# Vom Essen und Trinken in Salzburg

***Essen und die Art wie oder was gegessen wird, öffnet den Blick auf Land und Leute, ist Ausdruck der eigenen Identität. Es muss beileibe nicht immer Haubenküche auf allerhöchstem Niveau sein, auch „normale Kost“ garantiert Gaumenfreuden. Wie überall haben sich neben der traditionell österreichischen, von zahlreichen ungarischen und böhmischen Einflüssen geprägten Küche auch in Salzburg regionale Spezialitäten herausgebildet, die in vielen Wirtshäusern und Restaurants angeboten werden.***

# Das Wirtshaus - weit mehr als nur Ort der Essensaufnahme

Dem Wirtshaus kommt in Salzburg große Bedeutung zu. Es ist sozusagen der Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens und spielt eine wichtige Rolle. In jedem richtigen Wirtshaus gibt es auch einen Stammtisch, der durch Größe und einen entsprechenden Hinweis als solcher gekennzeichnet ist. Natürlich sind Wirtshäuser dieser Prägung häufiger am Land zu finden, doch auch die Stadt Salzburg hat sich neben zahlreichen gutbürgerlichen Restaurants einige dieser Originale bewahrt.

# Von Bries bis Zander – die Vielfalt ist enorm

Öffnet man die Speisenkarte, so finden sich Klassiker wie Rindsuppe mit Leberknödel, Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel oder Nudeln und Gemüse, aber auch die Eachtlingsuppe – der Name Eachtling kommt von Erde und bezeichnet Kartoffel (Erdäpfel) oder zum Beispiel eine Salzburger Breznsuppe.

Bei Hauptspeisen wählt man zwischen dem weltbekannten Wiener Schnitzel – das Original ist immer vom Kalb –, Gulasch in verschiedenen Varianten, Schweinsbraten mit Knödel und Kraut, Tafelspitz (gekochtes Rindfleisch, serviert mit Röstkartoffeln, Spinat, Semmelkren, Schnittlauchsauce); Back- und Brathuhn mit Salat und Beilage oder auch Salzburger Bierfleisch, Beuschl, Mostbratl und Reindlrostbraten. Zahlreiche Gerichte widmen sich auch der fachgerechten und schmackhaften Verarbeitung von Lamm und Innereien wie Nieren, Leber oder Bries.

Jahreszeitlich bedingt sind Reh, Hirsch, Gams, Spanferkel, Fasan, Gans und Ente vertreten. Typische Beilagen hierzu sind Blau- oder Rotkraut, Kartoffel- oder Serviettenknödel, Maroni, Kartoffelkroketten und Preiselbeeren, die oft als Fülle die stets dazugereichten Äpfel oder Birnen zieren. Und was wäre Salzburg ohne die zahlreichen heimischen Fischarten, die regelmäßig den Weg in Salzburgs Küchen finden. Forelle, Saibling, Karpfen, Wels, Felchen, Reinanken und Zander geben sich dort gebraten, gebacken, geräuchert oder „blau“ ein Stelldichein.

In der Rubrik mit herzhafteren Spezialitäten findet man auch Kasnocken, Krautspatzen, Fleischkrapfen, Kaspressknödel, Blunznstrudl, Leberwurst, Hasenöhrl, Nidei, Gröstl und Co. Hat man zuviel des Guten konsumiert, so schafft ein Schnaps wieder Platz. Verarbeitet wird so ziemlich alles, was Mutter Natur bietet. Von der Marille bis zur Quitte, der Zwetschke bis zur Vogelbeere, deren Schnaps auf Grund der mageren Ausbeute zwar entsprechend hochpreisig ist, dafür aber mit einzigartigem Geschmack belohnt.

# Darf’s auch noch was Süßes sein?

Vollzieht man dann den Schwenk zur süßen Küche, ist das kulinarische Erbe der
K+K-Monarchie deutlich spürbar. Apfel- oder Topfenstudel, Topfen- Marillen- oder Zwetschkenknödel mit Butterbrösel, Kaiserschmarrn, Palatschinken, Mohr im Hemd und Buchteln mit Vanillesauce lassen die Wahl schwer werden. Gar nicht zu reden von der Abteilung Kuchen und Torten, deren bekannteste Vertreter zweifelsohne Guglhupf, Sacher- und Linzertorte, Esterhazy- oder Doboschschnitte sind. Die landestypischste Spezialität sind die Salzburger Nockerl, für deren Verzehr man allerdings etwas Zeit mitbringen muss, da sie im Ofen frisch zubereitet werden. Dem Gast werden dann drei flaumige, goldbraune mit Staubzucker bestreute „Berge“ vorgesetzt, die gut und gerne für drei Personen reichen.

