



QUINT ESSENZ

01.2020

*Alpine Küche
im SalzburgerLand*



- ❖ *Leitfaden für die Praxis*
Die Alpine Küche erfolgreich umsetzen
- ❖ *Vorbilder der Alpinen Küche*
Beste Beispiele aus dem SalzburgerLand





QUINTESSENZ 01.2020

Kein Genuss
ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt,
ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

Wir sagen »Ja« zu einer gemeinsamen Vision.

Sehr geehrte Freunde der Alpinen Küche,
liebe Partnerinnen und Partner!

Das Gute bewahren, ohne sich dem Zeitgeist zu verschließen. So lautet unser Anspruch, wenn es um das Thema »Alpine Küche« geht. Es handelt sich dabei um einen umfassenden strategischen Ansatz, der in den vergangenen Monaten und im intensiven Austausch aller beteiligten Institutionen verabschiedet wurde. Die Alpine Küche soll künftig die hervorragenden Salzburger Agrarprodukte, heimatverbundene Gastronomiebetriebe aller Art, Handwerks- und Veredelungstechniken, Zubereitungsarten und Rezepturen, Köche und Köchinnen, Gerichte und Traditionen, ja, unser gesamtes landwirtschaftliches und kulinarisches Erbe und seine Protagonisten in den Fokus rücken.

Das gemeinsame Bekenntnis zur Alpinen Küche ist ein starker Schulterschluss und ein überzeugtes Ja-Wort, mit dem wir die regionalen Spitzenleistungen aus den Bereichen Landwirtschaft, Gastronomie, Hotellerie und Genusshandwerk öffentlichkeitswirksam würdigen möchten. Mithilfe der Alpinen Küche werden wir das SalzburgerLand international als einzigartigen Kultur-, Natur- und Kulinarik-Raum positionieren. Wir laden Sie dazu ein, Teil dieser länder- und regionsübergreifenden Vision zu werden und die Alpine Küche in den kommenden Jahren auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene zu verankern und das SalzburgerLand mit weiteren teilnehmenden Bundesländern zu Europas Spitzendestination für »Genuss & Kulinarik« zu machen.

Rückenwind für dieses Vorhaben erhalten wir von den aktuellen Bundesstrategien, wie dem »Masterplan T« und der »Strategie Kulinarik Österreich« des Netzwerk Kulinarik aus dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus sowie der Tourismusstrategie im Rahmen des aktuellen Regierungsprogrammes.

Die »Quintessenz der Alpinen Küche«, die Sie hiermit in Händen halten, fasst unsere Überlegungen und unsere Strategie zusammen. Sie enthält die Grundsätze und die Philosophie der Alpinen Küche in anschaulicher Weise, und wir hoffen sehr, Ihnen damit einen informativen und praxisnahen Leitfaden an die Hand geben zu können. Lassen Sie uns gemeinsam die Vision einer Alpinen Küche auf allen Ebenen leben und umsetzen. Wir freuen uns auf Sie und Ihr Mitwirken!

Mit den besten Grüßen aus dem SalzburgerLand,

Dipl.-Ing. Dr. Josef Schwaiger
Landesrat

Leo Bauernberger, MBA
Geschäftsführer
SalzburgerLand Tourismus

Rupert Quehenberger
Präsident
Landwirtschaftskammer Salzburg

Günther Kronberger
Geschäftsführer
Salzburger Agrar Marketing

Kommr Peter Buchmüller
Präsident der
Wirtschaftskammer Salzburg

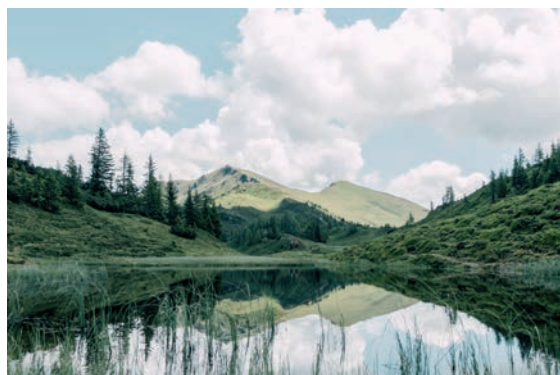
KM Alexander Forbes jr.
Vizepräsident Verband der Köche Österreichs
Obmann Salzburger Kochverband

SalzburgerLand, im September 2020

QUINTESSENZ 01.2020



Foto: © SalzburgerLand Tourismus



Inhalt

Editorial
»Ja« zur gemeinsamen Vision
2

Starke Stimmen
für die Alpine Küche
6

Unser Weg zur
kulinarischen Spitzendestination
8–9

Quintessenz 1–10
der Alpinen Küche
10–33

Making-of –
der gemeinsame Weg zur Alpinen Küche
34–35

SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat
Bauern, Produzenten und Manufakturen
36–37

QUINTESENZ 01.2020

Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	Q6	Q7	Q8	Q9	Q10
10–11	12–13	14–17	20–21	22–23	24–25	26–27	28–29	30–31	32–33



Als ich vor über vierzig Jahren erste Versuche unternahm, regionale Erzeuger in meiner nächsten Umgebung ausfindig zu machen und deren Produkte in der Sterneküche zu etablieren, hat so mancher Gast die Nase gerümpft. Zum Glück hat sich ein großer Wandel vollzogen: Regionale Küche stößt mittlerweile auf breite Akzeptanz und wird sogar gewünscht. Was sich zögerlich entwickelte, wurde im Laufe der Jahrzehnte zu einem Trend und zu einer Philosophie, die heute in der Begrifflichkeit der Alpine Küche gipfelt.

Die sensationellen Produkte aus dem Salzburger Land brauchen den internationalen Vergleich nicht zu scheuen und wecken Begehrlichkeiten. Junge Köchinnen und Köche, die auf Althergebrachtes zurückgreifen und es in innovativer Weise veredeln, sowie Landwirte und Erzeuger arbeiten Hand in Hand und veranschaulichen selbstbewusst den Reichtum unserer Heimat. Der Hauptfokus der Alpen Küche liegt auf Regionalität und Saisonalität. Damit ist sie als Denkrichtung nicht nur vorbildhaft, sondern notwendig. Denn sie ist ökologisch einwandfrei und schon die Ressourcen unserer Mutter Erde. ✧

Prof. Dr. h. c. Eckart Witzigmann
Jahrhundertkoch und Schirmherr der Via Culinaria



Der Alpenraum ist eine der vielseitigsten Kulturlandschaften Europas, auch in kulinarischer Hinsicht. Denn an dieser hohen, teils schroffen und felsigen Hürde, die Nord- und Südeuropa trennt, sind viele Einflüsse aus allen Himmelsrichtungen hängengeblieben. Hier hat sich über die Jahrhunderte eine unglaubliche Vielfalt an Rezepten, Produkten, Tierrassen, Obstsorten oder Gebäcken entwickelt, die weltweit ihresgleichen sucht. Als Kulturraum verfügen die Alpen über eine fast unüberblickbare Zahl an regionalen Küchen, von denen sich jede von der anderen unterscheidet. Und dennoch weisen sie viele Parallelen auf: Köchinnen und Köche sowie Landwirte und Bäuerinnen haben hier eine mit der Landschaft verbundene Vielfalt erfolgreich vorangetrieben, die kulinarisch nichts zu wünschen übriglässt. Es braucht deshalb nicht viel, um zu einer der weltweit führenden Destinationen für den Kulinariktourismus zu werden: es reicht, wenn die Alpenländer, ihre Regionen und ihre Genussproduzenten näher zusammenrücken. Vor allem, wenn sie sich gegenseitig beweisen, dass es jede Region noch besser machen kann als die andere. ✧

Dominik Flammer
Buchautor »Das kulinarische Erbe der Alpen«, Foodscout und Gründer des Culinarium Alpinum



Die Zeit in der wir leben zeigt uns, wie wertvoll die Arbeit der Erzeugerinnen und Hersteller ist, aber auch die der Händlerinnen, die die lokale Lebensmittelversorgung gewährleisten. Die Relevanz der heimischen Landwirtschaft steigt – diese neue Wertschätzung können wir nutzen, um auch die Vielfalt zu erhöhen: In der Gastronomie ebenso wie am heimischen Herd. Das bedeutet, nicht eine größere Menge der gleichen Lebensmittel günstiger und in kürzerer Zeit zu produzieren, sondern unterschiedliche Sorten von Obst und Gemüse und eine größere Vielfalt an Getreiden anzubauen oder auch, nicht nur die ertragreichsten Rassen an Nutztieren zu halten.

Es gilt, die biologische Vielfalt gerade auch in den alpinen Regionen zu erhalten und zu fördern. Agro-Biodiversität macht die Landwirtschaft resilient und krisenfester. Vom Alpenvorland über die Alpentäler bis hin zu den Wäldern und alpinen Höhenlagen bestehen verschiedene Vegetationszonen, deren typische Artenvielfalt die Basis für die kulinarischen Besonderheiten des Alpenraums ist, wie sie seit einigen Jahren von Top-Köchen aus Österreich, Bayern, Südtirol und der Schweiz – ob Andreas Döllerer, Alex Huber, Norbert Niederkofler oder Andreas Caminada – auf hohem Niveau zelebriert werden. ✧

Hanni Rützler
Österreichische Ernährungswissenschaftlerin und Food-Trendforscherin



Der Alpenraum und das Salzburger Land im Speziellen strotzen geradezu von außergewöhnlichen Produkten, die von engagierten und leidenschaftlichen Produzenten hergestellt werden. Sehr viele von ihnen arbeiten nach biologischen Prinzipien und übernehmen damit eine echte Vorbildfunktion: Der hohe Anteil an Biolandwirten macht unsere Heimat zu einer Vorreiterregion innerhalb Europas.

Die Zusammenarbeit dieser Produzenten und Produzentinnen mit kreativen Köchinnen und Köchen, die sich aufs Beste darauf verstehen, diese Erzeugnisse zu veredeln und die traditionellen Gerichte zu pflegen, macht die Alpine Küche so einzigartig. Sie alle teilen die gemeinsame Liebe zu den heimischen Bergen mit ihren Almen und Seen, Weiden und Wäldern, zu den Tieren und Pflanzen.

Die Einzigartigkeit der Alpen Küche braucht es, um ihr – neben der jahrhundertlangen Tradition und ihrer aktuellen, dynamischen Entwicklung – eine noch größere Sichtbarkeit und Zukunft zu geben. Packen wir das Projekt Alpine Küche gemeinsam an! Es ist der richtige Zeitpunkt dafür. ✧

Andreas Döllerer
Döllerers Genusswelten, Gault&Millau-Haubenkoch, Buchautor »Cuisine Alpine«

Starke Stimmen für die Alpine Küche

Unser Weg zur kulinarischen Spitzendestination

Was W. A. Mozart für Kultur- und Musikliebhaber ist, ist die Alpine Küche für Gourmets, Foodies und Liebhaber des guten Geschmacks.

Die Alpine Küche und ihre Besonderheit. Die Alpine Küche ist ein Überbegriff für das vielfältige kulinarische Erbe im Alpenraum, das stets lebendig geblieben ist und sich immer wieder erneuert. Sie ist sowohl ein verbindendes als auch ein differenzierendes Merkmal, denn die Alpen sind ein unvergleichlich artenreicher Natur- und Lebensraum, dessen Reichtum sich auch in der Küche widerspiegelt.

Das SalzburgerLand bildet darin einen Mikrokosmos mit eigenen Traditionen, Gerichten und Rezepten. So unterscheiden wir zwischen der Alpenen Küche mit ihren berühmten Klassikern und der innovativen Alpenen Küche (»new alpine cuisine«), die Altbewährtes in neuen Zusammenhängen präsentiert. Beiden Stilen ist gemeinsam, dass sie auf typischen Salzburger Produkten basieren und eine enge Verbindung zwischen Landwirtschaft, Genuss- und Lebensmittelhandwerk und Gastronomie herstellen. Diese Allianzen lassen neue Produkte und Gerichte entstehen, die weit über die Grenzen hinaus Anerkennung erfahren.

Die Chancen für das SalzburgerLand. Die Alpine Küche hat das Potenzial, für ein System der Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion und für eine gleichermaßen kreative und sorgsame Verwertung von Lebensmitteln zu stehen. Damit wird sie zur Bewahrerin und Hüterin des ländlichen Raums, seiner Menschen, Tiere und Pflanzen. Das Konzept der Alpenen Küche ist ein starkes Argument gegen industriell bewirtschaftete Massenproduktion und hat zum Ziel, die kleinstrukturierte Landwirtschaft zu erhalten und die Arten- und Sortenvielfalt auszubauen.

Die Chancen und das Potenzial der Alpenen Küche für das SalzburgerLand:

- ~ Bewahrung von Traditionen und regionalem Brauchtum
- ~ Sicherung der heimischen Landwirtschaft
- ~ Erhalt eines einzigartigen und intakten Kultur- und Lebensraumes
- ~ Gelebte Nachhaltigkeit und Schaffung eines ökologischen Bewusstseins
- ~ Wertschätzung der eigenen Ressourcen
- ~ Beitrag zum Klimaschutz durch Regionalität und Fokus auf Saisonalität
- ~ Stärkung des Selbstbewusstseins
- ~ Sicherung der Wertschöpfung vor Ort

Die Vision einer Spitzendestination. Gutes Essen und Trinken zählen zu wichtigen Reisemotiven, wenn es darum geht, einen Urlaub zu planen. Kaum ein anderer sinnlicher Genuss vermag eine Destination so eindrücklich zu vermitteln wie das, was sich Gäste sprichwörtlich schmecken lassen. Mithilfe der authentischen Alpenen Küche soll das SalzburgerLand international als Spitzendestination im Bereich Kulinarik etabliert werden. Schon jetzt eilt unseren Gastronomen und Köchen ein hervorragender Ruf voraus. Die Alpine Küche soll als ein Top-Angebot weltweit bekannt gemacht werden. ✨



Rotgetupfte Bachforelle,
Restaurant-Hotel Obauer.

Den Reichtum der Heimat erhalten



Q1

Erhalt des alpinen Lebensraums durch nachhaltige Nutzung.

Um unsere Heimat als Wirtschafts- und Tourismusraum achtsam zu nutzen, bedarf es einer Geisteshaltung des Respekts und der Dankbarkeit. Nur so kann es gelingen, die alpine Natur- und Kulturlandschaft zu schützen. Es ist unsere Aufgabe, in diesem Kontext zu handeln, diese Werte weiterzugeben und in unserer Arbeit zum Ausdruck zu bringen: Ein echter Gewinn für Natur und Mensch, wenn dieses Zusammenspiel in Form von kulinarischem Hochgenuss zum Ausdruck gebracht wird. Ein Bekenntnis, von dem jeder Einzelne und eine gesamte Region profitieren können, wodurch der Grundstein für zukünftige Generationen gelegt wird.

Almsommer auf der Loseggalm. Qualitativ guten und schmackhaften Käse herzustellen, ist weit mehr als ein erlernbares Handwerk: Es gehört Respekt vor den Tieren, Ehrfurcht vor dem Lebensmittel und viel Gefühl dazu. Die Biomilch der Jersey-Rinder von Familie Rettenbacher schmeckt je nach Jahreszeit anders: Den Almsommer verbringen die Tiere auf der Loseggalm in Annaberg, das restliche Jahr genießen sie das Frischfutter rund um den Fürstenhof in Kuchl. Das Käsen auf der Alm hat eine lange Tradition, da die Milch zügig verarbeitet werden musste. Doch auch die Bauernkäsereien im Tal waren vor gut 150 Jahren noch Teil der kleinstrukturierten Landwirtschaft: Seit einigen Jahrzehnten besinnt man sich erneut auf traditionelle Käseverfahren, so wie Niki Rettenbacher es vorbildhaft tut: Seine Käsespezialitäten sind weitem bekannt und sowohl in der Spitzengastronomie als auch im eigenen Hofladen erhältlich.

Bauernherbst beim Löckerwirt. »Jedes Tier und jede Pflanze ist ein Geschenk der Natur an den Menschen« – diese Philosophie wird in der Familie Löcker Tag für Tag gelebt: Der Löckerwirt mit eigener Biolandwirtschaft in St. Margarethen im Lungau ist ein Platz, an dem ganz besondere Werte gelebt werden: Achtsamkeit, Zusammenhalt und Respekt vor Mensch, Tier und Natur gehören dazu. Geschlachtet werden die Rinder, Gänse und Schafe im eigenen Schlachtraum direkt am Hof – ein aufwendiges und teures Unterfangen, das sich nur rechnet, weil man es selbst so will. »Ich lasse mich gerne von der einfachen, bäuerlichen Kost des Lungaus inspirieren, so etwa gibt es bei uns die traditionelle Schottsuppe«, sagt Flora Löcker, die selbst am Herd steht. »Dass wir Bauernherbst-Wirt sind, kommt uns entgegen: Wir müssen dazu nichts umstellen, sondern kochen einfach so wie das ganze übrige Jahr: regional und saisonal.« ❖



Das SalzburgerLand verfügt über die höchste Almendichte Österreichs: Der Salzburger Almsommer wird traditionell Mitte Juni eröffnet. Ab August finden im Rahmen des Salzburger Bauernherbstes über 2.000 Veranstaltungen in mehr als 70 Bauernherbstorten statt.

Das Gute liegt so nahe



Q2

Nutzung der heimischen Ressourcen zur Stärkung der regionalen Wertschöpfung.

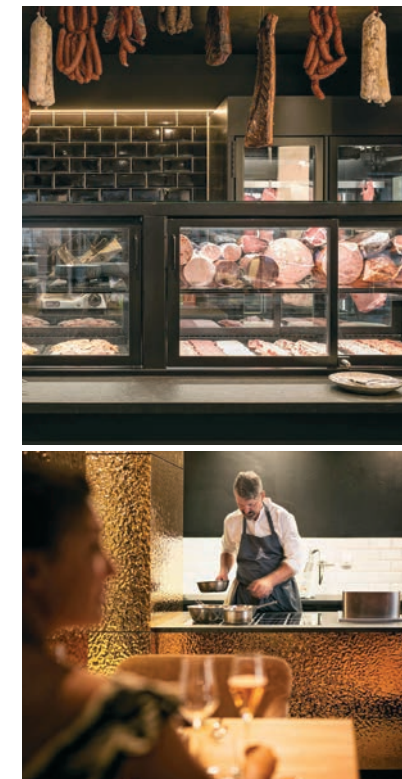
Das Bekenntnis zur »Schatzkammer Natur« eröffnet neue Möglichkeiten der Genussmittelproduktion und bildet die Basis eines unverwechselbaren, individuellen Stils. Die Philosophie der Alpinen Küche schließt die Entscheidung mit ein, mit bäuerlichen Produzenten vor Ort, mit Direktvermarktern, kleinen Manufakturen und Vertriebspartnern aus dem alpinen Raum zusammenzuarbeiten, die die gleiche Haltung und Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln teilen. Viele Köche im SalzburgerLand machen es vor, und der Erfolg gibt ihnen Recht. Das Salzburger Agrar Marketing bündelt die heimischen Produzenten und berät bei der Wahl der passenden Partner. Zudem ist es empfehlenswert, sich in der näheren Umgebung auf den Weg zu machen, um die Vielfalt der Betriebe und den Geschmack der Region zu entdecken.

