

Ein Tag auf der Skihütte

Von der Via Culinaria hab ich ja schon oft gelesen. Im Haubenrestaurant etwa, inmitten der Stadt Salzburg. Und auch auf der Seeterrasse, damals, nach dem unvergesslichen Tag am und im Fuschlsee. Bei meinen kulinarischen Streifzügen sehe ich den Schriftzug immer wieder – und letztens sogar auf der Skihütte! Was es mit diesem genussversprechenden Weg wohl auf sich hat?

Ein Genussweg für leidenschaftliche Hüttenhocker

Die Via Culinaria, so lese ich nach, ist eine wahre Straßenkarte für Genießer. Neun Genusswege gehören dazu, an der sich ausgezeichnete Produzenten, Gasthöfe, Restaurants, Kaffeehäuser und mehr reihen – kurzum alle Adressen, an denen es die sinnlichen Genüsse des SalzburgerLandes zu verkosten gibt. Praktisch, denk ich mir, und köstlich obendrein! Wenn ich den Genusspunkten entlang des Weges folge, komm' ich schnurstracks zu den leckersten Geheimtipps. Für jeden Geschmack gibt's auf den neun unterschiedlichen Genussrouten das Richtige – soll ich der Genussroute für Bier- und Schnapskenner folgen? Oder vielleicht jener für Süßschnäbel – hmmm, hier gibt's ja die echten Salzburger Mozartkugeln!

Regionalität trifft Genuss

Als leidenschaftliche Skifahrerin geht's per Einkehrschwung direkt zu einer außergewöhnlichen Genussadresse auf dem Via Culinaria-Genussweg für Hüttenhocker. Natürlich, aus meinen lieb gewonnenen Wanderungen im Almsommer weiß ich schon, dass es hoch oben auf der Alm die beste Brettljause gibt. Aber dass diese Köstlichkeiten auch in der Skihütte serviert werden, freut mich schon ganz besonders!

Weil niemand das Land und seine Schmankerl so gut kennt wie die Einheimischen, besuche ich einen, der eine wahre Institution ist in Sachen guten Geschmacks: Franz Fuiko. Seine steile Kochkarriere ist geprägt von namhaften Stationen im Mesnerhaus im Lungau, im Carpe Diem in der weltberühmten Salzburger Getreidegasse und nun im Treff 2000 in Obertauern. Hier oben, im Ski-Eldorado des SalzburgerLandes, hat er sich niedergelassen. Passend zu den außergewöhnlichen Skipisten, die mich Jahr für Jahr aufs Neue beeindrucken, ist auch der Treff 2000 eine wirklich außergewöhnliche Adresse.

Das Genussparadies über 2.000 m

Bereits nach kurzer Zeit bemerke ich, dass der Treff 2000 seinem Namen wirklich alle Ehre macht! Denn ein Spitzenkoch auf über 2.000 Metern lockt viele Wintersportbegeisterte an um sich – klar – zu treffen. An die gemütliche Atmosphäre könnte ich mich sofort gewöhnen! Gekocht wird nicht nur frisch, sondern auch richtig gut. Wer die Genüsse des SalzburgerLandes kennen lernen möchte, der kommt hier rauf. Als Weinliebhaberin freu ich mich über die erlesenen Flaschen im hauseigenen Weinkeller und die richtige Empfehlung vom Chef höchstpersönlich. Gemeinsam mit den perfekt abgestimmten Speisen, die in jedem Gang die Liebe am Kochhandwerk erschmecken lassen! Nach einer Portion Almkasnocken mit Krautsalat und einem selbstgemachten (!) Mohnknödel mit Vanillesauce weiß ich, warum auch der Treff 2000 zu den ausgewählten Adressen des Via Culinaria-Genusswegs für Hüttenhocker zählt!

**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

Damit die Heimreise nicht allzu schwer fällt, hab ich mir gleich noch einen Rezepttipp von den Spitzenköchen der Via Culinaria mit nachhause genommen. Ob das Nachkochen wohl gut gelingt? Einen Versuch ist's wert! Und sonst weiß ich ja, dass sich entlang der Via Culinaria 260 Genussadressen reihen...

Rezept-Tipp: Kasnocken zum Nachkochen

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 1/8 l Wasser
- 1/8 Liter Milch
- Salz
- 30 g Butter
- 100 g Zwiebeln, klein gewürfelt
- 150 ml Gemüsebrühe
- 200 g Pinzgauer Bierkäse
- 30 g braune Butter
- 100 g Zwiebel
- 1 Handvoll Schnittlauch

Zubereitung:

Mehl mit den Eiern, Milch, Wasser und etwas Salz mit einem Kochlöffel kurz zu einem Nockerlteig verrühren. Wichtig: Nicht lange rühren, nur grob zusammenmischen! Den Teig einige Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein groblöchriges Sieb (oder durch ein verkehrt gehaltenes Reibeisen!) in kochendes Salzwasser hobeln. Kurz (ca. 3 Min.) kochen lassen, bis die Nockerl an der Oberfläche schwimmen. Abseihen und kalt abschwemmen.

Butter in einer Eisenpfanne (oder einer beschichteten Pfanne) heiß werden lassen. Zuerst die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, dann die Nockerl in die Pfanne geben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Den Käse klein würfeln und zugeben. Käse schmelzen lassen und Kasnocken gut anrösten. In einer weiteren Pfanne die in feine Streifen geschnittene Zwiebel in brauner Butter anrösten. Vor dem Servieren die Kasnocken mit der angerösteten Zwiebel und mit viel frischem Schnittlauch bestreuen. Kasnocken direkt in der Pfanne servieren – am besten mit grünem Salat als Beilage!

Tipp: Damit eine schöne Kruste entsteht, die Kasnocken in der Pfanne bei starker Hitze anbraten, dann die Kruste (die so genannte „Prinzn“) abkratzen und untermengen! Wir wünschen einen guten Appetit!