

Auf Genuss-Spuren

Österreich ist ein wahres Paradies für Genussfreudige. Von Westen nach Osten verwöhnen Köch*innen mit Bodenständigem oder mit kreativen Neuinterpretationen. Die Zutaten für die Speisen stammen, wo immer möglich, aus der Region, ebenso die begleitenden Getränke. Die Zusammenarbeit zwischen Landwirt*innen und Gastronom*innen ist traditionell eng. Bevorzugte Einkaufsquellen sind außerdem Genuss-Manufakturen, Weinbaubetriebe, Brennereien und Brauereien. Doch nicht nur Wirtshäuser und Restaurants laden zum Genuss. Es gibt zahlreiche Genussstraßen, die aktiv zu Fuß oder per Rad entdeckt werden können. Veranstaltungen widmen sich der Genusskultur und regionalen Spezialitäten. www.austria.info/kulinarik

Die typisch österreichische Küche und ihre Rezepte

Von Apfelstrudel bis Zirbenschnap: Österreich hat sich zu einem wahren Feinschmeckerland entwickelt. Wiener Schnitzel, Gulasch, Käsespätzle und Fisch dürfen natürlich nicht fehlen. Es gibt so einige großartige Nationalgerichte, die weit über die Grenzen Österreichs hinaus geliebt werden. In unserem Genuss- und Rezepte-E-Book finden Sie auch viele weitere kulinarische Inspirationen.

<https://press.austria.info/de/genuss/rezepte/>

Die wichtigsten Genussstraßen und -regionen

KäseStrasse Bregenzerwald in Vorarlberg

Die KäseStrasse ist keine Straße im herkömmlichen Sinn, sondern ein Zusammenschluss von Expert*innen unterschiedlicher Disziplinen. Die Mitglieder – Sennereien, Käsewirt*innen, Bauernhöfe mit Ab-Hof-Verkauf – laden zu Verkostungen und weihen in die Besonderheiten der Käseproduktion ein. Viele Bregenzerwälder Wirtshäuser sind Mitglied der KäseStrasse und somit ausgewiesene „Käsewirt*innen“ mit entsprechender Speisekarte. Die meisten Käsewirt*innen bieten ihre Köstlichkeiten in typischen Bregenzerwälder Häusern an, in gemütlichen Stuben und mit dem Blick auf holzgeschindelte Fassaden. www.kaesestrasse.at

Tiroler Schnapsroute

2.500 von 4.000 Tiroler Brennereien haben das Brennrecht seit Maria Theresias Zeiten. Das Wissen um die Brennkunst wird dabei oft von Generation zu Generation weitergegeben und verbessert. Jährlich verarbeiten die Brenner*innen rund 5 Millionen

Kilogramm Obst. 40 Partnerbetriebe im Tiroler Inntal, in dessen Seitentälern und in Osttirol liegen an der Tiroler Schnapsroute und gewähren Einblicke in die Kunst des Schnapsbrennens. www.tirol.at/reisefuehrer/kultur-leben/kulinarik/schnapsroute

Via Culinaria im SalzburgerLand

Wie ein Netz von genussvollen Adressen ziehen sich die zehn Wege der Via Culinaria durch das SalzburgerLand. Themen der zehn Genusswege sind Haubenrestaurants, Fleisch, Fisch, Kräuter, Bio-Genuss, Käse, Bier und Schnaps, Süßes, Hüttenkulinarik und Wirtshäuser. Alle 330 Ziele, die an der Via Culinaria liegen, sind sorgsam ausgewählt und jeweils eng mit der Region und der kulinarischen Landesgeschichte verbunden.

www.salzburgerland.com/de/via-culinaria

„Hungrig auf echten Geschmack“ in Oberösterreich

Oberösterreich ist quasi zur Gänze eine Genussstraße. Unter dem Motto „hungrig auf echt“ laden die Regionen zu genussvollen Erlebnissen ein. Bier-, Kräuter- und Speckverkostungen finden beispielsweise in der Region Mühlviertler Alm statt. Kostproben vom Senfkaviar und von besonderen Gewürzen gibt's in der Region Dachstein Salzkammergut. An der Donau geben Brauer*innen, Brenner*innen und Haubenköch*innen Einblicke in ihr Tun. www.oberoesterreich.at/kulinarik.html

Steirische Apfelstraße

Durch die Region ApfelLand-Stubenbergsee schlängelt sich diese 25 Kilometer lange Themenstraße. Mehr als eine halbe Million Obstbäume wachsen hier im größten Apfelanbauggebiet Österreichs. Entlang der Apfelplantagen laden zahlreiche Buschen- oder Mostschenken zur Stärkung mit regionalen Produkten ein. Die Palette reicht von Säften über Most bis hin zu Edelbränden. Anziehungspunkt im Frühjahr ist die Baumblüte, im Sommer lockt die liebeliche Hügellandschaft und im Herbst lohnt sich ein Besuch zur reichen Ernte. www.apfelstrasse.at

Vulkanland Route 66 – Straße der Lebenslust

Angelehnt an den berühmten Highway quer durch die USA nennt sich auch die Bundesstraße 66 im steirischen Thermen- und Vulkanland „Route 66“. Besonderheit der 80 Kilometer langen steirische Namensvetterin sind die bekanntesten steirischen Genussmanufakturen entlang des Weges. Neben der Zotter Schokoladen-Erlebniswelt laden die „Fromagerie“, die Vulcano-Schinkenmanufaktur und die Manufaktur Gölles,

bekannt für edle Brände und feinen Essig, zum Gustieren, Verweilen und Einkaufen ein. Ab Hof oder in Bauernläden ist auch das „schwarze Gold“ der Steiermark erhältlich, das Kürbiskernöl. Eine wichtige Rolle spielt außerdem die Weinkultur, für die die Region ebenfalls bekannt ist. www.steiermark.com/de/Thermen-Vulkanland/Region/Kulinarische-Schaetze/Vulkanland-Route-66

Moststraße im Mostviertel

Die Moststraße schlängelt sich durchs Mostviertler Hügelland in Niederösterreich. Sie verläuft durch das größte Birnenanbaugebiet Österreichs. Die Birnen wachsen auf hochstämmigen Bäumen und bezaubern besonders zur Blütezeit Ende April. Aus den Birnen erzeugen die Mostviertler Säfte und Edelbrände. Eine Rarität sind die reinsortigen und gemischten Birnenmoste. In den meisten anderen Mostregionen sind Äpfel die Basis für das erfrischende Getränk. <https://moststrasse.mostviertel.at>

Genussregionen Österreich

Wer bei einem bäuerlichen Direktvermarkter, einer Manufaktur oder einem Gastronomiebetrieb das Gütesiegel AMA GENUSS REGION entdeckt, kann sich darauf verlassen, dass hier qualitätsvolle regionale Lebensmittel produziert, veredelt und verarbeitet werden. Rund 3.000 Betriebe halten diese klaren Qualitätskriterien ein und werden von externen Kontrollstellen regelmäßig kontrolliert. www.genussregionen.at

Slow Food Kärnten

Alle österreichischen Bundesländer legen großen Wert auf Regionalität. Besonders das südlichste Bundesland Kärnten engagiert sich für die bewusste Esskultur und nachhaltige Lebensmittelproduktion im Sinne der internationalen Slow-Food-Vereinigung. Spezielle Programme bieten die Slow-Food-Orte und -Regionen an. Der Bogen spannt sich von Kursen fürs Käsemachen über das „Krendeln“ von Kärntner Nudeln bis zu Verkostungen und Besuchen in Genussmanufakturen. www.slowfood-kaernten.at

Ausgewählte Weinstraßen und Weinbaugebiete

Südsteirische Weinstraße

Die älteste Weinstraße Österreichs führt auf rund 25 Kilometern durch das charmante Hügelland der Südsteiermark. Weingärten, Wälder und Blumenfelder prägen die Landschaft. Einkehradressen gibt es viele: von Weingütern über renommierte

Restaurants bis zu urigen Buschenschänken. www.suedsteiermark.com/de/Die-Suedsteirische-Weinstrasse_p488187

Sausaler Weinstraße

Die Sausaler Weinstraße ist bekannt für die steilsten Weingärten in der Steiermark. Ihr Aushängeschild ist der Riesling. Sie hat ihren Ausgangspunkt in der Weinstadt Leibnitz, führt zunächst an den Südhängen des Sausaler Weinbaugebietes durch das Sulmtal und zweigt in Fresing durch den Mischwald ins hoch gelegene Kitzreck ab, von wo die Aussicht besonders eindrucksvoll ist. www.suedsteiermark.com/de/Die-Sausaler-Weinstrasse_p61156

Klapotetz Weinstraße

Ihren Namen verdankt die steirische Weinstraße, die bei Leutschach beginnt, den Klapotetzen, die die Straße säumen. Ursprünglich wurde der Klapotetz, dessen Name aus dem slowenischen „klopotati“ = klappern und „klopotec“ kommt, zum Vertreiben von Vögeln aus dem Weingarten verwendet. Heute ist er ein Symbol für die Südsteiermark und die steirische Weinbautradition. www.suedsteiermark.com/de/Die-Klapotetz-Weinstrasse_p488196

Schilcherweinstraße

Schilcher ist eine Spezialität, die nur in der Weststeiermark erzeugt wird. Der Rosé-Wein wird aus den Blauen Wildbacher Trauben gepresst. Dieser Köstlichkeit widmet sich die 74 Kilometer lange Schilcherstraße, an der unter anderem Deutschlandsberg liegt. www.schilcherland.at/de/Schilcherweinstrasse_p62349

Burgenländische Weinstraßen

Rund 300 Sonnentage, hervorragende Böden, vitale Rebstöcke und international anerkannte Spitzenwinzer*innen charakterisieren die 4 burgenländischen Weinregionen, alle mit Weinstraßen erschlossen. Zu den typischen Rebsorten zählen hierzulande die Rotweinsorten Zweigelt und Blaufränkisch. www.burgenland.info/genussvoll-leben/winzer-vinotheken/weinbaugebiete

Weinstraße Niederösterreich

Niederösterreich ist das größte Weinanbaugebiet Österreichs. Die Rebfläche beträgt rund 28.000 Hektar. Durch alle 8 Weinbaugebiete des Landes zieht sich die 830 Kilometer

lange Weinstraße Niederösterreich. Sie führt in die UNESCO-Weltkulturerbe-Region Wachau, bekannt für die hervorragenden Rieslinge. Freunde des Grünen Veltliners werden im Kremstal, Traisental, Carnuntum, Kamptal und am Wagram fündig. Im Süden offeriert die Thermenregion Wienerwald unter anderem autochthone Spezialitäten wie Zierfandler und Rotgipfler. Mit DAC-ausgezeichneten Qualitätsweinen verwöhnt besonders das Weinviertel mit seinen charmanten Kellergassen. DAC steht für gebietstypischen Wein, ausgezeichnet mit dem Prädikat „Districtus Austriae Controllatus“. www.niederoesterreich.at/wein

Wiener Weinwanderungen

Auf einer Fläche von rund 620 Hektar wächst in Wien Wein. Österreichs Hauptstadt ist damit die einzige Metropole in Europa, in der so viel Wein gedeiht. Erkunden lassen sich die Weingärten auf den Wiener Weinwanderwegen. Entlang der Wege wechseln Weingärten mit zahlreichen Heurigen und herrlichen Wien-Blicken. Eine der bekanntesten Routen verläuft über Sievering vorbei am Weingut Cobenzl nach Grinzing und von dort über den Nussberg nach Nussdorf. www.wien.info/de/einkaufen-essen-trinken/wiener-wein-heurige

Genusswandern und -radeln

In vielen Regionen Österreichs ist es möglich, von Genussadresse zu Genussadresse zu wandern oder Rad zu fahren. Die kulinarischen Stopps beinhalten zumeist ein Essen, bei dem regionale Spezialitäten aufgetischt werden, manchmal auch Führungen oder Verkostungen.

- „Schritt für Schritt von Gang zu Gang“ ist die Devise im Bregenzerwald in Vorarlberg: www.bregenzerwald.at/kulinarisch-wandern-im-bregenzerwald
- „Bewegung mit Genuss“ lautet das Motto der sommerlichen Kulinarik-Wanderung in Serfaus-Fiss-Ladis. Die Tour kann alternativ auch mit dem Mountainbike absolviert werden: www.serfaus-fiss-ladis.at/de/Sommerurlaub/Erlebnis-Genuss/Kulinarikwanderung
- Zwei eigens markierte Genussrouten mit den Schwerpunkten „Käse und Kräuter“ und „Wacholder“ führen durch das Ferienland rund um Kufstein: www.kufstein.com/de/tirol-natur/sommer/wandern-bergbahnen/themenwege/genussrouten.html

- Am Hochkönig im SalzburgerLand laden 16 Kräuteralmen zum Wandern und Verkosten ein: www.hochkoenig.at/de/sommer/wandern/kraeuterwandern-am-hochkoenig.html
- Wandern und Genießen verbinden die „Hüttenkult“-Angebote in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See in Kärnten: www.huettenkult.at
- Eine gute Wahl für Stadtwanderungen: Stadtlokale abklappern und überall ein paar Spezialitäten probieren – so lautet das Konzept der Gusto-Guerilla-Touren, die zu bestimmten Terminen in Wien und Graz stattfinden: www.gustoquerilla.at
- Auf zwei unterschiedlichen Routen, 524 oder 370 Kilometer lang, wandern Bewegungsfreudige in der Steiermark „vom Gletscher zum Wein“: www.steiermark.com/de/Steiermark/Aktiv-in-der-Natur/Wandern/Vom-Gletscher-zum-Wein
- Elf Brauereien säumen die Bierroute durch die Stadt Salzburg: www.salzburg.info/de/hotels-angebote/rundfahrten-fuehrungen/stadtwandern/salzbürger-bierkultur
- Auf der Rax in Niederösterreich ist Hüttenhüpfen angesagt. 7 Hütten liegen auf dem Hochplateau: www.semmering-rax.com/huettenhuepfen-rax
- Eine Wanderung, ein Gourmetmenü vom Haubenkoch sowie eine Hüttenübernachtung kombiniert „Haubenkoch trifft Hüttenwirt“, buchbar zu bestimmten Terminen in den Wiener Alpen in Niederösterreich. www.wieneralpen.at/haubenkochen

Kulinarische Events

Vom Genussfestival in der Stadt über Genusstreffpunkte auf Bergen und in Kellergassen: Österreich versteht es, die kulinarischen Spezialitäten des Landes zu zelebrieren.

- „In die Grean gehen“ im Weinviertel: Nach altem Brauch führen die Winzer im Frühling durch die Weinberge und ins Grüne („in die Grean“). Die Ausflüge inkludieren zumeist Weinverkostungen: www.weinviertel.at/grean
- Wachau-Gourmet-Festival, 23. März bis 6. April 2023: www.vinaria.at/wachau-gourmet-festival/de
- FELIX 2023 – das Wirtshausfestival in der Region Traunsee-Almtal von 24. März bis 1. Mai 2023: www.ausflugstipps.at/oesterreich-veranstaltung/detail/430182584/felix-2022-das-wirtshausfestival-traunsee-almatal.html

- Regionale Manufakturen, Gastronomen und bäuerliche Betriebe präsentieren sich beim Genuss-Festival im Wiener Stadtpark vom 12. bis 14. Mai 2023: www.genussregionen.at/de/genussfestival-2022
- „Küchenkult“ heißt das Festival, das im Mai in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See in Kärnten stattfindet: www.kuechenkult.at
- Kulinarikfestival „eat & meet“ in Salzburg, 1. bis 31. März 2023, Motto: „Vegourmets“: www.salzburg-altstadt.at/de/eat-meet
- Sieben regionale Gerichte, dreizehn ausgewählte Weine von Winzern der Region und dazwischen ein romantischer Spaziergang durch eine mit Fackeln beleuchtete Kellergasse stehen beim Weinviertler Kellergassenkulinarium im August im Mittelpunkt: www.weinviertel.at/kellergassenkulinarium
- Zum Speisen unter freiem Himmel lädt „Tafeln im Weinviertel“ an 26 Terminen zwischen Juni und August 2023 ein: www.weinviertel.at/tafeln-im-weinviertel
- Tradition, Brauchtum und Genuss verbindet der Salzburger Bauernherbst von August bis Oktober: www.salzburgerland.com/de/bauernherbst
- Am 23. und 24. September 2023 laden „die Fetzig‘n aus dem Zillertal“ zum Herbstfest 2023 in der Erlebnissenerei Zillertal in Mayrhofen ein. Das Team der Erlebnissenerei serviert saisonale Schmankerln und Süßes aus Heumilch. www.mayrhofen.at/de/products/das-fetzign-herbstfest-kombiticket-23-24092023b

Außergewöhnliche Spezialitäten

Feigen aus Wien

Im Süden von Wien, an der schönen Adresse „Am Himmelreich“ nahe Schloss Neugebäude, haben sich Ursula Kujal und Harald Thiesz mit dem Feigenhof einen Traum erfüllt. Von Mitte Juni bis Anfang November sind die bestens gereiften Bio-Feigen ab Hof erhältlich. Produkte im Glas wie Feigenmarmeladen, Feigenchutneys und Feigensenf gibt es das ganze Jahr hindurch. www.feigenhof.at

Fischspezialitäten aus dem Burgenland

Ursprünglich war Robert Jungwirth Maurer und international auf Baustellen tätig. Vor einigen Jahren wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit und baute im Seewinkel im Burgenland seine Fischzucht auf. In der Teichanlage gedeihen Karpfen, die Robert Jungwirth mit biozertifiziertem Futter versorgt und als Frischfisch oder veredelt verkauft.

Das Sortiment umfasst Räucherfisch, Fischaufstriche und Spezialitäten wie Karpfenkaviar und Karpfenmilch. Bei Letzterem handelt es sich um die Samen männlicher Karpfen, die in Österreich gerne paniert zubereitet werden. Bald schon wird es bei Robert Jungwirth Edelkrebse geben. Die Zucht ist derzeit im Aufbau.
www.karpfen-shop.at

Alpenkaviar von Stör und Sterlet

In Oberösterreich, nahe des Nationalparks Kalkalpen, hat sich Helmut Schlader der Produktion einer exquisiten Köstlichkeit verschrieben. Im kristallklaren Wasser aus den Bergen fühlen sich Störe und auch Sterlets wohl. Kaviar vom sibirischen oder vom russischen Stör sowie vom Sterlet ist direkt bei Helmut Schlader und in zahlreichen Feinkostgeschäften in Österreich erhältlich. www.alpenkaviar.at

Mehlwürmer aus Kärnten

Im Lavanttal in Kärnten hat sich Andreas Koitz entschieden, ein Lebensmittel der Zukunft herzustellen. Inspiriert von einer Insektenverkostung hat er vor einigen Jahren die erste biozertifizierte Mehlwurmzucht Österreichs gegründet. Die proteinreichen Würmer verarbeiten Andreas Koitz und seine Familie zu knackigen Snacks. Erhältlich sind beispielsweise geröstete und gesalzene oder in Schokolade getunkte Würmchen. Die zweite Produktschiene umfasst Biodünger und mit Mehlwürmern angereicherte Futtermittel für Tiere. Die Nachfrage nach den „Prime Insects“ ist groß. Auch deshalb, weil es in Europa erst wenige Anbieter in diesem Segment gibt.
www.primeinsects.com

