

## Na tropie kulinarnych rozkoszy

Austria to prawdziwy raj dla spragnionych kulinarnych uniesień. Od zachodniej do wschodniej granicy szefowie kuchni rozpieszczają gości swojskimi daniami lub kreatywnymi, nowymi interpretacjami. W miarę możliwości składniki do przygotowania dań pochodzą z regionu, podobnie jak towarzyszące im napoje. Współpraca między rolnikami a restauratorami jest tradycyjnie bliska. Gastronomowie najchętniej kupują najwyższej jakości produkty w manufakturach, winnicach, małych gorzelniach i browarach. Ale nie tylko gospody i restauracje przygotowały coś pysznego na ząb. Przez Austrię wiedzie wiele kulinarnych szlaków pieszych lub rowerowych. Ponadto regularnie odbywają się imprezy poświęcone kulturze dobrego jedzenia i regionalnym specjałom.

### Typowa kuchnia austriacka i przepisy

Od strudla jabłkowego po sznaps limbowy: Austria stała się prawdziwym krajem dla smakoszy. Oczywiście mimo całej różnorodności i wielu nowości nie wolno zapominać o wiedeńskim sznyclu, gulaszu, domowych kluskach z serem i prażoną cebulką a także daniach rybnych. Liczne wspaniałe typowo austriackie potrawy cieszą się niezmienną popularnością także daleko poza granicami Austrii. W naszym e-booku ze smakołykami i przepisami znajdziesz także wiele innych kulinarnych inspiracji.

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

### Najważniejsze szlaki i regiony kulinarne

#### *Serowy szlak KäseStrasse w Bregenzerwald w Vorarlberg*

Serowy szlak KäseStrasse nie jest szlakiem w tradycyjnym tego słowa znaczeniu, ale raczej stowarzyszeniem ekspertów z różnych dziedzin. Członkowie – alpejscy serowarzy, gospodarstwa rolne z produkcją sera prowadzące sprzedaż bezpośrednią – zapraszają na degustacje i zdradzają sekrety dot. produkcji serów. Także wiele gospód w Bregenzerwald jest członkami KäseStrasse. Gospodarze Ci są określanii, jako „serowi gospodarze”, co oczywiście znajduje również odzwierciedlenie w karcie dań. Większość z nich oferuje swoje przysmaki w typowych dla Bregenzerwald karczmach, w przytulnych pomieszczeniach z widokiem na pokryte gontem fasady.

[www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):

Piwnica serowa w Lingenau Bregenzerwald © Vorarlberg Tourismus, Ludwig Berchtold

### *Tyrolski szlak destylatów Tiroler Schnapsstraße*

Aż 2500 spośród 4000 tyrolskich destylarni posiada prawo do destylacji już od czasów Marii Teresy. Wiedza o sztuce destylowania jest często przekazywana i doskonalona z pokolenia na pokolenie. Co roku producenci destylatów przetwarzają około 5 milionów kilogramów owoców. Na tyrolskim szlaku destylatów znajduje się 40 firm partnerskich w tyrolskiej dolinie rzeki Inn, jej odnogach i we wschodnim Tyrolu. Jest to idealne miejsce, aby poznać tajniki sztuki destylacji.

[www.tirol.at/reisefuehrer/kultur-leben/kulinarik/schnapsroute](http://www.tirol.at/reisefuehrer/kultur-leben/kulinarik/schnapsroute)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):

[Degustacja destylatów © ÖW/AMA / Christian Kremser](#)

### *Szlak Via Culinaria w Ziemi Salzburskiej*

10 tras Via Culinaria oplata Ziemię Salzburską niczym sieć ścieżek i adresów dobrego smaku. Tematy 10 szlaków kulinarnych rozkoszy to: nagradzane restauracje, mięso, ryby, zioła, ekologiczne specjały, sery, piwo i destylaty, słodkości, sztuka kulinarna w górskich gospodarach i karczmach. Wszystkie 330 destynacji wzdłuż Via Culinaria zostało starannie wybranych. Są one ściśle związane z regionem i kulinarną historią danego kraju związkowego.

