



© Helge Kirchberger Photography/Saalelden

Fischfans, Kräuterliebhaber, Biogenießer, Bierverkoster und Schnapsfreunde, Käsefreaks, Naschkatzen und Hüttenhocker“, wie Witzigmann es beschreibt.

Haubenköche & Kräuterbauern

In Salzburg arbeiten engagierte Landwirte und Produzenten, Haubenköche und innovative Chocolatiers, Bio-Pioniere, Hüttenwirte und Kräuterbauern Hand in Hand, um genau diese „Genussmomente“ zu ermöglichen. Seit acht Jahren gibt es die Initiative Via Culinaria, die diese Menschen und ihre Produkte erfasst und vor den Vorhang holt.

Die Adressen in der neuen, erweiterten und ergänzten Ausgabe von „Via Culinaria“ wurden von der Salzburger Kulinarikjournalistin und Autorin Doris Maier ausgewählt: „Aufgenommen wird nur, wer die hohen Erwartungen an Qualität, Regionalität und Authentizität erfüllt.“

Trendsetter beim guten Essen

„Mit der Idee, gutes Essen als wesentlichen Bestandteil eines gelungenen und unvergesslichen Urlaubs zu etablieren, waren wir dem Trend weit voraus“, sagt Leo Bauernberger,

5.
Auflage

Via Culinaria Guide

Größer und vielfältiger denn je präsentiert die 5. Auflage neun Genusswege und 260 „kostbare Adressen“ im SalzburgerLand. Kostenlos bestellen unter shop.salzburgerland.com



Bio-Genießer

Die 17 Adressen am neuen Genussweg für Bio-Genießer – für alle, die Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit legen.

Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH. „Die Via Culinaria ist inzwischen Nachschlagewerk und kulinarischer Begleiter bei Reisen und Ausflügen durch das Salzburgerland. Sie wird kontinuierlich erweitert und ergänzt und trägt neuen Strömungen Rechnung.“ So sei es naheliegend gewesen, einen neuen „Bio-Weg“ zu konzipieren: „Nirgendwo sonst hat sich die Idee der biologischen Landwirtschaft so früh und so stringent durchgesetzt wie im Salzburgerland.“

Neuer Genussweg: „Bio“

Der neunte Genussweg „für Bio-Genießer“ präsentiert 17 Bio-Adressen in Stadt und Land Salzburg. Die Patronanz für den Genussweg hat Peter Daniell Porsche, Betreiber des Schützenwirts in St. Jakob am Thurn und des Urbankellers in der Stadt Salzburg, übernommen. Er ist auch stiller Förderer der Angebotsgruppe „BioParadies SalzburgerLand“, die inzwischen 32 Gastgeber wie Hotels, Bauernhöfe und Restaurants umfasst.

Zu den Bio-Adressen am neuen Genussweg zählen unter anderem das Hotel & Villa Auersperg in der Stadt Salzburg, das Restaurant Forsthofalm in Leogang und die Bio-Hofkäserei Fürstenhof in Kuchl. (sb)

Viele Salzburger Spitzenköche haben ihre Rezepte niedergeschrieben. Empfehlungen aus der „Via Culinaria“-Bibliothek:

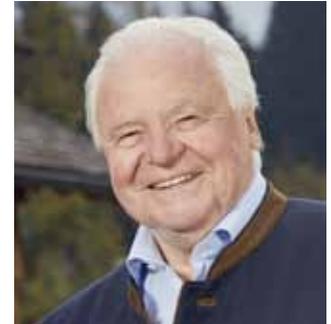
Andreas Döllner: Cuisine Alpine (Edition A la Carte, 2015)

Josef Steffner: Das große kleine Buch. So schmeckt der Lungau (Benevento Servus Verlag, 2014)

Karl und Rudi Obauer: Vom Kochen auf dem Lande. Rezepte für den raffinierten Naturgenuss (ZS Verlag, 2011)

Johanna Maier: Meine gesunde Küche (Servus, 2016)

Vitus Winkler: Der Essenmacher (Pustet Verlag, 2014)



Über das Entstehen von Genuss

Eckart Witzigmann
Schirmherr Via Culinaria

Genuss kann erst immer dann entstehen, wenn fleißige und engagierte Produzenten in oft mühevoller Kleinarbeit ihre Produkte vollenden und uns zur Verfügung stellen. Der beste Koch hat Probleme, aus einem minderwertigen Erzeugnis ein hochwertiges Gericht zu gestalten. Mein altes Credo, dass das Produkt der Star in der Küche ist, gilt bis heute und erfreut sich zunehmend allgemeiner Bestätigung. Das Konzept der Via Culinaria trägt dem beeindruckend Rechnung und ist wegweisend für die Zukunft. Es setzt auf Nachhaltigkeit und hat mich deshalb auch bestärkt, die Schirmherrschaft für dieses Projekt zu übernehmen.

Aus dem Vorwort von „Via Culinaria. Genusswege im SalzburgerLand“



© SalzburgerLand Tourismus (3)