

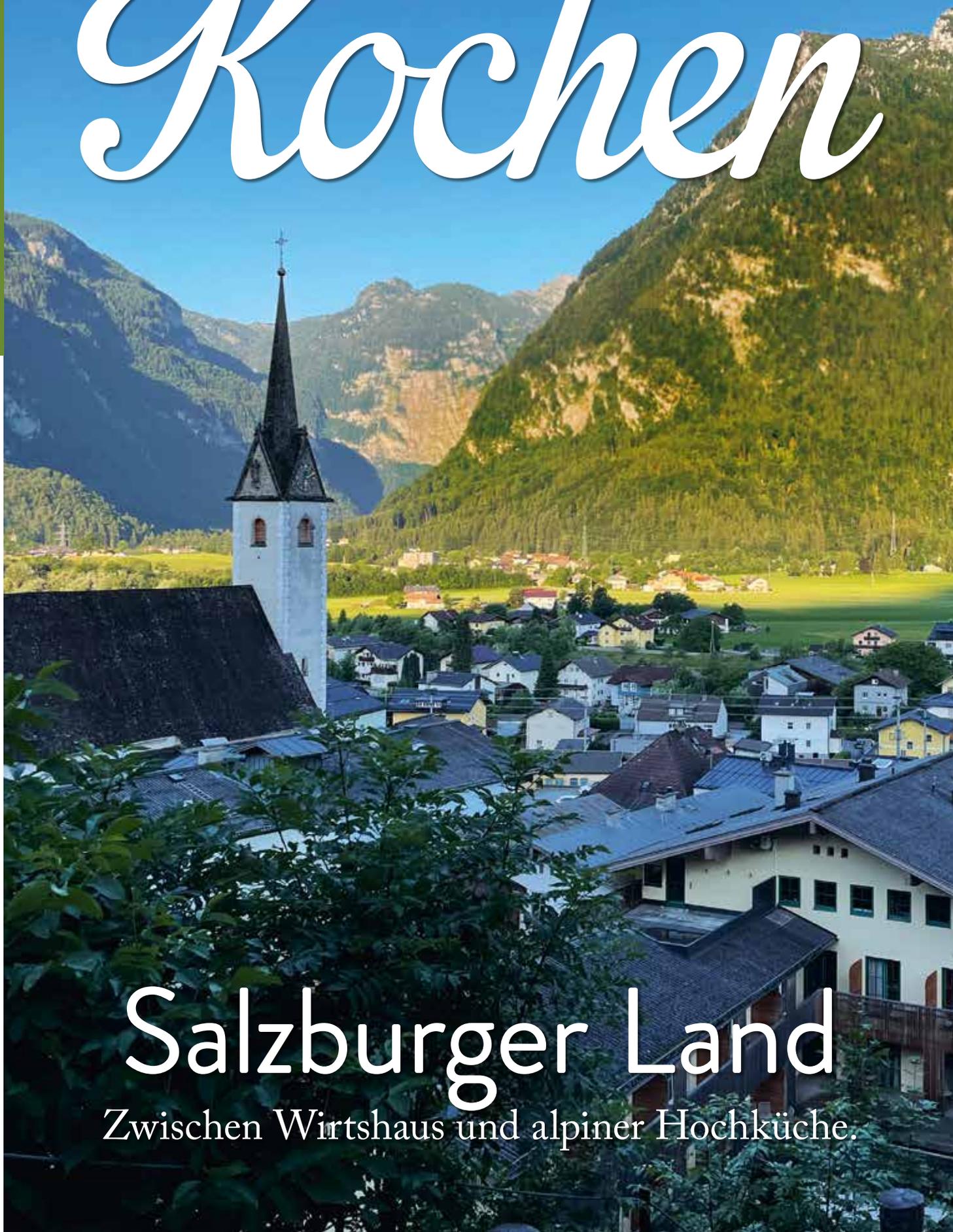
REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kochen

Aus «KOCHEN» Ausgabe 10 / 2023

Salzburger Land

Zwischen Wirtshaus und alpiner Hochküche.



