



Salzburger Nockerln

Von Tina Laske

„Ich freu mich wie ein kleiner Bub!“, jubelte Jörg Wörther. Der Koch des Jahrzehnts hat jetzt nämlich ein neues „Spielzeug“.

Die Gasteiner Bergbahnen widmeten dem Künstler am Herd und seinem Lehrmeister und Koch des Jahrhunderts Eckart Witzigmann ihre persönliche Gondel.

„Sie sind Gasteins große Söhne und tragen unsere kulinarische Vielfalt in die ganze Welt hinaus!“, freute sich Bergbahnen-Boss Mag. Franz Schafflinger, der Dienstagmittag auch gleich



Schwindelfrei: Sepp Schellhorn, Eckart Witzigmann, Jörg Wörther, Leo Bauernberger

Eine Gondel für Witzigmann und Wörther:

Gasteins große Söhne

zur Kostprobe auf den Stubnerkogel bat.

Beim kulinarischen Gipfeltreffen in 2.300 Meter Seehöhe, auf der 140 Meter langen Hängebrücke, zauberten die beiden gemeinsam mit Top-Gastronom Sepp Schellhorn in einer Riesenfanne Schwarzbeernocken mit Bauernhonigrahm. Da lief den Pistenflitzern das Wasser im Mund zusammen!

„So können unsere internationalen Gäste nicht nur

einen Blick in unseren neuen Guide „Via Culinaria“ werfen, sondern auch gleich die Probe aufs Exempel machen!“, lobte Salzburger Land Tourismus-Chef Leo Bauernberger. Er präsentierte die neue Gastro-Fibel, die 184 Genussadressen quer durch Stadt und Land beinhaltet: Wirtshäuser, Hauben-Restaurant, Brauereien, Fischräuchereien und Schnapsbrenner bis hin zu Skihütten und Almen.



▲ Der gebürtige Gasteiner und Koch des Jahrzehnts Jörg Wörther präsentiert seine persönliche Gondel. „Es ist eine große Ehre!“

◀ Gasteins Bergbahnen-Boss Franz Schafflinger und Ski-schul-Chef und Witzigmann-Jugendfreund Werner Pflaum.

Schwarzbeernocken mit Bauernhonigrahm:

500g Schwarzbeeren (tiefgekühlt)
3 Hand voll Zucker
3 Hand voll glattes Mehl
3 Eier
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Zutaten gut vermischen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz gut erhitzen. Die Masse portionsweise in die Pfanne geben, etwas flach drücken und auf beiden Seiten rausbraten.

Für den Bauernhonigrahm Sahne halb steif schlagen und mit Honig beträufeln. Die Schwarzbeernocken mit dem Bauernhonigrahm servieren.