# Und auch die flüssige Seite kommt nicht zu kurz

Zu einem guten Essen gehört bekanntlich auch ein entsprechender Tropfen. Vom kristallklaren Gebirgsmineralwasser über biologisch erzeugte Säfte bis hin zu Weinen in- und ausländischer Provenienz wird alles geboten, wobei angemerkt werden muss, dass Salzburg kein Boden für den Weinanbau ist. Wirklich hier beheimatet ist Bier mit seiner fast viertausend Jahre alten Kultur. Zahlreiche Brauereien pflegen hier Braukunst auf höchstem Niveau und produzieren vom Märzen über Pils, Zwickl- oder Kellerbier bis zum Hefe- bzw. Champagnerweizen und Bockbier alles, was Anhänger des Gerstensaftes und solche, dies es noch werden wollen, kennen und schätzen. Auch die UNESCO-geadelte Kaffeehaustradition hat ihren Platz in Salzburg. Die Konsumation eines Kleinen oder Großen Braunen, Einspänners oder einer Melange in einem typischen Salzburger Kaffeehaus ist ein besonderes Erlebnis, das man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte.

**Salzburger Märkte – Tummelplatz frischer Ware**

Die Marktkultur ist sehr stark in Salzburg. Jeden Donnerstag findet vor der Andräkirche auf der rechten Altstadtseite die „Schranne“ statt. Schon seit 1906 werden hier Gemüse, Käse und Schinken, aber auch Blumen und Kleinkunstwerk feilgeboten. Täglich außer Sonntag lockt der Grünmarkt am Universitätsplatz zum Genuss lokaler Ware. Samstags wird der Markt um die Wiener-Philharmoniker-Gasse erweitert und bietet noch mehr Platz für den Genuss.

**Salzburgs Originale**

Während die österreichische und regionale Küche gut vertreten sind, bietet Salzburg auch einige Originale, die man automatisch mit der Stadt verbindet. Dazu zählen natürlich die Mozartkugeln, die 1890 hier erfunden wurden. Auch die Salzburger Nockerl und die Darstellung der drei Salzburger Stadtberge sind unweigerlich hier verankert. Der Legende nach wurde in Salzburg das Bosna erfunden, stilvoll erstanden im Balkan Grill in einem Durchhaus der Getreidegasse. Eine ganz besondere Spezialität ist der weiße Kaviar von Walter Grüll in Grödig.

# Kleine kulinarische Reise durch die ganze Welt

Doch Salzburg hat beileibe nicht nur gutbürgerliche und klassisch österreichische Küche oder Gourmettempel zu bieten. Ein Blick in den Restaurantführer offenbart ein Panoptikum an Kulinaria aus aller Welt. Von Argentinien über China, Griechenland, Indien, Japan bis nach Malaysien, Mexiko, Thailand und der Türkei geht die Reise. Nicht zu vergessen sind die zahlreichen mediterran geprägten Stätten des Genusses. Auch die wachsende Gemeinde der Vegetarier und Veganer kommt in Salzburg nicht zu kurz. Fast jedes Restaurant bietet einige vegetarische Speisen als Alternative an und einige Gaststätten haben sich auf rein vegetarische Küche spezialisiert. Das Bewusstsein für biologisch einwandfrei hergestellte und verarbeitete Lebensmittel ist in den letzten Jahren merklich größer geworden. Diesem Umstand tragen zahlreiche, in jeder Kategorie und Preisklasse zu findende Restaurants Rechnung.

**Weitere Informationen:**

Tourismus Salzburg, Auerspergstraße 6, 5020 Salzburg, Austria

Tel.: +43/662/889 87 - 0, Fax: +43/662/889 87 - 32, [www.salzburg.info](http://www.salzburg.info), #visitsalzburg

**Pressekontakt:**

Susanne Zauner, Tel.: +43/662/889 87 – 305, presse@salzburg.info

Stand: Juli 2023