**„Salz in der Suppe“: Kulinarische Entdeckungsreise durch das Salzkammergut**

**• 30 Tage im Zeichen des Genusses**

**• Die Essenz des Salzkammerguts auf dem Teller erleben**

**• Genussfrühling „Salz in der Suppe“ startet in die zweite Saison**

**Salzburg, 10. März 2025: Wenn der Frühling das Salzkammergut in warmes Licht taucht, beginnt eine ganz besondere Zeit für Genießer:innen. Der Genussfrühling „Salz in der Suppe“ – salzindersuppe.at – lädt von 1. April bis 1. Mai zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die Region ein. Zwischen Bergen und Seen stehen in den Gastronomiebetrieben jene Zutaten im Mittelpunkt, die die Küche des Salzkammerguts seit jeher prägen: Salz, Wasser und Fisch – ein Dreiklang, der die Region kulinarisch verbindet.**

Über vier Wochen hinweg verwandeln ausgewählte Wirtshäuser, Restaurants und Genussmanufakturen das Salzkammergut in eine Bühne für traditionelle Köstlichkeiten und raffinierte Spezialitäten. Gäste können in der einzigartigen Kulisse von Seen, Bergen und historischen Ortskernen mit allen Sinnen genießen und regionale Aromen entdecken. Der Auftakt erfolgt am 3. April mit einer großen Küchenparty in den Tourismusschulen Bad Ischl. Gemeinsam mit Köch:innen und Genussproduzent:innen zaubern die jungen Touristiker:innen feine Gerichte mit Zutaten aus der Region.

**Ein Frühling im Zeichen des guten Geschmacks**

Mit kreativen Rezepten, speziellen Menüs und kulinarischen Events bietet „Salz in der Suppe“ eine genussvolle Gelegenheit, den Frühling im Salzkammergut bewusst zu „erschmecken“. Die Köch:innen der Region lassen sich von den reichen Schätzen der Natur inspirieren – von fangfrischem Fisch aus glasklaren Seen bis hin zu traditionellen Spezialitäten mit dem berühmten „weißen Gold“. „Wir laden Einheimische und Gäste dazu ein, die geschmackliche Identität des Salzkammerguts in all ihren Facetten zu entdecken. Kaum eine Region ist so stark durch ihre natürlichen Ingredienzien geprägt wie diese: Salz, Wasser und Fisch sind seit Jahrhunderten untrennbar mit der Kulinarik des Salzkammerguts verwoben“, betont Christoph Parzer stellvertretend für seine Berufskolleg:innen. Der 2-Haubenkoch führt das Restaurant und den Betrieb im Boutique-Hotel „Zum Goldenen Hirschen“ in Gmunden. Er ist einer jener Genussproduzent:innen, die den Genussfrühling „Salz in der Suppe“ bespielen.

**Genussmomente im Salzkammergut erleben**

Neben den kreativen Kulinarik-Angeboten in den Gaststuben erwarten die Besucher:innen bei verschiedenen Events genussvolle Erlebnisse der Extraklasse. Ob bei einer abendlichen Schifffahrt mit Flying Dinner am

Traunsee, einem Grillkurs zur perfekten Zubereitung von Süßwasserfischen in Bad Goisern oder einem genussvollen Nachmittag mit fangfrischen Fischen und erlesenen Weinen in der Schlossfischerei am Fuschlsee. „Salz in der Suppe“ verbindet Genuss mit Erlebnis und macht den Frühling zur geschmackvollsten Zeit des Jahres. Weitere Informationen zu den teilnehmenden Betrieben gibt es unter **salzindersuppe.at**.

**Pressebild 1:**

Spitzenkoch Christoph Parzer (Zum Goldenen Hirschen, Gmunden) und sein Vater Hans Parzer (Fisch & Pasta, Gmunden) läuten den Genussfrühling „Salz in der Suppe“ im Salzkammergut ein.

**Bildnachweis:** Neumayr/Leopold, Abdruck honorarfrei!

****

**Pressebild 2:**

Salz, Wasser und Fisch stehen im Mittelpunkt des einmonatigen Genussfrühling „Salz in der Suppe“ (im Bild v. l.): Spitzenkoch Christoph Parzer (Zum Goldenen Hirschen, Gmunden) und sein Vater Hans Parzer (Fisch & Pasta, Gmunden).

**Bildnachweis:** Neumayr/Leopold, Abdruck honorarfrei!

***Rückfragen richten Sie bitte an:***

*Mag. Julia Fischer-Colbrie*

*Picker PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0,*

*E-Mail* *office@picker-pr.at**, www.picker-pr.at*