

Mehr als eine gelungene Komposition

Salzburg verführt die Sinne mit kulturellem Glanz, feinen Mozartkugeln, ausgezeichneter Kochkunst und einem paradiesischen Umland

Von Silke Liebig-Braunholz

Salzburg verzaubert – nicht nur, weil seine prunkvolle Vergangenheit hier noch allgegenwärtig ist, sondern gerade wegen seiner modernen Lebensart. Neben romantischen schmalen Gassen, prächtigen Bauten des Barock sowie jahrhundertalten Bürgerhäusern hat sich in dieser Stadt in den vergangenen zehn Jahren gerade die gehobene Gastronomie einen Namen gemacht. Für die meisten der rund 6,9 Millionen Salzburg-Touristen pro Jahr gehört deshalb heute nicht nur der Besuch vom Mozart-Wohnhaus, der Festung Hohensalzburg oder des Hellbrunner Schlossparks mit den Wasserspielen zum Pflichtprogramm, sondern auch das Genießen feiner Lebensart.

Das Schlendern durch die charmante Getreidegasse, in der Wolfgang Amadeus Mozart als wohl bekanntester Sohn

der Stadt am 24. Januar 1756 geboren wurde, hat dabei Tradition. Hier trinkt man den Kaffee am besten in seinem gut erhaltenen Geburtshaus, in dem sich heute die Hagenauerstuben befinden, und harret der köstlichen Dinge, die da kommen: eine Salzburger Mozartkugel dabei zum Mozartkaffee serviert zu bekommen, kann eine Sünde sein. Sie anschließend in jener Konditorei einzukaufen, in der sie im Jahre 1890 erfunden wurde, ist ein Muss. „Auch wenn mein Urgroßvater Paul sich diese kleine Nougat-Kugel einst nicht hat patentieren lassen, wurde sie doch weltberühmt. Schauen Sie, die Touristen kommen täglich in Strömen und kaufen die Praline als Mitbringsel ein“, erzählt Norbert Fürst, der das Erbe seiner Vorfahren in 4. Generation fort führt. In seiner Kon-

Der Kern wird in Nougat eingehüllt

ditorei werden die originalen Mozartkugeln auch heute noch in Handarbeit nach der herkömmlichen Rezeptur hergestellt und in blau-silberner Stanniolfolie verpackt. „Der Kern besteht aus einer Pistazie, die in Lübecker Marzipan eingehüllt wird. Anschließend tauchen wir ihn auf einem Stäbchen in feinem selbst gemachten Nougat ein und lassen ihn auf einem Brett erstarren“, erklärt er. So entsteht jede einzelne der rund eine Million originalen Mozartkugeln pro Jahr, die die Konditorei ausschließlich in ihren Salzburger Geschäften und über das Internet in Österreich und Europa vertreibt, nach der alten handwerklichen Kunst.

Den feinen Unterschied zur industriell hergestellten Mozartkugel erkennen nur Wenige – neben der edleren Verpackung erkennt man die echten auch am eigenen Nougatver-

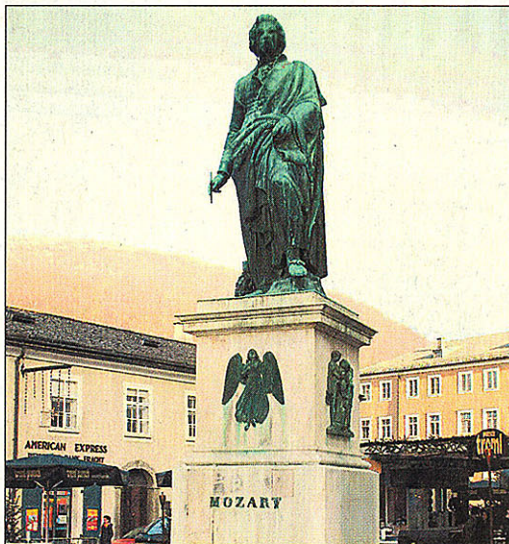
schieden Geschlossenheit im Jahre 1997 von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannte – Altstadt mit weiteren Sehenswürdigkeiten wie etwa dem Mönchsberg, Herbert-von-

Kochkünstlern

aufwarten. Für die Gastgeber sind Speisen wie etwa delikate Amuse bouches, das Filet und Timbale vom Pinzgauer Rind, die Lammkronen in Eierschwammmerkruste mit gefüllter Artischocke und das Bitterschokoladendessert immer ein Zeichen der Gastfreundschaft. So beispielsweise auch für Andreas Döllner, Küchenchef im 3 Gault Millau-Hauben-Restaurant Döllner in Golling. „Für mich ist es ein Handwerk, das ich täglich ausübe, um meine Gäste zu verwöhnen. Dieses Handwerk muss man beherrschen, um kreativ sein zu können. Denn die Gourmetfreunden beginnen zunächst bei der optischen Darstellung und müssen dann vor allem die Zunge überzeugen“, beschreibt er die Selbstverständlichkeit, mit der er die



Purer Genuss: Angelika und Wolfgang Zemanek aus Wien lassen sich gern im 5-Sterne-Hotel Salzburgerhof in Zell am See verwöhnen.



Allgegenwärtig: Der größte Stern der Stadt hat seine Strahlkraft nie verloren. Wolfgang Amadeus Mozart scheint in Salzburg fast lebendig. FOTOS: LIEBIG-BRAUNHOLZ/NH

schluss, der das Loch umschließt, in der vorher das Stäbchen steckte.

Jene liebenswerte Landeshauptstadt an der Salzach hat aber noch mehr zu bieten. So etwa eines der größten und bedeutendsten Festivals der Welt – die Salzburger Festspiele sind lange schon Treffpunkt der künstlerischen und musikalischen Elite. Oder aber eine – wegen ihrer architektoni-

Karajan-Platz oder dem Mozartplatz. Und natürlich die nicht nur unter den Festspielgästen so beliebte Haute Cuisine, die Liebhaber gepflegter Gastronomie in Salzburg und im Salzburger Land immer wieder neu überrascht. Nur wenige Regionen in Österreich können mit einer derart stattlichen Anzahl an haubenprämierten Restaurants und international ausgezeichneten

Die Zunge muss begeistert sein

Gäste mit seinen bodenständig verwurzelten aber zugleich mediterran inspirierten Kreationen verwöhnt.

Wer sich nach einem Ausflug in einen der Gourmettempel noch in Salzburger Umgebung umschaut, die unter anderem eines der attraktivsten Gletscherskigebiete am Kitzschorn und zahlreiche Golfplätze bietet, hat danach zweifellos aufgetankt. (NH)

Informationen

Allgemein: Wissenswertes über die Stadt und die Salzburg-Card, mit der man viele Sehenswürdigkeiten zum Nulltarif erkunden kann unter www.salzburg.info, ☎ 0043/662/889870, Mozartwoche 2005 vom 21. bis 30. Januar, www.mozarteum.at, Salzburger Festspiele 2005 vom 25. Juli bis 31. August, www.salzburgfestival.at.

Gourmettipps: Genießerrestaurant Pfefferschiff in Hallwang, www.pfefferschiff.at, Genießerrestaurant Döllner in Golling, www.doellner.at, Gasthaus zu Schloss Hellbrunn in Salzburg, www.taste-gassner.com.

Hoteltipps: Hotel Gasthof Gmachl in Bergheim, www.gmachl.at, Wellness-Golf- & Genießerhotel Salzburgerhof in Zell am See, www.salzburgerhof.at.



Süße Sünde: Norbert Fürst führt das Vermächtnis seines Urgroßvaters fort und produziert die originalen Mozartkugeln.