

Kulinarik A – Z im SalzburgerLand

Von A wie „Alpine Küche“ bis Z wie „Ziegenmilcheis“

Kulinarik im SalzburgerLand ist vielseitiger Genuss. Die Alpine Küche findet sich am Berg wie im Tal, hinter altem Gemäuer und in hippen Restaurants, mal traditionell und einfach, mal raffiniert und mutig. Mal sind es die arrivierten Sterneköch*innen, die nach der Partitur der Alpinen Küche virtuose Menüs kredenzen, mal sind es die Produzenten und Landbäuerinnen oder Hüttenwirt*innen, die nach alten Überlieferungen das Echte und Einfache zaubern. Dieses Kulinarik A – Z zeigt, wie abwechslungsreich und vielfältig Alpine Kulinarik im SalzburgerLand sein kann.

A – wie AMA-Genuss-Region

Hinter jedem genussvollen Bissen steckt eine Geschichte. Wo kommt's her? Wer hat's gemacht? Wer Produkte vom bäuerlichen Direktvermarkter, Genuss-Handwerker oder Gastronomiebetrieb mit dem Gütesiegel AMA Genuss-Region kauft, kann sich darauf verlassen, ein Lebensmittel streng geprüfter, höchster regionaler Qualität zu erhalten. www.genussregionen.at

B – wie BioParadies SalzburgerLand

In keiner europäischen Region ist die Dichte an Biolandwirtschaften so hoch wie im SalzburgerLand. Rund 60 % der landwirtschaftlichen Flächen werden nach biologischen Grundsätzen genutzt. Biozertifizierte Hotels, Gastronomiebetriebe oder Bio-Bauernhöfe garantieren ökologisch korrekten Urlaubsgenuss vom urigen Bauernhof bis zum schicken Stadthotel. www.salzburgerland.com/de/bioparadies

C – Chili – Scharfmacher aus dem SalzburgerLand

Obwohl Chili ursprünglich aus wärmeren Regionen stammt, gibt es im SalzburgerLand eine wachsende Zahl von Kleinstproduzenten, die Paprikaarten und Chilis anbauen und veredeln. Ein Beispiel ist **Gartenbau Winklhofer**, ein Familienbetrieb in vierter Generation. Seit über 100 Jahren werden Obst, Gemüse, Kräuter- und Gewürzpflanzen, wie Chili, nachhaltig angebaut. Salzburg Schmeckt ist eine Plattform die regionale Produzenten vorstellt. www.gartenbau-winklhofer.at www.salzburgschmeckt.at

D – wie Döllerer, Andreas

Andreas Döllerer ist prominenter Vertreter der Alpinen Küche. Die Region in seiner Gesamtheit zu sehen, sich zu entwickeln und mit dem zu beschäftigen, was man vorfindet, ist für ihn naheliegend. Das Restaurant im Stammhaus in Golling ist mit zwei Sternen von Guide Michelin, fünf Gault&Millau-Hauben und fünf Sternen von A la Carte dekoriert ausgezeichnet und bekam in der La Liste 2026 96 Punkte. Der Spitzenkoch aus dem SalzburgerLand nimmt die Gäste mit auf eine Reise über hohe Berge, durch Flüsse, Seen und über Almen. In der einstigen Metzgerei in Golling, wo alles begann, findet man heute nicht nur das Genießerrestaurant, sondern auch ein Wirtshaus, wo die regionalen Klassiker auf Topniveau serviert

SalzburgerLand
Tourismus GmbH
Wiener Bundesstraße 23
5300 Hallwang | Salzburg
AUSTRIA
T +43 662 6688 0
info@salzburgerland.com
www.salzburgerland.com

PRESSEKONTAKT

Andrea Bodner, BA
Lead PR &
Medienmanagement
a.bodner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 35
M +43 664 8066 8835