SALZBURGER LAND

Von tiefblauen Seen und grünen Hügeln bis hinauf zu den Gletschern und den höchsten Gipfeln des Landes: Das Salzburger Land punktet mit einer ausserordentlichen Vielseitigkeit und einer enorm kreativen alpinen Küche.

Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:



1 AUF DER GROSSGLOCKNER-HOCHALPENSTRASSE

Imposante Gipfel, tiefe Täler und mächtige Gletscher: Die Route steigt auf fast 2600 m. ü. M. und ist eine der spektakulärsten Strassen überhaupt.



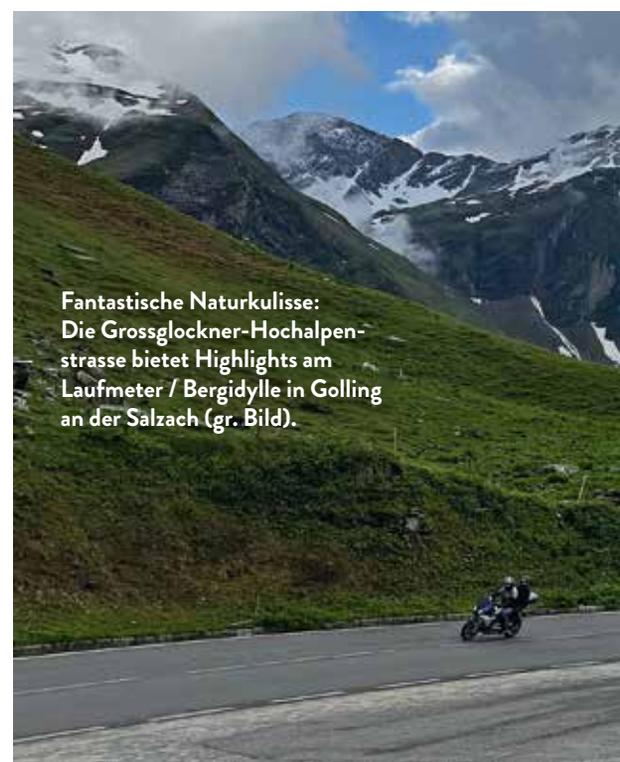
2 DIE NEUE ALPINE KÜCHE ENTDECKEN

Wie die Köche Andreas Döllner und Vitus Winkler die lokalen Produkte des Alpenraums zubereiten, ist eine grandiose kulinarische Erfahrung.



3 ZUM GOLLINGER WASSERFALL

Dieser Wasserfall tost in zwei Fallstufen beeindruckende 76 Höhenmeter zu Tal; eines der attraktivsten Naturdenkmäler des Landes.



Fantastische Naturkulisse: Die Grossglockner-Hochalpenstrasse bietet Highlights am Laufmeter / Bergidylle in Golling an der Salzach (gr. Bild).

Glasklare Seen, fruchtbare Almwiesen, weite Wälder und eine hinreissende Bergwelt, die bis ins vergletscherte Hochgebirge emporreicht: Das Salzburger Land ist eine der schönsten und abwechslungsreichsten Regionen in den Alpen.

Von Salzburg hat wohl jeder schon gehört, diesem barocken Juwel mit seinem gigantischen kulturellen Reichtum. Doch es gibt gute Gründe, die Stadt auch einmal links liegen zu lassen und das Land Salzburg, das Salzburger Land zu bereisen. Denn hier findet sich vom malerisch grünen Flachland mit Flüssen und Seen bis hin zu Berggipfeln mit mehr als 3600 Höhenmetern ein gewaltiger landschaftlicher Reichtum, wie er auch in Österreich selten ist. Ein Reichtum, welcher sich nahtlos in einem

