

Ü ***Auftakt-Veranstaltung zur Premiere von „Salz in der Suppe“***

Ü ***30-tägiger Genussfrühling im Salzkammergut fulminant gestartet***

Ü ***100 Betriebe und 20 Top-Events verwöhnen mit regionaler Kulinarik***

**Gelungener Auftakt von „Salz in der Suppe“:
Erster Genussfrühling im Salzkammergut erfolgreich eingeläutet**

***Die Weite des Traunsees, regionale Fischspezialitäten und anregende Gespräche: Die acht Tourismusregionen im Salzkammergut haben gestern, Donnerstag, den ersten Genussfrühling „Salz in der Suppe“ eingeläutet. Beim Auftakt-Event in den historischen Gemäuern von Schloss Ort in Gmunden trafen sich GastronomInnen & TouristikerInnen aus Salzburg, Oberösterreich und der Steiermark, um das flächenmäßig größte Kulinarik-Erlebnis im Salzkammergut aus der Taufe zu heben.***

Mit Räucherfischsuppe, Saibling-Sulz, gebeizter Lachsforelle und Salz-Bier gab es bei der Eröffnungsveranstaltung von „Salz in der Suppe“ einen kulinarischen Vorgeschmack auf das, was im kommenden Monat folgt. Noch bis 28. Mai steht das Salzkammergut ganz im Zeichen jener „Ingredienzen“, die Region und Küche geprägt haben: Salz – Wasser – Fisch. Dafür sorgen über 100 Kulinarikbetriebe und 20 Top-Veranstaltungen in den acht Tourismusregionen des Salzkammerguts, das sich über drei Bundesländer erstreckt. „Die Regionen verbindet die einzigartige Natur und die damit ganz eng verwobene Salzkammergut-Küche. ‚Salz in der Suppe‘ wird von nun an alljährlich die Saison einläuten und das Salzkammergut im Frühling zum Place to be für alle machen, die feines Essen mögen und sich zwischen Bergen und Seen wohlfühlen“, betont Mag. Michael Spechtenhauser, Geschäftsführer von Salzkammergut Tourismus.

Damit Gäste wie Einheimische beim Genussfrühling den „Seensuchtsort“ Salzkammergut mit allen Sinnen genießen können, stellen Wirtshäuser, Restaurants und Genussmanufakturen ihre Küche 30 Tage lang unter das gemeinsame Motto „Salz – Wasser – Fisch“. Mehr als 100 Betriebe haben ihre individuellen Genussfrühling-Rezepte kreiert: von Steckerlfisch-Variationen bis zu innovativen 3-Gänge-Menüs, von der zarten Saiblingcremesuppe über den frisch geräucherten Fisch in der Salzkruste – bis zum eigens eingebrauten „Salz-Bier“. 20 erlesene Top-Events wie Feinschmecker-Schifffahrten über die idyllischen Salzkammergut-Seen oder kulinarische Stadttouren laden zu Hochgenuss inmitten von Naturschauplätzen und zwischen historischen Gassen ein. „Die oberösterreichweite Kulinarik-Strategie ist ein fruchtbarer Boden für neue und genussvolle Initiativen und Veranstaltungen, die „hungrig auf echt“ machen. Der Salzkammergut Genussfrühling „Salz in der Suppe“ ist der beste Beweis, wie mit gelebter Kooperation und Begeisterung für die Region Neues entsteht und das Profil Oberösterreichs als Kulinarik-Destination gestärkt wird“, erklärt Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus.

Mehr Informationen zum Programm und den Tickets unter **salzindersuppe.at**.

*2023-04-28*

**Pressebild 1:** Die 8 Tourismusregionen des Salzkammerguts haben den Genussfrühling einläutet (v.l.): Pamela Binder (Ausseerland), Christian Schirlbauer (Dachstein Salzkammergut), Christian Andriska (Fuschlseeregion), Thomas Ebner (Mondsee-Irrsee), Angelina Eggl (Attersee-Attergau), Jakob Reitinger (Bad Ischl), Patrick De-Bettin (Wolfgangsee) und Andreas Murray (Traunsee-Almtal).

**Pressebild 2:** Stärken gemeinsam das Profil Oberösterreichs als Kulinarik-Destination (v. l.): Michael Spechtenhauser (Geschäftsführer Salzkammergut Tourismus), Andreas Winkelhofer (Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus) und Karlheinz Eder (Aufsichtsratsvorsitzender Salzkammergut Tourismus & Geschäftsführer Traunseeschifffahrt).

**Pressebild 3:** Experten unter sich (v.l.): Spitzenkoch Johann Parzer (Fisch & Pasta), Hubert Gassner (Leiter des Instituts für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft) und Christian Kohlmayr (Geschäftsführer Fischerei Ausseerland).

**Pressebilder 4 & 5:** „Salz in der Suppe“: Der erste Genussfrühling im Salzkammergut ist erfolgreich eingeläutet.

**Bildnachweise (alle):** Hannelore Kirchner / Abdruck honorarfrei!

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

*PICKER PR – talk about taste, Julia Fischer-Colbrie, Tel. 0662-841187-0,* *office@picker-pr.at**;* [*www.picker-pr.at*](http://www.picker-pr.at)