Foto: © Jörg Lehmann/Döllerer, Naturhotel Forsthofgut, Der Seehof

QUINTESENZ 01.2020



In Döllerers Genusswelten setzt man auf »Alpine Cuisine«. »Warum sollte ich mit Salzwasserfisch kochen, wenn es doch hier im Ort einen Fisch gibt, der im quellfrischen Wasser eines Gebirgsbaches groß geworden ist?«, so sahen die Überlegungen von Andreas Döllerer aus, als er in den heimischen Betrieb einstieg. Sigi Schatteiner und seine Fischzucht in Golling war der erste von heute rund 40 Lieferanten, mit denen Spitzenkoch Andreas Döllerer mittlerweile zusammenarbeitet. Längst ist der »Bluntausaibling« das Signature Dish beim Döllerer, wogegen Hummer, Austern & Co. von der Karte gestrichen wurden. Andreas Döllerer bezieht unter anderem Wild, Gemüse, Brot und Gebäck von regionalen Partnern, auch besonders erlesene Produkte finden sich in der Umgebung: So etwa Robert Schecks Fleisch vom Wagyu-Rind oder Walter Grülls exklusiver Kaviar. Zum Döllerer gehört eine eigene Metzgerei, in der nach altem Handwerk beste Fleisch- und Wurstspezialitäten hergestellt werden.



Das Naturhotel Forsthofgut verfügt über einen eigenen Bauernhof. Familie Schmuck bezeichnet die regionale Küche ihres Hotels als »brutal lokal«: Maximal 50 Kilometer darf die Entfernung sein, aus der ein Produkt für die hoteleigene R50-Küche stammt. Ganz bewusst soll damit ein Zeichen gesetzt werden: Es soll aufgetischt werden, was die Natur rund um das Hotel und je nach Saison zu bieten hat. Am liebsten urtypische Sorten, althergebracht und auf traditionelle Weise verarbeitet. Vieles davon stammt aus der eigenen Landwirtschaft, dem Mauthof, auf dessen Wiesen- und Weideflächen sich Masthühner, Lämmer, Gänse und Schweine zu Hause fühlen. Aus dem Wald stammen Kräuter, Beeren und Pilze. Zusätzlich arbeitet man mit Produzenten aus der Nachbarschaft in Saalfelden Leogang zusammen.



120 Kilometer rund um Goldegg. Susi und Sepp Schellhorn haben in ihrem Seehof-Restaurant »Hecht!r120« ein Konzept umgesetzt, von dem sie sich auf einer Skandinavienreise inspirieren ließen. Das Prinzip »r120« bedeutet, dass hauptsächlich regionale Produkte im Umkreis von 120 Kilometer eingekauft und verarbeitet werden. Heimische Gemüsesorten und verschiedene Kräuter werden im eigenen Garten des Hotels angebaut, nach Jahreszeit geerntet und teilweise bereits für die Wintermonate eingeweckt. Das Brot wird im eigenen Brotbackofen gebacken. Basis vieler Neukreationen gehen auf Sepp Schellhorns Mutter Karola zurück und zählen zu den Klassikern der Pongauer Küche. ✨

Regionale Spezialitäten sind kein Trend, sie sind die ewige Konstante unserer Ernährungskultur.

Dominik Flammer

Q3

Verwendung alpiner Lebensmittel und traditioneller Rezepte bei der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Hotellerie.

Alpine Küche bringt Natur und Mensch zusammen. Sie soll Identifikation stiften, Freude bereiten und somit zum wirtschaftlichen Erfolg führen: Bei der täglichen Arbeit, im gemeinsamen Austausch, beim Experimentieren mit dem

Biologische Schafmilchspezialitäten in der Spitzengastronomie.

1990 begann Familie Eisl auf ihrem Seegut Eisl in Abersee am Wolfgangsee mit der Produktion von Schafmilchkäse. Mittlerweile umfasst das Sortiment mehr als ein Dutzend preisgekrönter Sorten, die unter anderem an die Spitzengastronomie gehen. 2017 wurde Österreichs erster Eissalon mit Spezialitäten aus 100 % Bioschafmilch in der Salzburger Altstadt eröffnet.



»Fritztaler Freilandschwein« vom Hüttauer Metzger.

Spitzenköche wie Erwin Werlberger (Winterstellgut) und Vitus Winkler (Sonnhof) vertrauen auf die Produkte von Max Mann. Bei der Dorfmetzgerei in Hütttau gehen Handwerk und Landwirtschaft Hand in Hand. Das »Fritztaler Freilandschwein« wird selbst gezüchtet und aus dem Fleisch unter anderem der Fritztaler Natur-Edelschinken und Edelweiß-Salami hergestellt.



Haubenköche und Skihüttenwirte.

Für die Burgstall-Hütte von Familie Seiwald direkt im Skigebiet Flachauwinkl-Zauchensee haben Karl und Rudi Obauer ein spezielles »Via Culinaria«-Skihüttengericht kreiert: Der O-Power-Suppentopf ist eine kräftige Rindersuppe mit Gemüse, Linsen und Nudeln. Auch einige weitere Spitzenköche haben gemeinsam mit Skihütten-Wirten individuelle Gerichte entwickelt.



Traditionellen und im Erschaffen von Neuem. Diejenigen, die von der Qualität heimischer Zutaten und Rohstoffe überzeugt sind, schließen sich auch zur Veredelung zusammen und bilden eine starke Allianz vom Acker bis in die Küche. So entstehen einzigartige Lebensmittel und Gerichte, die in ihrem Geschmack hervorragend sind und weit über die Grenzen hinaus Bekanntheit und Begeisterung erlangen. Bio-Qualität sollte immer die erste Wahl sein.



Vitus Winkler ist Heimatliebhaber und Kräuterkenner.

»Ich kenne alle meine Lieferanten persönlich und achte sehr genau darauf, welche Lebensmittel in meine Küche kommen. Vieles davon, wie Kräuter, Blüten, Beeren oder Schwammerl, sammle ich selbst. Alle unsere Partnerschaften haben Handschlagqualität. Meine Gerichte haben ihre Wurzeln im Pongau, doch es steckt auch sehr viel Kreativität und Arbeit in ihnen.« ❖

Erfolgsrezepte der Alpinen Küche



Gerichte mit Geschichte im SalzburgerLand.

Im August gibt es in den heimischen Wäldern Schwarzbeeren in Hülle und Fülle. Die Schwarznocken werden auf Almhütten ebenso serviert wie in Haubenlokalen und Landgasthöfen. Margreth Vötter, Wirtin des Alpengasthofs Enzingerboden in Uttendorf, ist bekannt für ihre regionale Naturküche: Die TEH-Praktikerin sammelt die Beeren am liebsten selbst.



Rückbesinnung auf alte Sorten und Rassen.

Alte und zum Teil vom Aussterben bedrohte Haus- und Nutztierassen wie das »Pinzgauer Rind« kehren vermehrt in die heimischen Ställe und Küchen zurück. Sie gelten als echte Raritäten, ebenso wie teils vergessene Obst-, Getreide- und Gemüsesorten sowie Handwerkstechniken. Gemeinsam sind sie ein wichtiger Eckpfeiler der Alpinen Küche.



Tauernroggen aus dem Salzburger Lungau.

Tauernroggen gedeiht auf über 1.000 Meter Seehöhe: Vier Lungauer Bauernfamilien haben sich vor über 15 Jahren zusammengetan, um das Ur-Getreide wieder anzubauen, das inzwischen zum Symbol der »Slow Food«-Bewegung im Lungau geworden ist. Gemahlen wird das Getreide in der Ottingmühle in Tamsweg. Auch Food-Bloggerin Christina Bauer bäckt mit Tauernroggen.

QUINTESSENZ 01.2020

Salzburger Klassiker.

Salzburger Nockerl, serviert mit heimischen Preiselbeeren, sind ein kulinarischer Klassiker. Ihre Entstehungsgeschichte liegt im Dunkeln, doch in ihrer Form sollen sie die verschneiten Salzburger Hausberge zu Winterbeginn darstellen.



Erfolgsgeschichte Tauernlamm.

Im Jahr 1979 wurde die Genossenschaft »Tauernlamm« von 15 Bergbauern gegründet. Metzgermeister Robert Zehentner übernahm die Leitung der noch jungen Firma.

Heute erzählt das »Tauernlamm« seine eigene Erfolgsgeschichte: Rund 600 Bauern aus dem Pinzgau, dem Pongau sowie aus angrenzenden Gauen und Bundesländern liefern rund 4.000 Tiere jährlich an die Genossenschaft. Auf der anderen Seite werden rund 400 Abnehmer – darunter Spitzengastronomen wie Andreas Döllner – beliefert. 2016 wurde der Betrieb an die zweite Generation weitergegeben.



Destillerie Guglhof, kostbares Erbe seit Generationen.

Der Guglhof ist die älteste Brennerei im SalzburgerLand und befindet sich seit gut 140 Jahren in Familienbesitz. Neben traditionellen Bränden und Schnäpsen bringt der Guglhof immer wieder preisgekrönte Innovationen hervor. Die ausgezeichneten Jahrgangsbrände aus sorgfältig selektierten Früchten wie zum Beispiel der heischen Waldhimbeere, Quitte oder Vogelbeere reihen sich geschmackvoll aneinander. Jeder für sich schonend destilliert und sorgsam gelagert. Diese Harmonisierung zu Unikaten hat nur ein Ziel: Den absoluten Hochgenuss!