reichhaltigen Angebot an besten Produkten und leidenschaftlichen Erzeugern fortsetzt – womit wir beim Kulinarischen wären. Im Salzburger Land findet man es selbstverständlich noch, das gute alte Wirtshaus mit seiner traditionellen deftigen Küche. Doch auch hier bleibt die Zeit nicht stehen. In vielen Familienbetrieben übernimmt die nächste Generation das Zepter, frei nach dem Motto «Das Gute bewahren, ohne sich dem Zeitgeist zu verschliessen». Schliesslich wird in dieser Region auch auf höchstem Niveau auf der Höhe der Zeit gekocht... oder man ist ihr manchmal gar etwas voraus: Köche wie Vitus Winkler oder Andreas Döllner machen das Salzburger Land mit ihrer aufregenden, kreativen und neuen alpinen Küche zu einer der aufstrebendsten Gegenden der kulinarischen Welt.



Hinkommen

Salzburg erreicht man mit dem Zug ab Zürich in gut fünfeinhalb Stunden; anschliessend kann man auf ein gut ausgebautenes regionales Bahn- und Busnetz zurückgreifen. Mit dem Auto muss man z. B. nach Golling je nach Route fünf bis sechs Stunden einplanen, wenn man ab Zürich reist.



Übernachten

Das Salzburger Land bietet Unterkünfte für jedes Budget. Wer jedoch nicht nur übernachten, sondern auch von einem fantastischen Wellness- und Genuss-Angebot profitieren möchte, quartiert sich am besten im «Sonnhof» von Vitus Winkler (www.sonnhof-vituswinkler.at) oder in «Döllnerers Geniesserhotel» (www.doellner.at/hotel) ein.

Diese Reise wurde unterstützt durch SalzburgerLand Tourismus und Österreich Werbung.

Die Pasterze, Österreichs grösster Gletscher, ist gleichzeitig auch Zutatenlieferant für Andreas Döllner.

Neue alpine Küche

Zu Gast bei den Pionieren: Die Art und Weise, wie Andreas Döllner und Vitus Winkler mit den Produkten des Alpenraums kochen, ist aufregend, kreativ und eine grossartige kulinarische Erfahrung.

Ein eisalter Wind weht über das Gebirge und treibt dunkle Wolken vor sich her, wirft ein Mosaik aus Licht und Schatten über diese karge Wüste aus Geröll, Eis und Schnee. Wir sind an der Pasterze, einem der grössten Gletscher der Alpen und dem grössten des Landes – einer der zahlreichen Höhepunkte, die entlang der Grossglockner-Hochalpenstrasse zu bestaunen sind. Dass dieses imposante Eismeer im Grossglocknermassiv auch in kulinarischer Hinsicht für Aufsehen sorgen könnte, war bis vor ein paar Jahren kaum vorstellbar, bis Köche wie Andreas Döllner diese Grenze des Vorstellbaren einfach mal verschoben haben: mit einer neuen alpinen Küche, welche die Produkte des Alpenraums mit einer nie da gewesenen Kreativität nutzt. «Kochen mit dem Berg» ist bei Döllner wortwörtlich zu nehmen, etwa wenn er aus dem Gletscherschliff der Pasterze, also dem Gestein, das im Laufe der Jahrtausende vom Druck des Eises zu Mehl gemahlen wird, einen Teig knetet und darin Gemüse bäckt, um ihm eine unvergleichlich mineralische Würze

zu verleihen. Das Stammhaus der Familie Döllner in Golling hat sich über Generationen hinweg von einer Metzgerei zum Wirtshaus und schliesslich zu einem Hotspot gastronomischer Kreativität entwickelt. Irgendwann hatte Andreas Döllner einfach genug von den klassischen Luxusprodukten wie Wolfsbarsch, Gänseleber oder Jakobsmuschel und musste sich der Frage stellen: «Wer braucht hier schon Meerfisch, wenn es vor der Haustür so hervorragende Saiblinge gibt?» Als einer der Ersten, der sich in Österreich zu einer hundertprozentig regionalen Spitzenküche bekannt hat, ist Andreas entsprechend stolz auf seine Heimat: «Das Salzburger Land ist reich an grossartigen Produkten; wir müssen uns da keineswegs verstecken!» Das Menü «Göllüberquerung» entpuppt sich als eine grandiose Sinfonie von Kreativität, Purismus und reinem Wohlgeschmack. Lauwarm marinierter Bluntau-Saibling mit sauer eingelegtem Rettich, Sauerklee und Sauerkleewurzeln (diese herrlich knackige Säure!). Eine ganze Rande wird zwei Stunden im