[www.salzburgerland.com/de/via-culinaria](http://www.salzburgerland.com/de/via-culinaria)

### *Coś dla głodomorów w Górnej Austrii*

W Górnej Austrii niemalże każda droga to szlak kulinarnych przyjemności. Pod hasłem „hungrig auf echt (pol. na prawdę głodni)” regiony zapraszają na kulinarne atrakcje. Na przykład w regionie Mühlviertler Alm odbywają się degustacje piwa, ziół i boczku.

Natomiast w regionie Dachstein-Salzkammergut można spróbować kawioru musztardowego i specjalnych przypraw. Zaś nad Dunajem browary, destylarnie i nagradzani szefowie kuchni pozwalają zajrzeć za kulisy swojej działalności.

[www.oberoesterreich.at/kulinarik.html](http://www.oberoesterreich.at/kulinarik.html)

### *Styryjski szlak jabłkowy Apfelstrasse*

Ta 25-kilometrowa droga tematyczna wije się przez region Apfelland-Stubenbergsee. W największym regionie uprawy jabłoni w Austrii rośnie ponad pół miliona drzew owocowych. Wzdłuż sadów jabłoniowych liczne karczmy i lokale serwujące cydr

zapraszają do pokrzepienia się regionalnymi produktami. Paleta sięga od soków przez cydr po wyborne szlachetne destylaty. Wiosną szczególną atrakcją stanowią kwitnące drzewa, latem zaś kuszą piękne pagórkowate krajobrazy, a jesienią warto odwiedzić to miejsce ze względu na zbiory.

[www.apfelstrasse.at](http://www.apfelstrasse.at)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):

Południowa Styria, jesień, jabłoń © Österreich Werbung, Harald Eisenberger

### *Vulkanland Route 66 – Droga pełna życia*

Podobnie jak słynna autostrada przez Stany Zjednoczone, federalna droga krajowa 66 w styryjskiej krainie wód termalnych i wulkanów również nosi nazwę Route 66. Szczególną cechą styryjskiej wersji o długości 80 km są rozlokowane po drodze najpopularniejsze styryjskie manufaktury dla smakoszy. Oprócz czekoladowego świata rozkoszy Zotter, na gości czeka „Fromagerie”, manufaktura szynki Vulcano i manufaktura Gölles, znana z doskonałych brandy i wybornego octu. W tych miejscach można wziąć udział w degustacji, odpocząć oraz uzupełnić domowe zapasy. Oczywiście po drodze nie może zabraknąć „czarnego złota” Styrii, czyli oleju z pestek dyni. Ten cenny płyn jest dostępny w sklepach bezpośrednio na gospodarstwach lub w wiejskich delikatesach. Ponadto ważnym elementem koncepcji jest również kultura wina, z której słynie region.

[www.steiermark.com/de/Thermen-Vulkanland/Region/Kulinarische-Schaetze/Vulkanland-Route-66](http://www.steiermark.com/de/Thermen-Vulkanland/Region/Kulinarische-Schaetze/Vulkanland-Route-66)

### *Szlak cydru Moststraße w Mostviertel*

Szlak cydru Moststraße wije się przez region Mostviertler Hügelland w Dolnej Austrii. Przebiega przez największy obszar uprawy gruszek w Austrii. Rosną one na wysokich drzewach, które są szczególnie urokliwe w porze kwitnienia pod koniec kwietnia. W Mostviertler produkuje się soki i destylaty z gruszek. Naprawdę wyjątkowym produktem są cydry gruszkowe z jednego gatunku gruszki i cydry mieszane. W większości innych regionów cydrowych podstawą tego orzeźwiającego napoju są jabłka.

<https://moststrasse.mostviertel.at>

### *Regiony kulinarnych rozkoszy w Austrii*

Każdy, kto zauważy znak jakości AMA GENUSS REGION u rolnika, w manufakturze lub punkcie gastronomicznym, może mieć pewność, że w tym miejscu produkowane,

uszlachetniane i przetwarzane są wysokiej jakości regionalne produkty żywnościowe. Około 3000 firm spełnia jasno określone kryteria jakości. Podmioty te są regularnie kontrolowane przez zewnętrzne organy.

[www.genussregionen.at](http://www.genussregionen.at)

### *Slow food w Karyntii*

Wszystkie austriackie kraje związkowe przywiązują dużą wagę do regionalności. W tym względzie wyróżnia się jednak najbardziej na południe wysunięty kraj związkowy Austrii, Karyntia. Tutaj w szczególny sposób celebrowana jest kultura świadomego odżywiania się i zrównoważona produkcja żywności w duchu międzynarodowego stowarzyszenia Slow Food. Punkty i regiony Slow Food przygotowały specjalne programy. Bogata oferta obejmuje kursy serowarskie lub lepienia karynckich pierogów, a także degustacje i wizyty w manufakturach dla smakoszy.

[www.slowfood-kaernten.at](http://www.slowfood-kaernten.at)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):

[Slow Food Travel, pieczenie chleba © Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten, Wolfgang Hummer](#)

### **Wybrane szlaki po winnicach i regiony uprawy winorośli**

#### *Szlak winnic Südsteirische Weinstraße w Południowej Styrii*

Najstarszy szlak wśród winnic w Austrii biegnie na odcinku około 25 kilometrów przez urocze wzgórza południowej Styrii. Krajobraz charakteryzują winnice, lasy i kwieciste łąki. Wzdłuż szlaku znajduje się wiele miejsc, w których warto się zatrzymać na chwilę odpoczynku: od winnic przez renomowane restauracje po rustykalne tawerny.

[www.suedsteiermark.com/de/Die-Suedsteirische-Weinstrasse\\_p488187](http://www.suedsteiermark.com/de/Die-Suedsteirische-Weinstrasse_p488187)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):

[Szlak winnic Südsteirische Weinstraße w południowej Styrii © Österreich Werbung / Julius Silver](#)

#### *Szlak winnic Sausaler Weinstraße*

Szlak Sausaler *Weinstraße* znany jest z najbardziej stromych winnic w Styrii. Flagowym produktem w tym regionie jest Riesling. Ma swój początek w winiarskim mieście Leibnitz, prowadzi najpierw przez południowe zbocza regionu uprawy winorośli Sausal przez

dolinę Sulmtal i skręca w Fresing przez mieszany las na wysokogórski Kitzack, skąd rozpościera się szczególnie malowniczy widok.

[www.suedsteiermark.com/de/Die-Sausaler-Weinstrasse\\_p61156](http://www.suedsteiermark.com/de/Die-Sausaler-Weinstrasse_p61156)

### *Szlak Klapotetz Weinstraße*

Ten biegnący wśród winnic szlak, który zaczyna się w pobliżu Leutschach, swoją nazwę zawdzięcza znajdującym się wzdłuż szlaku Klapotetz, czyli wiatrakom do odstraszenia ptaków. Pierwotnie wiatraki Klapotetz, których nazwa pochodzi od słoweńskiego słowa „klopotati” = grzechotać i „klopotec”, służyły do odstraszenia ptaków z winnicy. Dziś są raczej symbolem południowej Styrii i styryjskiej tradycji uprawy winorośli.

[www.suedsteiermark.com/de/Die-Klapotetz-Weinstrasse\\_p488196](http://www.suedsteiermark.com/de/Die-Klapotetz-Weinstrasse_p488196)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):

[Wiatrak Klapotetz w południowej Styrii © Österreich Werbung, Harald Eisenberger](#)

### *Szlak Schilcherweinstrasse*

Wino różowe Schilcher to specjalność produkowana wyłącznie w zachodniej Styrii. Wino różowe tłoczone jest z winogron gatunku Blauer Wildbacher. Temu specjałowi poświęcony jest 74-kilometrowy szlak Schilcherstraße, przy którym znajduje się między innymi miejscowość Deutschlandsberg.

[www.schilcherland.at/de/Schilcherweinstrasse\\_p62349](http://www.schilcherland.at/de/Schilcherweinstrasse_p62349)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):

[Grona Blauer Wildbacher Schilcher w Styrii Zachodniej © Österreich Werbung, Hans Wiesenhofer](#)

### *Szlaki wśród winnic w Burgenlandzie*

Około 300 słonecznych dni, doskonała gleba, żywotne winorośla i uznani na całym świecie producenci win: to wyróżnia 4 regiony uprawy winorośli Burgenlandu. Wszystkie z nich są połączone siecią szlaków. Z typowych odmian uprawianych w tym kraju związkowym produkuje się wyborne wina czerwone, w tym w szczególności Zweigelt i Blaufränkisch.

