

PRESSEINFORMATION

Das Salzkammergut und seine kulinarischen Vorzüge

„Wo Fisch und Fleisch auf unberührte Natur treffen und Süßes aus Omas Küche kommt“

Das Salzkammergut ist ein Mekka der Esskultur und versteht es, seine von der Natur gegebenen Ressourcen bestmöglich zu nutzen. Damals wie heute wird hier Tradition und Handwerkskunst in Kombination mit erlesenen Zutaten in den ansässigen Küchen gelebt und auf den Tellern geliebt. Die traditionelle Küche beruht auf zahlreichen Rezepten, die über Generationen behütet und weitergeben wurden. Jedes erzählt seine ganz eigenen Geschichte und doch bilden sie gemeinsam das Fundament für den kulinarischen Reichtum dieser historisch-kulturellen Gegend.

Das Salzkammergut bietet seinen Gästen nicht nur das schönste Ambiente Österreichs, die unterschiedlichsten Lokalitäten und Meisterköche, sondern auch die feinsten naturbelassensten Produkte. Die Jahreszeiten geben den Takt vor, während engagierte Produzent:innen und Meister:innen der Kochkunst wahre Gaumenfreuden auf die Teller zaubern – Geschenke der Natur, veredelt mit Können und Herzblut.

Alle Regionen haben Ihren eigenen Charme und begeistern auf andere Weise. Von der Dachsteinregion bis zum Attersee-Attergau, vom Wolfgangsee über das Traunsee-Almtal bis hin zum Fuschlsee, der Region Mondsee-Irrsee und der Kaiserstadt Bad Ischl – jede Teilregion bringt ihre eigenen kulinarischen Kostbarkeiten hervor. Gemeinsam formen sie ein einzigartiges Mosaik aus Geschmack, Tradition und gelebter Herzlichkeit.

Attersee-Attergau

Hier trifft genussvolle Leichtigkeit auf Kulturgenuss. Die Sommerfrische am Attersee ist untrennbar mit Gustav Klimt verbunden. Im Gustav Klimt Zentrum erleben Besucher den berühmten Künstler hautnah, während sie sich in der *Konditorei Ottet* mit den liebevoll gestalteten „Klimt-Törtchen“ verwöhnen lassen – ein süßer Gruß an den großen Meister. Eine innovative Kulinarik Kooperation stellt das [„Kulinarium Attersee“](#) dar: ein Zusammenschluss von insgesamt sechs Restaurants und Gasthäusern am Attersee, davon drei Hauben-Lokale.

Erst dieses Jahr wurden zwei weitere Betriebe in der Region mit dem Guide Michelin BIB GOURMAND ausgezeichnet: *Die Schmiede* in Pfaffing und *das Bräu* in Nußdorf am Attersee. Egal ob hoch prämierte Küche oder bodenständiger Steckerlfisch, in der Region Attersee-Attergau kommt jeder auf seinen Geschmack.

Bad Ischl

Die Stadt begeistert nicht nur mit ihren zahlreichen kulturellen Vorzügen, sondern auch mit einer abwechslungsreichen Gastronomie. Ob ein herzhaftes „Liachtbratl“ vom *Siriuskogl*, zubereitet von *Christoph „Krauli“ Held*, oder der berühmte geistige Kaiserschmarren der *Konditorei Zauner* – die Lokalitäten Ischls erobern jedes Feinschmeckerherz im Sturm.

DAS kulinarische Aushängeschild der Stadt ist der traditionsreiche Zaunerstollen. Die süße Spezialität aus Oblatenstücken und nussiger Schokoladenmasse wurde bereits 1905 erstmals erwähnt und hat



visitsalzkammergut

Salzkammergut Tourismus-Marketing GmbH | Salinenplatz 1, 4820 Bad Ischl, Austria

Tel. +43 6132 26909-0 | info@salzkammergut.at

Raiffeisenbank Inneres Salzkammergut | IBAN AT92 3454 5000 0241 0314 | BIC: RZOOAT2L545
FN 224865i | Landesgericht Wels | ATU 55333507 | DE 315236489



sich seither weit über die Region hinaus einen Namen gemacht. Eben ein echter Klassiker, der Geschichte und Geschmack in jedem Bissen vereint!