Gletscherteig gebacken, herausgebrochen, getrocknet, in Randensaft rehydriert und intensiviert und schliesslich auf einem Semmelknödelsoufflé mit Randenglace, Meerrettich und Holunder serviert – mineralisch, komplex, würzig und vollmundig. Als grossartige Täuschung erweist sich die «Alpine Jakobsmuschel», denn in der echten Muschelschale schwimmt keine Meeresfrucht, sondern eine Scheibe Ochsensmark vom Angusrind! Ein confiertes Eigelb und ein Tupfer Mark-Mayonnaise bringen Schmelz und Tiefe, fermentierter Knoblauch und grillierter Spitzkohl sorgen für die Würze, und zum Schluss eingegossene Dashi sorgt für die finale Prise umami.

Weniger puristisch, dafür aber spürbar avantgardistisch kocht Vitus Winkler in St. Veit im Pongau. Ein Gang bei Winkler besteht nicht aus einem Teller, sondern aus einer

Neue alpine Küche, das heisst Kochen mit dem Berg – und zwar wortwörtlich.

Vielzahl kleiner Gerichte, die ein bestimmtes Thema kunstvoll variieren; ein stimulierendes Arrangement, opulent wie eine blühende Wiese. Das ist keineswegs ein Zufall, denn im Restaurant «Kräuterreich» spielen Wildpflanzen, Kräuter und Wurzeln die Hauptrolle. «Wir sammeln hier alles selbst», so Winkler, das sei natürlich sehr aufwendig, aber so könne der Gast stets etwas Neues erleben. Ein Menü im Kräuterreich folgt einem ausgeklügelten Konzept; es orientiert sich an den verschiedenen Höhen- und Vegetationszonen des Alpenraums und den jeweils verfügbaren Produkten: vom Dorf über das Feld und die Wälder, hinauf zur Baumgrenze, auf die Alm bis zum Gipfel. Vitus Winkler verarbeitet wirklich alles, was die Alpen hergeben, und es ist kaum möglich, den ganzen Reichtum eines solchen Menüs wiederzugeben. Da gibt es Gams-Tatar mit Flechten-Espuma und frittierter Flechte, gebackene Löwenzahnblüte mit Löwenzahnstängel-Kimchi-Mayo, dem Motto «Innere Werte» folgt die gepökelte und heissgeräucherte Kalbszunge mit Alpen-Teriyaki-Lack, Heumilchbrioché, Leber-Glace und Blutsauce – ein fulminanter Gang! Sogar ein fast unwirklich luftiges Fondue mit Bergkäse, geräucherter Birne und Heublumenbrot wird aufgetischt und das süsse Finale serviert den Bergwald in Form von Fichten-Mousse, Fichten-Crème-brûlée, Himbeerstrauch-Glace und Lat-schenkiefer-Fichten-Sabayon.

DÖLLERER

Puristisch, komplex und unvergleichlich gut; ein kulinarisches Erlebnis.

www.doellerer.at/restaurant

KRÄUTERREICH

Ausgeklügelt und enorm kreativ; ein wirklich beeindruckendes Menü.

www.sonnhof-vituswinkler.at/de/kulinarik/gourmetrestaurant/



Andreas Döllner und seine «Alpine Jakobs-muschel» (kl. Bild).



Vitus Winkler und seine «Innere Werte» (kl. Bild).





**Viktoria Fuschlberger, die
Zuckerbäckerin.**

Die Genusshandwerker

Egal, ob würziger Käse, edle Brände oder bestes Getreide – im Salzburger Land finden sich herausragende Produkte von leidenschaftlichen Erzeugern.

