

SALZBURG 100

Salzburger Nachrichten



Ein Architekt in der Lebensmittelbranche

Fooddesigner Martin Eder spricht über die Bedeutung von Tellergrößen und Essen, das in erster Linie schick sein muss.

Seiten 4–6

Ein unglaublich ästhetischer Sport

Salzburgs Toptänzer Martin Rohal und Sonja Gschwendtner verraten, wie man es vom Amateur zum Profitänzer schafft.

Seiten 15–16

Make-up kann Sicherheit vermitteln

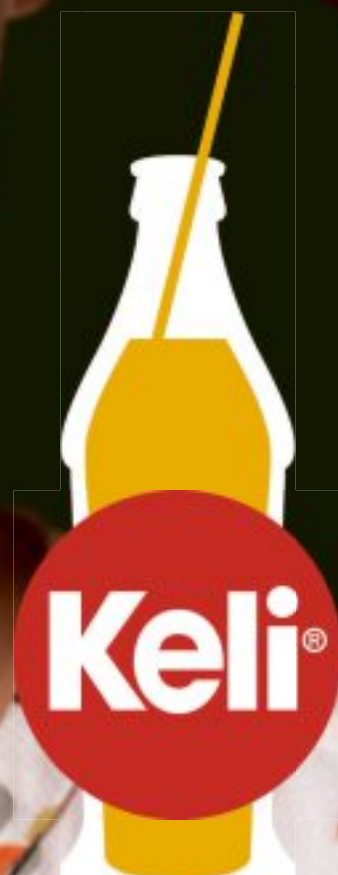
Entscheidungsfreiheit durch Camouflage-Make-up: Hautkrankheiten und Narben können mittels Kosmetik verdeckt werden.

Seiten 19–20



**HÖR NIE AUF,
FRISCH ZU BLEIBEN!**

**ZISCH
FRISCH**



ZF Getränke GmbH
Tel.: 06434 / 40119
office@keli.at, www.keli.at

Aus dem Inhalt



BILD: SN/ANDREAS EDER

Fooddesigner Martin Eder setzt sich mit dem Thema Ernährung kritisch auseinander. **4-6**



BILD: SN/PROSTOCK-STUDIO - STOCK.ADOBE.COM

Mit einer Capsule Wardrobe ist man auch mit wenigen Teilen immer gut gekleidet. **8-9**



BILD: SN/BERNHARD GEIER

Herr Werner achtet in seiner Kaffeerösterei auf eine schonende Röstung. **11-12**



BILD: SN/MICHAEL GEISLER

Hinter den eleganten Bewegungen von Spitzentänzern steckt harte Arbeit. **15-16**



BILD: SN/RICHARD SCHNABLER

Durch medizinisches Schminken können Hautkrankheiten verdeckt werden. **19-20**



BILD: SN/DAVID WEDENIG

Illustrator Clemens Birsak hat die Salzburger Wimmelbilder gestaltet. **25-26**

SALZBURG 100

Editorial
ANNA MAIER



Salzburg 100 – das Magazin für Genuss und Lebensstil

Salzburg sprüht vor Kreativität! Dass das Leben für viele aus mehr als Arbeiten, Einkaufen und Schlafen besteht, zeigen uns die Protagonisten und Protagonistinnen dieser Ausgabe. Ob als Profitänzer, Visagistinnen oder Illustratoren, viele junge Menschen packen neben ihren täglichen Aufgaben noch jede Menge Leidenschaft in ein Projekt und verschönern damit unser Leben hier in Salzburg und Umgebung. Sei es durch hervorragenden Kaffee, durch ein Lokal mit einer vollkommen neuen Essenstradition oder durch Wimmelbilder, die derzeit in der ganzen Stadt zu sehen sind. Apropos verschönern: Allen Modebegeisterten stellen wir das Konzept der Capsule Wardrobe vor. Durch dieses minimalistische System kann jeder zu einem zeitlosen persönlichen Stil finden. Ideen liefern Stücke österreichischer beziehungsweise nachhaltig produzierender Designerinnen und Designer. Also: Lassen auch Sie sich inspirieren und entdecken Sie Salzburg neu!

Viel Vergnügen beim Lesen!
Anna Maier

„Essen soll keine Notwendigkeit sein“

Martin Eder spricht im Interview über unser Essverhalten und erklärt, warum man als Fooddesigner ein Architekt der Lebensmittelbranche ist.

ANNA MAIER

Martin Eder steht hinter der Theke seines vor Kurzem eröffneten Lokals Furo. Der Name bedeutet übersetzt „kleiner Fluss“ und steht dafür, dass alles immer in Bewegung ist, was man als Martin Eders Lebensmotto bezeichnen könnte. Der 35-jährige Salzburger mag die Veränderung. Nach der Matura ist er ins Ausland gegangen, war eine Zeit in Kitzbühel, dann als Barchef und F&B-Manager auf einem Schiff, im Brand-Management einer Destillerie und zuletzt als Marketingleiter bei einer Salzburger Fast-Food-Gruppe tätig. Dazwischen gründete er mehrere Pop-up-Stores und studierte Fooddesign. Für ihn bedeutet Fooddesign, einen Ort zu eröffnen, den es so in Salzburg noch nicht gegeben hat. Herausgekommen ist ein Lokal in der Lasserstraße, in dem levantinisch-mediterrane Küche angeboten wird.

Herr Eder, meiner Vorstellung nach steht ein Fooddesigner den ganzen Tag in der Küche und überlegt, wie er sein Gericht noch schöner präsentieren könnte.

Martin Eder: Wenn Sie so jemanden suchen, müssen sie ins Restaurant Brunbauer gehen oder in den Hangar-7. Da stehen 24 Köche für 22 Sitzplätze, jeder mit einer Pinzette in der Hand. Jedes Stück Blumenkohl und jede Blüte wird im richtigen Winkel drapiert und dekoriert. Dann gibt es noch die Foodstylisten, die einen ausschließlich optischen Zugang zu dem Thema haben. Meistens sind das Fotografen oder Köche mit einem Fotofokus. Der Apfelsaft ist dann ein Essigwasser und das Burgerpatty ist schon lange kalt und mit 10.000 Zahnstochern fixiert.

Was ist also ein Fooddesigner?

Fooddesigner setzen sich kritisch mit dem Thema Ernährung auseinander und entwerfen Konzepte für Gastronomie oder Lebensmittelproduzenten. Lebensmittelfirmen haben unterschiedliche Anliegen, die sie nicht selbst lösen können. „Unser Sortiment hat einen wahnsinnig schlechten CO₂-Fußabdruck, was können wir verbessern?“ oder „In unserer Schokoladenfabrik erreichen wir fast ausschließlich die Generation 50 plus, wie können wir die Zielgruppe der 25-Jährigen gewinnen?“ sind klassische Fragen. Fooddesigner haben eine beratende Tätigkeit. Ein weiteres Aufgabenfeld besteht in der Erstellung von Gas-

tronomiekonzepten. Es ist jedenfalls ein unglaublich weiter Begriff, den man nicht so genau definieren kann.

Warum braucht es eigens einen Studiengang, der sich mit Essen beschäftigt?

Meiner Ansicht nach hat Fooddesign einen Auftrag und der ist klipp und klar im Sinnes des Unworts Nachhaltigkeit. Fooddesign ist alles, was unsere Wahrnehmung stärkt: Wir wissen, so wie wir jetzt handeln, können wir nicht weitermachen. Ein No-Go ist für mich beispielsweise gerade wieder dieser Instagram-Hype. Wir alle essen Acai-Bowls mit Heidelbeeren. Diese Heidelbeeren kommen aus Peru, kosten 1,99 Euro die 250 Gramm. Da frage ich mich schon – ich war zwar noch nie in Peru, aber allein der Flug kostet mich über 800 Euro – wie soll das auf eine umweltfreundliche Art geschehen? Die Ware kommt vom Schiff oder vom Flugzeug in den Kühlaster und dann zu uns rüber. Eine Heidelbeere hat auch keine lange Haltbarkeit. Die Dinger sind so groß wie Himbeeren, schmecken tun sie nach nichts. Muss ich sie dann unbedingt haben? Nein, muss ich nicht.

Was wir essen, hängt also stark von Trends ab?

Essen wird nur wichtig, wenn es irgendwie schick ist. Also wenn es gerade ein Trend ist, dass ich jetzt meine Papaya mit Kokosflocken esse, dann ist es wichtig. Wenn Essen aber nicht im Fokus steht, ist es wahnsinnig bequem und muss schnell gehen. Allein was wir uns alles von Lieferdiensten nach Hause liefern lassen. Natürlich bekommen wir da Bauchweh, natürlich kriegen wir da Allergien. Weil wir uns mit unseren Lebensmitteln nicht auseinandersetzen. Als Otto Normalverbraucher ist uns gar nicht bewusst, wie der Preis für ein Packerl Hendl zustande kommt. Essen ist für viele eine Notwendigkeit, das sollte es aber nicht sein.

Ohne Essen würde es aber auch nicht gehen.

Essen soll keine Notwendigkeit sein. Wir sind so getrieben von unserem Alltag, haben so viel Stress. Wir gehen ins Fitnessstudio, haben soziale Verpflichtungen, am Abend gehen wir aus. Irgendwann gründen wir eine Familie, nebenbei müssen wir immer online sein, über die neuesten Trends Bescheid wissen, und in dem Moment, wo Essen nicht schick ist, sprich, ich es nicht mit der Öffentlichkeit teilen kann, ist es eine Notwendigkeit. Und das ist falsch. Wir ►



BILD: SN/ANDREAS EDER



Furo-Inhaber Martin Eder plädiert dafür, Essen mehr wertzuschätzen. Irrtümlicherweise glauben viele, dass man als Fooddesigner für die Optik der Gerichte zuständig ist. Dabei geht es aber eher um ein Gesamtkonzept hinter unserer Ernährung.

BILDER: SN/ANDREAS EDER (4)

ballern so viele ungesunde Dinge in uns rein, essen das ärgste Essen und versuchen dann, es auf einem anderen Weg wieder runter zu bekommen und rennen 15 Mal in der Woche ins Fitnessstudio. Das macht für mich keinen Sinn. Wir müssen immer alle so optimiert sein – ein anderes Thema. Muss ich mich grenzenlos optimieren? Muss mein Essen immer die Notwendigkeit haben, dass es perfekt ist? Oder darf es auch mal eine Leberkäsemmel sein? Ich freue mich jedenfalls schon auf die Schnitzel, die es am Sonntag bei meiner Mama gibt.