Dachstein Region

Es ist das Gefühl von Herzlichkeit und Gastlichkeit, das einen durchströmt, wenn man Platz nimmt bei einer Wirtin oder einem Wirten in der Ferienregion Dachstein Salzkammergut. Wer hier zu Tisch kommt, spürt sofort: Es steckt mehr dahinter – Tradition, Saisonalität und tiefer Respekt vor dem Produkt. In Gosau wird am *Dachstein Wagyu Hof* eine exklusive Rinderrasse mit höchstem Qualitätsanspruch und viel Respekt vor Tier und Natur gezüchtet. In Bad Goisern sorgt die *Senferei Annamax* mit kreativem Feingefühl für neue kulinarische Akzente: Senfkaviar, Honigsenf und andere Spezialitäten geben traditionellen Gerichten eine besondere Note.

Fuschlseeregion

Eingebettet in die sanften Hügel des Salzkammerguts, besticht der Fuschlsee nicht nur mit seiner himmlischen türkisblauen Farbe als atemberaubendes Naturjuwel, sondern auch als ein echter Genuss-Geheimtipp unter Kulinarikern. In der Region spielt das Essen eine besondere Rolle – von fangfrischen Fischen direkt aus dem See bis hin zu regionalen Spezialitäten, die nach uralten Rezepten und überlieferten traditionellen Techniken hergestellt werden. Dieses Wissen wird in der Alpenkulinarik hautnah bei Kurs vermittelt. Doch auch das Trinken kommt hier nicht zu kurz: Hochwertige Edelbrände runden das Genusserlebnis ab. Besonders hervorzuheben sind dabei die *Schnapsbrennerei Fuxx*, die für ihre kreativen und modernen Brände bekannt ist, sowie die traditionsreiche *Huberbauer Edelbrennerei*, die mit handwerklicher Perfektion feine Destillate aus heimischen Früchten herstellt. Auch beim *Heurigen* „Schodseit Mondscheiniger“ kommt man in den Genuss der hochprozentigen Spezialitäten, begleitet von einer informativen Brennereibesichtigung, die einen authentischen Einblick in die Spirituosenkultur der Region ermöglicht.

Die Fuschlseeregion ist ein Ort, an dem sich Natur, Tradition und Genuss harmonisch vereinen – eine wahre Perle der Schöpfung feinsten Lebensmittels, die nur darauf wartet, entdeckt zu werden.

Mondsee-Irrsee

Zwei Seen wie sie unterschiedlicher nicht sein können mit einer wesentlichen Gemeinsamkeit: Feine, regionale, hochwertige Produkte und Speisen, die Ihre Herkunft nicht bestreiten können. Regionale Köstlichkeiten kommen hier direkt aus der Landwirtschaft auf den Teller: etwa der aromatische Heumilchkäse aus der *Bio-Käserei Hingerer*, feine Milchspezialitäten vom *Aubauer*, Eier vom mit dem Artenschutz-Siegel ausgezeichneten *Entachernwirt* oder Honig aus biologischer Imkerei. Am Samstag verwandelt sich der *Wochenmarkt am Marktplatz in Mondsee* in einen Treffpunkt für Hobbyköche, die auf der Suche nach erstklassiger regionaler Qualität und einzigartigen Spezialitäten sind. Hier finden sie eine Vielfalt an frischen Produkten, die aus der Umgebung stammen und jeden Einkauf zu einem besonderen Erlebnis machen. Das Mondseeland freut sich über eine Vielzahl von Restaurants, die mit Hauben, Sternen und Gabeln ausgezeichnet sind und exquisiten, gehobenen Genuss bieten. Unsere traditionelle und internationale Gastronomie begeistert mit authentischen Genüssen jedes Feinschmeckerherz.



visitsalzkammergut

Salzkammergut Tourismus-Marketing GmbH | Salinenplatz 1, 4820 Bad Ischl, Austria

Tel. +43 6132 26909-0 | info@salzkammergut.at

Raiffeisenbank Inneres Salzkammergut | IBAN AT92 3454 5000 0241 0314 | BIC: RZOOAT2L545
FN 224865i | Landesgericht Wels | ATU 55333507 | DE 315236489



