

## Via Culinaria mit neuen Adressen für Bio-Genießer

*Nachhaltig und köstlich essen, einkaufen und übernachten am Bio-Genussweg*

Der „Genussweg für Bio-Genießer“ der Via Culinaria greift ein Thema auf, bei dem das SalzburgerLand schon früh eine Vorreiterrolle im deutschsprachigen Raum eingenommen hat. Nirgendwo sonst in Europa gibt es so viele Bio-Landwirte und -Produzenten wie hier. Mittlerweile gehört Bio zum guten Ton und ist längst kein Trend mehr. Wer zuhause biologische Lebensmittel bevorzugt, möchte auch im Urlaub nicht darauf verzichten. Mit der Angebotsgruppe „BioParadies SalzburgerLand“, die Hotels, Restaurants und Bauernhöfe bündelt, gab es bereits viele bestehende Adressen für den neuen Bio-Genussweg: Die 17 Adressen – darunter Hotels, Restaurants, Landgasthöfe und Hofläden– begeistern nicht nur Bio-Liebhaber, sondern alle, die Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit legen.

Die Salzburgerinnen und Salzburger lieben ihre bäuerlichen Produkte: Die Milch, die Butter, den Käse. Sie kaufen regional und das aus Überzeugung. Das war schon immer so und so ist es auch geblieben, als immer mehr Landwirte auf Bio wechselten. Das war im SalzburgerLand bereits Mitte der 1990er Jahre mit dem Beitritt Österreichs zur Europäischen Union der Fall: Bio wurde als eine Nische erkannt, in der sich das Land erfolgreich positionieren konnte. Die Zahlen sprechen für sich: Mittlerweile werden rund 60 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen im SalzburgerLand biologisch oder biologisch-dynamisch nach Demeter bewirtschaftet. Beispiellos in Europa! Aus einem Trend wurde hierzulande bald ein bewusstes Ernährungsverhalten. Bio gilt als absolute Premiumqualität, die auch in Supermärkten erhältlich ist. Da war es ein kleiner Schritt, auch in der Gastronomie und in der Hotellerie zunehmend auf biologische Lebensmittel zu setzen, deren Herkunft man kennt.

### Peter Daniell Porsche ist Botschafter des Bio-Genussweges

Als Botschafter für den neuen Genussweg konnte Peter Daniell Porsche gewonnen werden: Der Geschäftsmann ist Musiktherapeut und Waldorfpädagoge und betreibt den Urbankeller in der Stadt Salzburg und das Bio-Restaurant „Der Schützenwirt“ in St Jakob am Thurn. Zudem ist er stiller Förderer von „BioParadies SalzburgerLand“. Er sagt über Bio: „Biologische Landwirtschaft bemüht sich um Respekt und Ehrlichkeit im Zusammenhang zwischen Mineral, Pflanze, Tier und Mensch, um Nachhaltigkeit und Gesundheit auf allen Ebenen, eben um die Zukunft unserer Welt. Wenn wir nur nehmen und immer nur nach mehr Geld streben und dem Egoismus freien Lauf lassen, dann kommen wir hier auf unserer Erde nicht weiter. Dass es möglich ist, auch nachhaltig bewusst zu wirtschaften, zeigen uns viele Bio- und Demeter-Betriebe im SalzburgerLand.“

### Der Ursprung von Bio: Salzburgs Bauernhöfe und Almen

Zu den wichtigen Adressen auf dem neuen Genussweg für Bio-Genießer zählen die Bio-Bauernhöfe mit ihren Hofläden und Almen. Bio kann in großem Stile nur funktionieren, wenn die regionalen Produzenten vorhanden sind – in diesem Fall die Bauern und Landwirte. In der **Bio-Hofkäserei Fürstenhof** in Kuchl werden seit fast 20 Jahren hervorragende und preisgekrönte Käsesorten aus Bio-Rohmilch hergestellt: 30 verschiedene Sorten sind es mittlerweile. Am Fürstenhof kann man selbst das Handwerk des Käasers erlernen oder im Bauernhof-Café einkehren. Sechs verschiedene Bio-Käsesorten werden auch am **Sinnlehenhof** in Leogang hergestellt: Wer länger bleiben will, zieht ins barrierefreie Ferienhäuschen oder in die Ferienwohnung. Auf der **BIJO**