Wie sollten wir also essen?

Für viele muss Essen schnell gehen, billig sein, viel sein. So müssten wir eigentlich nicht essen. Man muss es viel mehr wertschätzen. Ausgewogenes Essen ist sehr wichtig, Verzicht ist für mich immer ganz schwierig. Ich könnte beispielsweise nie auf Schokolade verzichten, obwohl das eigentlich ein sehr arges Lebensmittel ist. Da gibt es Menschenhandel, da gibt es Kinderhandel, da steckt Sklaverei drinnen. Und trotzdem esse ich sie gern. Ein weiteres Problem: Wir essen alle so viel Fleisch, obwohl wir das gar nicht müssten. Unser Fleischkonsum muss in ein gesünderes Verhältnis rücken. Wenn ich Fleisch esse, dann wenigstens aus artgerechter Haltung. Das Hendl darf ruhig schon mal echten Boden oder echte



Im Furo wird levantinisch-mediterrane Küche angeboten.

BILD: SN/ANDREAS EDER

Wiese berührt haben. Das zahlt man, aber das finde ich auch richtig. Von 21 Mahlzeiten in der Woche beinhalten 14 Fleisch. Müssen es wirklich 14 sein oder reichen auch drei oder vier? Alles, was zu radikal in eine Rich-

tung geht, zum Beispiel vegane Ernährung, überzeugt mich nicht zu hundert Prozent. Die Menge macht den Unterschied und kann eine große Wirkung schaffen. Es geht ums Gleichgewicht. Als Fooddesigner ist man wie ein Architekt in der Lebensmittelbranche. Unter Design verstehen viele etwas Schönes, aber Design sollte auch einen Konflikt lösen. Fooddesign fragt, was esse ich, warum esse ich und wie esse ich.

Inwiefern spielt das Wie eine Rolle?

Das beginnt schon beim Geschirr. Beispielsweise haben meine Gläser einen speziellen Rand, der nach außen gebogen ist. Das hilft beim Trinkfluss. Bei einem Kaffeegeschirr aus Keramik wird die Hitze anders gespeichert. Oder wenn wir uns die Größen von Tellern anschauen: In den 80er-Jahren hat ein Hauptspeiseteller einen Durchmesser von 23 bis 25 Zentimetern gehabt. Mitte der 90er-Jahre ist die durchschnittliche Tellergröße schon auf 27 bis 30 Zentimeter angewachsen. Wenn man sich kurz mit Mathematik beschäftigt, weiß man, was der Radius für einen Unterschied beim Volumen macht, und muss sich fragen: Warum essen wir denn alle falsch und so viel? Weil unsere Teller so groß sind und wir diese immer noch leer haben wollen. Das alles sind Dinge, mit denen sich Fooddesigner und Fooddesignerinnen auseinandersetzen.

**ALTSTADT
SALZBURG**

www.salzburg-altstadt.at

FÜR FEINSCHMECKER UND BESSERESSER.

**MITTAGSPLANER
ALTSTADT SALZBURG**



GLEICH **KOSTENLOSE APP** DOWNLOADEN UND
DAS **PASSENDEN MITTAGSMENÜ** FINDEN!

mittag.salzburg-altstadt.at/de



SCAN ME





BILDER: SNELECTRIC ARTS (3)

Urbankeller

Das Leben richtig genießen: Salzburgs erstes biozertifiziertes Wirtshaus begeistert mit kulinarischer und kultureller Vielfalt!

Genuss ist reine Geschmackssache!

Der Urbankeller ist ein wahres „Abwechslungs-Reich“. Das architektonische Juwel am Fuße des Kapuzinerbergs bietet unterschiedliche gastronomische Top-Locations für jeden Geschmack – von der urigen Wirtsstube über das historische Gewölberestaurant bis hin zur modernen Eisturnbar und einem der schönsten Gastgärten der Stadt. Ebenso variantenreich präsentiert sich die Küche des Hauses. Ob österreichische Traditionsgerichte, internationale Spezialitäten oder vegetarisch und vegan – im Urbankeller kommt Vielfalt auf den Tisch. Saisonale Schwerpunkte sorgen für zusätzliche Abwechslung im kulinarischen Angebot. Bei der Auswahl der Zutaten wird höchster Wert auf regionale

Herkunft und Bioqualität gelegt. Die sorgfältig ausgesuchten Partner und Lieferanten garantieren feinsten Genuss mit bestem Gewissen. Für diese kompromisslose Qualitätsphilosophie wurde der Urbankeller mit einer Reihe wichtiger Bio- und Umwelt-Zertifikate ausgezeichnet. Auch das Getränkeangebot zeichnet sich durch eine große Fülle an Köstlichkeiten in Bioqualität aus – von Kaffee und Tee über Säfte und Limonaden bis hin zu österreichischen Topweinen und handverlesenen Bierspezialitäten aus Salzburg und Bayern. Das haus-eigene, Demeter-zertifizierte BIO-Steinbier aus dem Brauhaus Gusswerk erhält seinen besonderen Geschmack durch die Zugabe heißer Steine vom Kapuzinerberg zur Bierwürze.

Kulturgenuss trifft Genusskultur

Der Urbankeller ist in jeder Hinsicht ein attraktiver Treffpunkt mit besonderem Ambiente. Seit vielen Jahren finden hier – in direkter Nachbarschaft zum kleinen theater und zum Rockhouse – vielfältige Kulturveranstaltungen statt. Jazz- und Popkonzerte finden hier ebenso ein begeistertes Publikum wie Klassik, Kabarett und Tanz. Natürlich können die Bühne im Gewölbe und alle Locations auf Anfrage auch für eigene Kulturvents genutzt werden. Die Räumlichkeiten des Urbankellers sind wie geschaffen für Veranstaltungen und Feiern in jeder Größenordnung: Informieren Sie sich über Ihr Businesssevent, ihre Firmenfeiern und Seminare oder Ihr privates Fest im Urbankeller – wir unterstützen Sie sehr gerne!



Info & Kontakt Urbankeller Salzburg

Schallmooser Hauptstraße 50
5020 Salzburg
Tel.: +43 (0) 662 / 87 08 94
E-Mail: OFFICE@URBANKELLER.COM
WWW.URBANKELLER.COM

Gratis-Parken für Gäste!



BILD: SHUTTERSTOCK-STUDIO - STOCKADOB.COM

Minimalistischer Modetrend

Mit 37 Kleidungsstücken durchs Leben: Das Prinzip der Capsule Wardrobe verspricht einen ressourcenschonenden und befreienden Kleidungsstil.

ANNA MAIER

Der Name Capsule Wardrobe geht auf die Londoner Boutique-Inhaberin Susie Faux zurück und bezeichnet einen minimalistischen und zeitlosen Modestil. In der Regel sind es 37 Kleidungsstücke, die eine Capsule Wardrobe beinhaltet. Unterwäsche, Taschen und Accessoires werden meistens nicht mitgezählt. Ziel des Konzepts ist es, in qualitativ hochwertige Kleidungsstücke zu investieren, die eine lange Lebensdauer haben und gut miteinander zu kombinieren sind.

Eine Capsule Wardrobe soll dem Überkonsum entgegenwirken, erklärt Michael Sellinger, Fachvorstand für Mode an der Modeschule Hallein. In seiner Branche sieht er, wie produziert und gearbeitet wird: „Vieles ist darauf ausgerichtet, nur eine Saison getragen zu werden.“ Nach zehn bis zwanzig Mal waschen lasse die Qualität der Kleidungsstücke deutlich nach. Durch häufig wechselnde Kollektionen, Sonderangebote und Fashion-Influencer auf den Social-Media-Kanälen wird zum Überkonsum angeregt. Shoppen gehe man längst nicht mehr, weil man einen notwendigen Bedarf decken wolle, sondern aus Spaß oder zum Zeitvertreib, sagt Sophie Wörther. Die 21-jährige Absolventin des Modekollegs in Hallein hat sich in ihrer Diplomarbeit mit dem Thema Fast Fashion auseinandergesetzt. Durch die günstigen Preise landen viele trendige Teile im Kleiderschrank, die aber nicht gut mit der vorhandenen Garderobe kombinierbar sind und daher oft nicht getragen werden. Ressourcen, Zeit und Geld werden so verschwendet. Der Kleiderschrank ist dadurch übertoll und die Wahl des täglichen Outfits wird zur Herausforderung.

Daher ist es sinnvoll, ausschließlich in Kleidung zu investieren, die übersaisonal tragbar ist, sich nicht auf Trends festlegt und dem eigenen Stil entspricht – so das Prinzip der Capsule Wardrobe.

Doch wie am besten vorgehen? „Das Aussortieren ist der wichtigste Schritt für die Bildung eines einheitlichen und minimalistischen Kleiderschranks“, so Sophie Wörther. Der Kleiderschrank sollte komplett leer geräumt werden, um ihn dann wieder taktisch zu füllen. Ziel sei es, die Kleidung nicht als Einzelstücke im Kasten hängen zu haben, sondern als Einheit. Ein Farbkonzept sollte erstellt werden, um die Stücke gut miteinander kombinieren zu können. Neutrale Töne wie Weiß, Schwarz und Grau sind als Grundfarben gut geeignet, Akzentfarben sorgen für einen Hingucker. Auch die Lebenssituation sollte analysiert werden: Mache ich viel Sport? Bin ich oft draußen? Besuche ich viele Abendveranstaltungen? Dann wird begonnen, fehlende Kleidungsstücke aufzufüllen. Blindes Drauflosshoppen gibt es ab sofort nicht mehr. Einkaufen ist nun viel mehr das Suchen nach einem bestimmten Stück. Ziel und Plan sollten vor dem Einkauf feststehen. Was brauche ich und in welchem Geschäft werde ich danach suchen? „Im Laden selbst muss alles andere ignoriert werden, um nichts Unbrauchbares zu kaufen“, so Wörther. Das gefundene Kleidungsstück muss bestimmten Kriterien standhalten: Es darf nicht gekauft werden, wenn schon etwas Ähnliches im Besitz ist, es sollte pflegeleicht und vielfältig einsetzbar sein. Wer nun tiefer in die Tasche greifen muss, um sich die gute Qualität leisten zu können, darf beruhigt sein. „Eine Capsule Wardrobe ist zwar in der Anschaffung teurer, hält aber insgesamt länger“, so Michael Sellinger.