Tofu aus dem Seewinkel im Burgenland

In Frauenkirchen im burgenländischen Seewinkel fertigt Ulla Wittmann unter dem Namen „Manufaba“ Tofu und Spezialitäten aus Sojabohnen – von Hand und zu 100 Prozent aus biozertifizierten Zutaten. In ihrer Manufaktur entstehen verschiedene Sorten, von Tofu natur über Tofu mit Chili bis zu geräuchertem Tofu. Erhältlich sind außerdem Knuspersoja, rohe Sojabohnen und Speisen mit Soja im Glas. www.manufaba.at

Fermentieren lernen in Wien

In Japan, wo Sirkka Hammer lange lebte, hat sich die ausgebildete Köchin eingehend mit Fermentationstechniken befasst. Fermentieren löst einen Gärungsprozess aus und ist eine der ältesten Methoden, Lebensmittel haltbar zu machen. Die Fermentation macht

die Produkte zudem besser verträglich. Beispiele sind Sauerkraut, Bier, Sauerteigbrot und Joghurt. Ihr Wissen gibt Sirkka Hammer in Workshops weiter. Teilnehmer*innen lernen beispielsweise, Gemüse und Tofu zu fermentieren sowie Miso, Sake und Sojasauce herzustellen. www.wienermiso.at

Alpengarnelen aus Tirol

Hall in Tirol ist die Heimat der „Alpengarnelen“. In ihrer Alpen-Aqua-Farm züchten Daniel Flock und Markus Schreiner White-Tiger-Garnelen. Ohne Medikamente und Pestizide wachsen die Krebstiere in reinem Tiroler Quellwasser heran. <https://alpengarnelen.at>

Safran aus Niederösterreich

Der Marchfelder Bio-Safran der Familie Schartner aus Lassee in Niederösterreich besteht nur aus den roten Blütennarben, die vom hellgelben Griffel selektiert abgetrennt werden. Er wird mehrfach händisch selektiert, um sicherzustellen, dass nur 100 % reine Safranspitzen ins Glas kommen. Dank langsamer und schonender Trocknung entwickelt er milde, vielschichtige Geschmacks- und Geruchsaromen. www.schartners.eu

Weißer Kaviar aus Salzburg

Der Kaviar des weißen Albinostörs gehört zu den teuersten und exklusivsten Lebensmitteln weltweit. Walter Grüll aus Salzburg ist einer der wenigen Produzenten des „weißen Goldes“. Der Kaviar von Albinostören wird sorgfältig von Hand geerntet, gereinigt und dann mild eingesalzen. Ein reines Naturprodukt, ohne Färbung und Konservierung. www.gruell-salzburg.at

Schwarzer Knoblauch aus Kärnten

Etwa 15 Sorten Knoblauch gedeihen am Hof von Margit Holzer im Kärntner Lavanttal. Außerdem stellt sie den „Black Garlic“ her. Der schwarze Knoblauch entsteht in einem mehrmonatigen Fermentationsprozess. Er schmeckt leicht süßlich nach Vanille und Karamell und zeichnet sich auch dadurch aus, dass er nicht nach Knoblauch riecht. www.holzer-austria.com

Pressefotos

In der Bilddatenbank der Österreich Werbung finden Sie zahlreiche kostenlose Fotos in Druckqualität (Rechte Presse/Medien im Zusammenhang mit Tourismus):

<https://views.austria.info>

Ist das richtige Bild nicht dabei? Dann wenden Sie sich bitte direkt an Ihre zuständige Ansprechpartnerin: <https://press.austria.info/de/service/kontakt>