[www.burgenland.info/genussvoll-leben/winzer-vinotheken/weinbaugebiete](http://www.burgenland.info/genussvoll-leben/winzer-vinotheken/weinbaugebiete)

### *Szlak winnic w Dolnej Austrii*

Dolna Austria to największy region uprawy winorośli w Austrii. Powierzchnia winnic wynosi łącznie około 28 000 hektarów. Szlak winnic w Dolnej Austrii o długości 830 km przebiega przez wszystkie 8 regionów winiarskich w tym kraju związkowym. Prowadzi do wpisanego na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO regionu Wachau, znanego z doskonałych win Riesling. Natomiast wielbiciele wina Grüner Veltliner znajdą to, czego szukają w Kremstal, Traisental, Carnuntum, Kamptal i Wagram. Na południu znajduje się region uzdrowiskowy Wienerwald, który oferuje autochtoniczne specjały, takie jak Zierfandler i Rotgipfler. Szczególnie Weinviertel rozpieszcza uroczymi alejkami wśród piwniczek, gdzie serwowane są jakościowe wina z oznaczeniem DAC. DAC oznacza wino typowe dla danego regionu, nagrodzone tytułem „Districtus Austriae Controllatus”.  
[www.niederoesterreich.at/wein](http://www.niederoesterreich.at/wein)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):  
[Winorośla na wzgórzach Wachau © Österreich Werbung / Cross Media Redaktion](#)

### *Wiedeńskie wędrówki wśród winnic*

W Wiedniu winorośl rośnie na powierzchni około 620 hektarów. Stolica Austrii jest jedyną metropolią w Europie, w której uprawia się znaczne ilości tej rośliny. Winnice są udostępnione zwiedzającym poprzez sieć szlaków do wędrówek pieszych. Wzdłuż ścieżek winnice przeplatają się z licznymi gospodami typu Heuriger i wspaniałymi widokami na Wiedeń. Jedna z najbardziej znanych tras biegnie przez Sievering obok winnicy Cobenzl do Grinzing, a stamtąd przez Nussberg do Nussdorf.  
[www.wien.info/de/einkaufen-essen-trinken/wiener-wein-heurige](http://www.wien.info/de/einkaufen-essen-trinken/wiener-wein-heurige)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):  
[Wiedeń, Weingut Heuriger Christ, winnica, widok na miasto © Weingut Heuriger Christ](#)

### **Wędrówki i jazda na rowerze w połączeniu z kulinarnymi przyjemnościami**

W wielu regionach Austrii można wędrować lub jeździć na rowerze od jednej atrakcji kulinarnej do kolejnej. Kulinarne przystanki zwykle obejmują posiłek oparty o regionalne specjały, czasami zaś zwiedzanie z przewodnikiem lub degustację.

- „Schritt für Schritt von Gang zu Gang (pol. Krok po kroku, od dania do dania)” to motto w Bregenzerwald w Vorarlberg: [www.bregenzerwald.at/kulinarisch-wandern-im-bregenzerwald](http://www.bregenzerwald.at/kulinarisch-wandern-im-bregenzerwald)

