

Die Alpine Küche verspricht bleibende Eindrücke

Das SalzburgerLand auf dem Weg zur kulinarischen Spitzendestination

Die Alpine Küche basiert auf den Grundwerten Regionalität, Saisonalität, Frische und höchste Qualität. Es geht um die Unterstützung lokaler Kreisläufe, um die Wertschätzung der heimischen Ressourcen und um das Miteinander von Produzent*innen, Genuss-Handwerker*innen und Köch*innen. Während man sich auf alte, überlieferte Techniken und Rezepte besinnt, entwickelt man das kulinarische Erbe der Alpen mutig und innovativ weiter. Die Quintessenz daraus ist ein eindrucksstarkes Genusserlebnis für Gäste, das von heimischen Spitzenköchen wie Jahrhundertkoch Prof. Eckart Witzigmann, den Brüdern Karl und Rudi Obauer, Andreas Döllner, Andreas Herbst oder Vitus Winkler unterstützt und gefördert wird.

Was ist die Alpine Küche im SalzburgerLand?

Die Alpine Küche ist eine Rückbesinnung auf das Echte und Gute und lässt dabei viel Spielraum für neue Ideen. Wer sie entdecken und verkosten möchte, ist im SalzburgerLand genau richtig. Denn hier ging diese Art des Produzierens, Veredelns, Kochens und Zubereitens nie verloren: Eine Riege engagierter Köch*innen hat es sich in enger Zusammenarbeit mit Produzent*innen, Landwirt*innen und dem Tourismus zum Ziel gesetzt, das kulinarische Erbe ihrer Heimat einer breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Aber auch auf den Almen und in den traditionellen Wirtshäusern wird nach den Prinzipien der Alpen Küche gekocht. Denn die Liebe zur guten Küche, zu alten Kochtechniken und traditionellen Rezepten wurde im SalzburgerLand immer schon von Generation zu Generation weitergegeben und ist auch Teil von Aus- und Weiterbildungen.

Die echte Alpine Küche bewahrt den Reichtum der Heimat

Wer ins SalzburgerLand reist, möchte das Land mit seinen Höhenlagen, Naturräumen und Tälern sprichwörtlich erschmecken: Das Gamsragout aus den hochalpinen Regionen, die Flechtenbutter aus den Lungauer Wäldern, die Schwarzbeernocken aus dem Pongau, den Käse von den Tennengauer Käsealmen, die Flusskrebse aus dem Pinzgau oder die Reinanken aus dem Fuschlsee.

„Das Gute liegt so nah“ und nirgendwo ist dieser Spruch wahrhaftiger als bei der Kulinarik im SalzburgerLand. Alle, die sich die Prinzipien und Grundpfeiler der Alpen Küche auf die Fahnen heften, haben erkannt, dass ihre Heimat dazu imstande ist, Gäste auf ganz besondere Art und Weise, echt und authentisch zu verwöhnen.

Denn, wenn mit dem gekocht wird, was aus der Region stammt, im Garten wächst oder aus den Seen gefischt wird, trägt das auch zum Erhalt der heimischen Kulturlandschaft bei. Nur was gepflegt wird, bleibt bestehen. Zudem spiegeln die heimischen Zutaten die Historie des Landes wider: Das SalzburgerLand ist geprägt von kargen Weiden, Bergen, Wäldern und Seen, die Milchwirtschaft war immer schon das wichtigste Standbein der Bauern. Heimische Sorten und Rassen wie etwa das Pinzgauer Rind oder die Tauernschecken, die Reinanken oder die Urgetreidesorte Lungauer Tauernroggen erzählen die Geschichte ihrer Herkunft und sie sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis bei Gästen.

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

Die Alpine Küche setzt auf regionale Vielfalt

Engagierte Landwirt*innen, regionale Produzent*innen und hervorragende Köch*innen bilden das erfolgreiche Dreigespann der Alpenen Küche. Nur wenn sie Hand in Hand und nach den gleichen Qualitätsprinzipien arbeiten, entsteht ein größeres Ganzes. Ein Konzept, das sowohl authentisch als auch innovativ ist. Die Alpine Küche im SalzburgerLand besinnt sich auf altüberlieferte Zutaten und Rezepte in gleicher Weise wie auf moderne Zubereitungsarten. Eine Philosophie, die einen Kontrapunkt zu Globalisierung und Uniformität setzt und damit auch Mut erfordert. Mut, sich auf die eigenen Stärken, Produkte und Traditionen zu besinnen.

Meeresfrüchte etwa werden von den Karten der Spitzenrestaurants gestrichen, um sie durch heimische Saiblinge oder Forellen zu ersetzen. Weil es diese Produkte in erstklassiger Qualität direkt aus der Region gibt und sie dazu imstande sind, die eigene Heimat auf dem Teller abzubilden. Mut aber auch, um den Verlockungen der Austauschbarkeit zu widerstehen: Die ländliche Struktur im SalzburgerLand führte früh dazu, dass Selbstgemachtes immer einen hohen Stellenwert behielt, dass man sich der Natur als Schatzkästchen bewusst war und man sich schon früh als „Feinkostladen Europas“ verstand.

SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat als Meilenstein für die Alpine Küche

Ein weiterer wichtiger Meilenstein, um bei Konsumenten und Gästen Bewusstsein für Regionalität zu schaffen, ist das 2019 eingeführte SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat. Alle Produkte, die dieses Siegel tragen, sind streng kontrolliert und garantiert aus dem SalzburgerLand: Mittlerweile wurden mehr als 2.500 regionale Produkte damit ausgezeichnet. Über 350 Salzburger Genuss-Handwerker, Produzenten, Metzgereien und Direktvermarkter haben ihre Spezialitäten bereits zertifizieren lassen und garantieren damit eine lückenlose Rückverfolgung.

