

Salzkammergut verbindet

6. März 2024 | Berlin



Vom Kaiser zur Kulturhauptstadt-Region:

Das ist die neue Sommerfrische im Salzkammergut

Das Salzkammergut ist eine Region, die sprichwörtlich keine Grenzen kennt. Hier treffen sich nicht nur topographisch gesehen auf relativ kleinem Raum gleich drei Bundesländer. Hier vereinen sich auch herrlich erfrischende Seen mit den sanften Zügen voralpiner Landschaft. Hier schließen sich Heimatliebe und Weltoffenheit nicht aus. Hier werden Fremde zu Freunden, am besten beim gemeinsamen Genuss von regionalen Spezialitäten. Und hier halten die Menschen ihre Traditionen hoch, während ihr Mut zur Veränderung immer wieder neue Ufer erschließt.

Das „Salzkammergut verbindet“ eben in so vielen besonderen Ausprägungen – und das ist auch der Grundgedanke einer Zusammenarbeit, die Grenzen überwinden soll und den Mut für Neues ausstrahlt. Und so verbindet das Salzkammergut nun auch die Landestourismusorganisationen aus dem **SalzburgerLand**, aus **Oberösterreich** und der **Steiermark** mit einer gemeinsamen Kampagne. Weil es anlässlich der **Kulturhauptstadt Europas Bad Ischl Salzkammergut 2024** keinen besseren Zeitpunkt gibt, um die Region so zu präsentieren, wie sie ist: als europaweit einzigartigen Lebens- und Kulturraum, in dem es sich wunderbar entspannen, genießen und leben lässt. Das Motto der Kampagne: „**Salzkammergut verbindet.**“

Das Salzkammergut verbindet – damals wie heute

Historisch gesehen wusste das schon Österreichs **Kaiser Franz Josef I.**, der ab Mitte des 19. Jahrhunderts nahezu jeden Sommer in Bad Ischl verbrachte und damit die große Idee der „Sommerfrische“ begründete. Ihm folgten zunächst zahlreiche Adelige und Industrielle insbesondere aus Wien, die in dieser Gegend für sich und ihre Familie den Abstand zum hektischen und damals auch besonders ungesunden Leben in der Großstadt suchten – meist über mehrere Wochen und Monate hinweg. Ihre historischen Villen und Landsitze sind noch heute majestätische Zeugen dieser besonderen Zeit. Dort waren stets auch Künstler und Kulturschaffende gern gesehene Gäste, die schon bald das Image der Region als kreativer Anziehungsort für zahlreiche weltweit bedeutende Schriftsteller, Theaterregisseure, Maler und Sänger prägten. An den Seeufern des Salzkammerguts holten sich u.a.

Hugo von Hofmannsthal, Gustav Klimt, Elias Canetti, Marie von Ebner-Eschenbach oder **Leo Perutz** neue Inspiration für ihre bedeutenden Werke.

Das Salzkammergut verbindet – durch Kunst und Kultur

Heute, mitunter mehr als 100 Jahre später, ist das Salzkammergut wieder Epizentrum der europäischen Kulturszene. Mit dem **Kulturhauptstadt-Projekt 2024** bietet sich **Bad Ischl – Salzkammergut** die einzigartige Chance, die Region mit einem ebenso feinfühligem wie progressiven Programm im wahrsten Sinn des Wortes nachhaltig und für die Zukunft zu prägen. Verantwortlich für dieses Programm mit internationalen Impulsen, neuen Stimmen und rund 300 Projekten zeichnet die charismatische Intendantin **Elisabeth Schweeger**. Künstlerische, oftmals unerwartete Interventionen, der Blick zurück und nach vorne im Diskurs mit aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen sollen aufrütteln und Perspektiven für morgen aufzeigen.

Das Salzkammergut verbindet – mit einem elektrisierenden Programm

Eine Kulturhauptstadt-Region am Wasser baut Brücken und stellt das Verbindende vor das Trennende: Das beweist jedes der rund 300 Kulturhauptstadt-Projekte zwischen Jänner und November 2024. „**Art Your Village**“ etwa beschäftigt sich mit den lokalen Identitäten der vorwiegend kleineren Orte im Salzkammergut. Was passiert, wenn das Fremde ins Salzkammergut Einzug hält? Nicht als Eingriff, sondern als künstlerischer Perspektivenwechsel, der den Blickwinkel verändert. **Emeka Ogboh** ist einer der Künstler, der bei diesem Projekt mitwirkt. Neben seiner Arbeit als Klang-Artist bringt der Künstler nigerianischer Herkunft seine Positionen auch über Speisen und Getränke zum Ausdruck. Kein Zufall also, dass gemeinsam mit der innovativen Privatbrauerei Schloss Eggenberg das **Bierprojekt „Ändas“** entstanden ist. Ein Bier mit Zutaten aus aller Welt, u.a. mit Sorghum und Pfeffer afrikanischen Ursprungs, in limitierter Auflage und im Stil eines traditionell österreichischen Bieres. Dieses Bier löscht nicht nur den Durst, sondern ist auch eine soziokulturelle Initiative, die eine umfassende Weltsicht eröffnet.

