thechill.at
thechill.at
09.05.2023
Web-Clipping Österreich, easyAPQ: 100,15 €
Auftr.: 14754, Clip: 84572592, SB: Genussfrühling

Steckerl- oder Stanglfisch? Was rund um Gmunden zum Glaubenskrieg am Grill wird, tangiert die Leute in Bad Aussee nicht. Hauptsache, bei ihnen kommt ein **Saibling** auf den Tisch und keine Reinanke so wie im äußeren **Salzkammergut**. Wir sind neutral geblieben und haben uns bei "Salz in der Suppe" in drei Bundesländern durch Fisch, Wasser und Salz gekostet.

© MICHAELA HESSENBERGER

Zwischen Traunsee, Wolfgangsee und Grundlsee hat gerade **eine brandneue Jahreszeit** begonnen. Also quasi. Die heißt seit heuer **"Genussfrühling"** und trägt den Titel "Salz in der Suppe". Um die 130 Wirtinnen und Wirte, Produzentinnen und Produzenten sind im ganzen Salzkammergut – von Oberösterreich über Salzburg bis in die Steiermark – dabei und **verwöhnen ihre Gäste** mit Köstlichkeiten aus der Region. Und die hat kulinarisch enorm viel zu bieten, wie ein Streifzug beweist.

Mobilitäts-Hinweis: Diese Tour lässt sich per Öffi, Fahrrad (E-Bikes schaffen volle Mägen angenehmer zur nächsten Genuss-Station) oder Auto bewältigen, in Etappen einteilen und tageweise genießen. Außerdem ist sie **höchst nachahmenswert weil unglaublich schmackhaft**.

Erste Station: Johann Parzers Holzkohlegrill

Während der Gmundner Fisch-Spezialist Johann Parzer seinem Feuer Wind zufächelt und sich ein paar Zentimeter über der Glut die Fischhaut in eine **krosse Knusperschicht** verwandelt, gibt es essenzielles Know-how für Gourmets: "Den **Stanglfisch gibt es nur in Gmunden** und dafür verwenden wir ausschließlich den Riedling und sonst gar keinen Fisch. Alles andere heißt von mir aus Steckerlfisch – oder sonst irgendwie", erklärt der Koch mit einer Mischung aus ernsten Gesicht und leichtem Augenzwinkern und merkt an, dass Riedlinge aus dem Traunsee in den vergangenen Jahren in so großer Anzahl entnommen wurden, dass sich der Bestand derzeit erholen darf – und muss. Und zwar per Schutzverordnung beziehungsweise Gesetz. Der **ganz echte** Stanglfisch lässt sich demnach frühestens 2028 wieder genießen.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

© MICHAELA HESSENBERGER

Ein paar wenige Meter entfernt vom Schloss Orth, dem Wahrzeichen Gmundens, bietet Parzer also derzeit andere, zumindest ähnlich geeignete Fische an, die er auf Holz spießt, fein salzt und grillt. Doch nicht nur Stangl- oder Steckerlfische kredenzt der bekannte Meister seinen Gästen – **fein gehacktes und raffiniert gewürztes Fischfilet** packt er zwischen zwei weiße Weckerl-Hälften (Burger-Fans würden sie Buns nennen) und klemmt noch ein bisschen asiatisch angehauchtes, mariniertes und kurz gebratenes Gemüse dazu.

Voilà, das sind **zwei handfeste "Salz in der Suppe"-Gerichte**, die Johann Parzer da gekonnt auf den Tellern reicht. Was es braucht, damit ein Lokal noch bis Ende des Monats am oberösterreichischen Genussfrühling teilnehmen kann? Eigens kreierte Gerichte mit den Elementen Fisch und Salz sowie besondere Getränke auf Basis des frischen Salzkammergut-Wassers, die mit Kräutern, Früchten oder anderen Aromen verfeinert werden.

Zweite Station: Die Welt ist in Bad Ischl nicht genug

Da haben die Gäste in Bad Ischl ja noch einmal Glück gehabt: Eigentlich wollte das Duo, das nun mit dem Weinhaus Attwenger einen echten Traditionsbetrieb in der Kur- und Kaiserstadt führt, in den USA kulinarische Karriere machen. Doch: "Das Visum ist ausgelaufen", sagt Koch Tobias Fers schlicht, zuckt mit den Achseln und verschwindet in der Küche.

