

Genuss-Reise durchs Salzkammergut

Catrin Neumayer ist Österreichs erfolgreichste Foodbloggerin. In diesem Jahr ist sie auch Genussbotschafterin der Salzkammergut Fischrestaurants. Wir haben sie auf ihrer kulinarischen Reise durchs Salzkammergut begleitet.

Fotos: Carletto Photography

Heimischer Fisch liegt Catrin Neumayer am Herzen. Darum hat ihm die erfolgreiche Foodbloggerin (www.cookingcatrin.at) in ihrem ersten Kochbuch sogar ein eigenes Kapitel gewidmet. Und da lag es natürlich nahe, dass sie Genussbotschafterin der Salzkammergut Fischrestaurants wird. Eine Auszeichnung, die sie besonders freut: „Es ist mir eine große Ehre, diese wunderschöne Seenregion mit ihren tollen und herzlichen Gastronomen vertreten zu dürfen“, betont die 31-Jährige. „Außerdem tragen die Salzkammergut Fischrestaurants mit ihrer kulinarischen Arbeit und der Fischerei zu den Werten sowie Traditionen einer der urösterreichischen Regionen und auch dem Erhalt der heimischen Fischarten bei.“



ANGEKOMMEN.

Catrin Neumayer alias „cookingCatrin“ während ihrer kulinarischen Reise durchs Salzkammergut.

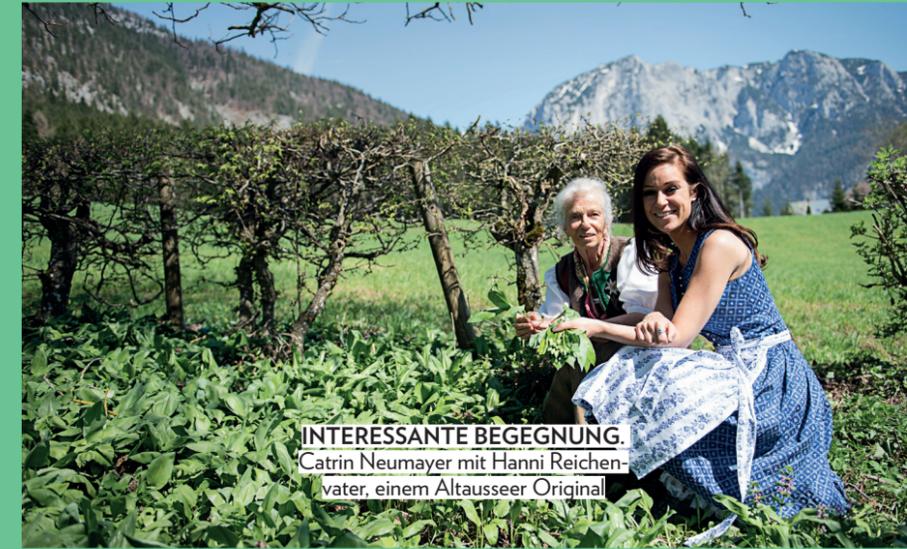


TRADITIONSREICH.

Die gemütliche Gaststube im Restaurant Berndl der Villa Salis

Während einer mehrtägigen Reise durch das Salzkammergut konnte Catrin Neumayer die Region, ihre Menschen und die kulinarischen Köstlichkeiten ein bisschen besser kennenlernen. Eine Station ist zum Beispiel Altaussee, wo sie in der traditionsreichen Villa Salis einkehrt. In der gemütlichen Gaststube des Restaurant Berndl darf sie sich unter anderem über fangfrischen Saibling aus dem Altausseeer See freuen. Und dort lernt sie auch Hanni Reichenvater kennen, eine ganz besondere Ausseerin. „Mit über 80 Jahren geht sie im Winter noch am nahe gelegenen Loser Skifahren und fährt mit dem Rad nach Ischl“, erzählt Neumayer beeindruckt. Mit ihr gemeinsam geht sie Bärlauch „klauben“, denn die rüstige Pensionistin ist Kräuter-Expertin und Autorin des Buches „Hausmittel und Heilkräuter im Jahreslauf“.

Die Vereinigung „Salzkammergut Fischrestaurants“ (www.fischrestaurants.at) ist übrigens eine einzigartige kulinarische Kooperation, die sich über alle drei Bundesländer des Salzkammerguts erstreckt und vor 24 Jahren gegründet wurde. Die Mitglieder, 22 Gastronomen, haben sich der Zubereitung



INTERESSANTE BEGEGNUNG.
Catrin Neumayer mit Hanni Reichenvater, einem Altausseeer Original

von Fischspezialitäten aus den Gewässern des Salzkammerguts verschrieben. Reinanken, Saiblinge und Forellen fühlen sich hier zum Beispiel besonders wohl, denn alle 78 Seen der Region haben Trinkwasserqualität. Die Fischrestaurants selbst sind so etwas wie Botschafter der heimischen Fische und servieren ihren Gästen verschiedenste Fischspezialitäten.

Catrin Neumayers Reise durch das Salzkammergut führt sie auch an den Mondsee, wo sie der passionierte Fischer Franz mit zum Netzfischen auf den See nimmt. „Von ihm habe ich viel über die Fischerei gelernt und wie man im Einklang mit der Natur fischt“, sagt die Genussbotschafterin. „So sortiert er alle Fische aus, die nicht groß genug sind oder die er an diesem Tag nicht braucht. Sie dürfen dann zurück in den Mondsee.“



PURER GENUSS.

Geräucherter Rössling mit Erdäpfel-Radieschen-Salat



ATEMBERAUBEND.
Der Ausblick vom
Hotel „Weißes Rössl“



GOURMETKÜCHE.
Saibling, Forelle & Co.: Aus den Fischen
der Salzkammergut-Seen lassen sich die
verschiedensten Köstlichkeiten zaubern.



Die anderen Fische landen dann zum Beispiel im jahrhundertealten Landgasthof Batzenhäusl, wo Neumayer am Abend einkehrt. Dort werden sie von Inhaber und Koch Christof Ehart zu köstlichen Schmankerln wie Räucherforellenfilet mit Mango, roter Rübe und Pasta oder einer heimischen Bouillabaisse verarbeitet. „Mein Hauptgang war ein knuspriges Saiblingsfilet mit Bärlauchrisotto und Hollandaise“, erzählt Neumayer. „Das war so köstlich,

dass sich nicht einmal ein Foto für Instagram ausgegangen ist, weil alles so schnell aufgegessen war.“

Am nächsten Tag erfüllt sich für Catrin Neumayer ein Kindheitstraum: Sie checkt im altherwürdigen Hotel „Im Weißen Rössl“ am Wolfgangsee ein, das die weltberühmte Operette von Ralph Benatzky bekannt gemacht hat. „Das ‚Weiße Rössl‘ ist mir seit meiner Kindheit ein Begriff“, erinnert sich die

30-Jährige. „Spätestens als ich in Salzburg gewohnt und gern den Altausseeer Kirtag besucht habe, führte bei der Fahrt dorthin kein Weg am Rössl vorbei. Stilecht haben wir damals Kuchen und Kaffee bei sensationeller Aussicht auf den Wolfgangsee genossen.“

Als Genussbotschafterin geht sie auch gleich mal wieder fischen – und zwar in der hauseigenen Fischhütte, die etwas außerhalb des Ortes im →



Fischer Franz weilt Catrin Neumayer in die Geheimnisse des Netzfischens ein.



SPEZIALITÄT.

Die Rösslinge werden frisch geräuchert und dann lauwarm serviert.

Wolfgangtal liegt. Dort kommt der so genannte Rössling auf den Tisch, ein Salzkammergut Rössl-Saibling, der dort in eigener Fischzucht produziert wird und bis zu zwei Kilo schwer werden kann. „Ich durfte selbst versuchen, mit dem Kescher einen Rössling

zu ergattern, und es ist mir auf Anhieb gelungen“, erzählt Neumayer noch immer stolz. „Die Rösslinge werden vor Ort frisch geräuchert und lauwarm mit Erdäpfel-Radieschen-Salat serviert. Ein Gedicht und für mich mein persönliches Highlight!“

Catrin Neumayer ist übrigens gebürtige Salzburgerin und studierte Marketingexpertin. Heute lebt sie mit ihrem Lebensgefährten und Sohn Matteo (3) im sonnigen Süden, in Klagenfurt am Wörthersee. Ihr Online-Magazin „cookingCatrin.at“ beschäftigt



sich mit den Themen Genuss, Deko- und DIY-Ideen und liefert täglich neue Rezepte aus der österreichischen und vor allem süßen Mehlspeisenküche. Gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten produziert die 31-Jährige im eigenen Kochstudio „Die Kuchl“ Rezepte, Videos, Fotostrecken und sogar ihr eigenes Genussmagazin „Köstlich“. Im Herbst erscheint ihr zweites Kochbuch zur Jahreszeitenküche „KochGenuss“. Immer sonntags kocht sie jetzt auf Puls4 zusammen mit Oliver Hoffinger in der Sendung „Menü für alle Fälle“ und bringt dabei den Zuschauern die wunderbare Welt der Mehlspeisen, Kuchen und Torten näher. ●