

Thema

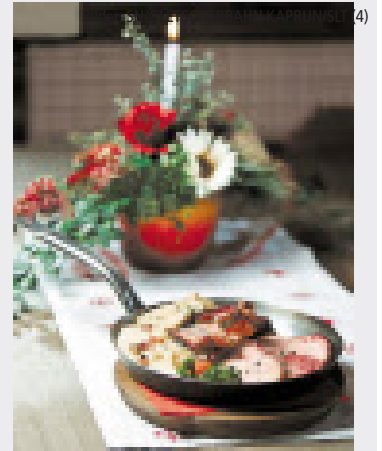
Zukunft Winter



Via Culinaria

Haubenküche auf Salzburger Hütten

Wer beim Einkehrschwung genug von Einheitskost hat, sollte diesen Winter in einer der 19 Via-Culinaria-Skihütten vorbeischaun. Gemeinsam mit Salzburger Haubenköchen wurden ausgesuchte Schmankerl kreiert, die mit Billigschnitzeln, Berner Würsteln und Pommes frites nichts mehr gemeinsam haben. Experimentiert wird dabei mit Zutaten aus der Region: So hat etwa Michael Bogensberger vom Restaurant Die Stubn in Mariapfarr (14 Punkte vom Gault Millau) heimischen Ziegenkäse in einen Strudel verpackt und lässt ihn auf der Kösslbacher Alm im Lungauer Ski-gebiet Aineck mit Grandn-Schaum servieren. Ein Filet vom Pinzgauer Jungrind bringt Andreas Mayer vom Schloss Prielau (16 Punkte vom Gault Millau) im Restaurant Wieseralm von Josef Kröll in Hintertegglalm auf den Tisch. Ein ausgefallene Version der Ofenkartoffel vom Lungauer Eachtling mit Roten Rüben und Grammeln wird in der Gamskogelhütte auf dem Katschberg serviert.



Genuss in sonnigen Höhen

Einkehrschwung. Schluss mit Berner Würsteln und Pommes frites: Salzburger Skihütten locken in diesem Winter mit kulinarischen Köstlichkeiten – fernab von fettigen Fertiggerichten.

NIKOLAUS KLINGER

SALZBURG (SN). Ein Blick auf die Speisekarte der Bürglalm in Dienten wird so manchen hungrigen Skifahrer überraschen: Pommes frites sucht man vergeblich, auch andere fettige Sünden werden auf 1593 Metern Seehöhe nicht angeboten. „Die Fritteuse hat bei uns Hausverbot“, sagt die Wirtin Gabi Bürgler stolz. Als Gegenentwurf zu Pommes steht die Ofenkartoffel auf der Karte. Sonst wird „gekocht, was Brauch ist“ – etwa Polentasuppe, Kasknödel und Pofesen.

Freilich gebe es auf der „Bürgl“ auch Standards wie Spaghetti, Toast oder den unvermeidlichen Germknödel. „Aber die Pasta asciutta ist immer hausgemacht.“ Täglich steht zudem eine hausgemachte Tagessuppe auf der Speisekarte. Das Team geht damit einen bewusst anderen Weg als viele Konkurrenten. „Die Massenabfertigung hat uns gestört, wir wollten eine andere Linie fahren“, sagt die Wirtin.

Eine Einstellung, der immer mehr Hüttenwirte im gesamten Bundesland folgen. Unter dem Motto „Einkehrschwung mit Haube“ werden in 19 Skihütten neben Berner Würsteln und Schnitzeln auch Gerichte der gehobenen Kü-

chenkunst angeboten – kreiert von Salzburger Spitzenköchen. Osso buco vom Tauernlamm (Lisa-Alm in Flachau), Strudel vom Lungauer Frischkäse (Gamskogelhütte, Katschberg) oder auch ein Großarler Hüttenschmaus (Gehwolfalm, Großarl) warten auf die hungrigen Gäste. „Viele Gäste haben bei den frisch gekochten Sachen ein richtiges Aha-Erlebnis“, sagt Hüttenwirtin Bürgler. Erin-

Pommes und die Fritteuse haben bei uns Hausverbot.

