

Mit dem Salz in der Suppe

Noch bis zum 28. Mai lässt das Salzkammergut beim kulinarischen Genussfrühling seine Schätze hochleben. Salz, Wasser und Fisch spielen dabei natürlich die Hauptrolle. Vom Salzbergwerk bis zum SeeSushi.

Bevor es bald zahlreiche Besucher im Sommer in die drei Bundesländer übergreifenden acht Regionen zwischen Bergen und Seen zieht, will man mit dem kulinarischen Erlebnis „Salz in der Suppe“ die Saison eröffnen. Und dieses ist gekommen, um zu bleiben. Heuer dominieren den „Menüplan“ Zutaten, die Region und Küche geprägt haben. Allen voran das Salz. Wasser und Fisch dürfen natürlich nicht fehlen. Schließlich kann man mit mehr als 75 glasklaren Seen auf eine lange Tradition in Fischfang und -zucht zurückblicken. Damit sich Gäste durch die heimischen Schätze verkosten können, haben rund 120 Kulinarikbetriebe und -Produzenten eigene Rezepte kreiert. Wer an einem der Tische jetzt Platz nimmt, kommt auch in den Genuss



REISE
AM FREITAG

REDAKTION
Andrea Thomas
reise@kronenzeitung.at
05 7060 23330

ANZEIGENANNAHME
Michaela Bollmann
05 1727 23830
michaela.bollmann@mediaprint.at

der zartschmelzenden Salz-
flocken Bad Ischler Salzart:
handgeschöpftes Natursalz
à la Fleur de Sel aus den Sa-
linen. In Bad Ischl im Wein-
haus Attwenger darf es zum
Beispiel schon bei der Vor-
speise bei Bio-Brot, Sennen-
butter und Schnittlauch die
Hauptrolle spielen.

Weniger dominant, eher
erfrischend kommt es beim
Salzbier aus der Handwerks-

brauerei Bierschmiede in
Steinbach am Attersee zum
Tragen. Bierbrauer Mario
Scheckenberger taufte es
passend „Weißes Gold“.

Einer, der die wertvollen
Ressourcen des Salzkam-
mergutes bewusst seinen
Gästen näherbringen will,
ist Dominik Edlinger. Nach
mehreren Auslandsaufent-
halten zog es den Koch zu-
rück in den Familienbetrieb
nach Strobl am Wolfgang-
see, um dort mit Schwester
Viktoria das „Bergrose
Hideaway“ sanft in neue Ge-
wässer zu steuern. Drei Ge-
nerationen arbeiten unter
einem Dach. „Neue Ideen
sollten das Altbewährte nie
verdrängen“, so das Credo
der Geschwister, die mit
Leidenschaft und großer,
aber unaufdringlicher Gast-
freundlichkeit den Erho-
lungssuchenden einen „Slow-
Travel-Urlaub“ ermöglichen



Wie „schmeckt“ das
Salzkammergut? Salz,
Wasser und Fisch stehen
beim Genussfrühling im
Mittelpunkt. Natürlich
auch in Hallstatt.

Foto: Julian Elliott Photography

wollen. Mit einer Besonder-
heit aus heimischen Fischen:
Dominik verbindet mit sei-
nem außergewöhnlichen
SeeSushi die hohe Kunst des
japanischen Sushi mit regio-
nalen Zutaten. Anstatt
Lachs oder Thunfisch kom-

Fotos: Salzkammergut/SeeSushi, Michael Groessinger



Japanische Sushikunst aus besten
heimischen Fischen: Im Bergrose
Hideaway zelebriert Dominik
Edlinger gemeinsam mit
Schwester Viktoria mit dem
SeeSushi die wertvolle Ressource
aus dem Salzkammergut.

Freitag, 12. Mai 2023

REISE

durch den Frühling



Foto: SalzbuergerLand Tourismus/Andreas Hechenberger

men bei ihm Saibling, Forelle oder Waller zum Einsatz. Getreu dem Motto gibt es auch Gebirgsgarnelen aus Österreich. Regional und saisonal sind für den kreativen Koch ebenso wie Nachhaltigkeit große Themen.

Und natürlich der Reis. „Das ist eine Wissenschaft für sich, man glaubt gar nicht, wie viel man da falsch machen kann“, sinniert der 28-Jährige, während er behutsam den Reis in seiner Hand formt. D. Krulei

DATEN & FAKTEN

Der Genussfrühling „**Salz in der Suppe**“ im Salzkammergut findet bis 28. 5. 2023 statt. Infos zu Veranstaltungen & teilnehmenden Betrieben: salzindersuppe.at z. B.: Wirtshaustour mit Oldtimerfahrt: 20. 5. (11.30–16.30); Zillenfahrt Hallstätter See mit Fischverkostung für bis zu 4 Personen, bis 28. 5., www.navia.at
 ➤ Bierschmiede Steinbach am Attersee: www.bierschmiede.at
 ➤ Tipp: Das Slow-Travel-Hotel Bergrose Hideaway: www.bergrose.at, SeeSushi-Workshops bei Dominik Edlinger: seesushi.net



Foto: Martin Huber