



Foto: Kraft Foods, Österreich

Postkarte aus Salzburg

Die Leichtigkeit des Seins



Foto: Tourismus Salzburg

Kirche, Kunst, Kulinarik, Kultur – diese vier K sind die Zutaten für Salzburgs anhaltende Faszination.

Text: Angelika Deutsch

Nähert man sich der Stadt über eine der Brücken (oder genießt man die Sonne auf der Terrasse des «Café Bazar»), so überfällt einen ihre Schönheit ganz unvermittelt: die über allem thronende Festung Hohensalzburg, hinter der die Berge sichtbar werden, Kirchtürme, deren Geläute sich als Klangteppich aus einer anderen Zeit über die weiten Plätze und engen Gassen legt, hoch aufragende, aus dem Mönchsberg wachsende Häuser mit geschichtsträchtigen Jahreszahlen unter dem Sims. Salzburg ist eine Stadt für alle Sinne, mit einer Dichte an höchstbewerteten Restaurants, die ihresgleichen sucht, mit einem auch im öffentlichen Raum lebendigen Kunstleben, das freilich für Polarisierungen sorgt, mit einer ständigen Verführung zur Leichtigkeit des Seins. Salzburg ist schillernde Pracht ebenso wie Stadt für jedermann.

Die Kaffeehaus tradition reicht bis ins Jahr 1700 zurück, als das noch heute existierende «Tomaselli» mit seinen be-

rühmten Süßspeisen gegründet wurde. Die allerbesten Cremeschnitten aber sind in der kleinen Konditorei Schatz in der Getreidegasse zu finden. Ganz in der Nähe befindet sich der Grünmarkt, wo sich die Einheimischen auf einen Imbiss am Fisch- oder Geflügelstand treffen und wo Biobauern ihre Produkte anbieten; das tun sie auch donnerstags auf dem Schranzenmarkt beim Mirabellplatz.

Der Salzburger ist aber nicht nur genuss-, sondern auch modebewusst, auf traditionsliebende Weise: Die Tracht ist Alltags- wie Festtagsgewand, neben klassischen Läden wie Lanz und Stassny bleibt auch Platz für frechere Interpretationen. Abseits touristischer Trampelpfade wird die Brüchigkeit der Schönheit sichtbar: In der dunklen Steingasse, wo sich viele kleine, tief in den Stein reichende Bars und Lokale aneinanderreihen, hinterlässt ein Georg-Trakl-Fan seine handschriftliche Spur auf der Marmortafel des Inneren Steins, und kühle Feuchtigkeit ist markanter Kontrast zur eleganten Weite des Residenzplatzes. 

Teil der Gartenanlage im Schloss Mirabell (l.). Blick auf Salzburg mit der Festung Hohensalzburg.

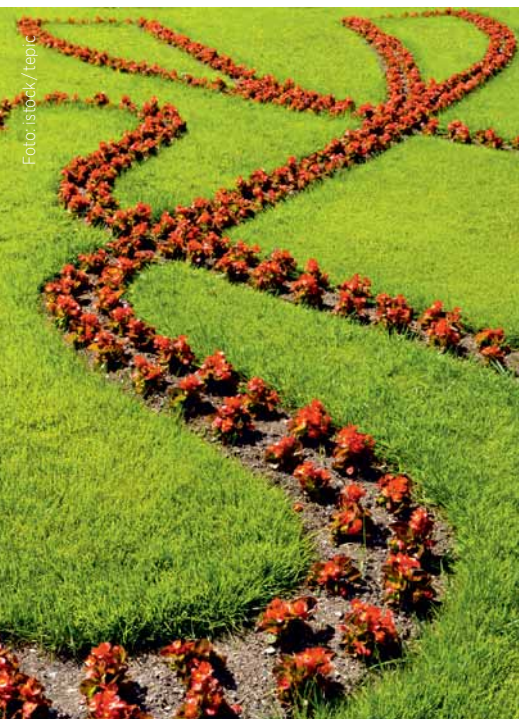


Foto: istock/tepic



Foto: Tourismus Salzburg

Unsere Tipps in Salzburg

WOHNEN

Hotel am Dom
Goldgasse 17
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 84 27 65
www.hotelamdom.at



Das kleine Boutiquehotel im Zentrum ist perfekt für Individualisten, die Gratwanderungen im Design schätzen. Man nächtigt mit Mozart, Karajan und dem Jedermann, absolut genial aber ist Zimmer 616, wo Sie von der Badewanne aus auf Festung und Dom blicken.

Rosenvilla
Höfelgasse 4
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 62 17 65
www.rosenvilla.com

Die stilvolle Idylle abseits städtischen Trubels ist unbedingter Tipp. Zimmer und Suiten haben eine individuelle Note, und das Frühstück ist pure Verführung. Zahllose Schüsselchen von pikant bis süß machen die Wahl schwer: Eingelegtes, Pasteten oder doch Honigvariationen?

Villa Verde
Leopoldskronstr. 15
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 82 75 79
www.villaverde-salzburg.at

Ein ruhiges Refugium inmitten von Grün: Die wunderbare Mischung aus familiärem Privathaus mit Hotelstandard samt Traumfrühstück wissen auch viele Winzer auf Salzburg-Besuch zu schätzen. Für Ihr Morgenjogging gibt es ausgedehnte Wiesenflächen in der Nähe.

