

## Via Culinaria – Genusswege im SalzburgerLand

Neun Genusswege eröffnen erstmals 260 „kostbare“ Adressen

**Gutes Essen wird im SalzburgerLand hochgeschätzt: Engagierte Landwirte und leidenschaftliche Produzenten, haubengekrönte Köche und innovative Chocolatiers, Bio-Pioniere, Hüttenwirte und Kräuterbauern arbeiten täglich Hand in Hand, um Menschen besondere Genussmomente zu bereiten. Seit neun Jahren gibt es die „Via Culinaria“, die all diese Menschen, ihre Produkte und Adressen erfasst und vor den Vorhang holt. Im Frühling 2017 erschien sie in der fünften Auflage: Größer, vielfältiger und umfassender denn je. Jahrhundertkoch Prof. h.c. Eckart Witzigmann hat seine Funktion als Schirmherr der „Via Culinaria“ verlängert und streut dem Erfolgsrezept Rosen. Der gebürtige Salzburger zeigt sich begeistert, mit welcher Konsequenz Qualität, Saisonalität und Regionalität im SalzburgerLand gelebt werden.**

Neun thematische Genusswege umfasst die neue, erweiterte und ergänzte Ausgabe der „Via Culinaria“, die im Frühling 2017 erschienen ist: 190 Seiten stark ist der kostenlose Guide, 260 Adressen sind darin aufgeführt. Eine jede von Hand verlesen und von der Salzburger Kulinarikjournalistin und Autorin Doris Maier ausgewählt. Aufgenommen wird nur, wer die hohen Erwartungen an Qualität, Regionalität und Authentizität erfüllt. Denn darauf beruht das Erfolgskonzept der „Via Culinaria“. Als das kulinarische Genussprojekt 2009 ins Leben gerufen wurde, startete man mit sieben Genusswegen und 160 Adressen. *„Mit der Idee, gutes Essen als wesentlichen Bestandteil eines gelungenen und unvergesslichen Urlaubs zu etablieren, waren wir dem Trend weit voraus“*, freut sich Leo Bauernberger, Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH. *„Die Via Culinaria ist inzwischen Nachschlagewerk und kulinarischer Begleiter bei Reisen und Ausflügen durch das SalzburgerLand. Sie wird kontinuierlich erweitert und ergänzt und trägt neuen Strömungen Rechnung. So war es naheliegend, einen neuen Bio-Weg zu konzipieren. Nirgendwo sonst hat sich die Idee der biologischen Landwirtschaft so früh und so stringent durchgesetzt wie im SalzburgerLand. Dieses gilt europaweit als Vorreiter und ist ein echtes BioParadies.“*

### Der neunte Genussweg stellt das Thema „Bio“ in den Mittelpunkt

Die „Via Culinaria“ wurde 2017 also um den „Genussweg für Bio-Genießer“ mit 17 Bio-Adressen in Stadt und Land Salzburg ergänzt. Nirgendwo sonst in Europa ist der Anteil an Bio-Bauern so hoch wie im SalzburgerLand. Über 50 Prozent aller Landwirte haben sich aus Liebe zu den Tieren, zur Natur und nicht zuletzt zum Menschen für die ökologisch nachhaltige und naturbewusste Arbeitsweise und Lebensphilosophie entschieden. Ihr Alltag ist geprägt von Nachhaltigkeit, Verantwortungsbewusstsein und dem umsichtigen Umgang mit den Ressourcen der Natur. Die Patronanz für den Genussweg hat Peter Daniell Porsche, Betreiber des Schützenwirts in St. Jakob am Thurn und des Urbankellers in der Stadt Salzburg, übernommen. Er ist auch stiller Förderer der Angebotsgruppe „BioParadies SalzburgerLand“, die inzwischen 32 Gastgeber – Hotels, Bauernhöfe und Restaurants – umfasst. Zu den Bio-Adressen am neuen Genussweg zählen unter anderem das Hotel & Villa Auersperg in der Stadt Salzburg, das Restaurant Forstthofalm in Leogang und die Bio-Hofkäserei Fürstenhof in Kuchl.

**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

**Gernot Hörwertner**  
Unternehmens-  
kommunikation und  
Contentmanagement

g.hoerwertner@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 75  
M +43 664 8066 8875

**Sabrina Gangl, BA**  
PR- und  
Contentmanagement

s.gangl@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 76

### **Altbewährte und neue Adressen auf lieb gewonnenen Genusswegen**

Das Konzept der „Via Culinaria“ beruht auf den thematischen Genusswegen, die kreuz und quer durchs SalzburgerLand führen: Statt „suchen“ heißt es hier einfach „finden“.