- „Bewegung mit Genuss (pol. Ruch i kulinarne przyjemności)” to motto letniej wędrówki kulinarnej w Serfaus-Fiss-Ladis. Alternatywnie, trasę można również pokonać na rowerze górskim: [www.serfaus-fiss-ladis.at/de/Sommerurlaub/Erlebnis-Genuss/Kulinarikwandern](http://www.serfaus-fiss-ladis.at/de/Sommerurlaub/Erlebnis-Genuss/Kulinarikwandern)
- Przez region wypoczynkowy wokół Kufstein prowadzą dwie specjalnie oznaczone „trasy kulinarnych przyjemności” z naciskiem na „ser i zioła” oraz „jałowiec”: [www.kufstein.com/de/tirol-natur/sommer/wandern-bergbahnen/themenwege/genussrouten.html](http://www.kufstein.com/de/tirol-natur/sommer/wandern-bergbahnen/themenwege/genussrouten.html)
- Na Hochkönig w Ziemi Salzburskiej 16 ziołowych gospód górskich zachęca do wędrówek i degustacji. [www.hochkoenig.at/de/sommer/wandern/kraeuterwandern-am-hochkoenig.html](http://www.hochkoenig.at/de/sommer/wandern/kraeuterwandern-am-hochkoenig.html)
- W Altenmarkt-Zauchensee w Ziemi Salzburskiej przygotowano trasy na rowery elektryczne. Zaprojektowano je tak, aby łączyły się z kulinarnymi atrakcjami w górskich gospodach: [www.altenmarkt-zauchensee.at/de/veranstaltung/altenmarkt-zauchensee-3bergetour-gefuehrter-genuss-auf-2-raedern.html](http://www.altenmarkt-zauchensee.at/de/veranstaltung/altenmarkt-zauchensee-3bergetour-gefuehrter-genuss-auf-2-raedern.html)
- Piesze wędrówki i rozkoszowanie się smakiem łączą oferty zebrane pod hasłem "Hüttenkult" w regionie Villach – Faaker See – Ossiacher See w Karyntii: [www.huettenkult.at](http://www.huettenkult.at)
- Dobry pomysł na spacer po mieście: różne miejskie lokale i degustacja w każdym z miejsc kilku specjałów – to koncepcja Gusto Guerrilla Tour, które odbywają się w określonych terminach w Wiedniu i Grazu. [www.gustoguerrilla.at](http://www.gustoguerrilla.at)
- Fani ruchu na świeżym powietrzu mogą wędrować po dwóch różnych trasach o długości 524 lub 370 km w Styrii „Vom Gletscher zum Wein (pol. Od lodowca do winnicy)”: [www.steiermark.com/de/Steiermark/Aktiv-in-der-Natur/Wandern/Vom-Gletscher-zum-Wein](http://www.steiermark.com/de/Steiermark/Aktiv-in-der-Natur/Wandern/Vom-Gletscher-zum-Wein)
- Szlak piwny przez miasto Salzburg łączy 11 browarów: [www.salzburg.info/de/hotels-angebote/rundfahrten-fuehrungen/stadtwandern/salzburger-bierkultur](http://www.salzburg.info/de/hotels-angebote/rundfahrten-fuehrungen/stadtwandern/salzburger-bierkultur)
- Wizyty w wielu gospodach w ciągu jednego dnia są popularną aktywnością na Rax w Dolnej Austrii. Na płaskowyżu znajduje się 7 gospód górskich: [www.semmering-rax.com/huettenhuepfen-rax](http://www.semmering-rax.com/huettenhuepfen-rax)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):  
[Browar Augustiner Bräu, sztuka warzenia piwa w Salzburgu © Tourismus Salzburg GmbH](http://www.tourismus-salzburg.com)



## Kulinarne wydarzenia

Od festiwalu dla smakoszy w mieście po miejsca spotkań dla koneserów w górach i na alejkach wśród piwniczek: W Austrii ludzie potrafią celebrować lokalne kulinarne specjały.