Fünf Basics für Ihre Capsule Wardrobe



BILD: SN/KHOSS FÜR CONSCHES

Weißes Bluse

Die weiße Bluse gehört in jeden Kleiderschrank. Sie sollte schlicht und bequem geschnitten sein und ist sowohl büro- als auch freizeittauglich. Die Qualität des Stoffes ist sehr wichtig. Das Material entscheidet über den Look: Seide wirkt elegant, Baumwolle kann leger wirken.

Bluse: Conches, 179 Euro

Weißes Hemd

Hemden aus fester Baumwolle eignen sich zum Tragen auch ohne Sakko. Im Knitterlook wird das Hemd sogar freizeittauglich. Offene Hemdknöpfe schaffen einen lässigen Look. Aber auch für feierliche Anlässe darf ein weißes Hemd nicht fehlen, es ist schließlich der Klassiker zum Anzug.

Hemd: hessnatur, 109 Euro



BILD: SN/HESNATUR



BILD: SN@MAC

Blue Jeans

Kein Kleiderschrank ohne Jeans! Die Hosen aus Denimstoff zählen die meisten wohl zu ihren Favoriten. In einer Capsule Wardrobe ist es wichtig, sich nicht auf einen Trend festzulegen. Hier zählt die Passform an die eigene Figur. Das kann je nach Körperbau High Waist oder Slim fit sein.

Jeans: Mac, 109,95 Euro

Dunkle Chino

Im Büro kann man mit einer dunklen Chino nichts falsch machen. Sie bietet unzählige Kombinationsmöglichkeiten: ob zur Lederjacke oder zum Sakko, mit Sneakers oder Wildlederschuh – mit einer Chino ist man immer gut gekleidet. Außerdem wirkt sie etwas edler als eine Jeans.

Chino: Viktoria & Viktor, 198 Euro



BILD: SN/MANUELA SCHAUER



BILD: SN/HESNATUR

Weißes T-Shirt

Ob unter einem Blazer oder als Sommeroutfit zum Ledermini: Das weiße T-Shirt lässt sich zu allem kombinieren. „Was ist ikonischer und repräsentativer für jeden Tag als ein klassisches weißes T-Shirt und eine Bluejeans?“, schreibt die „Vogue“ und hebt es damit in neue Modesphären.

T-Shirt: hessnatur, 32,95 Euro

Sakko in Dunkelblau

Auch wer es beruflich nicht braucht, hat es gern im Schrank hängen: das Sakko in Dunkelblau. Für viele Anlässe ist es ein unverzichtbarer Begleiter. Konzertbesuchen, Hochzeiten oder Vernissagen verleiht es die nötige Feierlichkeit. Am besten kauft man es gleich mit der passenden Hose.

Anzug: Boglioli, 1150 Euro



BILD: SN/CHRISTIAN ANWANDER FÜR DANTENDORFER



BILD: SN/DANTENDORFER

Trenchcoat

Der Trenchcoat bildet die goldene Mitte zwischen formell und casual. Entworfen wurde er vor über 100 Jahren – ursprünglich als Militärmantel – von dem britischen Modedesigner Thomas Burberry. In seinem typischen beigen Farbton lässt er sich mit beinahe allen Farben kombinieren.

Trenchcoat: Harris Wharf, 569 Euro

Weißes T-Shirt

Ob für Arbeit, Freizeit oder zum Sport – je nachdem wie man es kombiniert, kann man ein weißes T-Shirt in verschiedenen Settings tragen. Zum Beispiel elegant unter dem Sakko oder leger zur Jeans. Dabei kann man sich sicher sein: Aus der Mode kommt es nie!

T-Shirt: Wood Fashion, 39 Euro



BILD: SN/WOOD FASHION



BILD: SN/CALLISTI FASHION/WOLF STEINER

Kleines Schwarzes

Der Klassiker im Schrank einer jeden Frau: Das kleine Schwarze. Es kann sehr formal sein, locker geschnitten oder verspielt. Je nach Styling eignet es sich mal fürs Theater, mal für die Disco. Schwarz passt einfach immer und überall. Sneaker machen es sportlich, hohe Schuhe elegant.

Kleid: Callisti Fashion, 349 Euro

Dezenter Hoodie

Das Leben besteht zum Glück nicht nur aus Büro. In einem Hoodie kann man wunderbar die Samstagnachmittage verbringen, shoppen gehen oder sich mit Freunden treffen. Er ist ein lässiges, cooles Kleidungsstück, das sich sportlich mit Mütze oder Sneaker kombinieren lässt.

Hoodie: Erdbär, 110 Euro



BILD: SN/ERDBÄR



Pinkernells Whisky Market

Feinste Spirituosen aus Schottland und aller Welt im Herzen von Salzburg.

Etwas versteckt liegt er schon, der kleine Laden inmitten der Salzburger Altstadt. Im Durchhaus zwischen Montblanc am Alten Markt und myIndigo am Rudolfskai – den Einheimischen auch als „Hutpassage“ bekannt – tut sich ein wahres Whisky-Paradies auf. Etwa 500 Sorten des köstlichen Lebenswassers drängen sich in den Regalen. Von A wie Aberfeldy bis W wie Woodford reicht das weltumspannende Sortiment. Aus Schottland, dem Whisky-Mekka schlechthin, stammt freilich der größte Teil des Angebots, doch auch „exotischere“ Herkunftsländer wie Indien, Australien oder Norwegen sind vertreten. Und natürlich gibt es hier auch Whisky aus heimi-

scher Produktion zu erstehen. Ergänzt wird diese Vielfalt außerdem durch verschiedenste feine Sorten Gin, Rum, Weinbrände und Liköre.

Das Hauptaugenmerk liegt bei alldem auf dem Besonderen, Raren und Außergewöhnlichen: Als Generalimporteur holt Inhaber Klaus Pinkernell, unterstützt durch Niederlassungsleiterin Dorothee Hoffmann-Gebhardt, bevorzugt kleine, junge Destillerien und unabhängige Abfüller nach Österreich, deren Produkte kaum irgendwo sonst zu bekommen sind. Daneben betätigt er sich mitunter selbst als Abfüller und Blendmaster – und bald auch als Whiskyproduzent. Denn in der kürzlich

übernommenen Pfarrhof-Brauerei in Schönbach im Waldviertel wird Pinkernell künftig nicht nur das beliebte Bier brauen, sondern auch destillieren.

Bei aller Experimentierfreude am wichtigsten bleibt aber der Genuss, und der gelingt bekanntlich am besten in Gesellschaft. Gemeinsame Verkostungsabende (Tastings) stehen daher sowohl im Salzburger Laden als auch in der Brauerei regelmäßig am Programm. Für kleines Geld können Interessierte dabei immer wieder Neues probieren und ihren Horizont erweitern. So erschließt sich mit jedem Mal ein weiteres Stück der faszinierenden Welt des Whiskys. Slàinte mhath!



BILDER: SN/AM (3)



Info & Kontakt **Pinkernells Whisky Market**

Alter Markt 1 (in der Hutpassage)
5020 Salzburg
Tel.: +43 (0) 662 / 84 53 05
INFO@PINKERNELLS.AT
WWW.PINKERNELLS-SHOP.AT

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 11–13.30 &
14–18 Uhr, Sa. 10–14 Uhr

ANZEIGE



BILD: SN/CAROLINA SCHWIDERER-AUER



BILD: SN/BERNHARD GEIER

Für Gastrokunden hat Kaffeeröster Werner Brunner die Brewing-Station als nachhaltige Brühlösung für Hotelzimmer entwickelt.

Der Reiz des Kaffees: Herr Werner ist ihm verfallen

Ein Moment für alle Sinne. So wird der Genuss von Kaffee oft beworben. Ein Röster aus Oberalm erklärt, wie aus den Kaffeekirschen das beste Aroma gewonnen wird.

ANNA MAIER

In Oberalm im Keller seines Einfamilienhauses hat sich Werner Brunner sein Reich geschaffen: Eine eigene Kaffeerösterei. In Alukisten stapeln sich 70 Kilogramm schwere Jutesäcke, gefüllt mit Kaffeebohnen. In Regalen aufgereiht, warten die in Papiersäcken abgefüllten Kaffeebohnen auf die Auslieferung und in der Mitte des Raums steht die Röstmaschine, quasi das Herz des Raums. Aus den Kellerschächten weht der süßliche Duft der Kaffeebohnen bis in den Garten. Werner Brunner – oder Herr Werner, wie er seine Rösterei nennt – hat sich hier seinen Traum erfüllt.

Nach 23 Jahren im öffentlichen Dienst hat der 47-Jährige seinen Bürojob vor fünf Jahren für die Gründung seiner eigenen Rösterei aufgegeben. „Es hat Mut gebraucht, aus diesem sicheren System auszusteigen“, sagt er. „Aber es gibt einem auch viel zurück, aus gewohnten Strukturen auszubrechen und neue Wege zu gehen.“ In weißem Hemd und mit Turnschuhen sitzt er in seinem Gar-

ten, vor ihm ein frisch gebrühter Kaffee. Er wirkt zufrieden, seine Rösterei läuft gut, im Herbst wird seine Frau in das Geschäft einsteigen. Derzeit ist er ausschließlich als fahrender Röster unterwegs: Im Garten ist seine Kaffeebar aufgebaut. Aus einer ausgedienten Skigondel hat er sich sein mobiles Café gezaubert. Bei Hochzeiten, den Festspielen und anderen Events kann er den Gästen so frisch gemahlten Kaffee anbieten.

Brunner bietet ausschließlich Specialty Coffee an. Der Begriff beschreibt hochwertigen Kaffee mit besonderen Geschmacksprofilen. Die Qualität des Rohkaffees wird in sogenannten Cuppings nach einem internationalen Punktesystem bewertet. Kaffees ab einem Cupping Score von über 80 gelten als Spezialitätenkaffees.