Gabi Bürgler, Wirtin

nerungen an die Küchenkünste der Großmama kämen so wieder hoch.

Die Kost fernab von fettigen Fertiggericht ist dennoch nicht jedermanns Fall. Auch in der Bürglalm ziehen Gäste ob der fehlenden Pommes manchmal enttäuscht von dannen. „Es braucht schon etwas Überzeugungsarbeit, vor allem bei Urlaubern mit Kindern“, sagt Bürgler. Aber: „Man muss als Gastwirt einfach eine klare Linie

haben und dann auch dazu stehen.“

Pommes und Co. werden zwar auch in Salzburgs höchstgelegenen Skigebiet angeboten, Gourmets kommen auf dem Kitzsteinhorn aber ebenso auf ihre Kosten. „Beim Einkauf für die gesamte Gastronomie wird versucht, regionale Lieferanten zu finden, die die Speisen frisch zubereiten und weitgehend auf Fertigprodukte verzichten“, sagt Maria Hofer vom Kitzsteinhorn-Marketing.

Zudem gibt es auf dem Gletscher eine eigene Konditorei, die täglich Mehlspeisen frisch zubereitet. Kulinarischer Höhepunkt sind die „Hochgenuss“-Veranstaltungen im Gipfel Restaurant: An mehreren Terminen verwöhnen Haubenköche die Gäste mit ausgefallenen Köstlichkeiten. Zuletzt war Roland Trettl, langjähriger Küchenchef im Hangar-7, auf 3029 Metern Höhe zu Gast. Auf dem Menüplan standen etwa Langostino-Sashimi, Schalotten im Kohle-Salzteig und Bisonfilet.

Besondere Herausforderung

Logistisch sind die kulinarischen Gletschergenüsse eine besondere Herausforderung: In der Zeit zwischen Oktober und Juni verfügt das gesamte Skigebiet über keine Zufahrt zum Berg. „Die gesamte

Versorgung, auch die der Gastronomie, geht über die Seilbahnen“, erklärt Hofer. Bei Minusgraden müssen so alle frischen und kälteempfindlichen Lebensmittel wie Eier, Salat oder Obst mit dem Skilift in die hoch gelegenen Betriebe transportiert werden. Die Lösung: eigene Mehrweg-Thermogebinde. Diese dienen auch der Müllvermeidung, denn „auch der muss wieder mit der Seilbahn ins Tal“.

Weinberg trifft Skiberg

Die Berggasthöfe und Skihütten auf der Schmitten stehen vom 14. bis 16. März bereits zum dritten Mal ganz im Zeichen des Rotweins. Bei den „Red Turns“ kommen burgenländische Winzer auf den Zeller Hausberg – ihre edelsten Tropfen sind freilich mit im Gepäck. In zehn verschiedenen Hütten können die Weine verkostet werden, die Winzer informieren aus erster Hand über ihre Kreationen. Insgesamt 15 Weingüter nehmen an den „Red Turns“ 2014 teil.

Nicht nur Skifahrer und Hüttenhocker kommen auf ihre Kosten: Am 14. März finden die „Red Turns“ ihren Weg ins Tal. Im Ferry Porsche Congress Center lädt die Schmitten ab 18 Uhr zur großen Weinverkostung.

„120 Salzburger Skischulen mit über 6000 Skilehrern sind wichtige Botschafter und Meinungsbildner in unseren Salzburger Skiregionen. Wir machen Winterurlaub zum unvergesslichen Erlebnis!“

Gerhard Stet, Obmann Salzburger Berufsskilehrer & Snowboardlehrer Verband



www.salzburger-skischulen.at

www.netzwerk-winter.at