**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

**Farm** in Fusch an der Glocknerstraße wachsen 60 verschiedene Rosensorten, aus denen in der hofeigenen Rosenmanufaktur Torten, Essige, Öle, Salze und Pesto hergestellt werden. Aus der eigenen Bio-Landwirtschaft stammen Gänse- und Rindfleisch. Übernachtet wird in der Rosensuite. Übernachtet werden kann auch am **Biohof Sauschneider** in St. Margarethen im Lungau: Im Hofladen gibt es hausgemachte Teigwaren, Dinkelnudeln und Hausbrot aus dem Lungauer Tauernroggen. Die Bauersleute engagieren sich aktiv in der „Slow Food“-Bewegung. Der **Joglbauer** in Obertrum am See ist ein Bio-Bauer der ersten Stunde: im Hofladen gibt es ein breites Bio-Gesamtsortiment sowie hauseigenes Gemüse, Brot, Gebäck, Most, Säfte, Edelbrände, Marmeladen und Essigspezialitäten. Die **Jagglalm** von Familie Hörl in Saalfelden war einst die erste bio-zertifizierte Almhütte im SalzburgerLand. Hier werden Pinzgauer Almschmankerl in Bio-Qualität serviert: So etwa Original Pinzgauer Bladln nach Omas Rezept, Kaspressknödel und natürlich eine klassische Brettljause. Am Jagglhof im Tal können die Bio-Eier der Rassehühner gekauft werden.

### **Vom Hotel bis zur Burger-Bistro: Vier coole Bio-Adressen in der Stadt Salzburg**

Die Bio-Adressen in der Stadt Salzburg zeigen: Auch ein 100 % ökologischer Städtetrip ist möglich. Stilvoll übernachtet wird im **Hotel & Villa Auersperg**, wo die Gastgeber aus voller Überzeugung das Thema Nachhaltigkeit leben: Das Salzburger Bio-Frühstück am Buffet ist vom Allerfeinsten mit vielen regionalen und biologischen Köstlichkeiten, die man auch als Nicht-Hotelgast à la Carte genießen kann. Ein echter Bio-Treffpunkt in der Stadt ist der **Bio-Feinkostladen Rochushof**: Alle beteiligten Betriebe wie die Mattigtaler Hofkäserei, die Bäckerei Itzlinger oder der Ökohof Feldinger setzen auf Top-Qualität. Im Bistro wird biologisch aufgekocht. Der **Urbankeller** ist ein bio-zertifiziertes Kulturwirthaus, in dem ein vielfältiges Kunst- und Kulturprogramm mit köstlichen Bio-Spezialitäten Hand in Hand geht. Besonderheit ist das hauseigene Craft Beer nach einem uralten Rezept. Saftige Bio-Burger und bio-zertifizierte Pommes serviert der **BioBurgerMeister** in Salzburg: Sogar Veganer kommen hier auf ihre Kosten und auch Feinschmecker, die saisonale Burger mit Kürbis oder Wild schätzen. Alle Zutaten sind ausnahmslos von hervorragender Bio-Qualität.

### **Gut essen und trinken in ländlichen Bio-Gasthöfen und Restaurants**

Der **Landgasthof Blasiwirt** in St. Michael im Lungau vereint Bio-Landwirtschaft, Bio-Landgasthof und Urlaub am Bauernhof unter einem Dach. Viele der biologisch produzierten Lebensmittel wie Eier oder Milch wandern direkt vom Stall in die Küche. Übernachtet wird in duftenden Zirbenschlafzimmern. Auch im **Bio-Berggasthof Bachrein** auf 1.000 Meter Seehöhe in Golling kehrt gerne ein, wer 100 % bio schätzt. Land- und Gastwirtschaft werden biologisch und nachhaltig geführt. Jungrind, Kalb, Schwein und Wild werden vor Ort in kulinarische Köstlichkeiten verwandelt. Gewohnt wird in gemütlichen Vollholzzimmern. Das **Bio-Gasthaus „Der Schützenwirt“** in St. Jakob am Thurn gilt als Leitbetrieb für Bio-Gastronomie im SalzburgerLand. Die frischen Produkte stammen aus Bio-Landbau und sind die beste Basis für himmlische Köstlichkeiten wie Tatar vom Pinzgauer Jungrind, Brennesselschaum-suppe oder Süßkartoffelgnocchi mit Mangold. Im „**Das kleine Restaurant**“ im Gartenhotel Theresia in Hinterglemm bürgt 2-Hauben-Küchenchef Robert Trobsch für eine einfallsreiche Bio-Küche: Bei den Produkten schöpft er aus dem Vollen und verwandelt die Pinzgauer Zutaten zu schmackhaften Gerichten wie Filet von der Reinanke, mit Heumilch übergossen oder Pfeffercreme und Erdbeermarshmallows.