Der Geschmack des Kaffees wird durch verschiedene Faktoren beeinflusst. Die Auswahl der Kaffeebohnen (eine Kaffeekirsche enthält zwei Bohnen), das Röstverfahren und die Art der Zubereitung entscheiden über das Aroma. Obwohl mehr als 100 verschiedene Kaffeearten bekannt sind, sind

für Kaffeetrinker nur die beiden Sorten Arabica und Robusta relevant. Arabica-Bohnen schmecken im Gegensatz zu den Robusta-Bohnen fruchtiger und aromatischer und enthalten weniger Bitterstoffe.

In seinem Röstzimmer legt Brunner eine Lederschürze an, öffnet einen Jutesack und füllt fünf Kilogramm frische Kaffeebohnen aus dem äthiopischen Regenwald mit einer kleinen Metallschaufel in einen Behälter. Dann schüttet er die Bohnen in den gusseisernen Trommelröster. „Kaffeerösten ist für mich etwas meditatives“, sagt er. Den Ofen hat er vor einer halben Stunde aufgeheizt. Es ist der kleinste Röstofen, den er bekommen konnte. „Der Einzige, den wir über die Stiege bekommen haben.“ Die Herr Werner Rösterei ist eine der kleinsten in Salzburg, einige Tonnen hat Brunner im vorigen Jahr geröstet. Im Salzburger Raum ist der Kaffeemarkt hart umkämpft, die Konkurrenz groß.

Daher sei es wichtig, dass das jeweilige Produkt zur persönlichen Philosophie passe. In der Herr Werner Rösterei war klar, dass der Kaffee Bioqualität haben und die Herkunft

einwandfrei sein muss. „Vor der Pandemie wollte ich eigentlich nach Mexiko fliegen – Mexiko ist der letzte Breitengrad, wo man Kaffee anbauen kann – aber dann ist Corona gekommen. Also habe ich mich online mit den Kaffeebauern getroffen. Es war eine super Skype-Konferenz. Ich habe den Bauern gesehen und seine Frau, wir hatten ein schönes Gespräch. Mein Gefühl zu der Familie war so gut, dass ich gesagt habe: „Schickt die Paletten weg, das passt.““

Brunner hat seinen Fokus auf kleine Chargen bei höchster Qualität gelegt. Industriekaffee wird sehr kurz und sehr heiß in 180 Sekunden bei durchschnittlichen 600 Grad Celsius geröstet. Kleinröster achten auf eine langsame und schonende Röstung: In 15 bis 20 Minuten und bei einer Temperatur von höchstens 230 Grad erhalten die Kaffeebohnen ihre typische braune Farbe. Durch das schonendere Verfahren bleibt der ursprüngliche Charakter der reifen Kaffeeirschen erhalten, der Kaffee wird geschmacklich intensiver und ist verträglicher. Die schädliche Chlorogensäure wird bei einer längeren Röstzeit und ab einer Temperatur von 208 Grad Celsius abgebaut, was besonders Menschen zugute kommt, die säureemp-



BILD: SN/BERNHARD GEIER

Werner Brunner hat seine Kaffeerösterei im Frühjahr 2017 gegründet.

findlich sind. Ähnlich wie bei Wein, Zigarren und anderen Genussprodukten gibt es auch beim Kaffee verschiedene Geschmacksnuancen. Je nach Herkunftsland variieren diese. „Mal gehen sie ins Fruchtige oder Zi-

tronige, dann wieder eher ins Schokoladige.“ Kaffee aus Brasilien schmecke nach Erdnuss oder Milkschokolade, jener aus Äthiopien hingegen nach Zitrusfrüchten. „Die Kunst besteht darin, den Kaffee so zu rösten, wie der Bauer im Herkunftsland ihn haben möchte.“ Einfluss auf den Geschmack kann man durch die Einstellung der Röstkurve nehmen. Zwar gibt es spezielle Computerprogramme, die den Röstvorgang automatisiert steuern, Brunner setzt aber lieber auf seine Sinne. Alle paar Minuten öffnet er den Röster und entnimmt einige Kaffeebohnen. Geruch und Farbe geben Hinweise, ob die Temperatur nachkorrigiert werden muss. Brunner genießt die Ruhe und die Konzentration, die ihn bei der Arbeit begleiten. Im Vergleich zu seinem früheren Job, wo er den ganzen Tag vor drei Computerbildschirmen gesessen sei, beanspruche diese Tätigkeit seine ganze Sensorik.

„Das ist das Schöne, wenn du bei der Arbeit was in der Hand hast“, sagt er, als er die fertig gerösteten und ausgekühlten Bohnen in Papiersäcke füllt. Jeweils 1000 Gramm kommen in ein Päckchen, ehe er sie versiegelt und in die Holzregale einsortiert. Heute Nachmittag wird er sie noch ausliefern.

Ausstellung im Salzburg Museum: Café Salzburg – Orte. Menschen. Geschichten.



BILD: SNSALZBURG MUSEUM

Der Tomaselli-Kiosk im Jahr 1910. Gemalt von Theodor Ethofer (1849–1915), Tempera auf Karton.

Salzburgs Kaffeehäuser haben sich als soziale Orte in den vergangenen Jahrhunderten immer wieder gewandelt und an die Bedürfnisse ihrer Besucherinnen und Besucher angepasst. Sie waren nur selten allein ein Lokal, sondern immer auch Treffpunkt für verschiedenste soziale Gruppen. Bis Anfang September stehen die Kaffeebohne und ihr Konsum im Mittelpunkt einer Ausstellung im Salzburg Museum in der Neuen Residenz. Gemüt-

liches Zusammensitzen und der Konsum des Wachmachers waren bereits vor Mozarts Zeiten eine beliebte Freizeitbeschäftigung der Salzburgerinnen und Salzburger. Bereits im Jahr 1700 konnte man im Cafegewölb Fontaine in der Goldgasse gesellige Stunden erleben. Diese 322 Jahre alte Tradition im Bundesland war immer wieder mit neuen Strömungen, Trends, Verhaltensweisen oder Krisen konfrontiert, auch während der Corona-

pandemie. Coffee-to-go wurde noch beliebter und neue Geschäftsideen setzten sich durch. Die Geschichte des Kaffees kann also weitererzählt werden.

Öffnungszeiten der Ausstellung

Die Ausstellung läuft bis 4. September 2022 im Salzburg Museum in der Neuen Residenz. Sie ist von Dienstag bis Sonntag von 9 bis 17 Uhr geöffnet, letzter Einlass um 16.30 Uhr.



*Talent
comes naturally.*





Das Buena Vista

Die vielseitige Bar des Biersommeliers Peter Prodingner im Herzen von Hallein.

Anfang 2012 erfüllte sich Peter Prodingner, der vielen aus verschiedenen Gastrobetrieben in Wals-Siezenheim schon ein Begriff war, endlich den langersehnten Traum einer eigenen Bar und übernahm das schon damals über die Grenzen Halleins hinaus bekannte Buena Vista gegenüber dem Halleiner Kino. Nach kurzer Renovierung wurde der charmanten Bar schnell wieder Leben eingehaucht. Seither genießen die Gäste das gemütliche Zusammensitzen bei einem guten Tropfen. Angeboten werden nicht nur die Bierspezialitäten der Brauerei Kaltenhausen, sondern auch

diverse Cidersorten und unzählige Cocktails. Die Snacks für den kleinen oder auch größeren Hunger zwischendurch gibt's bis 3.30 Uhr morgens sogar zum Mitnehmen.

Die Feste feiern, wie sie fallen

Das Buena Vista lädt darüber hinaus selbstverständlich auch zu legendären Partynächten, unvergesslichen Geburtstags-, Après-Weihnachtsfeiern oder lustigen Polterabenden ein. Einen Besuch wert ist natürlich auch das jährliche Krampuskränzchen. Musikalisch ist für jede Stimmung und jede Geschmacksrichtung

etwas dabei: Von Rock über Pop bis hin zu Partysongs, bei denen jeder mitsingen kann, erstreckt sich die Bandbreite. Nach dem Umbau 2017, mit dem der komplette Barbereich erneuert wurde, erstrahlt das Buena Vista in einem ganz neuen, modernen Ambiente! Die Bar umfasst zirka 60 Sitzplätze im Innenbereich, im Sommer weitere 40 Plätze im Gastgarten und ist sechs Tage die Woche ab 17 Uhr geöffnet. Parkmöglichkeiten bieten sich entweder direkt an der Straße oder auf der Pernerinsel (fünf Minuten Fußweg, ab 18 Uhr kostenlos). Hasta la (Buena) Vista!



BILD: SNIEDER



BILD: SN/SCHNABLER (2)

Info & Kontakt Buena Vista

Kuffergasse 5, 5400 Hallein
Tel.: +43 (0) 6245 / 220 70
WWW.FACEBOOK.COM/BUENAVISTAHALLEIN

Öffnungszeiten

Mo. bis Do. 17 bis 1 Uhr
Fr. und Sa. 17 bis 3 Uhr
Parkmöglichkeiten an der Straße oder auf der Pernerinsel (ab 18 Uhr frei).



BILD: SN/MICHAEL GEIBLER

Ziel des Salzburger Topduos Sonja Gschwendtner und Martin Rohal ist es, Österreichs bestes Paar im 10-Tänze-Bewerb zu werden.

Das Leben der Elitetänzer

Sonja Gschwendtner und Martin Rohal sind Salzburgs Topduo im Tanzen. Ihr Ziel ist es, Staatsmeister zu werden. Dafür investieren sie ihre komplette Zeit.

ANNA MAIER

Tanzen hat etwas mit Ästhetik zu tun. Das blaue Kleid der Dame wird herumgewirbelt, der Herr neben ihr folgt jeder Bewegung mühelos. Die Stimmung ist ausgelassen, die beiden reißen das Publikum mit. Heute sind sie in Walserfeld bei der 10-Tänze-Staatsmeisterschaft am Start – und sie werden am Ende der Veranstaltung als Landesmeister ganz oben auf dem Siebertreppchen stehen. Sonja Gschwendtner und Martin Rohal sind Salzburgs Topduo, die beiden wollen es österreichweit an die Spitze schaffen.