Mag.a Miriam Rappitsch
PR & Medienmanagement

m.rappitsch@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 52
M +43 664 8066 8852

werden. www.doellerer.at

E – wie Esskursionen

Die ‚Esskursionen‘ im SalzburgerLand gehen 2026 bereits in die zweite Runde. Ziel dieser interaktiven Genuss-Touren ist es, die Gesichter und Geschichten hinter der Alpenen Küche sichtbar zu machen. Die Touren führen direkt zu den Produzent*innen und Köch*innen. Dabei wird gezeigt, wie unterschiedlich die Alpine Küche interpretiert werden kann und welche Werte im Umgang mit Lebensmitteln zählen. Die Esskursionen machen Gusto aufs SalzburgerLand und Lust darauf die Qualität regionaler Erzeugnisse zu verkosten.

www.salzburgerland.com/esskursion

F – Feinkost aus bäuerlicher Produktion

Altes Wissen, neu interpretiert: Die Kunst der Fermentation erlebt im SalzburgerLand eine Renaissance. Was früher der Haltbarkeit diente, wird heute zur Geschmacksveredelung genutzt. Viele Köch*innen setzen seit Jahren auf fermentierte alpine Zutaten als Geschmacksträger. Ein neues Highlight ist das Fermentationszentrum im Fort Kniepass in Unken: In Zusammenarbeit mit der Ernährungswissenschaftlerin Karin Buchart wurde hier ein Kompetenzzentrum geschaffen, das Workshops zu Fermentationstechniken, Kombucha oder Oxymel anbietet. Mit der Gründung der Slow Food Community ‚Fermentista im Alpenraum‘ ist das Fort zudem ein lebendiger Treffpunkt für alle geworden, die Wissen teilen oder sammeln möchten. www.fort-kniepass.at

G – wie Genussreisen im SalzburgerLand

Für kulinarische Entdeckungen lassen sich „Foodies“ und kulinarische Feinspitze ab diesem Sommer mit elf Reiseinspirationen und zehn buchbaren Genussreise-Angeboten durch das SalzburgerLand führen. Jeden Tag stehen spannende Ausflüge zu Produzent*innen, Köch*innen, Genuss-Handwerker*innen, Manufakturen, Landwirt*innen und Hüttenwirt*innen auf dem Programm. Es wird gekocht, erzählt, gewandert, entdeckt und natürlich ganz fein gegessen. Jeder dieser Genuss-Trips verbindet den Genuss spannender Gerichte mit der Entdeckung qualitätsvoller Lebensmittel direkt beim Produzenten. Die Touren der Chefs um Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, Andreas Herbst, Lukas Ziesel, Gernot Leitner, und Franz Meilingner steht jeweils unter einem speziellen Thema und sind kulinarische Leuchttürme. Wer sich auf diese köstlichen Touren einlässt, wird mit regionalen Raritäten, einzigartigen kulinarischen Besonderheiten und absoluten Hochgenüssen überrascht.

genussreisen.salzburgerland

H – wie Hochkönig Kräuteralmen

Majestätisch ragt der Hochkönig über den 14 Kräuteralmen der Region. Unzählige alpine Kräuter gedeihen hier und werden von kundiger Hand zu allerlei Produkten veredelt. Vier-Hauben-Koch Vitus Winkler hat gemeinsam mit den Hüttenwirt*innen Kräuteralm-Gerichte wie „Brenna duats guad“ auf der Wastlalm oder „Frühlingserwachen am Hochkönig“ auf der Pronebenalm kreiert, die im Sommer auf den Alpen serviert werden. www.hochkoenig.at

I – wie IKARUS im Hangar-7

Durch das einzigartige Gastkochkonzept, entwickelt von Jahrhundertkoch Prof. Eckart Witzigmann, im Restaurant IKARUS am Hangar-7 am Salzburger Flughafen bewirten jeden Monat andere internationale Spitzenköch*innen die Gäste unter Patron Martin Klein und seinem erstklassigen Küchenteam. Egal, ob traditionelle Küche, Fusion- oder Molekularküche

– wichtig ist immer die hohe Qualität der Speisen. Guide Michelin bewertet das IKARUS mit „Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!“ und vergibt zwei Sterne. www.hangar-7.com

J – wie Jubel-Preise

Dass Spitzenleistung im SalzburgerLand Tradition hat, beweisen die aktuellen Branchen-Stars: Vitus Winkler (Kräuterreich by Vitus Winkler, St. Veit im Pongau) wurde zum Koch des Jahres 2026 gekürt, während Gloria Conti als Servicekraft des Jahres die herzliche Gastfreundschaft der Region auf höchstem Niveau repräsentiert.

