

salzkammergut



# salz in der suppe

genussfrühling im salzkammergut



28. April – 28. Mai 2023

# AUSUFERND. KULINARISCH. ECHT.

Mehr als 76 glasklare Seen, wilde Flüsse, tosende Wasserfälle. Kostbare Salzkristalle, umschlossen von majestätischen Bergen. Gestein und Wasser haben das Salzkammergut geformt. Das Salz hat ihm seinen Namen geschenkt. Der Genuss-Frühling „Salz in der Suppe“ vereint all die daraus hervorgebrachten Schätze und zeigt sie nach außen. Dabei tritt das Salzkammergut als charakterreiche Region auf, die sich über drei Bundesländer erstreckt. Zugleich präsentieren sich die acht einzigartigen Tourismusregionen mit ihren kulinarischen, kulturellen und landschaftlichen Vorzügen. „Salz in der Suppe“ soll sich als jährlich wiederkehrender, außergewöhnlicher Auftakt in eine erfolgreiche Sommersaison etablieren. Und es ist eine Einladung an Gäste und Einheimische, ihrer „SEENSUCHT“ zu folgen: nach Genuss, Natur, Regionalität und Authentizität.

**Die Einzigartigkeit des Salzkammerguts gemeinsam feiern.  
Wertschätzen. Weitererzählen. Wiederkommen.**

Mehr. Salz.  
Mehr. Fisch.  
Mehr. Genuss.



# MIT AN BORD KOMMEN.

Der neue Genuss-Frühling „Salz in der Suppe“ holt die Vielfalt des Salzkammerguts vor den Vorhang. Vom historischen Traditionsbetrieb bis zum innovativen Newcomer:

- Restaurants, Gasthäuser, Cafés und Almhütten
- Hotels, Pensionen, Campingplätze & Co.
- Touristische Anbieter wie Schifffahrt, Salzbergwerke etc.
- ... gerne auch in Kooperation mit ProduzentInnen, Hofläden, HandwerkerInnen und Kulturschaffenden



## TEILNAHMEKRITERIEN.

### Jeder teilnehmende Betrieb sollte:

- eigene Speise- oder Getränkekarte (auch Einlageblatt möglich) mit „Salz in der Suppe“-Logo erstellen oder das Logo in die bestehende Speisekarte integrieren.
- mind. 2 speziell gekennzeichnete Speisen zum Thema „Salz“, „Wasser“ und/oder „Fisch“ auf der Karte haben.
- gekennzeichnete Gerichte mit vorwiegend regionalen Produkten anbieten & regionale ProduzentInnen im Idealfall auch nennen.
- auf der Getränkekarte mind. 3 Getränke mit Quellwasser und saisonalen Zutaten (z.B. Holler, Minze) angeführt haben.
- Werbemittel von „Salz in der Suppe“ auflegen.
- Wasserkrüge sowie Salze bzw. Salz-Menagen auf den Tischen einstellen.

### Jeder teilnehmende Betrieb erhält kostenlos:

- 5 Salzmenagen\* von Salinen Austria
- 5 Wasserkrüge\* von Gmundner Keramik

*\*zusätzliche können käuflich erworben werden*

*Für die teilnehmenden Betriebe gibt es keinen Mitglieds- bzw. Marketingbeitrag.*

## ANMELDUNG.

Neugierig geworden? Wir freuen uns, wenn Sie mit an Bord kommen und wir gemeinsam einen außergewöhnlichen Genuss-Frühling im Salzkammergut feiern. Anmeldeschluss für interessierte Partnerbetriebe ist am 10. Februar 2023.

**Weitere Infos finden Sie ab Februar online unter [salzkammergut.at](https://salzkammergut.at)**

## IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN FÜR DETAILLIERTERE INFORMATIONEN:

Tourismusverband Attersee-Attergau	07666 / 7719	<a href="mailto:info@attersee.at">info@attersee.at</a>
Tourismusverband Ausseerland-Salzkammergut	03622 / 54040	<a href="mailto:info@ausseerland.at">info@ausseerland.at</a>
Tourismusverband Bad Ischl	06132 / 27757	<a href="mailto:office@badischl.at">office@badischl.at</a>
Tourismusverband Dachstein-Salzkammergut	05 / 95095	<a href="mailto:info@dachstein-salzkammergut.at">info@dachstein-salzkammergut.at</a>
Fuschlsee Tourismus GmbH	06226 / 8384	<a href="mailto:incoming@fuschlseeregion.com">incoming@fuschlseeregion.com</a>
Tourismusverband Mondsee-Irrsee	06232 / 2270	<a href="mailto:info@mondsee.at">info@mondsee.at</a>
Tourismusverband Traunsee Almtal	07612 / 74451	<a href="mailto:info@traunsee-almatal.at">info@traunsee-almatal.at</a>
Wolfgangsee Tourismus GmbH	06138 / 8003	<a href="mailto:info@wolfgangsee.at">info@wolfgangsee.at</a>

**salzkammergut.at**



Dieses Projekt wird vom Land Oberösterreich gefördert.