»Die Natur ist für den Koch eine reiche Quelle für erstklassige Zutaten, für Ideen und das Verständnis dafür, was gut zusammenpasst. Meist harmonieren Zutaten miteinander, wenn sie aus einem Lebensraum kommen, und so lässt sich das Wildbret mit jenen Kräutern, Beeren und Früchten reizvoll kombinieren, die den Tieren als Nahrung zur Verfügung stehen.«

Quelle: »Der Jaga – Der Koch« von Rudi Obauer und Christoph Burgstaller



»Gastfreundlichkeit, Qualität, Regionalität und Respekt vor Lebensmitteln zählen zu der Philosophie, die wir unseren Gästen in unserem Haus vermitteln möchten«, so Karl und Rudi Obauer, die seit Jahrzehnten zu den hochdotiertesten Köchen Österreichs zählen. »Die besten Zutaten haben wir direkt vor der Haustür, wie Fleisch, Fisch und das reine Quellwasser aus den Bergen.«

Frisch, saisonal, regional

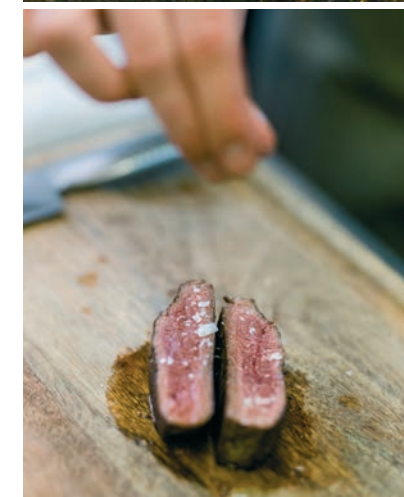


Q4

Bekenntnis zu Frische, Saisonalität, Regionalität, Bio und Haltbarmachung.

Was früher selbstverständlich war und noch heute von vielen Köchen authentisch umgesetzt wird, erlebt dank selbstbewusster Pioniere eine wahre Renaissance: Regionale Lebensmittel, die der Saison entsprechen, finden verstärkt den Weg in die heimischen Küchen.

Überliefertes Wissen zu alten Techniken, wie Fermentieren, Einlegen, Selchen, Einkochen, Räuchern, Reifen, Dörren und Trocknen, verleihen unseren Lebensmitteln alpine Geschmacksnuancen und sorgen das ganze Jahr über für Vielfalt in der Vorratskammer. Bio hat im SalzburgerLand einen hohen Stellenwert, knapp 60 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzflächen werden biologisch bewirtschaftet.



»Kleines Frankreich« oder der Käsehimmel vom Hiasnhof. Seit Jahren werden am Hiasnhof feinste Käsesorten von Hand hergestellt: Die Milch dazu liefern 16 Gebirgsziegen und noch einmal so viele Kühe. Die weiteren Zutaten, wie Wacholdernadeln oder Bohnenkraut, stammen aus dem Garten. Drei Wochen Reifezeit benötigt der Weichkäse in Meisterwurzblättern. Der typische »Chevre« – der Ziegenkäse in Weißschimmel – lagert drei Monate im Käsekeller. Aus der Kuhmilch entstehen Tilsiter, Bergkäse, Hartkäse in Asche gereift und Hartkäse mit Blauschimmel. Den Käse gibt es nicht immer, so etwa kann im Frühjahr und Herbst kein Kuhmilchkäse und im Winter kein Ziegenkäse hergestellt werden. Zugunsten der Qualität verzichtet man gerne darauf. Verkauft wird der Käse ab Hof und auf den Wochenmärkten im Lungau, denn Gunther Naynar ist überzeugt: »Lebensmittel schmecken dort am besten, wo sie hergestellt werden, und unser Käse soll Teil der Lungauer Esskultur bleiben und nicht den Gästen von Haubenrestaurants vorbehalten sein.«

Die uralte Tradition des Schafaufbratlns im Salzburger Lungau. Ein typisches Bekenntnis zu Saisonalität und Regionalität ist das Schafaufbratln, das im Salzburger Lungau alljährlich im Herbst zelebriert wird: Das Gericht wird für einige Wochen in den Landgasthöfen wie dem Andlwirt in St. Andrä ebenso serviert wie im 4-Hauben-Restaurant Mesnerhaus in Mauterndorf. Das Festmahl findet nach dem Schafabtrieb statt: Verarbeitet werden ausschließlich Tiere, die den Sommer auf der Alm verbracht haben. Das Menü besteht aus einer Suppe mit Schafleberknödel, einer Vorspeise aus Sulz oder Lingerl und einem Hauptgericht, bei dem die »Rein« mit Schaffleisch und gebratenen Erdäpfeln (Lungauer Eachtling) serviert wird, garniert mit Rettich und Preiselbeeren.

»Ganz so wie früher« im Landhotel Martha. »Wir arbeiten ganz so wie früher und wie ich es als Bub auf dem Bauernhof meiner Urgroßmutter kennengelernt habe«, sagt Florian Zillner vom Landhotel Martha in Zell am See. »Alles an Obst und Gemüse – vieles davon stammt aus dem eigenen Garten oder von Nachbarn mit großen Gemüsebeeten, vieles kaufen wir von regionalen Lieferanten zu – wird eingesalzen, eingelegt, eingekocht oder fermentiert.« Ganze Tiere werden gekauft und »nose to tail« verarbeitet, Wild kommt von heimischen Jägern. Im Keller lagern riesige Fässer mit gut 200 Kilogramm selbst gemachtem Sauerkraut. Florian Zillners Stil zu kochen? »Wir wollen heimische Zutaten in ein neues Outfit packen«, sagt der erst 24-Jährige. »Und weggeworfen wird gar nichts.« ❖

Was nicht Saison hat, kommt nicht auf den Teller. Heimische Qualität hat Priorität.

Mut und Haltung zu Regionalität und Saisonalität.

Die Speisekarte wird nach der Verfügbarkeit heimischer Lebensmittel, die Saison haben, zusammengestellt.

Innovative Neu-Kreationen von traditionellen Rezepten



Q5

**Stetige Erneuerung der Alpinen Küche
durch innovative Interpretationen traditioneller Rezepte.**

Wesentlicher Bestandteil der Alpinen Küche ist es, mit Freude und Begeisterung an Rezepten zu feilen, mutig Neues auszuprobieren und traditionelle Gerichte in überraschende Zusammenhänge zu bringen. Das inkludiert die Anwendung moderner Küchentechniken bei traditionellen Gerichten ebenso, wie die Erforschung und das Experimentieren mit unkonventionellen Zutaten wie Flechten, Pilzen, Wildkräutern, Gletschersand oder Tannenwipfeln. Die selbstbewusste Neuinterpretation von Klassikern und traditionellen Gerichten bäuerlichen Ursprungs bildet das Herzstück der Alpinen Küche. Dazu gehört auch die Verarbeitung ganzer Tiere »from nose to tail« und »von der Schale bis zum Kern« bei Obst und Gemüse.

QUINTESSENZ 01.2020

Fotos: © Jörg Lehmann / Döllner, Confiserie Berger, Mesnerhaus



22
»Weiße Schokolade
mit Sellerie und Gurke«
von Andreas Döllner
mit Zutaten von
Berger Feinste Confiserie.

23
Bergers Berglegenden
entstehen in Zusammen-
arbeit mit dem TEH-Verein.

Maria und Josef Steffner
vom Mesnerhaus in
Mauterndorf sind Vorreiter
des »no waste«-Prinzips.

Confiserie Berger experimentiert mit Kräutern und Edelbränden. Für unkonventionelle Produktneuheiten steht Berger Feinste Confiserie in Lofer: Viele Zutaten wie Kräuter und Edelbrände stammen aus heimischem, lokalem und biologischem Anbau. So auch die Schokoladentafeln »Berglegenden«, bei deren Kreation mit dem TEH-Verein (Traditionelle Europäische Heilkunde) zusammengearbeitet wird. Verarbeitet werden Wiesenblumen aus dem Unken-Heutal, Apfelminze von den Almen des Saalachtals und Almkräuter. Auch die prämierten Edelbrände von Sigfried Herzog aus Saalfelden werden in eine hauchzarte Schokoladenschicht gehüllt.

Überliefertes Wissen der alpinen Essensgeschichte. Spitzenkoch Rudi Pichler blickt bei seinen kulinarischen Kreationen gerne in die Bücher der heimischen Essensgeschichte und holt sich dort Inspiration für die innovative Verwendung traditioneller Zutaten. So verwendeten die Römer einst die heimische Kornelkirsche als Olivenersatz: Rudi Pichler tut es ihnen gleich. Er legt das Steinobst zwei Wochen in Salz ein, später in mit Thymian parfümiertem Öl und serviert die »Pongauer Oliven« zu Rosagebratenem vom Hirschkalb mit Gartenkräutersalat.