www.salzburgerland.com/de/magazin

K – wie Kaviar von Walter Grüll

Kaviar aus Grödig? Aber natürlich, denn Walter Grüll hat eine Passion für Fisch und legte 1981 den Grundstein für eine eigene Fischzucht in Grödig und gilt als Österreichs erster echter Störkaviar-Produzent. Der Kaviar des weißen Albino-Störs gehört zu den teuersten und exklusivsten Lebensmitteln weltweit und braucht Geduld, denn bis zu 16 Jahre dauert es, bis die Albino-Störe in perfekter Umgebung langsam herangewachsen und reif für die Ernte sind.

www.gruell-salzburg.at

L – wie Landwirtschaft & Tourismus

Landwirtschaft und Tourismus gehen im SalzburgerLand Hand in Hand. Engagierte Landwirt*innen sorgen für bestens gepflegte Landschaften und die wunderbar wanderbaren grünen Almen. Sie sind Produzent*innen wertvoller Lebensmittel und stellen diese als Direktvermarkter*innen in Hofläden zum Verkauf oder beliefern Hotels und Gastronomie. Und nicht selten sind sie auch selbst Gastgeber*innen und heißen Urlauber*innen auf ihren Bauernhöfen und Hütten willkommen. Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat kennzeichnet Lebensmittel, Produkte und Gerichte, die nachweislich von produzierenden Betrieben, familiengeführten Handwerksbetrieben oder Direktvermarkter*innen aus dem SalzburgerLand stammen. www.salzburgschmeckt.at

M – wie Miteinander am Tisch sitzen

„Hoagaschtn“ – so nennt man es im SalzburgerLand, wenn man sich gemeinsam an einen großen Tisch setzt, gemütlich speist, trinkt und Geschichten erzählt. Da rückt man gern zusammen und macht Platz für noch einen Gast, denn wenn der „Hoagascht“ erst mal rennt, dann erfährt man oft lustige und interessante Geschichten der Einheimischen. Wunderbare Gelegenheit dazu bietet sich oft bei der Einkehr auf der Alm oder bei einer der vielen Feiern im Bauernherbst 2025. www.bauernherbst.com

N – wie Neuinterpretation von alten Rezepten

„A guads Muas“ war früher oft die reichhaltige Tagesmahlzeit für Holzfäller und Landwirte. Muas, Bladln, Nidei oder Nockn finden auch noch ihren Platz am Tisch – vielleicht nicht mehr ganz so deftig, vielleicht mit mehr Raffinesse und Leichtigkeit, aber noch immer nach Omas Rezept und mit Zutaten aus der Region. www.salzburgerland.com

O – wie die Brüder Obauer

Die Obauers sind mit ihrem Familienbetrieb in Werfen wohl schon eine kulinarische Institution im SalzburgerLand. Karl und Rudi Obauer zählen seit Jahren zu den besten Köchen Österreichs und wurden mehrfach ausgezeichnet: zwei Guide Michelin Sterne, fünf Hauben

von Gault&Millau. Die Salzburger Gastronomen zählen seit über 25 Jahren zur Kochelite Österreichs und wurden von Gault Millau als Köche des Jahrzehnts ausgezeichnet. Auf der "La Liste 2026" wurden die beiden mit 98 Punkten zum besten Restaurant Österreichs gekürt – und unten den 50 besten Restaurants der Welt. Die von den Brüdern veröffentlichten Bücher, wie „Der Jaga und der Koch“, „Vom Kochen auf dem Lande“ oder „Hemmungslos Kochen“, sind weit mehr als nur Kochbücher. www.obauer.com

Ö – wie Öffi-Genussticket

Ein neues Genussformat eröffnet Übernachtungsgästen die Möglichkeit, die kulinarische Vielfalt des SalzburgerLandes auf nachhaltige und komfortable Weise mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erkunden. Inspiriert von der „Chefs Tour Genussreise“ von Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann ermöglicht etwa eine Dreitagestour kulinarische Stationen von Salzburg über Hallein, Werfen und Bad Gastein bis nach Zell am See. Der Öffi-Entdeckungstrip führt zu Stopps bei Spitzenrestaurants, traditionsreichen Kaffeehäusern und regionalen Produzent*innen. Die Routenplanung bleibt dabei vollkommen flexibel. Denn mit dem Salzburg Verkehr Guest Mobility Ticket steht das gesamte Bundesland für persönliche Genusswege offen. www.guestmobilityticket.at