Eine besondere Verbindung schafft auch eine Konzertreihe am Attersee: eine musikalische Verbindung zwischen Oberösterreich und dem SalzburgerLand. Denn von Mai bis Juni präsentieren die **Philharmonie Salzburg** und Chor unter der Leitung von **Elisabeth Fuchs** an drei Konzertabenden die Meisterwerke von Gustav Mahler und Friedrich Gulda. Auf dem Programm stehen unter anderem Mahlers monumentale 2. Symphonie, auch bekannt als "**Auferstehungssymphonie**", sowie das kraftvolle Cellokonzert "**Eine elektrische Liebeserklärung an das Salzkammergut**" von Friedrich Gulda.

Das Salzkammergut verbindet – bei Aktivitäten in der Natur

Die Idee der Sommerfrische ist heute noch mindestens genauso aktuell wie zur Kaiserzeit, hat aber natürlich eine zeitgemäße Bedeutung bekommen. Unter „Sommerfrische“ verstehen wir die besondere Abwechslung von Erholung und Aktivität, die Verbindung von Genuss und körperlicher Herausforderung. Der Hektik der Stadt und allgemein des Alltags entflieht man beim Baden oder allen erdenklichen Wassersportarten – vom **Altaussee**, **Grundlsee** und **Hallstättersee** über **Wolfgangsee** und **Fuschlsee** bis hin zum **Mondsee**, **Attersee** oder **Traunsee** gibt es so viele sommerlich erfrischende Ziele – ebenso wie beim Radfahren oder Wandern in der Region.

Eine kunstvoll anmutende Inszenierung der Landschaft – und das doch auf ganz natürliche Weise – bietet der **BergeSeen Trail**. Auf dem grenzübergreifenden Weitwanderweg im Salzkammergut sorgen faszinierende Bergwelten, atemberaubende Panoramen und Blicke auf den höchsten Berg des Landes, den Dachstein, sowie feine Hüttenjause auf uralten Almen für einprägsame Erinnerungen. 35 glasklare Seen laden zwischendurch zu erfrischenden Pausen und einem Sprung ins kühle Nass ein. Eine besondere „Erfahrung“ ist der Trail übrigens nicht nur auf zwei Beinen, sondern auch auf zwei Rädern: mit dem **BergeSeen eTrail** gibt es seit 2020 ein Pendant für (E-)Mountainbiker, das schon jetzt zu den beliebtesten Radstrecken der drei Bundesländer zählt. **Mit dem Gravelbike** als Allrounder lassen sich nahezu alle Gelände gut befahren und das Salzkammergut hat hier einige neue Strecken mit abwechselnden Straßen- und Offroad-Abschnitten zu bieten.

Das Salzkammergut verbindet – gemeinsam an einem Tisch

Ist man erst einmal am Ziel angekommen – oben am Berg oder unten im Tal – trifft man sich im Salzkammergut am reich gedeckten Tisch auf den Almen, in den Gastgärten und Wirtshausstuben. Die Gastgeber*innen verstehen es perfekt, die besten Produkte aus der Region zu ebenso schmackhaften wie ehrlichen Gerichten zu verarbeiten. Frischer Fisch aus den Seen ist sprichwörtlich in aller Munde – ob gegrillt, gebraten oder geräuchert.

Die große Kunst des Räucherns über Buchenholz wird etwa bei der **Fischerei Ausseerland** hochgehalten, wo die frischen Saiblinge und Forellen in reiner Handarbeit und mit größter Sorgfalt verarbeitet und veredelt werden.

Herrlich duftende Kräuter, frische Schwammerl aus den Wäldern und natürlich auch die bäuerlichen Produkte wie Käse und Speck gehören ebenso zum Salzkammergut wie das Salz, das der Region ihren Namen gegeben hat. Am **Seegut Eisl**, bereits seit dem 15. Jahrhundert im Familienbesitz, haben sich **Josef und Christine Eisl** gemeinsam mit ihren Kindern hingegen ganz den Schafen verschrieben.

Ihre rund 140 Ostfriesischen Milchschafe grasen mit herrlichem Blick über den Wolfgangsee und liefern die wertvolle Milch für einzigartige, qualitativ hochwertigste Produkte wie cremigen Schafmilchkäse (in Geschmacksvarianten von Bio-Schnittlauch über Bio-Kürbiskern bis hin zu Bio-Pfeffer-Paprika), Joghurt oder erfrischendes Schafmilcheis.

Als flaumiges Hauptgericht oder süßer Abschluss steht in vielen Wirtshäusern des Salzkammergutes der **Kaiserschmarren** auf der Speisekarte. Glaubt man den Überlieferungen so ist der Kaiserschmarren hier im Salzkammergut ‚geboren‘ worden. Die Geschichte dieser bekannten Süßspeise wird in mehreren Legenden mit dem österreichischen Kaiserhaus in Zusammenhang gebracht. Eine Version der Geschichte des Kaiserschmarrens ist, dass Kaiser Franz Joseph I. Palatschinken zum Dessert liebte. Dem Koch sind diese jedoch einmal nicht gelungen. Der Palatschinken war zu dick geraten und zerrissen. So richtete er das Gericht – in seiner Not – mit viel Staubzucker und Rosinen an. Serviert wurde diese „Notlösung“ dann salopp unter dem Namen „Kaiserschmarrn“, abgeleitet von: „A Schmarrn, des am Kaiser zu servieren“.