© MICHAELA HESSENBERGER

Kurz darauf erreichen knusprig gebackenes Brot, luftig geschlagene Butter und das Bad Ischler Salzzart (das eigens für "Salz in der Suppe" kreierte, **zart im Mund schmelzende Salz**, das dem Fleur de Sel ähnelt und das die teilnehmenden Betriebe derzeit anbieten) den Tisch. Ein bisschen frisch geschnittenen Schnittlauch dazu und schon ist das kleine Glück perfekt. Doch Fers setzt gekonnt nach und wartet mit einer **traditionellen Brotsuppe** auf, in der ein Wollschwein-Speck-Chip ebenso steckt wie der Duft von kräftigem Dijon-Senf. Danach folgt ein Filet vom Saibling auf einem geräucherten Fisch-Soßenspiegel, zu dem sich ein Knödel mit getrockneten Tomaten auf einem Bett frisch gedämpften Spinates gesellt. Die Weinkarte kann sich sehen lassen – kurzum: Ein **kaiserlicher Gaumenschmaus** in urigem Ambiente.

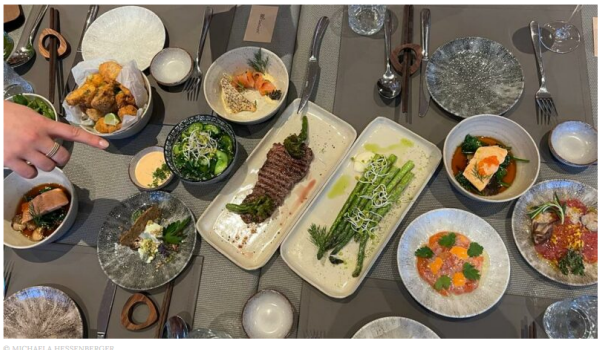
Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

Dritte Station: Japan meets Strobl am Wolfgangsee

Was der 28 Jahre alte Dominik Edlinger in seinem Restaurant SeeSushi in die Schälchen und auf die Teller bringt, atmet japanische Küchenkunst und uralte Tradition. Doch statt mit Meeresfischen arbeitet der Küchenchef mit **heimischen Seefischen** – Waller, Forelle oder Saibling beispielsweise. "Mir ist wichtig, dass jeder bei uns auf der Karte etwas findet und sich wohl fühlt", erklärt Edlinger das Konzept des Familienbetriebes in Strobl am Wolfgangsee. **Sushi-Fans schwelgen im siebenten Himmel,** während sich gutbürgerliche Köstlichkeiten ebenso genießen lassen. Denn das Haus ist eine gelungene **Kombination aus Älter und Neu** und spiegelt den Stil und die Küche der Großeltern-, Eltern- und der jüngsten Generation – der eben Dominik Edlinger und seine Schwester Viktoria angehören – wider.

© MICHAELA HESSENBERGER

SeeViche vom Ausseer Saibling ist ein **Signature-Dish** im See-Sushi, bei dem Zitrone und Chili wunderbar harmonieren. Für Begeisterungsstürme sorgten die dicken, fleischigen, gebackenen Alpen-Garnelen in Panko und die Chef's Choice Roll punktete mit **überraschenden Komponenten** und cremiger Mayo.



© MICHAELA HESSENBERGER

Vierte Station: Frisch aus dem kalten Ausseer Wasser

Wenn Christian Kohlmayr von der Fischerei Ausseerland über seine Tausenden Saiblinge spricht, welche in Becken heranwachsen, die von frischem Flusswasser durchflossen werden, dann ist klar: Dieser Mann lebt – und liebt – Fisch. Ein **spezielles Highlight ist seine Saiblings-Wildkultur**; die Aufzucht ist kompliziert, wie Kohlmayr beschreibt. Doch sie lohnt sich, wie der erste Bissen vom frisch Geräucherten beweist.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.

© MICHAELA HESSENBERGER

Nicht nur das Filet von Saibling und Forelle (frisch und über Buchenholzchips geräuchert) gibt es in Kainisch bei Bad Mitterndorf zu erstehen – ein **wunderbarer Aufstrich aus Räuchersaibling**, Crème Fraiche und Gewürzen schlummert in kleinen Gläsern. Auch Sugo und Pesto lassen sich aus diesem edlen Fisch herstellen und mit nach Hause nehmen. Viele weitere Zutaten für gelungene Menüs zum Selberkochen bietet der gut sortierte Shop an. Kohlmayrs Ziel: Stets Regionales anbieten, um zu zeigen, was die Steiermark und das Salzkammergut kulinarisch können.

"Salz in der Suppe" genießen

Noch bis 28. Mai 2023 kann bei mehr als 100 Betrieben und rund 20 Events die Vielfalt des Salzkammerguts mit allen Sinnen erlebt werden. Hier geht es zu den einzelnen Veranstaltungen und Terminen.

Mitdiskutieren!

Du möchtest Goodies wie Restaurantgutscheine und Hotelnächte damit verdienen, dass du auf deinem Lieblingsreisemagazin herumhängst und dich an der Diskussion beteiligst? Kannst du haben! Melde dich noch heute für die Chill Lounge an und sammle wertvolle Chillings. Die kannst du im Shop dann gegen tolle Belohnungen eintauschen!

Michaela

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium.