



09.08.2017 - 09:03 Uhr

Eachtling, Tauernroggen und Almmarzipan: Der Geschmack des Salzburger Lungaus - VIDEO

Lungau (ots) -

Es gibt Regionen in den Alpen, die es geschafft haben, ihren ursprünglichen Charakter zu bewahren. Regionen, wo Familienrezepte und lokale Schmankerl alle Foodtrends überdauern, wo ehrliche heimische Produkte mit Herzblut erzeugt und vor Ort veredelt werden, wo man seit Generationen dem Rhythmus der Natur folgt. Im Süden des Salzburger Landes findet man solch ein seltenes Juwel - die Ferienregion Salzburger Lungau verspricht mit dem Gütesiegel "Österreichische Genussregion" einen Sommerurlaub, der sprichwörtlich auf der Zunge zergeht.

Zusätzlich zu den alpinen Gipfeln können Urlauber hier im Salzburger Lungau kulinarische Höhepunkte erklimmen: In der ursprünglichen, als Unesco Biosphärenpark ausgezeichneten Natur der Niederen Tauern und der Nockberge erntet man die Früchte der Natur direkt und unmittelbar, so wie früher. Andreas Kaiser, der Geschäftsführer des Lungauer Saatzucht- und Saatzbauvereins erklärt im Interview, was es mit den berühmten Lungauer Kartoffeln, den sogenannten Eachtling, auf sich hat und warum das Lungauer Almmarzipan auch heute noch das Wandern von Bergsee zu Bergsee versüßt.

Zwtl.: So schmeckt der Salzburger Lungau

"Bei den Eachtling ist es wie beim Wein, man schmeckt die Beschaffenheit des Bodens, auf dem die Pflanze wächst, die Intensität der Sonneneinstrahlung bei Süd-, Ost- oder Hanglage und auch die Seehöhe spielt eine große Rolle," erklärt Andreas Kaiser, der Geschäftsführer des Saatzuchtvereins des Salzburger Lungaus. "Wir sind davon überzeugt, all diese Besonderheiten unserer Gegend schlagen sich in unseren Naturprodukten wieder. Der Salzburger Lungau liegt im Durchschnitt auf über 1000 m Seehöhe. So sind die Eachtling hier ganz anderen Witterungen ausgesetzt. Im Winter haben wir viel Schnee und im Sommer zählen wir zu den sonnenreichsten Gebieten in ganz Österreich. Der Eachtling mag es trocken, da kommt ihm die geringe Niederschlagsmenge hier ganz Recht. Und vom hervorragenden Geschmack kann sich jeder Urlauber selbst überzeugen. Ganz Österreich liebt unsere Eachtling. Man könnte sogar sagen, der Eachtling ist identitätsstiftend für den Salzburger Lungau. In einer modernen schnelllebigen, globalisierten Welt, sind wir stolz darauf, ein echtes Stück Heimat auf dem Teller zu haben und daraus hervorragende traditionelle sowie moderne Gerichte für unsere Gäste zu zaubern.", schwärmt Andreas Kaiser, der bereits seit seiner Jugend leidenschaftlich Eachtling züchtet.

Zwtl.: Bio-Qualität statt Quantität

Beim Anbau der Eachtling spielen die Menge eine untergeordnete Rolle - Qualität, Geschmack und der Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel stehen klar im Vordergrund, berichtet Andreas Kaiser und rechnet vor: "80 Prozent der hier produzierten 1000 Tonnen werden biologisch angebaut. Von den 400 Tonnen Speisekartoffeln wird ein Drittel direkt in der Region vermarktet, die anderen zwei Drittel gehen an das restliche Österreich. Weitere 400 Tonnen setzen wir als Saatgut selbst wieder ein und die restlichen 200 Tonnen sind Futtermittel für die landwirtschaftlichen Betriebe der Region."

Zwtl.: Süßes Almgold

"Erklärtes Ziel unseres Saatzgutvereins ist es, alte Sorten zu erhalten, die sonst in Vergessenheit geraten würden. Bei der Gründung 1946 waren besonders robuste Saatzgutsorten von Interesse, die gut an das hiesige Klima angepasst waren. Damals gab es Engpässe bei winterharten Roggensorten, so entstand die Idee, den alten Tauernroggen wieder aufleben zu lassen", beschreibt der Saatzgut-Experte. Das Tauernroggenmehl ist neben Butterschmalz die Hauptzutat für den geschichtsträchtigen Gaumenschmeichler Lungauer Almmarzipan, auch Rahmkoch genannt. Zusammen mit Ei, Rosinen, Zimt und Anis entsteht eine süße Köstlichkeit, die früher hart arbeitende Almbauern mit genügend Energie und Kalorien für ihr kräftezehrendes Tagwerk versorgte. Heute stärkt es Urlauber für die aussichtsreichen Wanderungen zu einem der 60 Bergseen der Region.

Zwtl.: Köstliche Wanderungen zurück zu den Wurzeln

"Heutzutage stellen wir bei den Verbrauchern vermehrt ein Umdenken fest. Regionale, saisonale und biologische Lebensmittel rücken wieder in den Vordergrund", erklärt Andreas Kaiser. Auch dafür ist der Salzburger Lungau Geheimtipp und Vorreiter gleichzeitig. Die Via Culinaria ist im wahrsten Sinne des Wortes ein "kostbarer" Genusswegweiser für die kulinarischen Gipfel des Salzburger Lungaus. Von Marmeladen-Magie über selbst gebrannten Schnaps bis hin zur Haubenküche finden Gourmets hier viel Leidenschaft und Können rund ums Essen, Trinken und Genießen. Mit Herzblut und Engagement werden so aus heimischen Produkten erstklassige Spezialitäten zubereitet.

Wer im Urlaub bei seinen Wanderungen und Biketouren den Geschmack der authentischen alpinen Küche inmitten einer vielfältigen Landschaft aus Almwiesen, Wäldern, Bergen und Seen erleben möchte, der kann sich diese im Salzburger Lungau auf der Zunge zergehen lassen.

[Videodownload und Einbindungsdetails] (<https://www.apa-ots-video.at/video/9931b0500ebf495eb1b0500ebfd95e31>)

Video(s) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalvideo-Service sowie im OTS-Videoarchiv unter <http://video.ots.at>

Rückfragehinweis:

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

info@fufda.de

www.fufda.de

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5158/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES
AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100062646/100805533> abgerufen werden.