- „In die Grean gehen (pol. Chodźmy na łono natury)” w Weinviertel: zgodnie ze starym zwyczajem winiarze oprowadzają wiosną przez winnice i po okolicy. Wycieczki obejmują zwykle także degustacje wina. [www.weinviertel.at/grean](http://www.weinviertel.at/grean)
- Wachau Gourmet Festival, od 24 marca do 7 kwietnia 2022 r. [www.vinaria.at/wachau-gourmet-festival/de](http://www.vinaria.at/wachau-gourmet-festival/de)
- FELIX 2022 – festiwal karczm Wirtshausfestival w regionie Traunsee-Almtal od 25 marca do 1 maja 2022 roku: [www.urlaustipps.at/oesterreich-veranstaltung/detail/430182584/felix-2022-das-wirtshausfestival-traunsee-almatal.html](http://www.urlaustipps.at/oesterreich-veranstaltung/detail/430182584/felix-2022-das-wirtshausfestival-traunsee-almatal.html)
- Na festiwalu Genuss-Festival w wiedeńskim Stadtpark od 6 do 8 maja 2022 r. prezentują się regionalne manufaktury, restauracje i gospodarstwa [www.genussregionen.at/de/genuss-festival](http://www.genussregionen.at/de/genuss-festival)
- Küchenkult to nazwa festiwalu, który odbywa się w maju w regionie Villach – Faaker See – Ossiacher See w Karyntii: [www.kuechenkult.at](http://www.kuechenkult.at)
- Festiwal kulinarny „eat & meet” w Salzburgu od 6 do 22 maja 2022 przebiega w duchu „Magicznej wiosny: zioła, miód, tapas i gorzkie trunki”: [www.salzburg-altstadt.at/de/eat-meet](http://www.salzburg-altstadt.at/de/eat-meet)
- 7 regionalnych potraw, 13 wyselekcjonowanych win od winiarzy z regionu, a pomiędzy nimi romantyczny spacer po alejkach wśród piwniczek oświetlonych pochodniami to główne tematy sierpniowego festiwalu Weinviertler Kellergassenkulinarium. [www.weinviertel.at/kellergassenkulinarium](http://www.weinviertel.at/kellergassenkulinarium)
- W lipcu i sierpniu festiwal Tafeln w Weinviertel zaprasza na wydarzenia kulinarne na świeżym powietrzu. [www.weinviertel.at/tafeln-im-weinviertel](http://www.weinviertel.at/tafeln-im-weinviertel)
- Od sierpnia do października dożynkowy festiwal Salzburger Bauernherbst łączy tradycję, zwyczaje i kulinarne smakołyki: [www.salzburgerland.com/de/bauernherbst](http://www.salzburgerland.com/de/bauernherbst)
- Cztery razy we wrześniu i październiku festiwal Zillertaler Bauernherbst łączy targ z ofertą gastronomiczną i wydarzeniami muzycznymi. Terminy w 2022 roku: 23 i 30 września oraz 7 i 14 października 2022 r. [www.zillertal.at](http://www.zillertal.at)



## Wyjątkowe specjały

### *Figi z Wiednia*

Na południu Wiednia, pod pięknym adresem „Am Himmelreich”, w pobliżu Pałacu Neugebäude, Ursula Kujal i Harald Thiesz zrealizowali swoje marzenie zakładając gospodarstwo Feigenhof. Dojrzałe figi są dostępne tu od czerwca do listopada. Zaś produkty w słoikach, takie jak konfitury figowe, chutney figowe i musztarda przez cały rok. [www.feigenhof.at](http://www.feigenhof.at)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):  
[Wiedeń, ekologiczne gospodarstwo Bio Feigenhof © Netzwerk Kulinarik, Martina Siebenhandl](#)

### *Kawior alpejski z jesiotra i czeczugi*

W Górnej Austrii, w pobliżu Parku Narodowego Alpy Wapienne, Helmut Schlader poświęcił się produkcji wyjątkowego przysmaku. Jesiotry i czeczugi w krystalicznie czystej wodzie z gór czują się jak w domu. Kawior z jesiotra syberyjskiego lub rosyjskiego oraz z czeczugi można kupić bezpośrednio u Helmuta Schladera oraz w licznych delikatesach w Austrii. [www.alpenkaviar.at](http://www.alpenkaviar.at)

### *Tofu z Seewinkel w Burgenlandzie*

W Frauenkirchen w Seewinkel w Burgenlandzie, w manufakturze o nazwie „Manufaba” Ulla Wittmann produkuje tofu i specjały z nasion soi – ręcznie i w 100% z ekologicznych składników. Produkowane są tam różne rodzaje tofu, od tofu naturalnego, przez tofu z chili, po tofu wędzone. Dostępne są również soja do chrupania, surowe ziarna soi i dania z soją w słoikach. [www.manufaba.at](http://www.manufaba.at)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):  
[Manufaba © Netzwerk Kulinarik, Martina Siebenhandl](#)

### *Alpejskie krewetki z Tyrolu*

Hall w Tyrolu jest ojczyzną „krewetki alpejskiej”. W gospodarstwie rybackim Alpen-Aqua-Farm Daniel Flock i Markus Schreiner hodują krewetki White-Tiger. Bez leków, bez pestycydów. Skorupiaki rosną w czystej wodzie źródlanej Tyrolu.