Man hört das tiefdröhnende Grollen bereits auf dem Pfad, der sich durch den Wald schlängelt. Und dann taucht er plötzlich auf aus einer tanzenden Wolke aus Gischt, ein gewaltiger Berg aus Wasser, der direkt aus dem Felsen hervorzuschießen scheint. Es gibt keinen Hinweis darauf, dass der Maler Caspar David Friedrich jemals in Golling zu Besuch war – doch am Gollinger Wasserfall hätte er wohl seine wahre Freude gehabt. Mit einer Gesamtfallhöhe von etwa 76 Metern donnern hier die Wassermassen über zwei «Terrassen» ins Tal; die oberste Stufe lässt sich sogar über eine schmale Brücke überqueren – kurzum, dieser Ort wirkt wie der Inbegriff eines romantischen Gemäldes, die reine Verkörperung einer märchenhaft-magischen Natur. Das Salzburger Land war auch immer schon ein Land der Wasserfälle und des Wassers. Das weiss man nur zu gut, etwa in der Lerchenmühle in Golling, die 1495 das erste Mal urkundlich erwähnt wird und schon seit jeher durch das Wasser gespeist wird. «Wir versorgen uns zu fast 100 Prozent aus eigener Wasserkraft», sagt Gerhard Wieser, der den Betrieb zusammen mit seiner Frau Ulrike seit 1989 führt. In der kleinen Mühle hat man sich auf Bio-Produkte spezialisiert: Alte, regionale Getreidesorten in kleinen Mengen werden zu Weizen-, Roggen- und Dinkelmehlen vermahlen, aber auch Griess und Maismehl gehören mittlerweile zum Sortiment. Aus voller Überzeugung setzt Gerhard Wieser auf regionale Landwirtschaft und bezieht seine Rohstoffe von sorgsam ausgewählten Bauern: «Der Konsument soll und will wieder wissen, woher die Produkte kommen», sagt der Müller. Kein Wunder also, sind die Mehle der Lerchenmühle heute sehr gefragt und werden nicht nur im eigenen Laden in der Mühle verkauft, sondern auch an Geschäfte und Bäckereien geliefert. Dazu gehört auch die «Viktoria Zuckerbäckerei» in Hallein, wo die Konditormeisterin Viktoria Fuschlberger aus hochwertigen und regio-



nalen Produkten höchst kunstvolle Torten und Naschereien herstellt. Kreativ war Viktoria, die eigentlich Malerin werden wollte, schon immer, aber es war die Patisserie, die zu ihrer wahren Leidenschaft geworden ist. In ihrer Backstube mit angegliedertem Café gibt es allerlei süsse Köstlichkeiten, doch besonders ihre auf individuellen Wunsch angefertigten Torten, speziell die gefüllten Gugelhupf-Kreationen, sind wahre Kunstwerke.

Ein Künstler der anderen Art ist Niki Rettenbacher. In Kuchl betreibt er zusammen mit seiner Frau Maria die Bio-Hofkäserei «Fürstenhof» und hat sich dem Thema

Nachhaltigkeit mit Leib und Seele verschrieben. «Ich bin Bauer, ich produziere Lebensmittel, also bin ich in der Lage, etwas zu verändern», so Rettenbacher, der deswegen als einer der Ersten in der Salzburger Region damit begann, Jersey-Rinder zu züchten: eine reine Milchrasse, die nicht nur rund ein Drittel weniger Futter als andere Milchrassen benötigt und auch viel weniger klimaschädigendes Methan ausstösst. Die Milch, die diese Kühe produzieren, ist enorm fett- und proteinreich, was den daraus gewonnenen Käse besonders geschmackvoll macht. Auf jede seiner Kreationen ist Niki,

der Käser und diplomierte Käsesommelier stolz, vom Jersey Gold nature (nussig und mild) über den aromatisch-reifen Salzachtaler bis hin zum charaktervollen Freiecker, der durch Blauschimmelkulturen eine herrlich markante Würze erhält.