Arthotel Blaue Gans
Getreidegasse 41-43
A-6020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 84 24 91
www.hotel-blaue-gans-salzburg.at

Die «Blaue Gans» ist nicht nur das älteste Gasthaus der Stadt, sondern auch kunstaffines Hotel mitten in der Getreidegasse. Spielen Sie «Artist in Residence» unter Stuckdecken – die Verbindung von historischen Mauern und modernem Design ist aussergewöhnlich.



ESSEN
Esszimmer
Müllner Hauptstr. 33
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 87 08 99
www.esszimmer.com

Der Name ist Programm: Andreas Kaiblinger kombiniert Wohnzimmeratmosphäre mit exzellenter Küche. Sie lieben vegetarisch? Dann ist das brillante «Menü Grün» wie massgeschneidert. Und zu jedem einzelnen Gang der insgesamt vier Menüs gibt es eine ganz spezielle eigene Weinempfehlung.



Zum Strasserwirt
Leopoldskronstr. 39
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 82 63 91
www.zumstrasserwirt.at

Der Gastgarten kann an warmen Tagen nicht gross genug sein, denn die von Christian Sussitz gekonnt veredelte österreichische Küche lockt nicht nur Stammgäste nach Leopoldskron. Versuchen Sie einmal Stelze vom Tauernlamm oder das Zweierlei vom Milchkalb und zum Schluss den Topfenschmarrn.

Auerhahn
Bahnhofstr. 15
A-5026 Salzburg
Tel. +43 (0)662 45 10 52
www.auerhahn-salzburg.at

Der Preis-Leistungs-Tipp für verwöhnte Geniesser: Der Auerhahn liegt zwar nicht gerade bevorzugt, aber von heimischen Klassikern bis zu Fischgerichten ist alles frisch und inspiriert. Ein Muss: die Topfenknödel mit Kultstatus.

Maiers
Steingasse 61
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 87 93 79
www.maiersgastro.blogspot.com

Wo die Steingasse wieder etwas luftiger wird, ist das kleine, tief ins Gestein reichende Lokal noch immer ein Geheimtipp. Kleine Karte mit Tagesangebot in delikater Zubereitung. Lassen Sie den Wein vom Chef persönlich auswählen.



Werbeschild für Trachtenmode in der Getreidegasse (l.). Keinesfalls verpassen: Salzburgs Rindfleischspezialitäten.

Foto: Angelika Deutsch



Foto: Salzburgerland Tourismus Ges.m.b.H



Unsere Tipps in Salzburg

Stadtkrug

Linzer Gasse 20
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 87 35 45
www.stadtkrug.at

Die «Ahnengalerie» im gemütlichen Gewölbe zeigt: Hier ist der unprätentiöse Treffpunkt von Festspielstars wie -gästen. Horst Lucian serviert Rindfleisch aus eigener Zucht in österreichischer Manier, lauschige Sommernächte genießen Sie auf der Dachterrasse am Kapuzinerberg.

WEINBARS

Alte Vinothek
Untersbergstr. 14
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 84 12 91
www.altevinothek.at



Alte Vinothek: Charly Seitner (l.) und Chef Raimund Katterbauer.

Eine Vinothek mit Tradition: Ehepaar Katterbauer ergänzt hier das bewährte Magazinsortiment mit einigen zusätzlichen Highlights. Lassen Sie sich im heiteren Verkostungsraum oder im luftigen Garten mit feinsten Auswahl vom Tölzer Kasladen oder mit Prosciutto Tosoni verwöhnen.

Alexander The Grape Griesgasse 27

A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)676 690 36 17
www.alexander-the-grape.com

Persönlicher geht's nicht mehr: Alexander Adlgasser, welterfahrener Sommelier, lässt an seinem individuellen Weinprogramm gern glasweise teilhaben und serviert dazu exquisite Antipasti. Das hat Stil und Niveau und ist immer gut für Entdeckungen!

Fridrich Steingasse 15

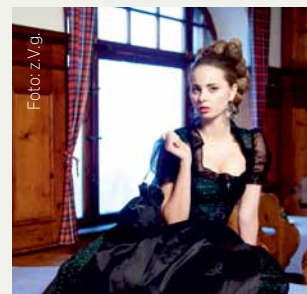
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 87 61 18
www.gastlokal-fridrich.at
Ein besonderer Platz, wenn nicht überhaupt ultimativer Ort im Salzburger Nachtleben: Das «Fridrich» in der historischen Steingasse ist weit mehr als eine gut sortierte Weinbar, ist Musikuniversum, Philosophierstätte, «Fridrich» eben.



SHOPPING

Ploom
Ursulinenplatz 5
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 89 05 97
www.ploom.at

Tanja Pflaum erfindet zwar nicht das Dirndl neu, bringt aber neuen Schwung in traditionell wirkende Stoffe. Sehr erfrischend.



„The Sound of Ploom“ heisst dieses Dirndl aus Seidenbrokat.

Mühlbauer
Universitätsplatz 11
A-5020 Salzburg
Tel. +43 (0)662 90 81 16
www.muehlbauer.at

Keine Tracht ohne Hut: Der Salzburg-Ableger des Wiener Traditionshauses spielt von Loden bis Leinen gekonnt mit tradierten Formen.



Canotier mit Strohborte aus Mühlbauers aktueller Kollektion.

Wurden auch von Peter Alexander besungen: die legendären Salzburger Nockerln; nächtliches Salzburg mit Fluss Salzach.

