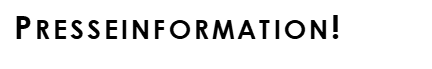
Ein Bild, das Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Ü ***Kulinarische Schätze des Salzkammerguts erleben***

Ü ***KöchInnen & GenussproduzentInnen verwöhnen an Land & zu Wasser***

Ü ***30-tägiger Genussfrühling in 8 Tourismusregionen & 3 Bundesländern***

**Premiere für „Salz in der Suppe“:  
Genussfrühling als neues kulinarisches Erlebnis im Salzkammergut**

***Der Genussfrühling „Salz in der Suppe“ – salzindersuppe.at – feiert 2023 Premiere und lädt damit zum flächenmäßig größten Kulinarik-Erlebnis im Salzkammergut ein. Von 28. April bis 28. Mai wird der „Seensuchtsort“ zum Place to be für alle, die feines Essen mögen und sich zwischen Bergen und Seen wohlfühlen. Die Wirtshäuser, Restaurants und Genusshandwerksläden der acht zugehörigen Tourismusregionen rücken 30 Tage lang*** ***jene „Ingredienzien“ in den Mittelpunkt, die ihre Küche geprägt haben und sie auch miteinander verbinden: Salz – Wasser – Fisch.***

Am 28. April startet mit „Salz in der Suppe“ der erste Genussfrühling im Salzkammergut. In mehr als 100 Betrieben und bei über 20 Veranstaltungen lässt sich die charaktervolle Region, die sich über die drei Bundesländer Oberösterreich, Salzburg und Steiermark erstreckt, kulinarisch erleben. Bei „Salz in der Suppe“ sind „Seensüchtige“ mit Genuss-Sinn eingeladen, sich mit lokalen, aromatischen und raffinierten Köstlichkeiten verwöhnen zu lassen. Dabei sind sie von außergewöhnlichen (Natur-)Schauplätzen umgeben – eine traumhafte Genuss-Kulisse, die auch die Seele nährt. „Wir laden alle Gäste und Einheimischen dazu ein, genussvoll in den Frühling zu starten und das Salzkammergut ganz bewusst zu ‚erschmecken‘. Dafür haben KöchInnen aus dem Salzkammergut spezielle Menüs kreiert und Speisen auf ihre Karten gesetzt, die den kulinarischen Reichtum der Region abbilden“, betont Johann Parzer vom Szenelokal „Fisch & Pasta“ in Gmunden am Traunsee stellvertretend für seine BerufskollegInnen. Für „Salz in der Suppe“ haben sich KöchInnen und GenussproduzentInnen aus allen acht Tourismusregionen zusammengefunden und stellen ihre Küche unter ein gemeinsames Motto.

**Motto des Genussfrühlings 2023: „Salz – Wasser – Fisch“**

Als neuer Fixpunkt in der Kulinarikszene läutet „Salz in der Suppe“ von nun an jährlich die im Salzkammergut besonders erlebenswerte Frühlingssaison ein. Im ersten Jahr lautet das Motto des Genussfrühlings „Salz – Wasser – Fisch“. Denn das Salz hat der aus Gestein und Wasser geformten Region ihren Namen geschenkt. Und mit mehr als 76 glasklaren Seen blickt das Salzkammergut auf eine lange Tradition in Fischfang und -zucht zurück, die heute altbewährt-innovativ weitergelebt wird. Wie kräftig das Salzkammergut im Geschmack ist, erleben Einheimische und Gäste beim Genussfrühling selbst: Salz und Wasser, das „weiße und blaue Gold“, haben die regionale Küche geformt und einzigartige Spezialitäten hervorgebracht. „Bei uns kommen die Produkte frisch von den Seen, Bächen, Wiesen und Feldern auf die Teller – und das in höchster Qualität, das schmeckt man. Im Mittelpunkt stehen dabei exzellente Fisch-Gerichte mit Reinanke, Saibling, Forelle & Co. Das Salz, das so bezeichnend für die Region ist, gibt unseren Gerichten die spezielle Note und ist hochwertige Basis – auch für zahlreiche Süßspeisen“, betont Marcel Ragger vom Genussufer in Unterach am Attersee. Ragger und Parzer zählen zu jenen mehr als 100 GenussproduzentInnen, die das Salzkammergut im Genussfrühling kulinarisch bespielen.