P – wie Pinzgauer Rind

Kastanienbraun mit schneeweißer Zeichnung, robust und widerstandsfähig. So kennt man die typischen Vertreter dieser heimischen Ur-Rasse, die heute in 30 Ländern der Welt heimisch ist. Beliebt ist das Pinzgauer Rind, das vielerorts als Milchkuh gehalten wird, besonders für seine außergewöhnlich hohe Fleischqualität mit feiner Marmorierung und Zartheit. Den Almsommer verbringen die Kühe hoch oben auf den Salzburger Almen, wo sie die feinsten Almkräuter grasen und zugleich auch als Landschaftsgärtner fungieren. www.pinzgauerrind.at

Q – wie Quellwasser

Heimisches Quellwasser ist glasklar und höchster Trinkgenuss sowie ein Spiegelbild der Landschaft. Es fällt als Regen vom Himmel, sickert dann in den Boden und tritt als Grundwasser irgendwann wieder zutage. Im ganzen Land begegnet man auf Wanderungen und Spaziergängen eiskalt sprudelnden Quellen, grün funkelnden Flüssen und tiefgründigen Seen mit Trinkwasserqualität.

R – wie Regionale Rezepte

Wer im SalzburgerLand Krapfen bestellt, wird überrascht sein, dass in den unterschiedlichen Ecken des Landes dieses Gericht oftmals ganz anders serviert wird. Die Gasteiner*innen kochen ihre Fleischkrapfen anders als die Oberpinzgauer*innen ihre G'füllten Krapfen mit Kraut und nochmal ganz anders zubereitet wird der süße Bauernkrapfen. Eine andere Geschichte ist der Faschingskrapfen. Ähnlich verhält es sich mit vielen Rezepten, die regionale Ausprägungen oder Besonderheiten aufweisen. Bei einer kulinarischen Entdeckungsreise durch das SalzburgerLand kann man sich auf die Suche nach den Unterschieden machen.

S – wie Sterneauszeichnung

2025 kehrte der weltweit bedeutendste Restaurantführer Guide Michelin erstmals seit 2009 mit einem kompletten Länderguide zurück nach Österreich. Dass das SalzburgerLand bei der Vergabe der Michelin-Sterne glänzte, war dabei keine Überraschung. Nicht nur, dass das SalzburgerLand über hervorragende Gastronomen verfügt, auch die Dichte an Bio-

Landwirt*innen als Produzent*innen von hochwertigen Lebensmitteln ist nirgendwo in Europa so hoch wie hier. Dieser regionale Warenkorb von saisonalen Produkten ist für viele Köch*innen das Fundament für ihre kreativen Gerichte, durch die das SalzburgerLand zu einer beliebten Genuss-Destination wurde. Dies zeigt sich auch an den insgesamt 17 Sternen (fünf 2-Sterne-Restaurants und acht 1-Stern-Restaurants), davon vier Grüne Sterne und dem Sommelier Award 2025 (für Alexander Koblinger vom Restaurant Döllerer). Es beweist eindrucksvoll die hohe Dichte an Spitzenköch*innen und Top-Restaurants im gesamten Bundesland. Durch die Bewertung in der internationalen "Genuss-Bibel" zählt das SalzburgerLand nun auch offiziell zu den besten Kulinarik-Adressen der Welt.

guide.michelin.com/at/

T – wie Tennengauer Käsealmen

Eine unglaubliche Vielfalt an höchstem Käsegenuss erlebt man auf den sieben Tennengauer Käsealmen in Abtenau, auf der Postalm, in Annaberg und in St. Martin. Das vielfältige Sortiment vom milden Kuhkäse bis zum würzigen Ziegenkäse lädt in der GenussRegion Tennengau nach einer Almwanderung zum Verkosten ein. Die frischen Almkräuter in der Milch schmeckt man bei jedem Bissen. www.tennengauer-almkaese.at