Der **Genussweg für Feinspitze** umfasst inzwischen 30 Adressen: Er versammelt die besten Küchen und Köche des Landes, die Patronanz hat Andreas Döllner von Döllners Genusswelten in Golling übernommen. Gemäß Gault Millau werden aktuell im SalzburgerLand 82 ausgezeichnete Betriebe mit insgesamt 125 Hauben angeführt. Eine Dichte, die österreichweit im Spitzenfeld liegt.

Rund um heimische Fleischspezialitäten dreht sich der **Genussweg für Fleischtiger** mit seinen 17 Adressen: Pinzgauer Rind, Pongauer Fleischkrapfen, Wildfleisch und Tennengauer Berglamm gehören dazu. Erwin Werlberger, Küchenchef vom Winterstellgut in Annaberg, kennt seine Fleischlieferanten allesamt persönlich und ist als Genussbotschafter ein großer Befürworter regionaler Produkte.

Salzburgs kristallklare Seen, Bäche und Flüsse sind ein hoch geschätztes Fischrevier: Zu den beliebtesten Speisefischen zählen Reinanke, Bluntauasaibling und Forelle, die unter anderem an den 15 Adressen am **Genussweg für Fischfans** serviert werden. Dessen Botschafter ist der Salzburger Walter Grill, einer der erfolgreichsten Kaviarproduzenten weltweit.

Bier und Edelbrände haben im SalzburgerLand eine lange Tradition. Bereits im Jahre 1492 wurde hier das erste Stiegl-Bier gebraut. Paten des **Genussweges für Bierverkoster und Schnapsfreunde** sind Alessandra und Heinrich Dieter Kiener von der Privatbrauerei Stiegl und dem neu eröffneten Biergut Wildshut. Auf dem Weg mit 21 Adressen können vielfach ausgezeichnete Edelbrände und Biere, aber auch Salzburger Rum, Gin und Whiskey verkostet werden.

Der **Genussweg für Naschkatzen** widmet sich süßen Versuchungen wie Mehlspeisen, Desserts, Pralinen und Schokoladenkreationen. An 16 Genussadressen werden diese und viele weitere Genüsse zelebriert, unter anderem in traditionsreichen Kaffeehäusern, Konditoreien und bei innovativen Chocolatiers, wie es auch die Genussbotschafter Hubert und Christine Berger aus Lofer sind.

Kreative Käsemacher, Hofkäsereien, Feinkostläden, Almen und Restaurants versammelt der **Genussweg für Käsefreaks** mit seinen 13 Adressen: Die Bandbreite reicht vom Tennengauer Almkäse über den Pinzgauer Bierkäse und dem Flachgauer Heumilchkäse bis hin zu Lungauer Ziegenkäsespezialitäten. Bei Genussbotschafter Niki Rettenbacher am Fürstenhof in Kuchl können Käseliebhaber das Handwerk sogar selbst erlernen.

Am **Genussweg für Hüttenhocker** wird der Einkehrschwung zum kulinarischen Glücksmoment: Auf 23 Hütten werden Wintersportler mit köstlichen „Via Culinaria Skihüttenschmankerln“ verwöhnt. So auch bei Genussbotschafter Erich Tiefenthaler von der trendigen Lisa-Alm in Flachau.

Dem besonderen Heilwesen rund um Kräuter widmet sich der achte Themenweg. Der **Genussweg für Kräuterliebhaber** umfasst 20 Adressen und führt auf Kräuteralmen, zu Bauernhöfen, in Kräuter- und Klöstergärten. Botschafterin Karin Buchart ist Mitbegründerin des Vereins für Traditionelle Europäische Heilkunde und regt dazu an, sich selbst mit Kräutern und Pflanzen auseinanderzusetzen. Der Skistar Alexandra Meissnitzer besuchte im Rahmen der Filmreihe „Meisis Reise durchs SalzburgerLand“ die Bürgl-Alm, eine von 13 Kräuteralmen in der Region Hochkönig.

### **Das Beste der „Via Culinaria“ zum Nachlesen**

Viele Salzburger Spitzenköche haben ihre Rezepte niedergeschrieben und wunderschöne Kochbücher verfasst. Die „Via Culinaria“-Bibliothek umfasst bereits zahlreiche Literaturempfehlungen:

- Andreas Döllerer: **Cuisine Alpine** (Edition A la Carte/2015)
- Josef Steffner: **Das große kleine Buch: So schmeckt der Lungau** (Benevento Servus Verlag/2014)
- Rudi Obauer: **Ich koche, also bin ich** (Ecowin/2017)
- Karl und Rudi Obauer: **Vom Kochen auf dem Lande. Rezepte für den raffinierten Naturgenuss** (ZS Verlag/2011)
- Johanna Maier: **Meine gesunde Küche** (Servus/2016)
- Vitus Winkler **Der Essenmacher** (Pustet Verlag/2014)