Ein paar Kilometer nördlich liegt in Richtung Salzburg die alte Stadt Hallein: Nicht nur wegen ihrer Vergangenheit als Salinenstadt und als Wohnort von Franz Xaver Gruber (der mit «Stille Nacht, heilige Nacht» die Melodie des wohl bekanntesten Weihnachtslieds der Welt komponiert hat) ein geschichtsträchtiger Ort – in Hallein liegt

mit dem «Guglhof» auch die älteste Brennerei des Landes. Der Guglhof, 1641 von einem Halleiner Ratsherren als Gutshof errichtet, entwickelte sich aus der bäuerlichen Tradition des Schnapsbrennens zu einer der angesehensten Destillieren von Österreich. Gegründet und auch heute noch geführt wird die eigentliche Brennerei von der Familie Vogl – mittlerweile in der dritten Generation von Anton Vogl und seinen beiden Söhnen. «Das Wissen, das so weitergegeben wird, ist von unschätzbarem Wert», ist der Patron überzeugt. Das Markenzeichen des Guglhofs sind die Jahrgangsobstbrände, für welche ausschliesslich reife und frische Früchte alter Obstsorten aus der Region Verwendung finden. Destilliert wird jeweils doppelt und sehr behutsam in kleinen Kupferbrennblasen. Das bedeutet zwar mehr Aufwand, so Vogl, aber auch

mehr Geschmack. Zu den ehernen Grundsätzen der Brennerei gehört, dass weder der Maische noch dem Destillat irgendwelcher Zucker oder Aromenzusätze beigefügt werden. Doch erst die jahrelange Reifung sorgt letzten Endes für den Unterschied. Bei den Jahrgangsbrennen reicht das Sortiment von Altem Apfel über Schlehe, Mirabelle, Vogelbeere bis hin zu Quitte und Wildkirsche, aber als innovative Brennerei hat man sich auch am Gin versucht und wurde mit dem «Gin Alpin» gleich mehrfach ausgezeichnet. Doch damit nicht genug: Neben Rum, Wodka, Single Malt und Kräuterbitter hat man auch einen Premium Wermut im Angebot – wenn das keine Leidenschaft ist ...

LERCHENMÜHLE

Bestes Mehl aus regionalem Getreide; grosse Auswahl im hauseigenen Geschäft.

www.lerchenmuehle.at

VIKTORIA ZUCKERBÄCKEREI

Perfekt für einen Kaffee und etwas Süsses. Auf Vorbestellung gibt es meisterhafte Torten.

www.zuckerbaeckerei.eu

FÜRSTENHOF

Bio-Hofkäserei mit besten Produkten.

www.fuerstenhof.shop

GUGLHOF

Die älteste Brennerei des Landes stellt eine enorme Bandbreite an Schnäpsen, Likören und weiteren Spirituosen her.

www.guglhof.at

Bei «Guglhof» wird in kleinen Kupferbrennblasen gebrannt; das sei zwar aufwendiger, mache aber geschmacklich einen riesigen Unterschied, so Patron und Brennmeister Anton Vogl.



OTTO'S



Tisch
Food Eiche massiv, geölt
115 x 75 x 70 cm **229.-**
140 x 75 x 80 cm **259.-**

erhältlich in zwei Grössen



ab
229.-

79.90



Auch online erhältlich.
ottos.ch

Stuhl
Vienna Stoff moos oder grau,
Beine Metall schwarz



NEUHEIT

79.90

Auch online erhältlich.
ottos.ch

Polstergarnitur

Orlando Stoff, 285/185 x 86-100 x 95 cm



1199.-
statt **1299.-**

- Liegefläche 210 x 124 cm
- Bettkasten • 3 Kopfstützen mit Funktion



Auch online erhältlich.
ottos.ch



Polstergarnitur

Braga Stoff, 254/187 x 94-108 x 102 cm



1199.-
statt **1399.-**

- Liegefläche 200 x 140 cm • inkl. Bettkasten
- 3 Kopfteil- und Sitztiefenverstellungen