Das Salzkammergut verbindet – im „Genusslabor“

Zur Wiederbelebung der Wirtshauskultur trägt das Kulturhauptstadt-Projekt „**Genusslabor**“ bei, das Köch*innen, Auszubildenden und Künstler*innen ein Spielfeld bietet, um die traditionelle regionale Gastronomie mit neuer Kochkunst und innovativen Konzepten zu dynamisieren. Schüler*innen der Tourismusschulen Bad Ischl experimentieren gemeinsam mit dem Spitzenkoch „Krauli“ (Christoph Held) und Schüler*innen der Don Bosko Schule Vöcklabruck mit Jochen „Joe“ Neustifter mit kulinarischen Ideen. Als Pop-Up Locations fungieren das ehemalige Bahnhofsrestaurant in Bad Ischl und das ehemalige Wirtshaus „Rosenkranz“ in Gmunden. <https://www.salzkammergut-2024.at/projekte/wirtshauslabor-salzkammergut-2024/>

Das Salzkammergut verbindet – mit traditionellem Handwerk

Künstlerisch tätig, wenn auch auf andere Art, ist **Ulrike Taferner** aus der Trachtenhauptstadt Bad Aussee. Die als „Knopferl-Ulli“ bekannte Künstlerin gestaltet in detailreicher Handarbeit bunte und individuelle Knöpfe. „Buttondesign“ oder Miniaturmalerei nennt sich ihr Handwerk, „S’Ausseer Knopferl“ ihr fertiges Produkt. Seit 2017 gestaltet sie Knöpfe, Anhänger und Ohringe mit klitzekleinen Motiven und bunten Farben in traditioneller Handarbeit.

Das Salzkammergut verbindet – Schnell ankommen, lange bleiben

Auch wenn man im Salzkammergut mit den „Sommerfrischlern“ historisch meistens die Gäste aus Wien meinte, so übte die Region auch auf unsere deutschen Nachbarn seit jeher eine grenzenlose Anziehungskraft aus. Vergangenes Jahr verzeichneten die insgesamt acht Salzkammergut-Destinationen 5,4 Mio Nächtigungen, wovon fast jede 4. Nächtigung auf Gäste aus Deutschland zurückzuführen ist.

Für eine nachhaltige und bequeme Anreise sorgen die vielen Bahnverbindungen aus den deutschen Großstädten ins Salzkammergut. Zielorte der Direktverbindungen sind Salzburg oder Linz und von dort aus lässt es sich bequem mit Bahn oder Bus weiterreisen – einen eigenen Bahnhof gibt es in vielen Orten, u.a. natürlich auch in der Kulturhauptstadt Bad Ischl. Ein echtes landschaftliches Erlebnis ist die Reise mit den Lokalbahnen, darunter **Salzkammergutbahn, Atterseebahn, Traunseetram, Kammerer Bahn** oder **Almtalbahn**. Um die Mobilität vor Ort zu erweitern, wurden einige Initiativen umgesetzt, wie etwa das [Salzkammergut Shuttle](#), das [Traunstein Taxi](#) oder das [Postbus Shuttle](#). Dazu kommen Angebote wie ecarsharing.link, eine neue Plattform, die alle Angebote des E-Carsharing in Österreich bündelt.

Das Salzkammergut verbindet – in einem bunten Spiegel-Special

Erstmals veröffentlicht das renommierte Spiegel-Magazin in Zusammenarbeit mit den Kampagnenpartnern ein touristisches Medienspecial. Pünktlich zur ITB 2024 erscheint das **40 Seiten starke Salzkammergut-Special** und präsentiert in den drei Kategorien „**Genuss & Kulinarik**“, „**Sommerfrische & Aktivitäten**“ und „**Kunst & Kultur**“ die Highlights aus der Region. Mit einer Auflage von insgesamt **547.000 Stück** wird das Magazin in den drei DACH-Märkten Deutschland, Österreich und Schweiz dem Hauptheft beigelegt und mittels **270.000 ePapers** verstärkt.

Pressefotos: <https://cloud.ttg.at/index.php/s/zWRHks69keJLePm>



Presse-Kontakte:

SalzburgerLand Tourismus | Andrea Bodner | +43 664 80668835 |

a.bodner@salzburgerland.com | presse.salzburgerland.com

Oberösterreich Tourismus | Johanna Grabmer | +436648572957 |

johanna.grabmer@oberoesterreich.at | oberoesterreich.at

Steirische Tourismus und Standortmarketing GmbH | Belinda Schagerl-Poandl | +43 316 4003 218 | Belinda.Schagerl-Poandl@steiermark.com | steiermark.com