Traunsee-Almtal

Nicht nur am malerischen Traunsee, nein, auch im Almtal ist die Kulinarik einer der wichtigsten Pfeiler der regionalen Identität, wo traditionelle Handwerkskunst auf innovative Gastronomie trifft und Gäste mit sowohl traditioneller als auch moderner Küche verzaubert werden. Der Verein [Schmecktakuläres Almtal](#) vereint Gastronomen, Landwirte und Lebensmittelverarbeitende Betriebe, die durch enge Zusammenarbeit kulinarische Qualität und regionale Vielfalt fördern. Auch die *Almwirtinnen* in Grünau setzen auf nachhaltige Küche mit Partnern wie der *Jagersimmerl Bio Fischerei*, dem *Sunnseit Garten* und dem *Sammerhof*. Ein Höhepunkt der Region ist das [FELIX Wirtshausfestival](#) im Salzkammergut. Einen ganzen Monat im Jahr laden die Gastronomie-Betreiber der Region zu einem Fest der Verwöhnmomente. Mit einer Vielfalt an Veranstaltungen, exklusiven Menüs und zahlreicher Workshops, die spannende Einblicke hinter die Kulissen der regionalen Kulinarik gewähren. Das Bootshaus in Traunkirchen, mit einem Michelin-Stern und grünem Stern ausgezeichnet, steht dabei sinnbildlich für Spitzenqualität – ebenso wie das Tanglberg in Vorchdorf, Zum Goldenen Hirschen und das Aurum in Gmunden. Auch für ehrwürdiges Geschirr in Spitzenqualität ist Gmunden bekannt. In der Gmundner-Keramikmanufaktur werden österreichische Kulturgeschichte, Tradition und ästhetischer Anspruch in einem Stück Handwerkskunst vereint. Serviert auf Gmundner Keramik wird jedes Gericht zum kulinarischen und visuellen Erlebnis. Die Region Traunsee-Almtal ist berühmt dafür, in Gästen ein Gefühl der Geborgenheit hervorzubringen. Gastfreundschaft die Ihresgleichen sucht. Hier werden bleibende kulinarische Erinnerungen geschaffen, die im Herzen bleiben.

Wolfgangsee

Zwei Michelin-Sterne, 16 Gault&Millau-Hauben, eine hohe Dichte an Falstaff-Gabeln sowie zahlreiche über Generationen geführte Betriebe, in denen Regionalität, Innovation und Qualität täglich gelebt werden, stehen für die kulinarische Vielfalt und Qualität am Wolfgangsee. Von Almen über Gasthöfe bis hin zu Gourmet-Restaurants bieten die Orte St. Gilgen, Strobl und St. Wolfgang auf kurzer Distanz ein breites Spektrum kulinarischer Angebote. Im Mittelpunkt stehen hochwertige Gerichte aus unverfälschten, natürlichen Zutaten, eingebettet in die landschaftliche Kulisse des Wolfgangsees. Zusätzlich erleben Sie in bester Handwerkstradition hergestellte Spezialitäten wie Schafmilchprodukte, frische Fische, Biere, Schnäpse u.v.m. von den regionalen Produzenten. Die Region hat sich in den vergangenen Jahren zu einem Hotspot für Kulinarik-Fans entwickelt. Mit dem neuen mundART-Festival wurden die vielfältigen kulinarischen Entwicklungen und Angebote der Betriebe erstmals im Jahr 2025 gebündelt und unter einem gemeinsamen Dach präsentiert. Alle gemeinsam schaffen Gastronomen, Wirte und Köchinnen im Salzkammergut mit jedem Gericht ein Stück Region für die Zukunft. Der wahre Luxus dieser Region liegt nicht im Lauten, sondern in der stillen Kunst des Genusses, der mit Hingabe gepflegt wird. So tragen sie die Tradition und den Geschmack des Salzkammerguts weiter.

Weitere Informationen

Mag. Michael Spechtenhauser

Salzkammergut Tourismus-Marketing GmbH Geschäftsführer

Telefon: +43 6132 26909

E-Mail: info@salzkammergut.at

Website: salzkammergut.at



visitsalzkammergut

Salzkammergut Tourismus-Marketing GmbH | Salinenplatz 1, 4820 Bad Ischl, Austria

Tel. +43 6132 26909-0 | info@salzkammergut.at

Raiffeisenbank Inneres Salzkammergut | IBAN AT92 3454 5000 0241 0314 | BIC: RZOOAT2L545
FN 224865i | Landesgericht Wels | ATU 55333507 | DE 315236489