Auch online erhältlich.
ottos.ch



Polstergarnitur

Corsica 262/206 x 90 x 94 cm



1399.-
statt **1499.-**

- Liegefläche 180 x 120 cm • Bettkasten



Auch online erhältlich.
ottos.ch



Bettsofa

Merida Stoff grau, 200 x 75 x 85 cm



449.-
statt **499.-**

- Liegefläche 140 x 200 cm • inkl. Stauraum • verstellbare Armlehnen

Auch online erhältlich.
ottos.ch



Boxbett

Marco Stoff grau, inkl. Taschenfederkernmatratze (H3) und Komfortschaum-Topper,
Liegefläche 140 x 200 cm **949.-**
Liegefläche 160 x 200 cm **999.-**
Liegefläche 180 x 200 cm **1049.-**



inkl. Topper

ab
949.-

Auch online erhältlich.
ottos.ch



Bettkastenfunktion



Beim «Jadorferwirt» (grosses Bild) findet man neben Wirtshausklassikern auch Raffiniertes wie gebeizte Lachssforelle mit Kopfsalat und Buttermilch (r. oben) / Schweinebauch mit Sauerkraut bei «Fredls» Mittagstisch (r. unten).

Frischer Wind in alten Häusern

Im Salzburger Land ist die Wirtshauskultur lebendiger denn je – und dort besonders spannend, wo die nächste Generation das Zepter übernimmt.

Es gibt sie noch, diese Dreh- und Angelpunkte des sozialen und kulinarischen Lebens, wo jeder sich willkommen fühlt und (so gut wie) jeder etwas auf der Karte findet. Das Wirtshaus als Inbegriff von Gastfreundschaft, Bodenständigkeit und Gemütlichkeit. Auch im Salzburger Land führen noch alle Wege dorthin, was sich etwa beim Besuch der «Reinbachstube» in St. Johann im Pongau zeigt: «Hier essen alle, vom Arbeiter bis zum Banker», sagt Alfred Rohmoser, der den Familienbetrieb kürzlich von seinem Vater, Alfred Rohmoser senior, übernommen hat. Tatsächlich ist die Gaststube bei unserem Besuch am Mittag randvoll und nur dank einer Reservierung kommen wir in den Genuss von «Fredls» Mittagstisch. Nach dem Motto «Das Gute bewahren, ohne sich dem Zeitgeist zu verschliessen» geht der Junior seinen ganz eigenen Weg: «Ich koche ehrlich, offen und kreativ, aber stets mit den Wurzeln in der Heimat». Am Abend gibt's ein Fünf-Gänge-

Menü mit Weinbegleitung, während etwa jeden Sonntagmittag die gute alte Küche wie bei der Grossmutter zelebriert wird. So oder so: Die Zutaten kommen aus der Region; das Kalb kommt vom benachbarten Bauern und wenn möglich wird immer das ganze Tier verarbeitet. Bei unserem Besuch tischt uns Fredl zuerst ein Kräuterrisotto mit Käse und geräucherter Forelle auf, gefolgt von butterzart gekochtem Rind mit Cremespinat, Selleriestampf und Meerrettich, und als Hauptgang knusprigen Schweinebauch im eigenen Saftl mit Sauerkraut – deftig auf der einen, raffiniert auf der anderen Seite. Auch beim «Jadorferwirt» in Kuchl vollzieht man diesen kulinarischen Spagat. Die frühlingshaften Temperaturen erlauben einen ersten Abend auf der idyllischen Terrasse, die sich nach und nach bis auf den letzten Platz füllt. Seit 1887 gibt es diesen Familienbetrieb, bei dem Josef Ramsauer senior und junior mittlerweile gemeinsam in der Küche stehen.

Und weil der Sohn unter anderem bei Sternekoch Martin Fauster in München sein Handwerk erlernt hat, sorgt das für eine grossartige Mischung: Neben Klassikern wie Zwiebelrostbraten und gerösteter Leber finden sich auf der Karte auch feinsinnig austarierte Kompositionen wie diese gebeizte Lachsforelle mit Kopfsalat, Buttermilch und geräucherter Crème fraîche oder gebratene Ente mit Kirschsauce und Germknödeln, die mit dem geschmorten und gezupften Fleisch der Entenkeulen gefüllt sind.

