

Presseinformation

Auf 10 kulinarischen Etappen durch Österreich

Zum Urlaub in Österreich gehören Essen und Trinken einfach dazu – egal ob Kaiserschmarrn, Wiener Schnitzel, Zirbenschnapss oder Melange. Natürlich gibt es auch bei diesen Klassikern immer noch Entdeckungen zu machen. Hier geht es aber auf eine Rundreise begeben, bei der man auch in ganz andere Töpfe schaut und die eine oder andere Überraschung erleben kann.

Eingelegt und Einkocht

Der Sommer ist die perfekte Zeit für einen Bummel über den Markt – wie den Brunnenmarkt in Wien. Dort findet man auch den Staud's Pavillon. 1947 begann hier Johanna Staud mit dem Verkauf von frischem Obst und Gemüse. Heute locken feinste eingelegte Gemüsedelikatessen, Kompotte und Konfitüren, für die seit den 1970er Jahren Johannes Sohn Hans verantwortlich ist. Neben Klassikern wie Silberzwiebel und Cornichons gibt es limitierte Auflagen aus besten Lagen zu entdecken – wie Marillenmarmelade aus dem Venusberggarten in der Wachau. Klingt genau so verführerisch wie sie schmeckt. Das ist kein Wunder, es kommen auch nur natürliche Zutaten ins Glas. Für Hans Staud ist das Ehrensache.

Wien, Brunnenmarkt, 16. Bezirk, <http://www.stauds.com/>

Frische Fische

Das Restaurant Seewirt ist eines der besten Fischspezialitätenrestaurants im Inneren Salzkammergut. Vor über 100 Jahren eröffnete hier am malerischen Marktplatz die „Wein und Frühstücksstube zur Bierquelle“ – die seither ihren Namen und auch ihr Aussehen geändert, ihre gastliche Tradition aber perfekt weitergeführt hat. Dabei hat das Team im Haus von Gastgeber Peter Zauner höchste Ansprüche. Auf der Speisekarte finden sich frische Fische aus dem Hallstätter See sowie aus den Bächen rund um den Ort, die den See mit klarem Wasser versorgen: Bachforelle, Reinanke oder Seesaibling machen nach dem Fang nur einen kurzen Umweg über die Küche, bevor sie auf den Tisch kommen. Das dazu passende Gemüse kommt von den Bauern aus der Region.

Hallstatt, Marktplatz 51, <http://www.seewirt-zauner.at/>

Gastgeber seit 1326

Seit 691 Jahren ist der Kirchenwirt in Leogang ein Ort, an dem Reisende und hungrige Menschen herzlich willkommen sind. Ansonsten ist dieses Haus so gar nicht das, was man sich unter einem Kirchenwirt in Österreich vorstellt. Heute wird er von den Geschwistern Barbara und Hans-Jörg Unterrainer geführt, die ihn in den letzten Jahren zu DER Adresse für Freunde guten Essens in Leogang gemacht haben. Küchenchef Fritz Braummüller zaubert aus heimischen Produkten kreative Gerichte, denen dabei nie die Bodenhaftung fehlt. Beim Gedanken an den beeindruckenden Weinkeller sollte man überlegen, ob man es Salome Alt gleichtut und die Nacht im Kirchenwirt verbringt. Es müssen ja nicht so viele sein wie bei ihr – aber als heimliche Geliebte des Salzburger Fürst-Erbischofs hatte sie gute Gründe, sich hier im Pinzgau, in sicherer Entfernung zu Salzburg, einzuquartieren.

Leogang, Nr. 3. <http://hotelkirchenwirt.at/>

Backen im Holzofen

Wer am Tiroler Achensee ein paar Stunden Abwechslung von beeindruckender Bergkulisse und malerischem Seeblick sucht, der kann zwei Mal pro Woche Gepäck gegen Gebäck eintauschen – und muss sich dazu nicht einmal die Nacht um die Ohren schlagen. In der Bäckerei Adler in Achenkirch gibt der grundsympathische Bäckermeister Alexander jeden Mittwoch und Freitag Einblick in das Bäckerhandwerk. Den Termin kann man praktischerweise nach persönlichen Vorlieben wählen. Mittwochs geht's vom Teig zum Gebäck, werden Brezen geflochten und Salzstangerl gewickelt. Freitags gibt's Vinschgerl und Brot. Der Bäckermeister hat dazu noch praktische Tipps parat, damit das Backen auch zu Hause gelingt. Nur auf den Holzofen und das Brennholz aus den Tiroler Wäldern muss man dort wahrscheinlich trotzdem verzichten.