Das blaue Designerkleid, das Make-up, der Tanzfrack und der Trubel der ganzen Veranstaltung liegen noch ein paar Tage in der Zukunft, das Paar sitzt mit einem befreundeten Tänzer an einem Tisch im Café 220 Grad. In zwei Stunden beginnt ihr Training. In ihren Sportoutfits und mit ihren Turnschuhen würde man das Tanzpaar von den Bildern fast nicht wiedererkennen. Martin

Rohal kommt gerade von der Uni, der 22-Jährige studiert Sport und Werken im Lehramt, seine Partnerin Sonja Gschwendtner Lehramt Biologie und Englisch. Die 22-Jährige ist eigens für das Training aus Innsbruck gekommen, das macht sie jede Woche so. Reisen ist für das Paar kein Problem, die beiden sind es gewohnt, an den Wochenenden ständig unterwegs zu sein: auf Turnieren, in Trainingscamps oder um Tanzstunden zu nehmen. Gschwendtner und Rohal sind Salzburgs beste Tänzer. Die beiden tanzen Standard und Latein in der A-Klasse, darüber liegt nur noch die S-Klasse.

Zeit und Geld machen den Unterschied

Doch was unterscheidet Profitänzer von Amateuren? „Zeit und Geld“, sagt Johannes Keil. Der 24-Jährige ist ein Freund der beiden, tanzt ebenfalls in der A-Klasse. Derzeit belässt er es aber bei den Trainingsstunden, für Turniere fehlt ihm eine Partnerin. Seit über zwei Jahren sucht er aktiv, aber erfolg-

los – je höher die Kategorie, desto schwieriger ist es, jemanden zu finden. Zeit und Geld sind nötig, um aus einem Hobbytänzer einen Profi zu formen. Der Aufwand ist enorm, das Training, die Turniere und Trainingslager zeitintensiv. Einzelstunden, Fahrtkosten und Kleidung kosten viel Geld.

Tanzkleider im vierstelligen Bereich

„Wenn man auf allerhöchstem Niveau tanzt, hat man eigene Designer, die Kleider maßschneidern“, sagt Martin Rohal. Designer stellen die Kleider für die Topdamen her, wodurch sie das Kleid vermarkten. Nach den Turnieren würden diese oft auf Instagram präsentiert und weiterverkauft. Sonja Gschwendtner hat sich ein solches gekauft, secondhand habe es immer noch 900 Euro gekostet. 1800 Euro war der Neupreis. Für Herren ist Frack Standard. „Ich habe meinen zu einem guten Preis bekommen und 800 Euro dafür bezahlt“, sagt Rohal. Doch die Kleidung ist natürlich nur ein Mittel, um den

Tanz auszudrücken. Im Vordergrund steht die Bewegung. Die gute Haltung von Tänzerinnen und Tänzern sei auch im Alltag nicht zu übersehen. „Man bewegt sich schon anders“, sagt Johannes Keil. „Wenn ich Ski fahren gehe, sagen die Leute: Du fährst wie ein Tänzer.“ Sonja: „Mir ist das mal beim Kellnern passiert. Da hat mich jemand gefragt, ob ich tanze. ‚Ja, warum?‘, habe ich gefragt. ‚Weil du dich so schön bewegst‘, war dann die Antwort.“

Parademenschen darstellen

Die Haltung ist die Essenz des Tanzens. Als Tänzer habe man ein Auge für Bewegungen. „Wenn mir im Alltag Menschen entgegenkommen, schaue ich immer: Sind die Beinachsen gerade, ist die Wirbelsäule aufrecht? Hat er ein Hohlkreuz? Man ist sehr sensibilisiert auf den Körper“, so Rohal. Durch den Fokus auf die Haltung entwickle man ein gewisses Auftreten. „Im Tanzsport präsentiert man sich und die Dame. Das färbt ab: Wenn ich Interviews fürs Fernsehen gebe oder für die Uni Referate halten muss, profitiere ich dadurch sehr.“ Trotzdem achtet man im Tanzsport darauf, eine möglichst natürliche Haltung anzunehmen. Ziel eines guten Tänzers sei es, einen Parademenschen darzustellen.

Generell sei das Tanzen Schauspielerei. „Die Charakteristik des Tanzes muss dargestellt werden“, sagt Keil. Der Cha-Cha-Cha



BILD: SN/BRANISLAV ROHAL

Sonja Gschwendtner und Martin Rohal sind auch im echten Leben ein Paar.

sei beispielsweise ein spritziger, flirtiger Tanz, diese Emotionen müsse man dem Publikum vermitteln, so Gschwendtner. „Es geht im Endeffekt um die beste Performance.“ Die eigene Stimmung müsse man daher während des Auftritts komplett ausblenden, was gerade nach einer anstrengenden Anfahrt und der Hektik vor Ort nicht immer einfach sei. Trotzdem: „Der Tänzer dient dem Tanz. Es geht nicht drum, dass du dich im Tanz ausdrückst, sondern dass du den Tanz ausdrückst“, so Keil. Um erfolg-

reich zu bleiben, braucht es Ehrgeiz. Das Salzburger Duo ist österreichweit unterwegs, nun will es international auftreten.

Beim Tanzen werden viele Fähigkeiten verlangt: die richtige Bewegung, das Achtgeben auf den Partner, ein gutes Taktgefühl, die Kontrolle der Mimik. „Tanzen ist eine der wenigen Sportarten, wo man den Zuschauer einbeziehen kann“, sagt Sonja Gschwendtner. „Das Schöne an der Sache ist, dass es zwei Menschen schaffen, sich zu einer Musik auszudrücken, und dadurch viele schöne Dinge entstehen können – bei den Zuschauern und beim Paar selbst.“

Liebe und Sport nicht immer zu trennen

Die Harmonie mit dem Partner sei daher sehr wichtig. „Auf professioneller Ebene betrachtet spielt man ein angeheimes Liebespaar.“ Mit seinem Tanzpartner müsse es so gut passen, dass man den Zuschauern das zumindest vermitteln könne. Bei Sonja Gschwendtner und Martin Rohal kein Thema – die beiden sind auch im Privaten ein Paar. Dass aus Tanzpaaren auch im privaten Beziehungen entstünden, sei kein Wunder. „Dadurch, dass man viel Zeit miteinander verbringt und auf sportlicher Ebene ziemlich intim wird, entstehen oft reale Gefühle“, sagt Rohal. Eine Gratwanderung: Viele Tänzerkarrieren enden, weil die Beziehungen wieder auseinandergehen. „Ganz trennen kann man das Ganze eben nicht.“



BILD: SN/TEPITO (2)



BILD: SN/SCHNABLER



Tepito Steaks & more Hallein

Das Steakhouse Tepito in Hallein begeistert die Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Eine kleine Auszeit vom Alltag gefällig? Dazu vielleicht ein bisschen feuriges süd-amerikanisches Flair und herzhafte Spezialitäten? Wenn das so ist, sollten Sie schnellstens das Steakhouse Tepito im Halleiner Stadtzentrum besuchen. Hier erwartet Sie neben temperamentvoller Küche für ein paar Stunden das Lebensgefühl und der Rhythmus Südamerikas. Obwohl das Restaurant vor allem durch

seine bestens sortierte Steakkarte glänzt, kommen hier auch Vegetarier voll auf ihre Kosten. Ob Spareribs oder Ofenkartoffeln mit verschiedenen Füllungen, gegrillte Gambas, Spaghettivariationen, Nachos, Tacos, Pimentos, Fajitas zum Selberfüllen und -rollen, verschiedene Chilis: Das Steakhouse Tepito bietet für alle Genießer etwas Besonderes. Haben Sie Lust bekommen? Dann: „Hasta luego im Tepito!“

Info & Kontakt

Steakhouse Tepito Hallein

Im Stadthotel Hafnerwirt
Salzachstraße 3, 5400 Hallein
Tel.: +43 (0) 6245 / 803 19
Tel.: +43 (0) 6245 / 857 44
WWW.TEPITO.AT
WWW.HAFNERWIRT.COM

ANZEIGE



BILDER: SNVSCHNABLER (4)



Kevin's Bar in Hallein

Eine Abwechslung für alle Sinne mit erlesenen Drinks, Cocktails und Zigarren.

Ein Platz an der Sonne für Genießer aller Art

Wir, das Team von Kevin's Bar in Hallein, haben es uns zur Aufgabe gemacht, unseren Gästen ein kleines Hideaway der etwas anderen Art zu bieten. Bei uns sind Sie an der richtigen Adresse in Salzburg, wenn Sie den monotonen Alltag einfach hinter sich lassen und ein bis dato selten da gewesenes Barerlebnis genießen möchten. Bei uns verbindet sich Passion mit Kenner- und Könnerschaft – eine Kombination, die

nach feinsten Abwechslung für alle Sinne schmeckt. Alle unsere Drinks und Cocktails sind erlesene Kreationen mit viel Herz und einer übergroßen Portion Leidenschaft. Wenn Sie hingegen erlesene Weine bevorzugen, dann entführt Sie unser jeweiliger Barkeeper des Tages mit seiner Fachberatung in die geschmackvolle Welt der exklusiven Rebensäfte, die Ihnen in Kevin's Bar zur Auswahl stehen. Aber auch in puncto Whiskey und Zigarre wissen unsere Gäste die Empfehlungen unseres

Teams zu schätzen und zu genießen.

Kunstvolles für die Kehle, den Gaumen und für das Auge

Daneben steht Kevin's Bar in Salzburg für den Genuss der kunstvollen Art. Mit regelmäßig wechselnden Ausstellungen geben wir Künstlern viel Raum für ihre faszinierenden Werke: Diese Eyecatcher kredenzen wir unseren Gästen natürlich kostenlos – tagsüber genießen, abends feiern und jederzeit mit allen Sinnen relaxen!



Info & Kontakt

Kevin's Bar

Kuffergasse 5/2, 5400 Hallein
Tel.: 0664 / 94 70 952

OFFICE@KEVINS-BAR.AT
WWW.KEVINS-BAR.AT

Öffnungszeiten:

Di. – Do. 17 bis 1 Uhr
Fr. – Sa. 17 bis 3 Uhr



BILD: SN/ULGI CAPUTO



BILDER: SN/CATALIN CUCU (2)



Salzburgs Kochkunst glänzt im Gasthof Goldgasse

Das hat Salzburg lange gefehlt: ein Restaurant, das die österreichische Küche so zeitgeistig und so leidenschaftlich interpretiert.

Was darf es für Sie sein? Ein Ausseer Fischsupperl im Kupfertopf, barocke Tascherl mit Ofengemüse, ein Chateau-briand am Tisch vorgelegt, mit feiner Sauce béarnaise und Solospargel? Oder doch ein exzellenter Tafelspitz, ein knusprig paniertes Backhendl, ein zarter Fisch vom Salzstein? Oder Salzburgs beste Bratwurst, die exklusiv für den Gasthof Goldgasse im Lungau produziert wird?

Köstlichkeiten wie diese werden in kompromissloser Qualität in bester Lage mitten in der Salzburger Altstadt kredenzt. Im besonderen Ambiente einer Gewölbestube mit Holzvertäfelungen und Böden aus original erhaltener, gehackter heimischer Eiche. Mit einem zuvorkommenden, unaufdringlichen Service und einem gut ausgesuchten Sortiment an korrespondierenden Weinen werden Gäste verwöhnt.

Von Barock bis Slow Food

Beim Küchenteam stehen Qualität, Saisonalität und Regionalität ganz oben auf der Karte. Die Küche wurde von dem renommierten Restaurantführer „Gault & Millau“ mit einer Haube bedacht. Seit Jahren ist der Gasthof Goldgasse im „Slow Food Guide“ gelistet. Neu interpretiert werden auch alte Rezepte von Conrad Hagger, dem fürsterzbischöflichen Leibkoch aus der Barockzeit. Sein „Neues Salzburgerisches Kochbuch“ aus dem Jahr 1719 ist im Original in der Gaststube ausgestellt. Besonders interessant für Geschichtsinteressierte: Das rund 700 Jahre alte Haus selbst beherbergte über Jahrhunderte hinweg eine Kupferschmiede. An diese Tradition knüpft der Gasthof Goldgasse mit Speisen an, die dem Ambiente entsprechend im Kupfertopf serviert werden.

Guter Start in der Goldgasse

Beliebt sind die Frühstücks-Etagere, die es als klassisches Salzburger Frühstück und als vital-vollwertige Variante gibt. Der Gasthof Goldgasse – eine Empfehlung für Freunde gehobener Gastlichkeit.

Info & Kontakt

Gasthof Goldgasse

Goldgasse 10, 5020 Salzburg
Tel.: +43 662 / 84 82 00
INFO@GASTHOFGOLDGASSE.AT
WWW.GASTHOFGOLDGASSE.AT

40 Sitzplätze im Restaurant
30 Sitzplätze im Gastgarten
Geöffnet 7–23 Uhr (Di. geschlossen)

ANZEIGE

The Power of Make-up

Medizinisches Make-up gibt Menschen die Möglichkeit, Narben zu verdecken.

ANNA MAIER

Camouflage-Make-up ist Make-up für die Seele. So sehen das einige Visagistinnen. Das stark deckende Make-up hilft ihnen, Hautkrankheiten, Hautanomalien und optische Makel ihrer Kundinnen und Kunden zu überdecken. Akne und Pickel, aber auch Feuermale und großflächige Pigmentflecken können damit kaschiert werden.

Mehr Sicherheit im Alltag

Auch Make-up Artist Sandra Halper vom Schminkstudio ilu Make-up aus Eben im Pongau bietet medizinisches Schminken an. Wer nach einem Unfall Narben hat oder nach an einer schweren Krankheit sichtbare Male hat, kann sich von ihr beraten lassen. Mit einfachen Tipps und Tricks zeigt die Visagistin, wie man zu Hause ein tolles Make-up zaubern kann. Dadurch verhilft sie ihren Kundinnen – oft Frauen, immer häufiger aber auch Männer – zu einem besseren Körpergefühl und mehr Sicherheit im Alltag. „Mit Make-up kann ich jedem die Freiheit ge-

ben, sich zu entscheiden, ob er seine Narben heute lieber verstecken oder zeigen möchte“, sagt die 33-Jährige, die 2019 ihre Visagistik-Ausbildung in Wien gemacht hat.

Auch Nejra Zulcic profitiert von der Technik des Camouflage-Make-ups. „Sobald ich meine Augen aufmache, kleistere ich mich zu und gebe das Make-up erst wieder 15 Minuten vor dem Schlafengehen runter“, sagt sie. Die junge Frau mit den langen, braunen Haaren hat seit ihrer Pubertät Probleme mit ihrer Haut. Die Unreinheiten stören sie so sehr, dass es für sie eine starke Überwindung darstellt, ungeschminkt aus dem Haus zu gehen. Mit Make-up, sagt sie, fühlt sie sich besser. Es gebe ihr das Gefühl, ein anderer Mensch zu sein. „Ohne fühle ich mich nackt.“ Es gibt kaum Tage, an denen sie sich nicht schminkt. Bevor sie einkaufen oder mit ihren Hunden spazieren gehe, schminkt sie sich. Die einzige Person, abgesehen von den engsten Familienmitgliedern, die ihr Gesicht ohne Make-up kennt, ist ihr Freund. Visagistin Sandra Halper erklärt an Zulcics Beispiel Schritt für Schritt,

wie das Make-up aufgetragen wird (siehe Seite 19). Die Dauer des Auftragens variiert je nach Hauttyp beziehungsweise Make-up-Look, den man haben möchte.

Verzweifeln im Drogeriemarkt

Camouflage-Make-up hat einen hohen Anteil an Pigmenten, wodurch es eine höhere Deckkraft als Foundation besitzt. So können auch Tätowierungen, Muttermale oder Dehnungsstreifen überschminkt werden. In ihren Workshops hilft Sandra Halper Kundinnen und Kunden, auf den eigenen Typ abgestimmtes Make-up zu verwenden. Außerdem empfiehlt sie hochwertige Produkte und gibt damit eine wichtige Orientierungshilfe. „Viele stehen in einem Drogeriemarkt und wissen nicht, welches Produkt sie verwenden sollen und welcher Farbton zu ihnen passt.“ Ihre Arbeit ist ihr eine Herzensangelegenheit. „Der Mensch ist ein visuelles Lebewesen und nimmt im ersten Moment nur das Äußerliche wahr.“ Sie möchte die Möglichkeit geben, selbst entscheiden zu können, wie man auftreten möchte. ▶



Make-up Artist Sandra Halper zeigt am Model Nejra Zulcic, welche Wirkung Camouflage-Make-up hat.

BILD: SN/SCHNABLER



BILDER: SNVSCHNABLER (4)

Visagistin Sandra Halper erklärt in fünf Schritten, wie Make-up am besten aufgetragen wird

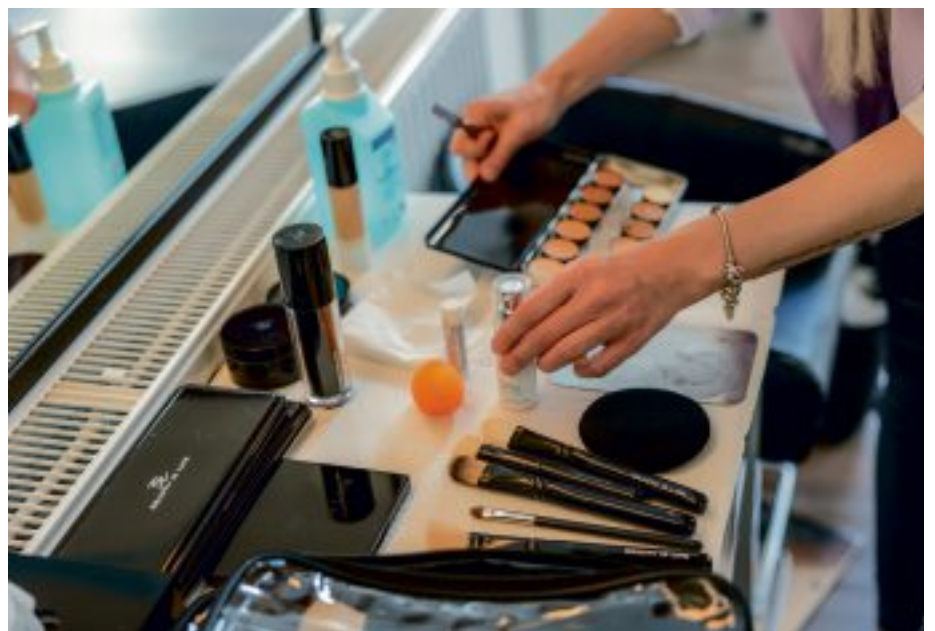
1 Nach der auf den Kunden abgestimmten Tagespflege, die die Haut vor dem Austrocknen schützt, wird der Foundation Primer in einer dünnen Schicht aufgetragen. Dieser wirkt wie ein Puffer zwischen Haut und Make-up und enthält Vitamin E, das der Hautalterung entgegenwirkt. Um für eine längere Haltbarkeit des Make-ups zu sorgen, wird der Foundation Primer in dünnen Schichten aufgebracht.

2 In einem zweiten Schritt wird die Grundierung aufgetragen – das Camouflage-Make-up kommt nun zum Einsatz. Durch seinen hohen Anteil an Pigmenten hat es eine stark deckende und lang anhaltende Wirkung. Es kann sowohl im Gesicht als auch an anderen Körperstellen aufgetragen werden. Für Flecken oder Augenringe wird es aber auch punktuell verwendet und mit anderen Produkten wie Foundation kombiniert. Es muss also nicht immer auf das ganze Gesicht aufgetragen werden. Beim Auftragen der Produkte ist es essenziell, den richtigen Hautton zu treffen. Am besten probiert man das Make-up zuerst am Hals aus. Auf das Umgebungslicht sollte geachtet werden: Künstliches Licht beim Schminken kann den Farbton verfälschen. Profis verwenden zum Auftragen einen Pinsel. Für hygienisches Arbeiten zu Hause empfiehlt sich, das Produkt mit einem Spatel aus der Dose zu nehmen. Ideal ist es, die Foundation von der Gesichtsmitte aus nach außen aufzutragen. So kann sie schöner verblendet werden. Besonderer Wert sollte auf die Ohren gelegt werden: Weil sie auf den Fotos sonst oft rötlich wirken, sollten sie immer mitgeschminkt werden. Mit Loose-Puder wird das Make-up schließlich abrollend mit einer Puderquaste fixiert.

3 Nun geht es ans Modellieren des Gesichts. Das Konturieren und Highlighten ist eine Make-up-Technik, mit der man durch Licht und Schatten die Gesichtskonturen betonen oder verdunkeln kann. So wird dem Gesicht mehr Ausdruck gegeben. Da es verschiedene Gesichtsformen gibt, sollte das Make-up für jede Person individuell abgestimmt werden. Wichtig ist gutes Verblenden, um für schöne Übergänge zu sorgen. Nach dem Modellieren des Gesichts kann das Rouge aufgetragen werden. Dies verleiht der Haut Frische. Es sollte eine Farbe ausgewählt werden, die auf den jeweiligen Hauttyp abgestimmt ist. Rouge verblendet man von vorn nach hinten. Ein besonderer Effekt entsteht, wenn man am Schluss helleres Rouge darüber gibt.