<https://alpengarnelen.at>

### *Szafran z Dolnej Austrii*

Organiczny szafran z regionu Marchfeld oferowany przez rodzinę Schartner z Lasee w Dolnej Austrii składa się wyłącznie z czerwonych znamion kwiatów, które są oddzielane od jasnożółtego słupka. Produkt jest przebierany kilka razy ręcznie gwarantując, że do słoiczka trafią tylko w 100% czyste końcówki szafranu. Dzięki powolnemu i delikatnemu suszeniu przyprawa rozwija łagodne, bogate smaki i aromaty.

[www.schartners.eu](http://www.schartners.eu)

### *Biały kawior z Salzburga*

Kawior z jesiotra białego albinosa jest jednym z najdroższych i najbardziej ekskluzywnych produktów spożywczych na świecie. Walter Grüll z Salzburga jest jednym z nielicznych producentów „białego złota”. Kawior z jesiotra albinosa jest starannie ręcznie zbierany, myty, a następnie lekko solony. Produkt czysto naturalny, bez barwników i konserwantów.

[www.gruell-salzburg.at](http://www.gruell-salzburg.at)

### *Czarny czosnek z Karyntii*

Na gospodarstwie Margit Holzer w Lavanttal w Karyntii rośnie około 15 odmian czosnku. Ponadto produkuje się tu też tzw. „Black Garlic”. Czarny czosnek powstaje w kilkumiesięcznym procesie fermentacji. Smakuje lekko słodko z nutami waniliowymi i karmelowymi, a także charakteryzuje się tym, że nie pachnie czosnkiem.

[www.holzer-austria.com](http://www.holzer-austria.com)

Zdjęcie do pobrania (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką):

[Czosnek z Karyntii © Holzer's Kärntner Knoblauch](#)

### *Specjały rybne z Burgenlandu*

Początkowo Robert Jungwirth był murarzem i pracował na budowach w wielu krajach. Kilka lat temu założył działalność i zaczął hodowlę ryb w Seewinkel w Burgenland.

Karpie, które Robert Jungwirth karmi certyfikowaną ekologiczną karmą, czują się tu świetnie. Są sprzedawane, jako świeże ryby lub przetworzone produkty. Asortyment obejmuje ryby wędzone, pasty rybne oraz specjały, takie jak kawior z karpia i przewody nasienne karpia. Te ostatnie w Austrii często przyrządza się w panierce. Wkrótce oferta rozszerzy się o raki. Hodowla jest obecnie w fazie początkowej.

[www.karpfen-shop.at](http://www.karpfen-shop.at)

### *Mączniki z Karyntii*

W dolinie Lavanttal w Karyntii Andreas Koitz postanowił produkować żywność przyszłości. Zainspirowany degustacją owadów, kilka lat temu założył pierwszą certyfikowaną ekologiczną farmę mącznika w Austrii. Andreas Koitz i jego rodzina przetwarzają bogate w białko robaki na chrupiące przekąski. Na przykład prażone i solone lub maczane w czekoladzie. Druga linia produktów to nawozy organiczne oraz pasza dla zwierząt wzbogacona o larwy mącznika. Popyt na „Prime Insects“ jest duży. Również dlatego, że w Europie jest tylko kilku dostawców w tym segmencie.

[www.primeinsects.com](http://www.primeinsects.com)

### *Nauka fermentacji w Wiedniu*

W Japonii, gdzie Sirkka Hammer mieszkała przez długi czas, ta zawodowa kucharka szczególnie przestudiowała techniki fermentacji. Fermentacja inicjuje proces dojrzewania i jest jedną z najstarszych metod konserwacji żywności. Sprawia również, że produkty są bardziej przyswajalne. Tego typu produkty to na przykład kapusta kiszona, piwo, chleb na zakwasie i jogurt. Po powrocie do Wiednia Sirkka Hammer założyła „Wild & Wunder”, pierwszy austriacki instytut fermentacji. Prowadzi warsztaty na miejscu i online. Tematyka obejmuje przygotowanie Miso (= pasty ze sfermentowanej soi), tofu lub fermentowanych owoców i warzyw. W jej sklepie dostępne jest wiedeńskie miso w różnych smakach i różne kultury do fermentacji.

<https://wildundwunder.at>