**100 Betriebe mit Spezial-Rezepten und „Salz-Bier“**

Für den 30-tägigen kulinarischen Start in die Saison haben die Gasthäuser, Restaurants und Genussmanufakturen im Salzkammergut ihre individuellen Genussfrühling-Rezepte kreiert. Einen Monat lang werden feine Gustostückerl in den Gaststuben, an den Tischen und auf den Speisekarten der acht lokalen Tourismusregionen präsentiert. Von Steckerlfisch-Kreationen bis zu innovativen 3-Gänge-Menüs, von der zarten Saiblingcremesuppe bis zum frisch geräucherten Fisch in der Salzkruste. Fisch-„Kunstwerke“ wie Alpenfischsalami, Knabberfisch oder SeeSushi® überraschen das Auge und schmeicheln dem Gaumen. Flüssiges Highlight ist das für den Genussfrühling eigens eingebraute „Salz-Bier“ einer kleinen oberösterreichischen Brauerei. „Eine der zentralen Vorgaben unserer Kulinarik-Strategie für Oberösterreich ist die Vernetzung von Tourismusbetrieben und Lebensmittel-ProduzentInnen, um touristische Angebote zu entwickeln und unseren Gästen neue Genuss-Erlebnisse zu servieren. ‚Salz in der Suppe‘ ist als regionsübergreifende Veranstaltungsreihe für das ganze Salzkammergut ein Musterbeispiel dafür, wie diese strategischen Zielsetzungen mit Leben erfüllt werden“, begrüßt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner die Initiative und wünscht eine genussvolle Premiere.

**20 erlesene Top-Events an Land und zu Wasser**

Neben den kreativen Kulinarik-Angeboten in den Gaststuben wird anlässlich von „Salz in der Suppe“ zu 20 erlesenen Top-Events geladen. Dazu zählen genussvolle Erlebnisse der Extraklasse auf den Seen, inmitten von Naturschauplätzen und zwischen historischen Gassen. Am Programm stehen unter anderem Feinschmecker-Schifffahrten sowie Zillen- und Plättentouren über die idyllischen Salzkammergut-Seen, ein Genussmarkt mit Live-Verkostungen, Fingerfood im Salzkammergut-Style, kulinarische Stadtführungen oder ein „Culinary Hopping“ für Probierfreudige, um häppchenweise Neues zu gustieren. Mehr Informationen zum Programm und den Tickets unter **salzindersuppe.at**.

*29-03-2023*

**Bildtext 1:** Über 100 GenussproduzentInnen aus dem Salzkammergut haben ihre individuellen Genussfrühling-Rezepte kreiert (im Bild v. l.): Johann Parzer (Fisch & Pasta, Gmunden), Johannes Fuchs (Arabella Jagdhof Resort am Fuschlsee), Dominik Edlinger (SeeSushi®, Strobl), Marcel Ragger (Genussufer, Unterach a. Attersee), Katrin Gschwendtner (Sunnhof, Oberhofen) Christoph „Krauli“ Held (Siriuskogl, Bad Ischl), David Frey (Goiserer Mühle, Bad Goisern) und Franz Schrottshammer (Zauchenwirt, Bad Mitterndorf).

**Bildtext 2:** Aus Oberösterreich sind beim Genussfrühling unter anderem Marcel Ragger (Genussufer, Unterach a. Attersee), Christoph „Krauli“ Held (Siriuskogl, Bad Ischl), Katrin Gschwendtner (Sunnhof, Oberhofen), David Frey (Goiserer Mühle, Bad Goisern) und Johann Parzer (Fisch & Pasta, Gmunden) mit dabei.

**Bildtext 3:** Dominik Edlinger vom SeeSushi® in Strobl am Wolfgangsee (links) und Johannes Fuchs vom Arabella Jagdhof Resort am Fuschlsee zählen zu jene Betrieben aus Salzburg, die ihre Köche unter das Motto „Salz – Wasser – Fisch“ stellen.

**Bildtext 4:** Lust auf den Genussfrühling „Salz in der Suppe“. Aus dem Ausseerland rückt unter anderem Franz Schrottshammer (Zauchenwirt, Bad Mitterndorf) jene „Ingredienzien“ in den Mittelpunkt, die die Salzkammergut-Küche geprägt haben.

**Bildnachweis:** 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*](mailto:office@picker-pr.at)*;* [*www.picker-pr.at*](http://www.picker-pr.at)