4 Augenbrauen formen das Gesicht. Wenn sie betont sind, entsteht ein gewisser Wow-Effekt. Besonders wichtig ist hier das symmetrische Arbeiten. Augenbrauen modellieren das Gesicht, sie gehören zum Gesamtkonzept dazu.

5 Es ist Zeit für den Lidschatten. Dazu wird der Primer gut eingetupft. Helle Farben werden auf das bewegliche Lid aufgetragen und sanft verblendet, dunkle Nuancen werden vom äußeren Augenwinkel bis in die Lidfalte gegeben und wieder verblendet. Highlights setzt man im inneren Augenwinkel, um das Auge optisch zu öffnen. Last but not least werden die Lippen gemacht. Zuerst wird mit einem Lipliner gearbeitet, dann die Lippenfarbe aufgetragen.



Mit Camouflage-Make-up können Hautkrankheiten aller Art verdeckt werden.

Schöne Haare.....

SIND KEIN ZUFALL!

SIE SIND EINE FRAGE DES RICHTIGEN FRISEURS.
WIR STEHEN FÜR HAARQUALITÄT,
SCHONENDE & PROFESSIONELLE ARBEITSWEISE,
INTENSIVE BERATUNG & INDIVIDUALISIERTES SERVICE.

MARIO KRANKL
FRISEUR WELTMEISTER

JUDENGASSE 11 - 5020 SALZBURG +43 662 844298 - WWW.MARIOKRANKL.COM



Anhand einiger Praxisbeispiele lernt man in der WEBER Grill Academy den sicheren Umgang auch mit scheinbar außergewöhnlichen Rezepten. Einsteiger und Fortgeschrittene haben die Möglichkeit ihr Grillwissen zu erweitern.

Grillen mit den Profis!

Die Türen unserer WEBER Grillacademy stehen wieder offen! Besonders beliebt sind unsere Grillkurse für Business Events wie Weihnachtsfeiern, Team-Buildings, Meetings in lockerer Atmosphäre oder Präsentationen.

Durch die geschulte Hand unserer Weber Grillmeister erlernt man in unserer Grillacademy das perfektionierte Handwerk des Grillens. Einsteiger und Fortgeschrittene haben die Möglichkeit Ihr Grillwissen zu erweitern.

Im Shop kannst du mit allen Sinnen in die Weber Erlebnisswelt eintauchen. Von verschiedenen Grills, Zubehör über Saucen und Gewürze findest du alles, was das Grillerherz begehrt. Unsere kompetenten Verkaufsberater/innen stehen

dabei helfend zur Seite und suchen mit dir die perfekten Produkte aus.

FIRMENFEIERN UND EVENTS

Wer ein besonderes Firmen-event plant oder seine Kunden und Kundinnen mit einem aufregenden Abend überraschen möchte, ist in unserer Grillacademy genau richtig! Neben den klassischen Events wie Weihnachtsfeiern oder Team-Building Events bieten wir ebenfalls spannende OUT-OF-THE-BOX Events mit dem gewissen Etwas. Außerdem



Die gesamte Palette der WEBER Grills und Zubehör erleben.



Andrea und Patrick Zwolle

werden individuelle Wünsche integriert und beachtet – damit Sie ein unvergessliches Event erleben können. Konnten wir überzeugen? Sichern Sie sich gerne bereits jetzt einen der begrenzten Plätze in unserer beliebten Eventlocation.

WEBER Original Store Salzburg

Der Flagship-Store der weltweit führenden Grillmarke WEBER wartet mit einer großen Auswahl auf dich – damit für jeden Geschmack etwas dabei ist. Die Weber Produktpalette

umfasst von klassischen Holzkohlegrills auch innovative SmokeFire Pelletgrills, praktische Elektrogrills und natürlich Gasgrills in verschiedensten Ausführungen. Wir zeigen dir die Zukunft des Grills: durch smarte Grillassistenten und ausgeklügelte Grillsysteme wie das Weber CRAFTED System wirst auch du zum Profi! Unser Fachpersonal steht dabei mit Rat und Tat zur Seite, uns hat eine Antwort auf jede Frage! Wir freuen uns auf deinen Besuch im Weber Original Store in Hallwang!

INFO UND ANMELDUNG

WEBER Original Store & WEBER Grill Academy in 5300 Esch – Gemeinde Hallwang (EKZ)
Wiener Bundesstr. 61A
Tel. +43(0)662/424761
service@meingrillshop.at,
für Business Anfragen und Gruppenbuchungen wenden Sie sich bitte an Frau Andrea Zwolle;
andrea@meingrillshop.at
oder unter
www.meingrillshop.at



BILD: SN/HANNELORE KIRCHNER (2)

Landhotel Moorhof

Entspannen Sie sich bei einem reichhaltigen Frühstück oder beim Wellness.

Ankommen und abschalten

Absseits der touristischen Trampelpfade, unweit der Festspielstadt Salzburg liegt eine der schönsten Kulturlandschaften Österreichs. Das Landhotel Moorhof in Franking, einer kleinen Gemeinde im Innviertel, gilt als eines der Hotels mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Gäste schätzen die persönliche Betreuung und die ausgezeichnete Küche des familiengeführten Unternehmens. Die herrliche Landschaft, die Ruhe, die Nähe zur Stadt Salzburg und viele Sehenswür-

digkeiten sind Gründe, warum die Menschen ins Landhotel Moorhof kommen.

Frühstück à la carte

Jeder perfekte Tag beginnt mit einem ordentlichen Frühstück. Hotelgäste können sich an einem reichhaltigen Frühstücksbuffet mit Früchten, verschiedenen Säften, Schinken, Speck, Käse, warmen Eiergerichten und vielem mehr erfreuen. Für Tagessgäste gibt es am Freitag, Samstag und Sonntag auf Vorreservierung von 8 bis 11 Uhr ein Frühstück à la carte.

Erholungstage im Moorhof

Abschalten und Genießen – das gelingt besonders gut mit den „2 Day Spa“-Programmen. Genießen Sie beim „Moorhof-Erholungstag“ für 105 Euro eine Teilmassage, die Ruhe im Wellnessbereich, ein reichhaltiges Frühstück sowie ein viergängiges Genießer-Menü. Beim „Bierbad-Erholungstag“ für 149 Euro dreht sich alles um den wertvollen Gerstensaft. Neben einem Bierbad und einer Teilmassage steht unter anderem ein viergängiges Biermenü mit Bierprobe auf dem Programm.



Infos & Kontakt Landhotel Moorhof

Dorfibm 2
5131 Franking

Tel: +43 (0) 6277 / 8188
E-Mail: INFO@HOTEL-MOORHOF.COM
WWW.HOTEL-MOORHOF.COM

Öffnungszeiten:

Frühstück: Fr. bis So. von 8 bis 11 Uhr
Restaurant: Fr. und Sa. von 18.30 bis 22 Uhr

ANZEIGE

Geschichten ohne Worte

Was sich in Salzburg alles tut, hat Clemens Birsak in einem Wimmelbild festgehalten.



Schloss Mirabell, Gärtner im Mirabellgarten und ein paar Lokalpolitiker sind Details aus Clemens Birsaks Wimmelbild.

JUDITH NEUHUBER

Wie lassen sich die vielfältigen Leistungen der Stadtverwaltung am besten den Salzburgerinnen und Salzburgern näherbringen? Mit einem Wimmelbild! Ein solches ist zurzeit auf Plakatwänden, Litfaßsäulen und in den Medien der Stadt zu sehen. Während der Wartezeit auf den nächsten Bus zum Beispiel lassen sich bei einem genauen Blick 305 Menschen, zwei Geister, drei „Soizl“, also vermenschlichte Salzburger Stiere, und zahlreiche Tiere entdecken. Die gezeigten städtischen Leistungen reichen von der klassischen Behördenverwaltung über die Schul- und Kulturverwaltung, die Seniorenhäuser und die Freizeitbetriebe bis hin zur Feuerwehr und Müllabfuhr. Schöpfer des Wimmelbilds ist der Salzburger Illustrator und Kinderbuchautor Clemens Birsak.

Von der Skizze zum fertigen Bild

„Ich bin in einem künstlerischen Kontext aufgewachsen“, erzählt der 28-Jährige. Die Mutter aus Australien ist eine studierte Töpferin, der Salzburger Vater Musiker – das

war die Basis dafür, dass Birsak zur Geige griff und im Kunstunterricht in der Schule gute Noten hatte. Schließlich musste er sich entscheiden: Musik oder Kunst studieren? Es wurde das Multimedia Art-Studium mit Schwerpunkt Mediendesign an der Fachhochschule Salzburg. Nach dem Abschluss arbeitete Birsak in einer Werbeagentur. Anfang Juli 2021 machte er sich selbstständig, um seiner Leidenschaft, der Illustration und 2D-Animation, nachgehen zu können. In der Regel wird er von Werbeagenturen für Illustrationen gebucht. Auf diese Weise entstand auch der Kontakt zur Academy Werbeagentur & Bar, mit der er zusammen die Kampagne „Da tut sich was!“ in Form des Wimmelbilds für das Informationszentrum der Stadt Salzburg umgesetzt hat.

Für Clemens Birsak war es das erste Wimmelbild überhaupt. Rückblickend spricht er von einem Traumprojekt und einem Glücksfall. Zum einen passte die Chemie zwischen allen Projektpartnern, zum anderen hatte er nahezu freie Hand. „Ich erzähle am liebsten Geschichten und vermittele Emotionen. Mein Werkzeug dafür ist die Illustration. In dem

Wimmelbild sind viele Situationen dargestellt, die in sich geschlossene Geschichten erzählen und Emotionen auslösen“, erklärt Birsak, der sich sicher ist: „Im Wimmelbild findet jeder etwas, das ihm gefällt.“ Vielleicht sind das ja die so gar nicht ungeheuerlichen Gespenster, die sich neben Totengräbern auf einem Friedhof tummeln. Oder der Alphornbläser unterhalb der Festung mit seinen dicken Backen. Oder der Elektriker, dessen Haare zu Berge stehen und der einen Satz macht, weil er einen Stromschlag bekommt.

