

Fuschlsee – Erlebnis- Kulinarium

Von der Bauernkost zum 3 Haubenlokal

„Salzburgerisch aufgetischt“ ist auch ein Schwerpunkt der Urlaubsregion Fuschlsee: Gourmet-Tempel und urige Wirtshäuser haben eine gemeinsame Philosophie: „Marktfrische & Bodenständigkeit“!

Die erste Geige auf den Speisekarten spielt dabei der Fisch. Der Brunnwirt in Fuschl am See bietet Kochkurse, abgestimmt auf das regionale, saisonale Produktangebot auf Gourmetbasis, inklusive dem gekochten fünfzügigen Menü um € 58,- an (ab 8 Personen nach Terminvereinbarung).

Besonders stolz ist man auf je 1 Haube beim Brunnwirt (www.brunnwirt.at) und den Gütl-Stuben im Hotel Ebners Waldhof (www.ebners-waldhof.at) in Fuschl am See. Die Krönung sind 3 Hauben des Restaurants Imperial im Schloss Fuschl (www.schlossfuschl.at).

Zum „Hofküchensee“ wurde der Fuschlsee zu den Zeiten ernannt, als noch Salzburgs Erzbischöfe das Schloss Fuschl zu Jagdausflügen nutzten. Das bedeutete, dass der gesamte Fischfang aus dem See ausschließlich für die Tafel des Erzbischofs bestimmt war – ein Beweis für die besonders gute Qualität der Fische aus dem glasklaren Wasser des Fuschlsees.

Zum Kulinarium am Fuschlsee gehört auch, bei der Herstellung regionaler Spezialitäten selbst dabei zu sein und (ofen)frische Qualität zu verkosten. Jeden Freitag von Juni bis September wird die über 130 Jahre alte Rumingmühle in Fuschl am See in Gang gesetzt und der Mahlvorgang erklärt. Fuschler Frauen backen dienstags auf traditionelle Art Bauernbrot und freitags Krapfen und Pofesen.

Der Schlossfischer am Westufer des Sees in Hof bei Salzburg lädt Gäste täglich zum Saibling-Räuchern in die Uferlaube. Dabei erklärt er seinen Beruf und die Besonderheiten der Fuschlsee-Saiblinge, eine Köstlichkeit, die man sich nicht entgehen lassen sollte.

Ebenfalls in Hof bei Salzburg veranstalten Bäuerinnen wöchentlich einen gemütlichen Abend mit selbst gemachten Spezialitäten im 600 Jahre alten Rauchhaus Mühlgrub. Wie Butter aus Milch erzeugt und anschließend gemodelt (=geformt) wird, zeigt man interessierten Gästen jeden Mittwoch von Mitte Mai bis September beim Fuschler Käsetag am Bambichlhof. Die anschließende Verkostung ist eine Selbstverständlichkeit am kulinarischen Fuschlsee.

Im Juli und August kann man sich samstags und sonntags mit einem echten „Bauernfrühstück“ beim Oberhinteregg in Faistenau verwöhnen lassen.

Unser Tipp: „€ 10,- zahlen – um € 11,- genießen!“ Mit dem Fuschler Gourmetgutschein kann man bei ausgewählten Betrieben 10 % sparen!

Fuschlsee Tourismus GmbH

Dorfplatz 1, 5330 Fuschl am See, Austria

Tel.: 06226 8384 – 0 , Fax DW 33

info@fuschlseeregion.com

www.fuschlseeregion.com