U – wie Urgetreide Lungauer Tauernroggen

Der Lungauer Tauernroggen war einst fast von den Äckern verschwunden. Doch einige Lungauer Bauern haben dieses winterfeste Urgetreide, das selbst in schneereichen alpinen Regionen bestens gedeiht, wiederentdeckt. So baut man etwa am Sauschneider-Hof, am Fuße des Fanningbergs in Mariapfarr, dieses Urgetreide wieder in Bio-Qualität an und veredelt es zu Brot, Lebkuchen, Nudeln, Schnaps und Whisky. www.sauschneider.at

V – wie Via Culinaria

Wer thematisch aufbereitete Genusswege durchs SalzburgerLand beschreiten möchte, kann aus zehn verschiedenen Routen für nachhaltig-kulinarische Urlaubseindrücke wählen. Die Themen reichen von Genusswegen für Feinspitze, Fleischtiger*innen, Bier- und Schnapsverkoster, Naschkatzen, Hüttenhocker, Käsefreaks, Biogenießer*innen, Kräuterliebhaber*innen, Wirtshausfreund*innen bis hin zu Fischfans. Der beliebte Via-Culinaria-Guide ist ein informatives Nachschlagewerk im Taschenformat für rund 390 Kulinarik-Adressen im SalzburgerLand. www.via-culinaria.com

W – wie Witzigmann, Eckart

Prof. Eckart Witzigmann, aufgewachsen in Bad Gastein, ist der von Gault&Millau gekürte Koch des Jahrhunderts und Schirmherr der Via Culinaria. Schon früh setzte er in seiner kulinarischen Karriere auf Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit als Qualitätsmerkmale. Er ist aber auch erfolgreicher Kochbuch-Autor und Gastronom, bekochte Könige und Staatsoberhäupter. Er entwickelte das einzigartige Gastronomie-Konzept des Salzburger Restaurants Ikarus im Hangar-7, in dem jeden Monat ein anderer internationaler Spitzenkoch das Menü kreiert. www.eckart-witzigmann.de

X – wie XL-Kompetenzzentrum BioArt Campus Seeham

Das Biodorf Seeham in der Bio Heuregion Trumer Seenland verfügt über eine herausragende Dichte an zertifizierten Biobetrieben und wurde kürzlich von der EU als „Best organic city“ ausgezeichnet. Hier steht der österreichweit erste BioArt Campus mit Bio-Akademie zur Aus- und Weiterbildung rund um das Thema Biologische Landwirtschaft, BioArt Campus mit 200 m²

großem BioLaden, vier Genuss-Manufakturen, BioArt Genusswerkstatt für Kochkurse sowie Bio Cafe & Restaurant „Das Seeham“. www.bioartcampus.at

Y – wie Ysop

Ysop ist nur eines von vielen Heil- und Gewürzkräutern, die man in den liebevoll gepflegten Kräutergärten des SalzburgerLandes findet. Heimische Alpenkräuter haben längst auch ihren Weg in die Küchen der Gastronomie gefunden und krönen mit ihrer besonderen Heilkraft viele heimische Gerichte. Wer mehr über die Kraft der Kräuter erfahren möchte, findet zahlreiche Möglichkeiten, sich das überlieferte Kräuter-Heilwissen in Kursen und Workshops anzueignen.

www.salzburgerland.com/de/kraeuter-heilkunde/

Z – wie Ziegen- und Schafmilcheis

Was wäre der Sommer ohne Eiscreme? Mitten in der Salzburger Altstadt findet man Österreichs ersten Schafmilcheis-Salon der Familie Eisl. Besonders cremig und bekömmlich ist das Eis mit der Bio-Milch vom Seegut Eisl in Abersee. Und im Pinzgau, am Rande des Nationalparks Hohe Tauern, erhält man frisches Ziegeneis am Bio-Bergbauernhof Lahngut in Wald im Pinzgau – natürlich ganz ohne künstliche Aromen und Zusätze! www.eisl-eis.at,

www.biohof-lahngut.at

Weitere Informationen: www.salzburgerland.com