

## KOCH GIPFEL



In schwindelnden Höhen: Sepp Schellhorn, Eckart Witzigmann, Jörg Wörther, Leo Bauernberger. Bild: SN/ST

## „Schwindelfreie“ Gasteiner Gipfelnockerl

Sind Haubenköche auch schwindelfrei? Im Gasteinertal fiel die Antwort auf diese Frage am Dienstag leicht: Da schwingen „Jahrhundertkoch“ Eckart Witzigmann und der „Koch des Jahrzehnts“, Jörg Wörther, gemeinsam mit dem „Klimakoch“ Sepp Schellhorn auf 2300 Metern Seehöhe die Kochlöffel und plädierten für mehr Ehrlichkeit in der heimischen Küche.

Es scheint, dass Gasteiner in der Spitzenküche bisher einen Startvorteil hatten – immerhin stammen gleich zwei Aushängeschilder der österreichischen Küche aus dem altherwürdigen Kur- und Skisportort. Während Jörg Wörther seine Lehre im berühmten Grand Hotel Gasteinerhof absolvierte, verdiente sich Eckart Witzigmann bereits Ende der 1950er-Jahre im Hotel Straubinger seine ersten Sporen, bevor er seine kulinarische Weltkarriere startete.

Die „New York Times“ erhob ihn sogar zum „Koch der Könige und Götter“.

Höchste Zeit also, den alten Helden auch in der Heimat ein paar Denkmäler zu setzen.

So kam es, dass auf der neu errichteten Stubnerkogelbahn in Bad Gastein nun eine Eckart-

**Kulinarische Riesen wie Gastein können erweckt werden.**

**Eckart Witzigmann, Koch**

Witzigmann-Gondel mit der Nummer 100 ihre Kreise zieht, dicht gefolgt von der Gondel Nummer zehn namens „Jörg Wörther“.

Die beiden prominenten Köche ließen sich die Jungfernfahrt in ihren Gondeln natürlich nicht entgehen. Anschließend luden sie auf der spekta-

kulären, 140 Meter langen Hängebrücke auf dem Stubnerkogel, zu Schwarzbeernocken mit Bauernhonigrahm. Dabei handelt es sich um eine Süßspeise aus dem Kulinarikführer „Via Culinaria“. Auch dieser entstand unter der Patronanz Witzigmanns.

Darin sind sieben Genussrouten durch das Salzburger Land mit 184 Gasthäusern, Haubenrestaurants, Almen, Hütten und Delikatessenläden enthalten. Gemeinsam mit Leo Bauernberger, dem Chef der Salzburger Land Tourismusgesellschaft, plädierten die drei Köche in schwindelnden Höhen für mehr Bodenständigkeit in der heimischen Küche: „Anstatt exotische Zutaten heranzukarren, sollte man die hervorragenden heimischen Produkte einfach Produkte sein lassen und so schlafende kulinarische Riesen wie Gastein wieder zum Leben erwecken.“

**FLORIAN T. MRAZEK**

## eat &amp; meet



## Salzburg

**Genuss.** Ein Abend in der Salzburger Altstadt kann im März alles sein – außer fad. Die Wirte laden zum zweiten Mal zu „eat & meet“.

**PETER GNAIGER**

**SALZBURG (SN).** Essen als Schauspiel. Dieses Erlebnis wurde jahrzehntelang nur mit der gehobenen Küche verbunden. Was für Gäste wie Gastgeber allerdings nicht immer von Erfolg gekrönt war. Denn die Gäste fragten sich oft, welchen Sinn die vielen merkwürdig aussehenden Besteckteile haben, die vor ihnen lagen. Das Servicepersonal wiederum fragte sich, ob es vergessen hatte, dem Gast einen geheim gehaltenen Wunsch von den Augen abzulesen.

Eine völlig andere Definition für die Verbindung von Essen und Schauspiel gelang bereits im Vorjahr der Altstadt-Marketing-Chefin Inga Horny. Da erarbeitete sie gemeinsam mit Gerhard Eder ein Programm für die sogenannte „Saure-Gurken-Zeit“ der Salzburger Gastronomie. Was als Pausenfüller zwischen Mozart-Wochen und Osterfestspielen gedacht war, entpuppte sich bereits bei der Premiere als Höhepunkt des Jahres. Die Veranstaltungsserie in der Altstadt wurde „eat &