

Fuschlsee – Erlebnis- Kulinarium

Von der Bauernkost zum 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 ist 600 Jahre Wirtshaus und ebenso lange in der Hand derselben Familie. Vom Keller bis zur eigenen Kapelle ist alles im Originalzustand. Und bis vor zwei Jahren kochte Inhaber Johannes Brandstätter noch auf dem alten Holzofen. Auch er setzt auf Fische aus dem See und darf seinen Betrieb seit über 25 Jahren als Haubenlokal führen.

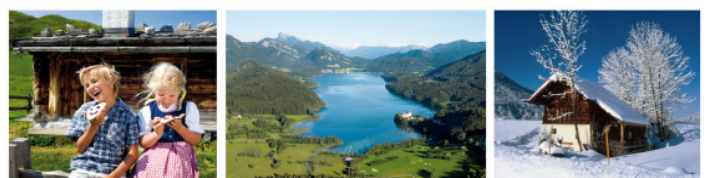
Besonders stolz ist man auch auf je 1 Haube in den Gütl-Stuben im Hotel Ebners Waldhof Resort & SPA in Fuschl am See wo Küchenchef Alexander Ebner den Kochlöffel schwingt. Seit 2010 darf sich auch das Restaurant Sheraton Hotel Jagdhof Fuschlsee mit einer Haube krönen. Last but not least speist man auch im Restaurant des bekannten Hotel Schloss Fuschl auf Haubenniveau. Das macht in Summe 4 Hauben in der Fuschlseeregion!

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. Geräuchert wird noch nach alter Tradition mit Buchen- und Erlenholz.

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 und im Anschluss daran eine Hofführung miterleben.

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

Genusspackage:

- 3 x Übernachtung im ausgewählten 4**** Hotel in der Fuschlseeregion
- 3 x reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 1 x Fonduevariation im Forsthaus Wartenfels
- 1 x 3-gängiges Überraschungsmenü mit Hauptgang „Fuschlseefisch“ im Haubenrestaurant Brunnwirt in Fuschl am See
- 1 x Portion Räucherfisch in der Schlossfischerei
- 1 x 0,3 l Bier in der Privatbrauerei „Bramsau Bräu“ und -10% auf eine Hauptspeise
- 1 x Glas hausgemachte Hollermarmelade bei Oberhinteregger's in Faistenau

Preis pro Person: ab Euro 274,00 (Ganzjährig buchbar)

Mehr Infos unter:

Fuschlseer Tourismus GmbH

Dorfplatz 1, 5330 Fuschl am See

Tel.: 0043 (0) 6226 8384 Fax DW 33

schirlbauer@fuschlseeregion.com

www.fuschlseeregion.com