Heimische Zutaten vom Feld und aus dem Wald im Mesnerhaus. Privat geht 4-Hauben-Koch Josef Steffner vom Mesnerhaus in Mauterndorf am liebsten ganz allein in den Wald. Manchmal aber nimmt er auch Gäste oder Teilnehmer seiner Kochkurse mit und zeigt ihnen, was man so alles findet im Biosphärenpark Salzburger Lungau. »Nicht selten mache ich die Leute darauf aufmerksam, dass sie das, worauf sie gerade stehen, auch hätten essen können«, lacht der Lungauer. Eierschwammerl, Steinpilze, Waldklee, Baumtriebe, Baumrinde, Zapfen, Schwarzbeeren und Preiselbeeren – all das sammelt Josef Steffner: »Eine der spannendsten Zutaten sind die Rentierflechten, die ich im Spätherbst ernte und etwa zu Flechtenbutter verarbeite. Zusammen mit dem Lungauer Tauernroggenbrot und selbst gebeiztem, getrockneten Rehfleisch ergibt das ein ebenso einfaches wie köstliches Gericht.« Auch viele weitere Zutaten im Mesnerhaus stammen aus der Umgebung: die Lungauer Eachtling, die Blätter der Balsampappel, der Enziansirup von Trausners Genusswerkstatt, der Kaviar von Walter Grüll, das Wildbret von heimischen Jägern und das Brot von Lungauer Bäuerinnen. ❖



Neu interpretierte Kaspressknödel im bio-zertifizierten Hotel Rupertus im BioParadies SalzburgerLand.

Q6

Freiwillige Herkunftszertifizierung von landwirtschaftlichen und genuss Handwerklichen Lebensmitteln in Gastronomie, Hotellerie und Handel.

Qualitätsprodukte erfüllen den Wunsch der Gäste nach einem echten, regionalen Genusserlebnis. Der Gast will mit Sicherheit wissen, woher die zertifizierten und kontrollierten Lebensmittel auf seinem Teller stammen, mehr noch: Das nachvollziehbare, ehrliche, kulinarische Erlebnis wird immer mehr zum buchungsrelevanten Faktor. Urlaub geht durch den Magen: Die authentische, regionale Küche und die gelebte Gastfreundschaft in traumhafter Umgebung hinterlassen einen bleibenden Eindruck. Durch gut durchdachte Zertifizierungssysteme werden dem Gast Transparenz, Orientierung und Sicherheit geboten.

Da steckt 100 % SalzburgerLand drin

Seit 2019 werden heimische Produkte und seit 2020 auch die Gastronomie mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet. Das Siegel schafft Vertrauen und kommt dem Wunsch der Gäste nach Transparenz und Ursprünglichkeit nach.

Auch »Via Culinaria«-Partnerbetriebe haben die Möglichkeit, Gerichte mit dem Herkunftssiegel zertifizieren zu lassen. Voraussetzung dafür ist, dass für deren

Zubereitung als Hauptzutat SalzburgerLand-Produkte verwendet werden. Dieser Schulterschluss zwischen Landwirtschaft und Gastronomie ist nicht nur vorbildhaft, sondern auch eine starke Empfehlung, um zukunftssträchtige Kooperationen zu bilden.

Der Löckerwirt in St. Margarethen hat bereits seinen herbstlichen »Löcker-Burger« zertifizieren lassen: Er besteht aus knusprigem Mehrkorn-Burgerbrot mit faschiertem Laibchen von Wildbret

aus dem Biosphärenpark Salzburger Lungau, Heublumenkäse, hausgemachtem Wildkräuter-Dip, rotem Krautsalat, Apfelscheiben, Speck, Zwiebeln und biologische Echte-Wedges als Beilage.

Weltmeister Michael Walchhofer hat seinen Zauchenseehof unter anderem mit den Gerichten Bauernpfandl und Zwiebelrostbraten mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat auszeichnen lassen.



Mehrere Institutionen und Einrichtungen unterstützen bei spezifischen Zertifizierungen:

SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat für Lebensmittel. Das »SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat« findet sich aktuell auf mehr als 900 ausgezeichneten Salzburger Lebensmitteln, wie Milch und Käse, Eier, Rind- und Kalbfleisch, Geflügel-, Lamm- oder Wildfleisch, Honig und Gemüse. Im Salzburger Lebensmittelhandel, bei teilnehmenden Metzgereien, Bauern- und Hofläden sowie Wochenmärkten im Bundesland Salzburg.

Mehr als 150 Salzburger Genuss-Handwerker, vom Lebensmittelproduzenten über Metzgereien bis hin zu Direktvermarktern, haben ihre Spezialitäten aktuell bereits zertifizieren lassen.

Kontakt:

Günther Kronberger
Geschäftsführer Salzburg Agrar Marketing
+43 6245 204 07
office@garantiert-regional.at
www.garantiert-regional.at

Ausgezeichnet aufgetischt! SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat für Gastronomiebetriebe. Mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat für die Gastronomie lässt sich die Salzburger Herkunft lückenlos nachvollziehen – und das freiwillig, unbürokratisch und kostenlos!

Ab sofort ist es möglich, Gerichte mit dem Zertifikat auszeichnen zu lassen. Voraussetzung dafür ist, dass für deren Zubereitung als Hauptzutat ein vom SalzburgerLand zertifiziertes Produkt verwendet wird, ergänzt mit einer österreichischen Beilage.

Kontakt:

Günther Kronberger

Eine Liste der Hersteller, Produzenten und Direktvermarkter mit SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat finden Sie auf den Seiten 36 und 37.

Die Übersicht aller Agrar-Institutionen unter www.garantiert-regional.at

Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem. Das Netzwerk Kulinarik hat es sich zur Aufgabe gemacht, Österreich als DIE Kulinarik-Destination Europas zu positionieren. Seit Jänner 2020 ist das national anerkannte und EU-notifizierte Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem der AMA Genussregion inkraftgetreten. Betriebe entlang der Wertschöpfungskette können auf freiwilliger Basis daran teilnehmen.

Kontakt und Information:

Theresa Steiner
Netzwerk Kulinarik Salzburg
+43 664 433 20 05
theresa.steiner@salzburgerlandwirtschaft.at

Bio-Zertifizierung durch Bio Austria für Lebensmittel und Gastronomie.

Kontakt und Information:

Peter Hecht
Bio Austria Salzburg
+43 662 870 571-313
salzburg@bio-austria.at
www.bio-austria.at

Q7

Aus- und Weiterbildung in den Bereichen Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie, Hotellerie und Tourismus.

*Um die Grundlagen und die Wertigkeit der Alpenen
Küche zu verstehen und in der Praxis anwenden zu
können, bedarf es einer fundierten Ausbildung in den Schulen
und während der Lehre sowie fachspezifischer Weiterbildungen.*

*Nur so kann eine solide Wissensbasis hinsichtlich lokaler
Lebensmittel, Produzenten und kulinarischer Tradition
für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Landwirtschaft,
Tourismus, Gastronomie und Hotellerie garantiert werden.
Diese wiederum stärkt die Identifikation mit den kulturell-
kulinarischen Werten der Region und macht diese erlebbar
und glaubwürdig. Der Austausch und die Wissensvermittlung
zwischen den Generationen ist eine essenzielle und kostenlose
Möglichkeit der Weiterbildung.*



Eintauchen ins UNESCO- Welterbe »Traditionelle Europäische Heilkunde«.

Seit 2011 ist die Traditionelle Europäische Heilkunde (TEH) – das überlieferte Kräuter- und Naturheilwissen der Pinzgauer Bäuerinnen – immaterielles UNESCO-Welterbe. Über 700 TEH-PraktikerInnen wurden in den vergangenen zwölf Jahren ausgebildet, darunter zahlreiche Gastronominnen und Gastgeberinnen aus dem SalzburgerLand, wie Katharina Warter vom Mandlberggut in Radstadt, Johanna Maier aus Filzmoos, Margreth Vötter vom Alpengasthof Enzingerboden in Uttendorf/Weißsee, Flora Löcker vom Löckerwirt in St. Margarethen im Lungau oder Nadja Blumenkamp vom Biohotel Rupertus in Leogang. www.teh.at

Tourismus Akademie

Salzburg. Alexander Forbes jun. bildet als Mitbegründer der WKS Tourismus Akademie gemeinsam mit Florian Huber Lehrlinge fort. Jeder Lehrling kann zwischen vier Modulen, die jeweils aus einem Theorie- und einem Praxisteil bestehen, wählen. Die kostenlose Fortbildung besteht aus den Bereichen Vorspeisen, Fleisch, Fisch und Regionales. www.tourismus-akademie.at

Meisterklasse Kulinarik.

Die Meisterklasse Kulinarik bringt junge Kochtalente und Spitzenbetriebe der Gastronomie aus ganz Österreich in der Tourismusschule Bad Hofgastein zusammen. Sie bietet eine umfassende Ausbildung mit Schwerpunkten auf Kochen, Service,

Lifestyle und Inszenierung in der Gastronomie und gewährt früh einen hohen Praxisbezug. Das Konzept der »Meisterklasse Kulinarik« wurde gemeinsam mit Andreas Döllner, entwickelt. Ziel ist es, bereits während der Schulzeit einen intensiven Kontakt und Austausch zwischen Schülern und Spitzenbetrieben zu schaffen. Die Schule kooperiert eng mit den Jeunes Restaurateurs und verfügt über ein europaweites Netzwerk an Partnern, von dem die Schüler langfristig profitieren. www.ts-badhofgastein.at ✨

QUINTESSENZ 01.2020

Fotos: © SalzburgerLand Tourismus, BioParadies SalzburgerLand, Andreas Kolarik

Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten:

- ~ Lehrberuf
www.wko.at
- ~ Gastrosophie Salzburg und Saalfelden
www.gastrosophie.at
www.studienzentrum.at/gastrosophie
- ~ Salzburger Tourismusschulen
www.ts-salzburg.at
- ~ Schulungen durch AMA
www.ama.at
- ~ Schulungen des Koch.Campus
www.kochcampus.at
- ~ Salzburger Kochverband – VKÖ
www.vko.at
- ~ Lungauer Kochwerk
www.lungauerkochwerk.at
- ~ Landwirtschaftliche Fachschulen und Betriebs- und Haushaltsmanagement-Schulen
www.salzburg.gv.at
- ~ LFI – Ländliches Fortbildungsinstitut
www.sbg.lfi.at
- ~ Salzburger Seminarbäuerinnen
www.salzburger-seminarbauerinnen.at



Q8

Nationale und internationale Vernetzung von Partnern und Regionen.