REINBACHSTUBE

Am Mittag mit moderner Wirtshausküche, am Abend mit Mehrgängemenü und Weinbegleitung. www.reinbachstube.at

JADORFERWIRT

Herrlich klassisches Wirtshaus, das aber auch sehr raffinierte Kreationen auf der Karte hat. www.jadorferwirt.at

Einkaufen

Gelegenheiten, sich mit köstlichen Mitbringseln einzudecken, gibt es viele. Hier eine kleine Auswahl:

DÖLLERER WEINHAUS

Hier lagern bis zu 400 000 Flaschen von über 230 Produzenten sowie Schaumwein- und Spirituosenerzeugern aus aller Welt – und selbstverständlich aus Österreich.

www.doellerer.at/weinhaus-in-kuchl

PONGAUER BIO-BAUERNLADEN

Bio-Lebensmittel von den Bauern aus dem Salztal und seinen Seitentälern: von Fleisch und Wurst über Gemüse bis hin zu Schmankerl aus der bäuerlichen Küche.

www.pongauer-bauernladen.at

HOFLADEN FÜRSTENHOF

Feinste Käsesorten aus eigener Produktion sowie passende Marmeladen, Chutneys, Essige, Öle, Nudeln, Schokoladen und sogar Kosmetik.

www.fuerstenhof.shop

GUGLHOF

Der Guglhof ist die älteste Brennerei des Landes; bekannt für ihre Edelbrände, in den typischen Kupferbrennblasen destilliert, sowie für Jahrgangsbrände, die über viele Jahre hinweg lagern dürfen.

www.guglhof.at



Unser Reisedaktor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen feinen kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

Über Zuverlässigkeit

«Wir verbringen unsere Ferien in Österreich; da kriegt man einfach mehr für sein Geld.» Diesen Satz höre ich tatsächlich immer wieder ... und wissen Sie was? Ich bin geneigt, dem zuzustimmen. Jedes Mal, wenn feststeht, dass ich wieder nach Österreich reisen darf, setzt bei mir umgehend dieses Gefühl der Beruhigung ein, denn in meiner Erfahrung hat es sich stets bewahrt: Egal, was kommt, es kommt gut ... Österreich eben. Bei der Reise ins Salzburger Land war das wieder der Fall. Eigentlich wollten wir eine Alphütte besuchen, was jedoch durch das schlechte Wetter verunmöglicht wurde: Der daraufhin improvisierte Besuch der Brennerei Guglhof erwies sich als Volltreffer, genauso wie die spontane Fahrt auf der Grossglockner-Hochalpenstrasse. Beim Essen ist das nicht anders. Wer ein typisches Wirtshaus aufsucht, wird so gut wie nie enttäuscht; lieblose, vor Fett triefende Ausflugsrestaurants? Fehlanzeige! Ich vergleiche das gerne mit Italien, wo man gefahrlos eine x-beliebige Trattoria aufsuchen kann und in der Regel sehr gut isst. Es ist diese Zuverlässigkeit, die ich an Österreich so schätze. Wenn ich mich für regionale Produkte interessiere, muss ich nicht jeden Produzenten einzeln herausuchen, da die sich sowieso schon alle perfekt organisiert haben, so wie im Salzburger Land mit der «Via Culinaria». Natürlich würde ich nie so weit gehen zu behaupten, bei unseren Nachbarn sei pauschal alles besser. Sie als Leser könnten mir bestimmt von furchtbaren Erlebnissen berichten und ich hatte bisher einfach nur Glück. Nun, wenn das so ist, hoffe ich, dass diese Glückssträhne niemals abreißen möge ...

Ein Schnappschuss

Der spontane Besuch bei der Brennerei «Guglhof» hat sich als wahrer Glückstreffer erwiesen.



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
viele mehr!



3 Ausgaben
CHF 20.-



wildeisen.ch/abo
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen