

Genussweg für Kräuterliebhaber eröffnet neue Welt

Via Culinaria verspricht einen wilden Kräutersommer mit Arnika, Holunder & Co

Der „Genussweg für Kräuterliebhaber“ der Via Culinaria eröffnet interessierten Besuchern die ganze Welt der Kräuter und Heilpflanzen. Liebevoll angelegte Kräutergärten, romantische Kräuteralmen, Bio-Höfe und Hotels, köstliche Produkte und duftende Salben und Tinkturen versprechen ein ganzheitliches Naturerlebnis. Im SalzburgerLand laden KräuterpädagogInnen und TEH-PraktikerInnen zu Kochkursen, Seminaren, Wanderungen und Verkostungen: Dabei treffen Klostermedizin, bäuerliches Heilwissen und heidnische Bräuche aufeinander. Für interessierte Gäste und Gourmets sind die 18 Adressen übersichtlich im Via Culinaria Genuss-Guide zusammengefasst. Eine besondere Auszeichnung erfährt die Via Culinaria durch ihren Schirmherrn, den „Koch des Jahrhunderts“ und gebürtigen Salzburger, Eckart Witzigmann.

Sie sind zum Teil richtig unscheinbar: die Blätter, Blüten, Wurzeln, Harze und Hölzer, die auf dem „Genussweg für Kräuterliebhaber“ die Hauptrollen spielen. Wer sie nicht kennt, könnte ungeachtet an ihnen vorbeiwandern – nicht ahnend, über welche Heilkraft die Pflanzen verfügen oder wie gut sie schmecken – als Wildkräutersalat, als Löwenzahnchutney oder Blütenzaubertee. Zum Glück wissen die Kräuterexpertinnen und -experten im SalzburgerLand ganz genau, worauf sie interessierte Besucher hinzuweisen haben: Auf den Spitzwegerich, der in keiner Hausapotheke fehlen darf. Auf den Holunder, in dem der Hausgeist wohnt. Und auf das Fichtenharz – das sogenannte „Pech“ – das seit Generationen zu wohlriechenden Salben verarbeitet wird. Weil das Angebot in Sachen Kräuter im SalzburgerLand so dicht und umfassend ist, wurde im Frühjahr 2015 der neue Via Culinaria Genussweg für Kräuterliebhaber mit insgesamt 18 Adressen ins Leben gerufen.

Kräuter und Pflanzen als Wegbegleiter des Menschen

Der Via Culinaria Genussweg für Kräuterliebhaber ist eine Einladung, sich mit einem uralten Erfahrungsschatz auseinanderzusetzen: Das Miteinander von Mensch und Heilpflanze ist jahrhundertealt. Zufall und Instinkt haben dabei immer eine große Rolle gespielt: Menschen haben beobachtet, dass Kühe und Wildtiere instinktiv jenes Kraut fressen, das ihnen guttut und daraus ihre Schlüsse gezogen.

Die Holzknechte kauten das Harz der Bäume und erhielten weiße Zähne – seither weiß man, dass das „Pech“ Zähne strahlen lässt und gut fürs Zahnfleisch ist.

Der Kräuterbuschen, der zum Fest Maria Himmelfahrt am 15. August („Hoher Frauentag“) gebunden und in der Kirche geweiht wird, enthält sieben verschiedene Kräuter und dient als Hausapotheke während der Wintermonate bzw. zum Räuchern in den Rauh Nächten.

Heute ist dieses Wissen aktueller denn je: Die Natur hält ein echtes Schatzkästchen bereit. Einige der Pflanzen haben Eingang in die moderne Medizin gefunden wie etwa der Holunder oder die Mistel. Neu interpretiert bereichern die Kräuter die moderne Küche und versprechen ein wunderbares Urlaubserlebnis in und mit der Natur. Kräutersalze, Essige, Tinkturen, Sirupe oder Liköre sind nicht nur feine Mitbringsel, sondern auch eine Inspiration für die Zeit nach dem Urlaub.

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

PRESEKONTAKT

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

➤ **Vier der insgesamt 18 Genussadressen für Kräuterliebhaber im Portrait:**

Traditionelle Europäische Heilkunde aus dem Pinzgau

Das überlieferte Wissen von Frauen aus dem Pinzgauer Saalachtal wurde im Verein „Traditionelle Europäische Heilkunde“ (TEH) gebündelt und ist mittlerweile ‚Immaterielles Kulturerbe der UNESCO‘. Den engagierten Vereinsmitgliedern geht es um den Erhalt alten bäuerlichen Heilwissens, das in Form von Kursen, Wanderungen, Seminaren und innovativen Produkten erfahrbar gemacht wird. In Gruppen kann man Kräuter- und Pechsalben kochen lernen, es werden Tinkturen angesetzt, Tees gemischt oder mit heimischen Kräutern und Harzen geräuchert. Im TEH-Geschäft im ehemaligen Zollamt Steinpass bei Unken und in den TEH-Naturwerken in Hollersbach werden die bäuerlichen und regionalen Naturprodukte verkauft, darunter Besonderheiten wie Almrosensirup, Dinkelbrand oder Glückskekse. Mittlerweile gibt es TEH-Praktikerinnen im SalzburgerLand und darüber hinaus: Der Verein bietet auch die Ausbildung an. www.teh.at

Buchtipps:

Karin Buchart „Vergessene Hausmittel“ (Servus Verlag). Die Kräuterexpertin Karin Buchart sammelt seit 2005 für den Verein TEH das alte Heilwissen der Pinzgauer. Sie verrät in diesem Buch ihre bewährtesten Rezepte für die ganze Familie, die in keinem Haushalt fehlen dürfen. Barbara und Hans Haider „Räuchern mit Kräutern und Harzen“ (Servus Verlag). Beim Lutzbauern in Unken wird während der Rauhächte zwischen Weihnachten und Dreikönig nach alter Tradition geräuchert. In diesem kleinen Büchlein gewähren die Bauersleute Einblicke in dieses uralte, bis heute praktizierte Brauchtum.

Genuss und Heilkunde auf zwölf Kräuteralmen rund um den Hochkönig

Arnika, Baldrian, Salbei, Schafgarbe, Holunder und Johanniskraut wachsen in den Küchengärten und auf den Weiden der zwölf Kräuteralmen rund um den Hochkönig. Die Kräuter sind wichtiger Bestandteil der traditionsreichen Bergbauernküche und der über Jahrhunderte gepflegten Heilkunde. Auf den Almen in den Pinzgauer Dörfern Maria Alm, Dienten und Mühlbach sorgen sie für ein Genusserlebnis der besonderen Art: Jede Alm pflegt seit Generationen ihre eigenen Rezepte. Da gibt es Kräuterknödel, Kartoffelrahmsuppe mit Bergthymian, Löwenzahnhonig, Dientner Almsirup, Holundersaft oder Jetzbacher Glücks-Likör. Bei gemeinsamen Workshops auf der Obersteghofalm geht's zu Wildkräuterführungen und es werden Cremes und Salben hergestellt. Denn die Almbäuerinnen verwenden die Kräuter nicht nur für die Küche, sondern auch für kleinere und größere Unpässlichkeiten. So wird auf der Mussbachalm die „Böse-Stiche-Salbe“ gegen Juckreiz hergestellt oder die „Arnika Tinktur“ auf der Grüneggalm. Einmal im Jahr findet das große Kräuterfest statt: In diesem Jahr am 19. Juni 2016 in Dienten auf der Bürglalm. www.hochkoenig.at

Die geheimen Kräutertee-Mischungen in Kocher's Kräutergarten

Auf dem Bio-Hof von Ernst und Maria Kocher nahe Radstadt gedeihen auf einem dreiviertel Hektar heimische Kräuter, aus denen naturbelassene und bio-zertifizierte Teemischungen hergestellt werden. Auf dem Hof passiert alles von Hand: Von der Aussaat der Samen über die Ernte der Blätter und Blüten, dem Zerkleinerungs- und Trocknungsprozess bis hin zur Abfüllung. Die Teemischungen selbst sind so geheim, dass nicht einmal Maria Kocher ihre Zusammensetzung kennt. Die Kunden wissen die geheimen Rezepturen aber zu schätzen: Die Tees duften und schmecken nicht nur köstlich, in ihnen steckt auch die ganze Kraft der Elemente, denen die Pflanzen auf knapp 1.000 Meter Seehöhe ausgesetzt sind. Rund 70 Kräuter aus Garten und Wildsammlung verarbeitet Ernst Kocher für seine Mischungen. Hof- und Gartenführungen gibt es für Gruppen, Vereine oder Schulklassen. Im Hofladen und auf Wochenmärkten werden die Tees, der eigene Honig und das Geflügelfleisch – alles in bester Bio-Qualität – verkauft. Ernst Kocher selbst ist ein feinfühligere und bodenständiger Typ: Obwohl seine Teemischungen reißenden Absatz finden, möchte er nicht expandieren. Er lebt und arbeitet nach dem Prinzip: „Klein, fein und mein.“ www.biokocher.at

Das „Hoiahexei“ schwebt über dem Hollersbacher Kräutergarten

Der Holunder verlieh dem Pinzgauer Ort Hollersbach seinen Namen: Noch heute spielt diese für den Alpenraum typische Nutz-, Schutz- und Kulturpflanze eine wichtige Rolle in der Nationalparkgemeinde. Das „Hoiahexei“ – der Pinzgauer Ausdruck für Hollerhexe – schwebt über dem Kräutergarten mitten im Ortszentrum gegenüber der Kirche. Wo einst der französische Kosmetikhersteller Yves Rocher Pflanzen kultivierte, gedeihen heute mehrere hundert Kräuter, Blumen und Beeren – thematisch gruppiert, übersichtlich angeordnet und für jeden frei zugänglich. Der Hollersbacher Kräutergarten entwickelte sich über die letzten sieben Jahre zu einem Rückzugsort der Ruhe und Beschaulichkeit. Im historischen Klausnerhaus kann eine Nationalparkausstellung zum Thema Holunder besichtigt werden. Bei Führungen und Workshops erfährt man, wie Kräuterzucker hergestellt wird oder wie man mit Pflanzen Ostereier und Wolle färben kann. www.hollersbacher.at

➤ **Buchbare Kräutererlebnisse**

„Liebe auf den ersten Riecher“ im Landhotel Rupertus in Leogang

Inkl. 7 Übernachtungen im Naturzimmer Berggeflüster, Bio-Verwöhnpension, Wanderung auf die TEH-Kräuteralm, Wellnesspaket mit Zirbe-Honig-Kräuterpackung in der Schwebeliege, Aroma-Relax-Massage, die Kräuterstunde mit TEH-Praktikerin Nadja Blumenkamp führt uns in den Kräutergarten, wo das eine oder andere Kräutlein gekostet und gesammelt wird – aus Minzen und Melissen wird dann eine Kräuterlimonade zubereitet sowie ein Zirben-Duft-Sackerl für zu Hause. Preis: ab € 789,- pro Person. Das Arrangement ist vom 14. Mai bis 25. Oktober 2016 buchbar. Infos: Landhotel Rupertus | T +43 6583 8466 | www.rupertus.at

Kräuteralm-Wandertage am Hochkönig

Das Arrangement inkludiert 3 oder 7 Übernachtungen in der gebuchten Kategorie, die Hochkönig-Card (kostenlose Nutzung der Sommerbergbahnen, Wanderbusse usw), Gutschein für ein Almfrühstück, geführte Halbtageswanderung mit einer Kräuterpädagogin und eine Wildkräuterführung. Preis: ab € 229,- pro Person mit 3 Übernachtungen im ***Hotel mit Halbpension. Die Pauschale ist von Ende Mai bis Anfang Oktober 2016 buchbar. Infos: Hochkönig Tourismus | T+43 6584 20388 | www.hochkoenig.at

KRÄUTERleben im Salzburger Seenland

Das Salzburger Seenland kann auf 13 Kräuterexperten und TEH-PraktikerInnen zurückgreifen, die ein facettenreiches KRÄUTERleben-Programm anbieten: Von Führungen im eigenen Garten, durch Wald und Wiesen, von Koch- und Genießerworkshops bis hin zur Herstellung diverser Kräuterprodukte im Jahreskreis. Das Arrangement mit 3 Übernachtungen inkl. Frühstück in einem Kräuterleben-Gasthof oder ***Hotel, KRÄUTERleben-Programm, Kräuterrezept des Hauses sowie der Seeland-Card ist von Mai bis Oktober 2016 ab € 120,- im Doppelzimmer buchbar. Infos: Salzburger Seenland | T +43 6217 20220 | www.salzburger-seenland.at

Wildkräuterpauschale im Kräuterbauernhof Pichlgut in Radstadt

Wer wissen will, was am Wald- und Wegesrand an gesunden Kräutern wächst, ist bei der ausgebildeten Kräuterpädagogin Judith Müller bestens aufgehoben. Auf ihrem Kräuterbauernhof bietet sie Kräuterwanderungen, Führungen durch den Schaugarten und Kräuterkochkurse an. Die Wildkräuterpauschale inkl. 3 Übernachtungen im Appartement beinhaltet einen Kräuter-Vitaldrink, Kräuterführung durch den Schaugarten und in der Natur, Wildkräuterkochkurs und vieles mehr. Buchbar ist die Pauschale vom 23. Mai bis 18. Juni 2016 um € 310,- für 2 Personen. Infos: Kräuterbauernhof Pichlgut | T +43 6452 4275 | www.pichlgut.at



➤ **Via Culinaria Guide**

Seit nunmehr sechs Jahren gilt der 184 Seiten starke Via Culinaria Guide als Standardwerk für die gute Küche und hervorragende Produzenten im SalzburgerLand. Übersichtlich gegliedert versprechen die acht Genusswege mit 220 Adressen flächendeckenden Genuss rund ums Jahr. Die Genusswege für Feinspitze, Naschkatzen, Fischfans, Fleischtiger, (Ski)Hüttenhocker, Käsefreaks, Kräuterliebhaber sowie Bierverkoster & Schnapsfreunde führen durch alle Salzburger Ferienregionen. Die Via Culinaria-Betriebe werden von einer Salzburger Gourmet-Journalistin nach objektiven Kriterien getestet und ausgewählt. Weitere Infos sowie kostenlose Bestellmöglichkeit der Broschüre unter www.via-culinaria.com.