Schaufenster (Die Presse)
Wöchentliche Farbbeilage zur TZ "Die Presse"
Wien, am 12.05.2023 - Erscheinungsweise: 42x/Jahr, Seite: 46
Druckauflage: 82 566, Darstellung: 90,35%, Größe: 580cm², easyAPQ: 11 031,42 €
Auftr.: 14754, Clip: 15274035, SB: Salz in der Suppe

talk about taste
PICKER PR



FRISCH. Im Salzkammergut gibt es noch die traditionelle Seefischerei – mit Netzen und auf den langen Plätten.

Sushi mit Saibling, Bier mit Zwetschken

Das Salzkammergut zeigt, was es kulinarisch draufhat, derzeit beim „Salz in der Suppe".

Text: Georg Weindl

Es schaut so einfach aus. Dominik Edlinger zieht das scharfe Messer mit einer schnellen Bewegung schnurgerade durchs rohe Fleisch des Ausseer Saiblings, legt den schmalen Streifen in einen Behälter. Fingerspitzen ins Wasser dippen, dann einen Reisklumpen greifen und geschwind in Form kneten. „13 Gramm vom Fisch und elf Gramm vom Reis braucht es für ein Nigiri mit Ausseer Saibling", sagt Edlinger. Er ist Sushimeister und hat diese Kunst im elterlichen Hotel Bergrose am Wolfgangsee zu erstaunlichem Niveau gebracht. Seine See-Shushi mit Zutaten aus der Region, in der es an Fisch nicht mangelt, sind eine Attraktion, seine Sushi-Workshops oft ausgebucht. Sashimi und Nigiri gehören zweifellos zu den Highlights von „Salz in der Suppe".

Vor Kurzem hatte das Programm zum Genussfrühling im Salzkammergut Premiere. Einen Monat lang locken mehr als 100 Gastrobetriebe und rund 20 -events Einheimische und Gäste mit Spezialitäten rund um Salz, Wasser und Fisch. Die acht Tourismusregionen aus drei Bundesländern (Salzburg, Oberösterreich, Steiermark) folgen damit dem Trend zum regionalen Genuss. Mit 40 Teilnehmenden haben die Organisatoren anfangs gerechnet, 130 sind's geworden, freut sich Michael Spechtenhauser, Geschäftsführer Salzkammergut Tourismus. Die Reihe soll eine alljährliche Institution werden, 2024 ist schon geplant. Das Programm lässt viel Spielraum für individuelle Aktivitäten - zu Land wie zu Wasser. Allein oder in Gruppe bei einer Feinschmecker-Schifffahrt, Zillen- und Plättentouren über die Salzkammergut-Seen, beim Genussmarkt mit Live-Verkostungen, bei kulinarischen Stadtführungen oder „Culinary Hopping". Manches ist einmalig, anderes lässt sich während der vier Wochen erleben oder übers restliche Jahr.

Die Gastronomie hat sich viel einfallen lassen. Am Attersee kann man etwa speziell Gebrautes kosten. In der Bierschmiede von Mario Scheckenberger in Steinbach wird nun Salzbier eingeschenkt. Mit Salz und Koriander mute es frisch, würzig an, verspricht Schneckenberger, der eine preisgekrönte Biermanufaktur in einem früheren Freizeitzentrum betreibt. Wo einst die Kegelbahn war, reifen heute Pils, Imperial Stout oder Dörrzwetschkenbier. Zusammen mit Steckerlfisch aus dem nur wenige Schritte entfernten See eine gestandene Portion.

Am Wasser. Mehr See als beim Ausflug mit der Zille von Hans Immervoll auf dem Hallstätter See kann man auch bei „Salz in der Suppe" kaum bekommen. Immervoll ist ein Routinier, steuert seine zwölf Meter lange und knapp zwei Meter breite Zille aus dem Bootshaus in Obertraun und chauffiert die Gäste souverän über den See. Sonst ist die Kundschaft wenig überraschend so exotisch wie die Reisenden in Hallstatt, wo die Leute ihn vor der Bootspartie schon einmal fragen, ob es im See auch Krokodile gibt. Für „Salz in der Suppe" gibt es eine „Fua", wie man hier zu einer Fuhre auf dem See sagt, mit Fischverkostung und Wein für zwei bis vier Personen. „Da kommt nur auf den Tisch, was aus dem See ist", sagt Immervoll.

Leichter ist das Geschäft mit dem heimischen Fisch nicht geworden. Fischotter, Reiher und Kormoran sind hartnäckige Konkurrenten. Das spürt man auch in der Fischerei im Ausseerland. Aber dort kommt der Großteil der Saiblinge und Forellen aus der Wildzucht, und das lässt sich viel besser schützen als auf dem See. Im Rahmen von „Salz in der Suppe" können sich Gäste bei einer Themenführung in der Fischerei in Kainisch mit Saibling und Forelle vertraut machen. Danach gibt's eine standesgemäße Fischerjause. Anmeldung ist notwendig, sagt der Chef des Hauses, Christian Kohlmayr.



ROH. Bei Sushi hat es Dominik Edlinger (Hotel Bergrose) zur Meisterschaft gebracht. Der Fisch – aus dem Salzkammergut.

Drüben in Altaussee lassen sich kulinarische Preziosen ebenso auf dem Wasser goutieren. Mit der Plätte geht's über den See, begleitet von Geigenmusik und Fünfgangmenü. Den ersten Gang gibt's auf der Terrasse der Seevilla, dann auf der Seewiese eine Fischsuppe, nach einem kurzen Spaziergang zum Jagdhaus Seewiese einen frisch geräucherten Saibling, bevor es per Plätte zum Kahleneck zwecks Saiblingsspatzen weitergeht. Den Abschluss bildet ein Abstecher zum Refugium am Ufer in Altaussee - mit Käse oder Mehlspeise. Weil man weiß, dass es im Ausseerland zuweilen gern regnet, kann man sich alternativ bei einer „Wirtshausroas" die segensreiche Küche der Region zugutekommen lassen. Chauffiert wird man mit einem Oldtimerbus, weil alles entschleunigt und stilvoll vonstatten gehen soll. Nostalgie gehört ja zu den Kernkompetenzen des Ausseerlands. Und Wirtshäuser gibt's reichlich. ✖

Fotos: Martin Huber, Hotel Bergrose.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Digitale Nutzung gemäß PDN-Vertrag www.voez.at/pdn.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 01/51414*70, @: aboservice@diepresse.com).

»OBSERVER«