### **Ökologisch korrekt: Dreimal stilvoll und ökologisch korrekt urlauben in Leogang**

Der Ort Leogang ist eine Hochburg in Sachen Bio und gilt als eine der Keimzellen der Bio-Bewegung im SalzburgerLand. Einer der Pioniere ist Senior-Chef Franz Widauer vom **Restaurant & Holzhotel Forsthofalm**, das mit dem österreichischen Staatspreis für Tourismus ausgezeichnet wurde. Als erstes Vollholzhotel Salzburgs wurde es aus massivem Mondholz erbaut und besticht durch klare Linien, Stil und Gemütlichkeit. Legendär ist der Sky SPA. Die Gourmetküche kommt fast gänzlich mit biologischen Zutaten aus: Küchenchef Bernd Thaller setzt auf gehobene Küche in den Bergen. 100 % Bio-Qualität vom Frühstück bis zum Abendessen genießen die Gäste des **Biohotels Rupertus** in



Leogang: 50 verschiedene Kräuter werden zu Küchenkräutern oder zu Tees verarbeitet. Gäste lieben den Beerennaschgarten und die kuscheligen Bio- und Naturzimmer. Das 4-Sterne-Resort **Puradies** am Fuße des Asitz setzt auf urbanes Design und stylische Gemütlichkeit. Der eigene Biobauernhof beliefert die Küche mit Bio-Produkten. Für weitere Genussmomente sorgen die Pralinenmanufaktur, eine Greißlerei mit Produkten von Bio-Bauernhöfen und 14 heimelige Chalets.

### **Qualitätsurlaub im BioParadies SalzburgerLand - hier schlägt das Herz für Bio**

Das BioParadies SalzburgerLand besteht aus 32 Bio Austria zertifizierten Gastgeber-Betrieben aus dem Bereich 3- und 4- Stern Hotellerie, Gastronomie und Landwirtschaft sowie 29 Salzburger Bio-Schaubauernhöfen. Als überzeugte Bio-Pioniere garantieren sie ihren Gästen den ökologisch korrekten Genussurlaub auf höchstem Qualitätsniveau. Alle BioParadies-Betriebe sind Mitglieder des Verbands BIO AUSTRIA, erfüllen strengste Qualitätskriterien und verfügen über ein gültiges Zertifikat der Bio-Kontrollstelle. Das kulinarische Bio-Angebot reicht vom Salzburger Bio-Frühstück über die Möglichkeit einer ganztags biologisch-regionalen Gourmetküche bis hin zur 100% Bio-Kulinarik. Alle Gastgeber – ob Hotelier, Gastwirt oder Bauer– setzen das Thema „Bio“ auf individuelle Weise um: So bringen sie die Ansprüche ihrer Gäste mit ihrem persönlichen Bestreben der Nachhaltigkeit in Einklang.

### **Via Culinaria-Guide, 5. Auflage**

Seit neun Jahren gilt der inzwischen 190 Seiten starke Via Culinaria Guide als Standardwerk für die gute Küche und hervorragende Produzenten im SalzburgerLand. Übersichtlich gegliedert versprechen die neun Genusswege mit 260 Adressen flächendeckenden Genuss rund ums Jahr. Die Genusswege für Feinspitze, Naschkatzen, Fischfans, Fleischtiger, (Ski)Hüttenhocker, Käsefreaks, Kräuterliebhaber, Bierverkoster & Schnapsfreunde und Bio-Genießer 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](http://www.via-culinaria.com).