Achenkirch, Hausnummer 372, <http://www.adler-brot.at/>

Zehn Hauben nicht nur im Winter

St. Anton am Arlberg ist auch in kulinarischer Hinsicht ein leuchtender Stern in den Alpen – oder doch eine Haube? Eigentlich sind es insgesamt sogar zehn, die der Gault-Millau-Führer 2017 an Restaurants hier vergeben hat. Drei davon zum Beispiel an das Hotel Tannenhof. Der Küchenchef hier kommt aus England, die Sommeliere aus Baden-Württemberg, der Tea Master hat seine Ausbildung in Hessen absolviert. Und alle wollen dabei die weite Welt mit den Traditionen und Wurzeln Tirols in Einklang bringen.

Zwei Hauben haben es sogar auf 2.085 Meter Seehöhe geschafft. Damit ist die Verwallstube eines der höchstgelegenen Haubenrestaurants in ganz Europa. Berühmt ist sie übrigens für ihre Bouillabaisse, die beim Ausblick auf die Berge fast noch besser schmeckt als am Meer.

St. Anton am Arlberg, Tirol, www.stantonamarlberg.com

Porsche, Bergbahn und Café

Schon an der Talstation wird klar – das ist nicht einfach der Weg in ein normales Café. Es ist eine Porsche Design Gondel, die einen auf über 2.000 Meter Höhe bringt, um im Schmittener Café einzukehren. Vielleicht eine der stylishsten (und einfachsten) Wege, in den Bergen Kaffee zu trinken. Hier oben serviert Stefan Putz seine Kaffeekreationen und frische, hausgemachte Mehlspeisen. Die Gäste lassen währenddessen ihre Blicke über eine unglaubliche Bergkulisse, vielleicht auch Nebelbänke und Wolkenmeere schweifen. Einen kleinen Spaziergang entfernt findet sich dort oben übrigens die Elisabeth-Kapelle – und in ihr die Originalunterschrift von Kaiserin Elisabeth – die selbst ja eher spezielle, sehr reduzierte, Vorstellungen von Kulinarik hatte.

Zell am See, Schmittenerhöhebahn, <http://www.schmittener.at/de/gastronomie/schmittener-cafe>

Zum Pregler in Osttirol

Das kleine Osttirol ist so unaufgeregt und dabei doch Heimat von Superlativen: Heimat von 266 Dreitausendern und 11 von Gault Millau mit insgesamt 15 Hauben ausgezeichnete Restaurants mit 15 Hauben. Neben der Qualität ist den Osttirolern beim Genuss aber vor allem auch ihre Tradition besonders wichtig.

Eine davon ist der „Pregler“ – ein Schnaps. Aber nicht irgendeiner. Nicht alles was Obstbrand ist, darf sich so nennen, die Bezeichnung ist geschützt. Destilliert werden darf der Pregler nur aus Äpfeln und Birnen der Region und gilt als Inbegriff des urbäuerlichen, traditionell hergestellten Schnapses. Der Volksmund sagt über ihn: „Der Pregler gibt Kraft und Lebensfreude, schützt vor bösen Geistern und Langeweile, fördert Verdauung, das Lebensgefühl und so manches anderes auch.“ Auf der Osttiroler Schnapsroute berichten die Brennmeister über die Veredelung von Obst zu den edlen Destillaten. Wie die Familie Kuenz. Ihre Naturbrennerei ist ein echter Familienbetrieb, in dem aktuell zwei Generationen zusammen mit viel Liebe und Wissen dafür sorgen, dass die Quelle der prämierten Schnäpse nicht versiegt. Und auch ihre Nummer 1 ist, genau, der Pregler.

Osttirol, <http://www.osttirol.com/osttirol-erleben/osttirol-das-ganze-jahr/kulinarik/osttiroler-pregler.html>

Knödl auf der Alm

Der Name ist Programm und deswegen gibt es sie jeden Tag, die Knödl auf der Knödl-Alm im Ausseerland: Grammel-, Steirer-, Leber- oder Germknödel kommen hier frisch aus der Küche von Fred Pohn. Der Verdauungsschnaps danach kommt aus der hauseigenen Spezialitäten-Brennerei, die allerdings die Domäne von Gastgeberin Sandra ist, wie die Speisekarte verrät. Sollte jemand, aus welchem unerfindlichen Grund auch immer, keine Lust auf Knödl haben, gibt's natürlich auch die klassische Bretljause – mit Ziegenkäse, Speck, Eiern und Gemüse vom eigenen Bio-Bauernhof. Und wer seinen Besuch für Sonntag einplant, kommt in den Genuss des Ofenrohrbratls. Es geht richtig urig zu, auf der Knödl-Alm, urig und gastfreundlich wie im Bilderbuch. Wenn dann noch die Volksmusik aufspielt, wird's fast schon zu kitschig um wahr zu sein. Aber eben nur fast.

Pichl-Kainisch, Knoppenberg 3, www.urig.at

Im Paradeis

Dem Kaiser begegnet man in Österreich ja nach wie vor vielerorts. Auch im Burgenland – dort heißt er allerdings nicht Franz-Josef, sondern Erich. Erich Stekovics, der Paradeiser-Kaiser. Eigentlich hatte er Theologie studiert, aber seit er 1999 den kleinen Gemüseanbaubetrieb seines Vaters übernommen hat, widmet er sich weniger dem Paradies, als dem Paradeiser. So heißen in Österreich nämlich die Tomaten, die Stekovics große Leidenschaft sind. Ihnen spürt er seit fast 20 Jahren nach, ihrer unglaublichen Aromenvielfalt, ihren Formen und Farben. 3.200 alte Sorten hat er mittlerweile kultiviert, Sorten wie die „Russische Reisetomate“, „Black Plum“ oder „Dattelwein“. Nach Voranmeldung können Gäste mit Erich und seiner Frau Priska eine Tour über die Tomaten-Felder machen oder gemeinsam Tomaten-Spezialitäten einkochen. Wer würde nicht gern eine Paradeiser-Konfitüre aus 120 Sorten Fleischtomaten auf sein Frühstücksbrot streichen?

Frauenkirchen, Schäferhof 13, www.stekovics.at

Dinner for 2 mitten am See

Von Juni bis August gibt es am Millstätter See in Kärnten das perfekte romantische Candlelight Dinner – mitten am See. Am Strand wird man hier schon mit einem Glas Champagner begrüßt, mit dem Motorboot der Hotelierfamilie Koller geht es dann in Richtung Palmeninsel im See. Dort empfängt der persönliche Butler die Gäste und wird sie den ganzen Abend über diskret begleiten. Kerzenlicht, Blick auf See und Berge, Sternenhimmel und ein 7-gängiges Gourmet-Menü – jeder Gang frisch zubereitet und vom Butler per Boot gebracht. Es gibt wahrscheinlich keine schönere Verbindung von Romantik, Natur und Kulinarik als hier, am Millstätter See.

Seeboden, Kollers Hotel, Seepromenade 2-4

<https://www.kollers.at/de/kulinarik/dinner-for-two/40-0.html>

Der 11. Tipp – für unterwegs: die Bosna

Was tun, wenn sich unterwegs oder zwischendurch der Hunger meldet? Eine Leberkäsemmel geht natürlich immer (vielleicht zur Abwechslung mal Käseleberkäse?). Oder wie wär's mit einer Käsekrainer?

Ein echter Geheimtipp unter vielen Österreichern ist aber die Bosna – so ein typisch österreichischer Fall. Erfunden hat es nämlich ein Bulgare in Salzburg. Ursprünglich hieß die Wurst da auch noch Nadanitzza, aber das konnte die Kundschaft sich einfach nicht merken. Also machte er daraus „Bosa“, das bulgarische Wort für Jause. Dann kommt noch der Schildermaler ins Spiel, der irrtümlich Bosna auf den Laden pinselte. Seither heißt sie also Bosna, die scharf gewürzte Schweinsbratwurst, die mit einer ordentlichen Senf-Zwiebel-Sauce, Petersilie und Currypulver im länglichen Weißbrotwecken serviert wird. Manchmal kommt mittlerweile statt Senf auch mal Ketchup zum Einsatz, oder, ganz wild, eine Senf-Ketchup-Zwiebel-Sauce. Ob die Geschichte stimmt? Das ist wahrscheinlich wie bei der Legende zum Kaiserschmarrn. Hauptsache es schmeckt.

Zu finden an jedem guten Würstelstand mit Konzentrationen in Salzburg und Oberösterreich (sehr zu empfehlen zB am Stadtplatz der kleinen historischen Stadt Steyr und im Durchhaus zwischen Getreidegasse und Universitätsplatz in Salzburg).

Service für Endkunden:

Urlaubsservice der Österreich Werbung

Postfach 40, 1030 Wien, Österreich

T 00800 400 200 00 (gebührenfrei aus D, A, CH)

urlaub@austria.info