direkt an den Skipisten im SalzburgerLand. Unter dem Motto „Gourmet im Schnee – Gipfel der Genüsse“ warten köstliche „Via Culinaria Skihüttenschmankerln“ auf Kenner und Genießer. Diese eigens kreierten Gerichte gibt es nur an der jeweiligen Hütte zu genießen. Je nach Lust und Laune freuen sich Skifans über 20 Hüttenhocker-Adressen in traditionsreichen Hütten oder in modernen Genuss-Lounges am Berg.

➤ 10 ausgezeichnete Genuss Regionen im SalzburgerLand

In vielerlei Hinsicht hat das SalzburgerLand eine Führungsposition in Österreich: Mit einem Anteil von mehr als 50 Prozent biologisch bewirtschafteter Fläche ist das Bundesland sogar europaweit unangefochten an erster Stelle. Zehn ausgezeichnete Genuss Regionen gibt es im SalzburgerLand zu erschmecken. Sie verknüpfen besondere Schmankerl mit ihrer Herkunftsregion und sind dadurch der beste Beweis für die herausragenden kulinarischen Köstlichkeiten. Zu den



ausgezeichneten Salzburger Genuss Regionen zählen das Walser Gemüse, der Flachgauer Heumilchkäse, der Tennengauer Almkäse, das Tennengauer Berglamm, der Bramberger Obstsaft, das Pinzgauer Kitz, das Pinzgauer Rind, der Lungauer Eachtling (Kartoffelsorte) und das Pongauer Wild. Als jüngste Genussregion erfreut uns der Großarltaler Bergbauernkäse.

www.genuss-region.at

➤ **Via Culinaria-Genusspackages**

Ob Naschkatze, Fischliebhaber oder Feinspitz, entlang der acht Genusswege der Via Culinaria findet jeder sein wahres Genuss-Paradies. Viele ausgewählte Urlaubspackages laden zu einer kulinarisch-kulturellen Entdeckungsreise durch das SalzburgerLand ein:

Genusspackage „Vom Marmeladen-Magier bis zur Kräuter-Fee“

Kostbar wie die Urlaubszeit sind auch die Lungauer Spezialitäten und kulinarischen Adressen, wo Feinschmecker auf ihre Kosten kommen. Das Via Culinaria-Genusspackage im Lungau beinhaltet 3 Übernachtungen im ***Hotel/Gasthof inkl. Frühstück und LungauCard, ein Lungauer Schmankerl-essen im Gasthof „Andlwirt“ oder „Brunnerwirt“, ein 4-Gang-Gourmetmenü im Restaurant „Mesnerhaus“ oder „Die Stub'n“, einen Besuch in Trausner's Genusswerkstatt sowie beim Bio-Bauernhof Trimminger in Tamsweg inkl. Verkostung. Das Package ist von Anfang Juni bis Ende September 2016 gültig und ab 229,- Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar.

Info: Ferienregion Lungau | T +43 6477 8988 | www.lungau.at

Kulinarische Verführungen - Genießer-Pauschale im Tennengau

Genuss hat bei Familie Döllerer in Golling stets höchste Priorität. In der Genießer-Pauschale „Cuisine Alpine“ inkludiert sind 1 Übernachtung inkl. Feinkost-Frühstück mit hausgemachten Spezialitäten aus Döllerer's Metzgerei, ein 7-Gänge-Menü „Alpine Cuisine“ mit Weinbegleitung, 1 Kochkurs mit Andreas Döllerer (6-7 Stunden), sowie das neue Kochbuch „Cuisine Alpine“ und ist ab 465,- Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar. Für Begleitpersonen ohne Kochkurs kostet das Arrangement ab 215,- Euro.

Info: Döllerer's Genießerhotel | T +43 6244 4220 | www.doellerer.at