Neben Lebensmitteln wie Milch, Käse, Eier, Fleisch, Honig, Obst und Gemüse kann auch Gerichten das Gütesiegel verliehen werden. In Gastronomie und Hotellerie verweist das Zertifikat auf die regionale Herkunft der Zutaten. Wer den Anforderungen entspricht, kann einzelne Gerichte in den Speisekarten mit dem runden Siegel auszeichnen. Voraussetzung dafür ist, dass die Hauptzutat bzw. die primären Zutaten des Gerichts 'SalzburgerLand' herkunftszertifizierte Produkte sind. Alle Beilagen müssen aus Österreich sein. www.salzburgschmeckt.at

Bekenntnis zu Bio: Alpine Küche ist naturnah, klimaneutral und ressourcenschonend

„Mit der Natur, nicht gegen die Natur“ ist ein Motto, das im SalzburgerLand immer schon von Bedeutung war und ist. Beim Thema „Bio“ hat das SalzburgerLand früh eine Vorreiterrolle im deutschsprachigen Raum eingenommen. Nirgendwo sonst in Europa gibt es so viele Bio-Landwirt*innen und -Produzent*innen wie hier. Bereits Mitte der 1990er Jahre und mit dem Beitritt Österreichs zur Europäischen Union hat man im SalzburgerLand erkannt, dass Bio über ein enormes Potenzial verfügt. Die Zahlen sprechen für sich: Rund 60 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen im SalzburgerLand werden biologisch oder biologisch-dynamisch nach Demeter bewirtschaftet. Beispiellos in Europa! Aus einem Trend wurde hierzulande schnell ein bewusstes Ernährungsverhalten. Und es war nur ein kleiner Schritt, auch in der Gastronomie und in der Hotellerie zunehmend auf biologische Lebensmittel zu setzen, deren Herkunft man kennt. Eine wichtige Voraussetzung, an der sich auch die Alpine Küche orientiert.

Die wichtigsten Protagonist*innen der **Alpenen Küche** sind:

- Salzburgs unberührte **Natur** als wertvolle und einzigartige Ressource für Zutaten wie etwa Wildkräuter, Holunderblüten, Beeren, Pilze, Flechten, Blätter, Blüten, Baumnadeln, Rinde, etc.
- Salzburgs **Gemüse-, Milch- und Getreidebauern und Bäuerinnen, Fischzüchter*innen, Imker*innen und Jäger*innen**, die Produkte wie etwa Milch, Fleisch, Käse, Roggen, Kartoffeln, Gemüse, Honig etc. liefern.

- **Produzent*innen, Genusshandwerker*innen und Direktvermarkter*innen**, die handwerklich tätig sind und Produkte verfeinern und veredeln und so etwa ausgezeichnete Ziegen- oder Schafmilchkäsesorte, Edelbrände, Speck oder Brot herstellen.
- **Salzburger Köch*innen und Gastronom*innen**, die sich darauf verstehen, aus regionalen Zutaten Gerichte nach überlieferten oder neuen Rezepten zuzubereiten.
- **Ausbildungsstätten und Institutionen** für Gastronomen, Hoteliers, Auszubildende und alle Interessierte, die dazu beitragen, dass das Wissen rund um die Alpine Küche lebendig gehalten und weitergegeben wird.

Via Culinaria: Die Alpine Küche bei rund 390 ausgewählten Adressen genießen

Der beliebte Via-Culinaria-Guide gilt in seiner bereits neunten Auflage als Standardwerk der Alpinen Küche im SalzburgerLand. Übersichtlich gegliedert versprechen die zehn Via-Culinaria-Genusswege und rund 390 Adressen flächendeckenden Genuss im Stil der Alpinen Küche. Die Genusswege für Feinspitze, Naschkatzen, Fischfans, Fleischtiger, (Ski-) Hüttenhocker, Käsefreaks, Kräuterliebhaber, Bierverkoster & Schnapsfreunde, Bio-Genießer und Wirthausliebhaber führen durch alle Salzburger Gaue.

Die Via Culinaria-Betriebe werden von einem unabhängigen Redaktionsteam nach objektiven Kriterien getestet und ausgewählt. Der Guide kann kostenlos unter www.via-culinaria.com bestellt werden; alle Adressen finden sich auch online.

Ausgezeichnete Küche im SalzburgerLand

Wahrlich ausgezeichnet ist, was man im SalzburgerLand genießen darf. Mit der Rückkehr des Guide Michelin nach Österreich im Jahr 2025 feierte die heimische Kulinarik eine Sternstunde: Insgesamt 17 Auszeichnungen gingen an Betriebe im SalzburgerLand – ein eindrucksvoller Beweis für die außergewöhnliche Dichte an Spitzenköch*innen. Besonders hervorzuheben sind die vier „Grünen Sterne“ für Vitus Winkler, Andreas Herbst, Tobias Bacher und Stefan Viehauser, die für nachhaltiges Denken und Handeln in der Küche stehen und die Kernwerte der Alpinen Küche perfekt widerspiegeln.

Auch der Gault&Millau Guide 2026 bestätigt die kulinarische Brillanz: Vitus Winkler („Kräuterreich“, St. Veit im Pongau) wurde zum Koch des Jahres 2026 gekürt, während der Service Award an Gloria Conti (Restaurant Ikarus, Salzburg) ging. International glänzt die Region ebenfalls: Im Ranking von „La Liste 2026“ belegt das Restaurant Obauer in Werfen den sensationellen 4. Platz unter den Top 50 Restaurants weltweit.