



himmlischesSchlemmen – Regional und Saisonal

Short Cut

Der Pflichttermin für Foodies!

Lernen Sie an zwei Tagen die vielfältige Küche des Pongaus kennen. Ob bodenständig oder Haubenküche, jeder kommt bei uns auf seine Kosten. Ein Highlight ist sicherlich das Backen eines eigenen Bauernbrottes, Mehlerstellung inklusive. Das alles erleben Sie bei uns ganz ohne Auto, denn Werfenweng bietet Ihnen mit samo eine sanfte Mobilitätsgarantie.

Tag 1:

Nach Ihrer Anreise werden Sie im Büro des Tourismusverbandes vom Geschäftsführer Bernd Kiechl begrüßt. Bei diesem Get-together können Sie Ihren Autoschlüssel abgeben und Ihre persönliche samo-Card entgegennehmen. Die samo-Card wird Ihr wichtigster Urlaubsbegleiter und Ihr Schlüssel zur sanften Mobilität. Gerade angekommen, geht es auch schon los mit Ihrem Gourmet-Abenteuer! Das Werfenweng-Shuttle bringt Sie nach Pfarrwerfen, wo Sie im Freilichtmuseum 7 Mühlen auf althergebrachte Art selbst Mehl herstellen. Nach getaner Arbeit werden Sie wieder vom Werfenweng-Shuttle abgeholt und zum Almstüberl zan'Hascht gebracht. Foodies von Nah und Fern munkeln, dass es hier den besten Schweinsbraten Salzburgs gibt. Das herzliche Wirtspaar gibt sicherlich gerne Tipps, wie das Brat'l auch zu Hause perfekt wird. Nach dem obligatorischen Verdauungsschnaps (oder auch zwei Schnaps'erl) bringt Sie das Shuttle wieder sicher und bequem zu Ihrem Quartier, einem Bio-Bauernhof in Werfenweng.





Tag 2:

Nach einem reichhaltigen Frühstück, mit Eiern von glücklichen Werfenwenger Hühnern, regionalen Käse – und Wurstsorten sowie herrlichen, hausgemachten Marmeladen Ihrer Gastgeberin, werden Sie von Lisi abgeholt. Die herzliche Bäuerin wird Sie in die Kunst des Bauernbrotbackens einweihen. Selbstverständlich verwenden Sie hier Ihr am Vortag selbst gemahlene Mehl aus Pfarrwerfen. Nachdem Lisi Ihnen die geheimen Kniffe des Brotmachens gezeigt hat, geht es zu Fuß oder der Pferdekutsche, mit dem, noch duftenden und warmen, Brot zum Werfenwenger Bauernladen. Hier stellen Sie sich einen Picknickkorb mit regionalen Köstlichkeiten, wie Hirsch-Landjägern, Werfenwenger Bauernkäse und einem köstlichen, von einer Werfenwenger Bäuerin selbstgebackenen Kuchen, zusammen. Natürlich darf Ihr Brot in diesem einmaligen Picknickkorb nicht fehlen. Bereits beim Anblick dieser Köstlichkeiten läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Gut gerüstet spazieren Sie nun zu einem der schönsten Flecken des „spazierhimmels Werfenweng“, dort suchen Sie sich einen herrlichen Platz zum jausnen. Ob Wald, Feld oder an einem Bach bleibt ganz Ihnen überlassen, denn der „spazierhimmel Werfenweng“ bietet Ihnen auf 12 Kilometern viele einmalige Spots. Sollte es regnen, schnappen Sie sich einfach einen durchsichtigen „spazierhimmel Schirm“ und verlegen die Brotzeit in einen lauschigen Heuschaber. Nach dem Picknick spazieren Sie noch den „spazierhimmel Werfenweng“ entlang und genießen die rauschenden Bäche und die kristallklare Luft. Am Abend bringt Sie das Werfenweng-Shuttle zum letzten Highlight dieses Tages, dem Abendessen im Hauben-Restaurant Obauer in Werfen. Die Obauer-Brüder sind aus der österreichischen haute cuisine nicht mehr wegzudenken und setzten seit Jahrzehnten Maßstäbe in der kreativen, saisonalen und regionalen Küche. Lassen Sie sich an diesem Abend ganz von der Philosophie der beiden Brüder entführen und erleben Sie die österreichische Küche völlig neu. Insider-Tipp, bleiben Sie bei der Abreise unbedingt in der zugehörigen Metzgerei stehen und kosten das wahrscheinlich beste Leberkäsemmerl Salzburgs!

Tag 3:

Genießen Sie noch einmal das Bio-Frühstück und schwingen Sie sich danach auf eines unserer neuen Trek „Powerfly 5“, denn nach so exzessivem Schlemmen tut ein bisschen Bewegung gut. Danach spazieren sie zum Büro des Tourismusverbandes, wo man bereits mit Ihrem Autoschlüssel wartet. Vollgepackt mit neuen Rezepten und Inspirationen für die heimische Küche treten Sie die Heimreise an.

Facts:

Dauer: 2 Nächte
Anreise: bis 14:30
Abreise: ab ca. 11:30
Unterkunft: samo Bio-Bauernhof
Für Kinder geeignet: eher nein