Die innovative Alpine Küche mit ihren hohen Qualitätsansprüchen bietet erstklassige Voraussetzungen, um internationale Akzente zu setzen. Die Initiative Arge Alp schafft bereits einen starken Austausch unter den teilnehmenden Ländern. Aktuelle Bundesstrategien, wie der »Masterplan für Tourismus« und die »Strategie Kulinarik Österreich« aus dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, sowie die Tourismusstrategie im Rahmen des aktuellen Regierungsprogrammes bilden die Basis für diesen Ansatz.

Foto: © SalzburgerLand Tourismus

Starke Partner für eine gemeinsame Vision

Tourismusstrategie im Rahmen des aktuellen Regierungsprogrammes.

Das Ziel der Bundesregierung ist der Erhalt einer kleinteiligen und häufig familiengeführten Tourismusbranche sowie die besondere Unterstützung von kleineren und mittleren Unternehmen und die Wertschöpfung vor Ort zu stärken.

(Quelle: Auszug aus dem Regierungsprogramm der Österreichischen Bundesregierung 2020 – 2024)

Arge Alp-Partnerschaft im Zeichen der Alpenen Küche.

Während des Vorsitzes des Bundeslandes Salzburg kam es zu einer sehr erfolgreichen internationalen Kooperation zwischen den ARGE ALP-Regionen Salzburg, Tirol, Vorarlberg, Tessin, Graubünden, St. Gallen, Südtirol, Lombardei, Trentino und Bayern. Übergeordnete Themenklammer im Auftrag des Salzburger Landeshauptmanns Dr. Wilfried Haslauer war die Alpine Küche. Ergebnis der Zusammenarbeit sind eine 90-minütige Dokumentation aus der Servus TV-Reihe »Heimatleuchten« sowie ein Falstaff-Special zum Thema »Alpine Küche« 2021. www.argealp.org

Allianz der 10 (AD10) – Neun Bundesländer gemeinsam mit der Österreich Werbung.

Regelmäßig treffen sich Vertreter der Landestourismusorganisationen und der Österreich Werbung zum gemeinsamen Austausch über Zukunftsthemen der österreichischen Tourismusbranche.

AlpNet. AlpNet setzt sich aus den führenden Tourismusregionen des europäischen Alpenraums zusammen und beschäftigt sich u. a. mit dem Thema der Alpengastronomie. www.alp-net.eu

Masterplan T – Österreich als Kulinarik-Destination erlebbar machen.

Die Positionierung Österreichs als Genuss- und Kulinarik-Destination mit qualitativ hochwertigen regionalen Produkten muss verstärkt werden – von der einfachen Hausmannskost bis zur Spitzengastronomie. Ziel ist, aus unseren Gästen Botschafterinnen und Botschafter für unsere österreichischen Produkte und die heimische Küche zu machen.

(Quelle: Masterplan T, Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus. 2019)

Strategie Kulinarik Österreich.

Im Jänner 2019 fiel der Startschuss für die gemeinsame Strategie Kulinarik Österreich. Die Fokusgruppe Strategie und der bundesweite Fachbeirat Netzwerk Kulinarik mit Fachleuten aller Sparten und Multiplikatoren aus den Regionen, hatten die Aufgabe, die Strategie zu finalisieren sowie strategische und operative Ziele und Maßnahmen abzuleiten.

www.b2b.amainfo.at

(Quelle: Netzwerk Kulinarik Strategie-Booklet, 2019)

Internationale Expertise und Zusammenarbeit.

Schon seit längerer Zeit begleitet der Schweizer Ernährungsforscher und Autor Dominik Flammer die Markenentwicklung zur »Alpinen Küche«. Flammer ist unter anderem Initiator des im September 2020 eröffneten Culinarium Alpinum in Stans. Dieses versteht sich als führendes Kompetenzzentrum für die Kulinarik des Alpenraums mit Restaurant sowie fachspezifischem Kurs- und Schulungsangebot.

www.publichistory.ch ✨

Der Alpenraum als kulinarische Spitzendestination

SalzburgerLand Tourismus setzt auf Themenklammer »Alpine Küche«.

Seit Jahren ist das Thema »Genuss und Kulinarik« ein wesentlicher strategischer Schwerpunkt im SalzburgerLand, der mit umfangreichen Marketing- und Kommunikationsaktivitäten umgesetzt wird. Für die Themenklammer »Alpine Küche« werden ab 2020 die Kommunikationsinhalte ermittelt, Stories definiert, sowie Produktionen durchgeführt. Außerdem besteht eine enge Zusammenarbeit mit der Österreich Werbung zum Schwerpunktthema Kulinarik inklusive begleitenden Content-Produktionen. Auch hier setzt das SalzburgerLand die Alpine Küche und deren Protagonisten in den Vordergrund der Kommunikation.

Kontakt und Information:

Julia Wurm
Leitung Marketing &
Marktmanagement DACH
+43 662 66 88-23
j.wurm@salzburgerland.com
www.salzburgerland.com

Internationaler Kommunikations- Schwerpunkt Kulinarik der Österreich

Werbung. In den Leitmilieus wichtiger internationaler Märkte ist erkennbar, dass Fragen zur Ernährung, zur Qualität und Herkunft von Produkten sowie zur Geschichte hinter deren Herstellung und Zubereitung, Entscheidungen im Alltag als auch Reiseentscheidungen beeinflussen. Daher startet 2021 eine langfristig geplante Kommunikation zum Thema Kulinarik über das weltweite ÖW-Netzwerk.

Kontakt und Information:

Katharina Pavelescu
Partner Management /
Themenkooperationen
+43 1 588 66-258
katharina.pavelescu@austria.info
www.austria.info
www.austriatourism.com

Q9

Nationale und internationale Kommunikation der Besonderheiten der Alpinen Küche.

*Übergeordnetes Ziel der Kommunikationsmaßnahmen
ist es, den Alpenraum, Österreich und
das SalzburgerLand anhand der Alpinen Küche
als führende Kulinarik-Destination Europas zu positionieren
und als starke internationale Marke zu etablieren.*

*Ganz nach dem Motto »Aus der Region. Für die Region. In die Welt.«
wollen wir die Produkte und Leistungen aus den österreichischen Regionen weltweit noch
bekannter und beliebter machen. Deshalb haben wir eine Kulinarik-Strategie entwickelt.
Gemeinsam positionieren wir Österreich als DIE Kulinarik-Destination Europas. Der Schlüssel
zum Erfolg liegt in der engen Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette.*

Elisabeth Köstinger

Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

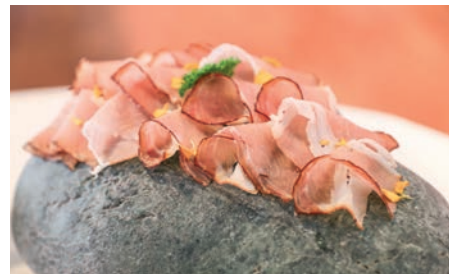
(Quelle: Vorwort im Netzwerk Kulinarik Strategie-Booklet 2019)

QUINTESENZ 01.2020

Foto: © SalzburgerLand Tourismus

Salzburger Almenweg
im Großarlal.

Alpine Genusserlebnisse schaffen



QUINTESSENZ 01.2020

Fotos: © Salzburg Land Tourismus, Altstadt Salzburg Marketing / Doris Wild, Edith Danzer

Salzburger Bauernherbst

Der Salzburger Bauernherbst lädt dazu ein, mit seinen rund 2000 Veranstaltungen in über 70 Orten bauerliche Spezialitäten zu verkosten.
www.bauernherbst.com

Festspiele der Alpinen Küche in Zell am See-Kaprun

Mehrtägiges Symposium mit Workshops und Kochpräsentationen sowie die kulinarische Entdeckungsreise »Alpiner Genuss« in zahlreichen Betrieben in der Region.
www.festspiele-alpine-kueche.com, www.zellamsee-kaprun.com

Kräuteralmen und Kräuterwandern in der Region Hochkönig

15 Almen mit Kräuter-Schwerpunkten, Kräuter-Weitwanderweg, Kinderangeboten und Kräuterfest.
www.hochkoenig.at

E-Bike-Genusstour in der Region Saalfelden Leogang

Geführte Rundtour zu zwölf Dorfläden und Direktvermarktern vom Imker bis zur Schnapsbrennerei.
www.saalfelden-leogang.com

Geführter »Kulinarischer Spaziergang« in Altenmarkt Zauchensee

Genuss-Stationen, historische Küchengeschichten und feinste Pongauer Spezialitäten erleben.
www.altenmarkt-zauchensee.at

Kulinarische Hofwanderung im Gasteinertal

Eine Entdeckungstour zu Gasteiner Bauern mit Einblicken ins bauerliche Leben.
www.gastein.com

Tennengauer AlmKäsereien & KäseAlmen

Sechs Almen laden zum genussvollen Verkosten von selbstgemachtem Kuhmilchkäse bis hin zum würzigen Ziegenkäse ein.
www.tennengau.com

Eat & Meet Festival in der Stadt Salzburg

Zu sinnlichen Genüssen und aromatischen Gaumenfreunden lädt jedes Jahr im März die Stadt Salzburg.
www.salzburg-altstadt.at

Kunst & Kulinarik in Golling

Verbindung von Kulturgenuss auf der Burg Golling mit Döllers »Cuisine Alpine«.
www.festspielegolling.at

Höchster Bauernmarkt der Alpen

Während der jährlichen Ski- und Weingenusswoche können Gäste in Ski amadé traditionelle Bauernprodukte an rund 30 Ständen verkosten und kaufen.
www.skiamade.com

Q10

Die Alpine Küche erlebbar machen.

