

Köche-Gipfel auf 2.300 m

Die Kochstars
Eckart Witzigmann,
Jörg Wörther, Sepp
Schellhorn und SLT-
Chef Leo Bauernber-
ger am Werk.



SVB, Badgastein/TVB

„Via Culinaria“ am Stubnerkogel Köche zaubern auf Hängebrücke

„Schwarzbierknocken mit Bauernhonigrahm“ wurden für einen guten Zweck verkauft. Die Köche bekamen Gondeln geschenkt.

Bad Gastein. „Gipfelgenuss hat nicht nur etwas mit Skifahren zu tun“, lacht Haubenkoch Sepp Schellhorn zu ÖSTERREICH und meint augenzwinkernd: „Auch der kulinarische Genuss ist auf den Gipfeln wichtig!“

Kochshow auf 2.300 m. Gesagt, getan: Die neue 140 Meter lange Hängebrücke

am Stubnerkogel im Gasteintal war am Dienstag Schauplatz eines kulinarischen Gipfeltreffens der besonderen Art.

Schwarzbierknocken. Neben Schellhorn zauberte Haubenkoch Jörg Wörther mit kräftiger Unterstützung von *Via Culinaria*-Experte Leo Bauernberger und im Beisein von *Via Culinaria*-Schirmherr Eckart Witzigmann in 2.300 Meter Seehöhe gemeinsam ein köstliches regionaltypisches Gericht. „Trotz et-

niger Windstöße blieb alles in der Pfanne“, berichtet Schellhorn.

Mit einer Riesenfanne und Köstlichkeiten ausgestattet, schwangen sie auf der Hängebrücke gemeinsam den Kochlöffel und zauberten „Schwarzbierknocken mit Bauernhonigrahm“. Das Gericht wurde für einen kreativen Zweck unter Genießern verkauft. **Gondelübergabe.** Eine besondere Ehrung gab es für die beiden Bad Gasteiner Witzigmann und Wörther:



Kaum zu glauben: Auf der 140 Meter langen Hängebrücke kochten Jahrhundertkoch Witzigmann und Co. so richtig auf.

Zwei Gondeln wurden mit ihrem Kontertei verzert und bringen die Wintersportler auf und ab.

Sieben Genusswege. Das neue Buch „Via Culinaria“ bietet mit sieben Genuss-touren des kulinarischen Angebots im Salzburger Land 184 Genussadressen an. Mehr Infos unter www.via-culinaria.com. (lam)