Kulinarische Erlebnisse wie Foodfestivals, Spezialitätenmärkte, Genusstage, Backworkshops, Kräuterwanderungen, Kochkurse, kulturell-kulinarische Führungen und Touren im urbanen wie im ländlichen Raum und viele weitere Veranstaltungsformate laden Gäste dazu ein, die Alpine Küche mit allen Sinnen zu genießen.

Making-of – der gemeinsame Weg zur Alpinen Küche



Wir sagen »Ja«
und bekennen uns zur
Alpinen Küche



QUINTESSENZ 01.2020

Erarbeitung der Quintessenz
mit ihren Grundsätzen
und Empfehlungen.



SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

Bauern, Produzenten und Manufakturen

Flachgau	Bäckerei & Konditorei Erich Necker	5350 Strobl	+43 6137 20232	info@baeckerei-necker.at	Brot	~ Bio
	Bäckerei Gotthard Obauer	5340 St. Gilgen	+43 6227 2225	baeckerei-obauer@aon.at	Brot und Gebäck	~ Bio
	Bäckerei Pfoß GmbH	5062 Elsbethen	+43 662 623471	backstube@pfoess.com	Brot	~ Bio
	Bamberger Rudolf und Eva-Maria, Stöcklbauer	5113 St. Georgen	+43 6272 20172x	biodinkelnudeln@gmx.at	Getreide und Getreideprodukte	~ Bio
	Bauernhofmarkt Betriebs GmbH (Fuchserer), Buchbichlgut	5083 St. Leonhard	+43 6246 76606	fuchs@fuchserer.at	Fleisch	
	Berger Rupert, Stefflhans	5071 Wals	+43 6247 7311	berger-rupert@gmx.at	Gemüse	
	Biohof Stranzenhof	5303 Thalgaun	+43 699 11122036	stranzenhof@sbg.at	Marmelade, Sirup und Chutney	~ Bio
	Bioimkerei Hinterhauser	5152 Michaelbeuern	+43 650 89 88 777	g.hinterhauser@sbg.at	Honig	~ Bio
	Buachberger's Milil, Buchbergbauer	5163 Mattsee	+46 664 5306641	info@buchbergmilch.at	Milch	
	Buttenhauser Christoph, Bindergütli	5162 Obertrum	+43 664 1303772	buttenhauser_lande@aon.at	Eier	
	Deisl's Bio-Schafmilch, Huberbauer	5321 Koppl	+43 664 21363334	kaeserei@bio-schafmilch.at	Schafmilchprodukte, Edelbrände	~ Bio
	Ederbrot GmbH	5324 Faistenau	+43 6228 2271-0	info@ederbrot.at	Brot und Gebäck	~ Bio
	Eisl Gastronomieervice GmbH, Pfenningerbauer	5071 Siezenheim	+43 662 850746-0	office@frucht-eisl.at	Gemüse, Obst	~ Bio
	Erlebnishof Kehlbauer (Ließ Thomas), Kehlbauer	5322 Hof	+43 664 4032702	thomas@liess.at	Schafmilchprodukte	~ Bio
	Familie Eisl GmbH, Stoffbauer, Seegut Eisl	5342 Abersee	+43 6227 3234	office@seegut-eisl.at	Schafmilchprodukte	~ Bio
	Familie Leberer, Gois	5102 Anthering	+43 6223 2546		Eier	
	Familie Salzmann, Oberbrandstatt	5303 Thalgaun	+43 6235 6066	salzmann.eier@aon.at	Eier	
	Flachgauer Biopilze (Andreas Eibl)	5162 Obertrum	+43 660 4111849	office@flachgauer-biopilze.at	Pilze	~ Bio
	Fleischhauerei Fuchs	5321 Koppl	+43 6221 7202	kiwi.fuchs@aon.at	Fleisch	
	Frenkenberger Johann, Lechnergut	5303 Thalgaun	+43 6235 6727	lechnergut@aon.at	Eier	
	Gaisbergwasser GmbH	5081 Anif	+43 664 2028590	info@gaisbergwasser.at	Quellwasser mit/ohne Kohlensäure	
	Gartenbau Winklhof, Zimmerhausl Bauer	5071 Wals	+43 662 853036	office@gartenbau-winklhofer.at	Pflanzen, Gemüse und Kräuter	
	Gastagwirt GmbH & CoKG (Familie Maislinger und Kaufmann)	5031 Eugendorf	+43 6225 8231	office@gastagwirt.at	Eier, Rind, Schwein und Lamm	~ Bio
	Hans Frauenlob Hochmühle	5325 Plainfeld	+43 6229 24 30	hans.frauenlob@sbg.at	Mehl und Getreide	~ Bio
	Haslauer Hofkäseerei, Oberhöhenwald	5061 Elsbethen	+43 664 3046884	oberhoehenwald@a1.net	Milch	~ Bio
	Hillerzeder Maria und Josef, Sperlbauer	5102 Anthering	+43 622 32295	info@sperlbauer.bio	Fleisch	
	Hofer Robert und Katharina, Joglbauer	5162 Obertrum am See	+43 6219 6291	hofladen.joglbauer@aon.at	Eier, Milch, Obst, Gemüse, Getreide	~ Bio
	Imkerei Brandl, Grablergut	5302 Henndorf	+43 664 4145867	honig@imkerei-brandl.at	Honig	~ Bio
	Imkerei Strasser	5162 Obertrum	+43 6219 7446	strasser.rolf@gmx.at	Honig	
	Itzlinger's Biobäckerei GmbH	5324 Faistenau	+43 6228 2624-0	info@itzlingers.at	Brot und Gebäck	~ Bio
	Käsergenossenschaft Elixhausen reg.Gen.mBH	5161 Elixhausen	+43 662 480208	info@kaeserei-elixhausen.at	Milchprodukte	
	Klaushofer Brigitta und Simon, Oberhinteregg	5324 Faistenau	+43 664 5564026	info@faistenauner-hofkaeserei.at	Milchprodukte, Honig und Kräuter	~ Bio
	Költringer Johannes, Huberbauer	5205 Schloedorf	+43 650 9847250	johannes.koeltringer@aon.at	Bodenhaltungseier	
	Kreiseder Hans-Peter, Knotzingerbauer	5112 Lamprechtshausen	+43 6274 6279	hp.kreiseder@aon.at	Rind, Kürbis, Schnittblumen	
	Langwallner Andrea und Anton	5071 Wals-Siezenheim	+43 664 5353143	info@derkuerbis.at	Eier	~ Bio
	Leitner Nicole, Kastnerbauer	5081 Anif	+43 650 3131209	n.leitner@cablelink.at	Eier	
	Loiperdinger Andreas, Bauernbauer	5110 Oberndorf	+43 664 2119264	a.loiperdinger@aura.at	SalzburgerLand-Freilandeier	
	Mattigtaler Käse GmbH, Krimpeltstätter	5201 Seekirchen	+43 6212 7128	info@mattigtaler.at	Milchprodukte	~ Bio
	Mösl Georg, Frankgut	5201 Seekirchen	+43 6212 6134	georg.moesl@outlook.com	Eier	
	Ökohof Feldinger Rochushof GmbH & Co KG	5071 Wals	+43 662 850897	office@oekohof.at	Gemüse	~ Bio
	Plackner Robert und Elisabeth Tischler	5162 Obertrum	+43 664 2329828	plackner@gmx.at	Honig	
	Putz Evelin, Edtgut	5020 Salzburg	+43 650 3009084	putz.edtgut@gmail.com	Milchprodukte und Eier	~ Bio
	QimiQ Handels GmbH	5322 Hof bei Salzburg	+43 6229 3483 0	office@QimiQ.com	Milchprodukte	
	Schmetterlingshof (Höfer Franz)	5113 Lamprechtshausen	+43 664 85 45 965	franzhoefer@yahoo.de	Getreide	~ Bio
	Teufi Silvia und Andreas, Riegerbauer	5324 Faistenau	+43 660 5096000	biofarmteufi@gmail.com	Fleisch	~ Bio
	Walkner Andreas GmbH & Co KG	5164 Seeham	+43 6217 8134	office@kaeserei-walkner.at	Milchprodukte	~ Bio
	Wörndl Georg und Eva, Biohof Hölzlbauer	5302 Henndorf/Wallersee	+43 664 1312632	g.worndl@gmx.net	Eier, Gänse und Masthühner	~ Bio
	Wuppinger Marianne, Gasbachbauer	5301 Eugendorf	+43 664 73978878	j.wuppinger@aon.at	Fleisch	
Lungau	Betriebsgemeinschaft Ortsschuster	5582 St. Michael	+43 664 2782582	marianne.bayr@sbg.at	Rindfleisch	
	Biokinderbauernhof »Standl«	5571 Mariapfarr	+43 6473 8495	info-schreilechner@sbg.at	Milch und Fleisch	~ Bio
	Boar (Familie Süß)	5581St. Margarethen	+43 6476 444	georg.suess@sbg.at	Getreide	
	Familie Aigner	5585 Unternberg	+43 664 3797950	mariaaigner@outlook.com	Honig	
	Familie Rotschopf, Sagmeisterhof	5581 St. Margarethen	+43 676 7257248	rotschopf.sagmeister@aon.at	Getreide	~ Bio
	Familie Wieland, Sauschneiderhof	5571 Mariapfarr	+43 650 3144214	info@sauschneider.at	Fleisch	~ Bio
	Jäger Johann, Fürstlhof	5571 Mariapfarr	+43 6473 7469		Eier	~ Bio
	Kassar Gerhild, Bacher	5570 Mauterndorf	+43 676 3624455	kassar.g@gmx.at	Fleisch	~ Bio
	Kocher Roswitha und Rupert, Schoberhof	5572 St. Andrä	+43 6473 8374	schoberhof@salzburg.at	Fleisch, Eachting und Getreide	
	Landwirtschaftliche Fachschule Tamsweg, Standlhof	5580 Tamsweg	+43 6474 7126	direktion@lis-tamsweg.at	Fleisch und Eachting	~ Bio
	Lasshofer Paul, Göral	5575 Lessach	+43 6484 262	paul.lasshofer@aon.at	Schafffleisch	~ Bio
	Leitner / Hiasn	5574 Göriach	+43 6483 229	simone.rott61@gmail.com	Fleisch	
	Lungauer Saatucht- und Saatbauverein	5580 Tamsweg	+43 6474 2219 -550	info@eachtling.at	Kartoffel	~ Bio
	Lungaold GmbH, Tromörthof	5582 St. Michael	+43 677 62198237	info@lungaold.bio	Fleisch	~ Bio
	Minimolk	5580 Tamsweg	+43 647 48117	lorenz.kocher@sbg.at	Milch	~ Bio
	Schitter Hans und Heidi, Tonibauer	5580 Tamsweg	+43 6474 2348	info@tonibauer.at	Fleisch und Eier	~ Bio
	Schitter Rupert und Agnes, Zehnerhof	5571 Mariapfarr	+43 6473 8216	rupert.schitter@aon.at	Aronia und Getreide	~ Bio
	Wind Philip, Greilhof	5580 Mörtelsdorf	+43 6474 7371	office@bio-greilhof.at	Fleisch und Fleischprodukte	~ Bio
	Wirtschaftsverein Tamsweg, Heimo Prodingner	5580 Tamsweg	+43 6474 69260	h.prodingner@csc.sbg.at	Fleisch	
Pinzgau	BijoFarm, Schattbacher Birgit und Josef	5671 Fusch/Glocknerstraße	+43 664 1607784	hallo@bijo.farm	Rosenprodukte und Cebufleisch	~ Bio
	Bio Honig Herzog (Schukraft Angelika)	5751 Maishofen	+43 664 73750894	angelika.schukraft@biohonig-herzog.at	Honig	~ Bio
	Ellmauer Manuela, Obermoosen	5661 Rauris	+43 6544 7350	manuela.ellmauer@rauris.net	Milch und Zirbe	~ Bio
	EZG Salzburger Rind GmbH	5751 Maishofen	+43 6542 68229	f.zehentner@rinderzuchtverband.at	Vermarktung v. Nutztieren u. Schlachtvieh	
	Fischzucht Kehlbach (Magg Stefan)	5760 Saalfelden	+43 664 75100077	magg@saalfelden.at	Fische	
	Fischzucht Schwaiger (Schwaiger Mario)	5760 Saalfelden	+43 664 9460330	m.schwaiger@sol.at	Fisch	
	Fleischhauerei Fürstauer GmbH & Co KG	5760 Saalfelden	+43 6582 72419	office@metzgerei-fuerstauer.at	Fleisch	
	Fleischhauerei Rumpold GmbH & Co KG	5724 Stuhlfelden	+43 6562 40633	info@fleischhauerei-rumpold.at	Fleisch	
	Harlander Margit und Gerhard, Unterbachrainhof	5660 Taxenbach	+43 650 4349976	harlander-bachrain@aon.at	Milch	~ Bio
	Henasteig'n & Haus Rohmoser (Rohmoser Herbert), Obermoos	5092 St. Martin/Lofer	+43 660 6100129	info@haus-rohmoser.com	Eier	
	Hochlandrinderzucht Pirchner, Frohngütli	5661 Rauris	+43 664 9114546	pirchner@atue.at	Hochlandrinder	~ Bio
	Hollersbacher Kräutergarten, Andrea Rieder	5731 Hollersbach	+43 6562 8421	info@hollersbacher.at	Kräuter	~ Bio
	Imkerei Handl Martin	5760 Saalfelden	+43 6582 75946	martin.handl@sbg.at	Honig	
	Landwirtschaftsschule Bruck, Piffgut	5671 Bruck/Glocknerstraße	+43 6545 7205	post@lfs-bruck.at	Fleisch, Honig und Schnaps	~ Bio
	Nationalpark Gärtnerei (Johann Altenberger)	5725 Stuhlfelden/Pirtendorf	+43 664 9213246	ng.altenberger@gmail.com	Gemüse-/Kräuterjungpflanzen, Gemüse	~ Bio
	Obst- und Gartenbauverein Bramberg	5733 Bramberg	+43 664 5205203	office@tauriska.at	Säfte	
	Obstpresse Leitner	5721 Piesendorf	+43 676 9555202	karoline.leitner@sbg.at	Sirup, Säfte und Essig	
	Pichler Melanie, Augut	5700 Zell am See	+43 664 9370079	hofladen@augut.at	Fleischprodukte und Milchprodukte	
	Pinzga Kas Mobil (Dankl Wolfgang)	5721 Piesendorf	+43 664 5760994	pinzgakasmobil@sbg.at	Käse	
	Pinzgau Milch Produktions GmbH	5751 Maishofen	+43 6542 68266	office@pinzgaumilch.at	Milch und Milchprodukte	
	Pinzgauer Naturzauberwerke, Susanne Mitterer	5721 Piesendorf	+43 664 635 88 16	naturzauberwerke@sbg.at	Kräuterprodukte	
	Rathgeb Klaus Hermann	5661 Rauris	+43 664 3438518	aberg@sbg.at	Fleisch	
Rauter Iris	5672 Fusch/Glocknerstraße	+43 650 8891787	irisrauter@hotmail.com	Kräutersirupe, Kräuterhonig und Kräutertee		
Rinderzuchtgemeinschaft Leogang, Zieferhof	5771 Leogang	+43 664 4441172	info@mei-muich.at	Milch, Getreide Kartoffeln	~ Bio	
Scheiber Hans, Sinnlehenhof	5771 Leogang	+43 676 842214716	kaeserei@sinnlehen.at	Käse- und Milchprodukte	~ Bio	
Schultes GmbH	5700 Zell am See	+43 6542 57340	office@schultes-kg.at	Fleisch		
Smaragdei (Ranggetiner Peter), Käferhof	5732 Mühlbach	+43 664 5380807	ranggetiner.peter@gmx.at	Eier und Milch		
Tauernlamm Verwertung reg. Gen mbH	5660 Taxenbach	+43 6416 7517	office@tauernlamm.at	Fleisch	~ Bio	
Pongau	Aigner Siegfried	5611 Großarl	+43 650 2411191	siegi.aigner75@gmail.com	Fleisch	
	Bäckerei Konditorei Steinbauer e.u.	5602 Wagrain	+43 6413 8236	info@baeckerei-wagrain.at	Brot und Gebäck	~ Bio
	Bio – Bergbauernhof Steinmannbauer (Huttegger Wilhelm)	5612 Hüttschlag	+43 6417 265	info@steinmannbauer.at	Milch und Fleisch	~ Bio
	Bio aus dem Tal	5603 Kleinarl	+43 680 4426164	bauern@bioausdemtal.at	Milchprodukte	~ Bio
	Biobauernhof Schreckbauer (Mayer Josef), Oberseidlgut	5500 Bischofshofen	+43 664 2114642	echtscha@gmx.at	Fleisch	~ Bio
	Biohofkäseerei Kreuzer, Mitterhub	5611 Großarl	+43 664 7868717	office@mitterhub.at	Schafmilchprodukte	~ Bio
	Biohofkäseerei Lercher Heidi und Peter, Mitteruritsberg	5622 Goldegg	+43 664 2850938	lercher@sbg.at	Milchprodukte	~ Bio
	Diegruber Mathias, Waisengut	5522 St. Martin	+43 664 2214055	matthias.diegruber@icloud.com	Puten und Masthühner	~ Bio
	Dorfmetzgerei Max Mann	5511 Hüttau	+43 6458 73950	info@dorfmetzgerei-mann.at	Fleisch	~ Bio
	Familie Gruber, Gut Grub & Schiedstein	5600 St. Johann im Pongau	+43 6412 20245	simone.retteneister@sbg.at	Fleisch	
	Farmersclub (Dr. Andrea und Dr. Wolfgang Berger), Reitgut	5440 Colling	+43 664 88706590	christian.lanner@sbg.at	Fleisch	
	Salzmanufaktur Saltiri GmbH	5411 Oberalm	+43 6801269789	team@salzburger-natursalz.com	handgeschöpftes Siedesalz	
	Sonnenhuhn (Höllbacher Rupert), Bergerhof	5400 Hallein	+43 699 11426027	r.n.hoellbacher@gmail.com	Eier	
	Steffner Jakob	5422 Bad Dürnborg	+43 6245 832280	gerald@goffriller.org	Honig	
	Urban GmbH & Co KG	5411 Oberalm	+43 6801269789	info@urbiss.at	Fleisch	