Von jeder Figur, jedem Tier, jedem Gebäude hat Clemens Birsak zunächst Bleistiftskizzen auf Papier angefertigt. „Die Figuren habe ich frei erfunden. Manche sind an reale Menschen angelehnt, die erkennt man auch, wie etwa Bürgermeister Harald Preuner und Vizebürgermeister Bernhard Auinger.“ Für die abgebildeten Orte und Gebäude arbeitete er mit Fotovorlagen. Zudem recherchierte er die Kleidung der einzelnen Berufsgruppen, damit diese eindeutig zu erkennen sind. Anschließend scannte Birsak die Skizzen und bearbeitete sie digital. „Ich ▶



BILD: SN/DAVID WEDENIG

Clemens Birsak bearbeitet eine gescannte Skizze am Computer.



BILD: SN/DAVID WEDENIG

Der Anfang: eine händische Skizze.

arbeite gern digital, aber nicht gleich von Anfang an. Die Dynamik der Figuren würde sonst verloren gehen“, erklärt der Illustrator. Von der Skizze bis zur fertigen Figur benötigte er rund 30 Minuten. Bei 305 Figuren läppert sich das.

Typisch für ein Wimmelbild ist die Ansicht von schräg oben, die Figuren hingegen werden von vorn dargestellt. Zunächst war es für Birsak eine Herausforderung, die einzelnen Orte auf dem Wimmelbild zu planen. Für Gebäude und Fahrzeuge war eine perspektivische Darstellung nötig, für die Figuren nicht. Letztere könnten ausgetauscht und im Prinzip überall auf dem Wimmelbild platziert werden, während das für Gebäude und Fahrzeuge nicht möglich ist.

Betrachter des Wimmelbilds suchen vergeblich nach dem Namen des Urhebers. Clemens Birsak hatte zwar das Angebot, sein Werk zu signieren, lehnte das aber ab. Stattdessen hat er sich als Figur auf seinem Bild verewigt: Mit Skizzenblock und Stift sitzt er an eine Laterne gelehnt und zeichnet. Also Augen auf und viel Spaß bei der Suche!

Kindheitserinnerungen inspirierten

Mit Birsaks Bild wimmelt es nicht das erste Mal in Salzburg. 2018 erschien das „Salzburg Wimmelbuch“ von Peter Engel, ein Jahr später folgte „Salzburg wimmelt“ von Gabrielle Heras-Gehart. Neu auf dem Markt ist „Wimmelbuch Salzburg“, das die Berlinerin Julia Kotulla illustriert hat. Hauptdarstellerin ist die Salzburger Buchhändlerin Carmen Schwarz.

Als „Vater der Wimmelbücher“ gilt der gelernte Grafiker Ali Mitgutsch, der eigent-

lich Alfons hieß. Er ist am 10. Jänner dieses Jahres im Alter von 86 Jahren gestorben. Geboren wurde er am 21. August 1935 in München. Die Liebe zum Geschichtenerzählen hatte Mitgutsch von seiner Mutter. Sie konnte ihm und seinen Geschwistern zwar kein wohlhabendes Elternhaus bieten, dafür aber umso mehr Fantasie. „Egal wie steil der Weg war, ob große Hitze oder bittere Kälte herrschte oder von welcher Not unsere kleine Familie gerade heimgesucht wurde – Mutter behütete uns auf ihre ganz eigene Art mit ihren Geschichten und lockte uns mit ihnen in eine andere, wundersame Welt“, schreibt Mitgutsch in seinen Kindheitserinnerungen „Herzanzünder“.

In den letzten Jahren des zweiten Weltkriegs musste die Familie Mitgutsch wegen der vielen Bombenangriffe ihre Münchner Wohnung verlassen. Sie suchte Schutz auf dem Land, wo sie ungeliebte Flüchtlinge waren und der schüchterne Ali von Kindern gedemütigt wurde. Nach dem Krieg kehrte die Familie in die Stadt zurück. Ali spielte mit seinen Geschwistern zwischen den Trümmern und ausgebombten Kellern.

Ein Erlebnis prägte sich bei Mitgutsch dauerhaft ein. Es war die Fahrt mit dem Riesenrad auf dem Münchner Kirtag Auer Dult. Was er aus der Gondel sah, faszinierte ihn. „Es waren Bilder mit vielen Details, es passierte so viel gleichzeitig, die Geschichten gingen nicht aus: Menschen liefen über den Platz, kamen zu Gruppen zusammen, lösten sich wieder auf, Kinder jagten hintereinander her, Karren wurden gezogen, eine Frau sammelte ihren Einkauf vom Pflaster und ein Bub kletterte einen Laternenmast hinauf“,

erinnert sich Mitgutsch in seinem Buch. Vieles davon findet sich in seine Bildern wieder, auch das Riesenrad in seinem ersten Buch „Rundherum in meiner Stadt“, das 1968 erschienen ist. „Die Aufsicht auf Dinge und Situationen blieb für mich ein Leben lang ein spannendes Thema. Sie wurde die Perspektive all meiner Wimmelbilder“, erklärte Mitgutsch zu Lebzeiten.

Ali Mitgutsch schuf neues Genre

Als er ein paar Ideen und Skizzen für Kinderbücher dem Verlag Ravensburger geschickte hatte, erkannte eine Redakteurin das Potenzial des neuartigen Illustrationsstils mit seiner farbenfrohen Lebendigkeit, der Fröhlichkeit und dem ironischen Blick auch auf Kleinigkeiten und menschliche Schwächen. Das Innovative von „Rundherum in meiner Stadt“ fiel auch der Fachwelt auf. 1969 erhielt Mitgutsch dafür den Deutschen Jugendpreis. Seitdem ist sein Illustrationsstil unverkennbar. Mehr als 70 Bücher, Poster und Puzzles erschienen mit seinen Figuren und Zeichnungen. Mit den Wimmelbüchern hatte er ein neues Genre geschaffen. Für sein Werk erhielt Mitgutsch 2018 das Verdienstkreuz am Bande der Bundesrepublik Deutschland.

Mitgutschs Werke sind inzwischen Klassiker. Allein in Deutschland wurden mehr als fünf Millionen Bücher verkauft, im Ausland mehr als drei Millionen. Anlässlich seines 80. Geburtstags sagte Ali Mitgutsch: „Jedes einzelne Wimmelbild ist ein Teil von mir. Meine Wimmelbilder sind gemacht, um die Kinder in die Gärten der Fantasie zu führen, dass sie selbst weitermachen.“



BILDER: SNIBERNHARD R. MOSER (3)



Den Bulls' Corner neu erleben!

**Lust auf etwas Klassisches, das mit frischem Wind und neuem Aussehen lockt?
Nach den Umbauarbeiten im letzten Jahr gibt es hier jede Menge Spannendes zu
entdecken, selbstverständlich auch im kulinarischen Sinne!**

Das Restaurant Bulls' Corner verwöhnt von morgens bis abends: Angefangen vom köstlichen Frühstück à la carte unter der Woche über das vielfältige Frühstücksbuffet in der neuen Showküche jeden Samstagvormittag bis hin zum schmackhaften Business-Lunch oder einem ausgelassenen Abendessen mit wechselnden Saisonempfehlungen – im Westtrakt der Red Bull Arena ist für alle etwas dabei! Überzeugt wird hier mit einem großartigen Mix aus typisch österreichischen Schmanckerln sowie spannenden internationalen Köstlichkeiten. Die Spezialität des Hauses bleibt jedoch nach wie vor der altbekannte „Bullen Burger“ – es wird gemunkelt, ob

das wohl der beste Burger Salzburgs sei? Am besten vorbeikommen und ausprobieren! Besonderes Augenmerk wird im Bulls' Corner auch auf Qualität und Regionalität gelegt: Frische Produkte aus der Umgebung haben einen hohen Stellenwert. Das Biofleisch wird von Bauern aus Österreich geliefert, das Gemüse kommt aus umliegenden Feldern. Und wo lässt sich das Angebot besser auskosten als im einzigartigen, von Palmen umrahmten Gastgarten, der direkt Urlaubsflair verbreitet! Ein Geheimtipp: Dank der Ausrichtung gen Westen können Sie hier die Sonnenstrahlen bis zum Sonnenuntergang bei gemütlichen Feierabend-Drinks oder einem hervorra-

genden Abendessen genießen! Für unvergessliche Events aller Art bieten sich dank des Umbaus die neuen Räumlichkeiten wie die „Champions Lounge“ oder die „VIP Lounge“ an. Hier werden Firmenveranstaltungen wie Tagungen oder Weihnachtsfeiern mit bis zu 230 Personen organisiert. Für kleinere Gruppen gibt es auch „Skyboxen“, die es erlauben, Meetings in atemberaubender Kulisse abzuhalten – außer sie dienen gerade bei Heimspielen als exklusive VIP-Bereiche zum Fußballfeiern. Wenn also in der Red Bull Arena kein Fußballspiel stattfindet, lädt das Bulls' Corner Team zum Vorbeikommen, Entdecken und Genießen ein!



Info & Kontakt **Restaurant Bulls' Corner**

Stadionstraße 4/2
5071 Wals-Siezenheim
Tel. +43 (0) 662 / 43 33 34-4512
WILLKOMMEN@BULLSCORNER.AT
WWW.BULLSCORNER.AT

Mo.–Sa., 8.30–22 Uhr, sonn- und feiertags sowie an Heimspieltagen des FC Red Bull Salzburg geschlossen

Vorteils- pass 100



**Der Gutschein muss im Unternehmen
vor der Bestellung vorgewiesen werden.**

Anleitung:

1. Einen der sechs teilnehmenden Betriebe auswählen.
2. Bei der Reservierung das Stichwort „Vorteilspass 100“ anführen.
3. Den Vorteilspass-100-Gutschein vor der Bestellung vorweisen.
4. Nicht mit anderen Ermäßigungen kombinierbar.
5. Beim Besuch kann nur ein Gutschein pro Person eingelöst werden – nur gültig bei Vorlage der SN-Card.
6. Öffnungszeiten sind auf den einzelnen Gutscheinen nachzulesen.
7. Aktionszeitraum der Partner ist auf dem jeweiligen Gutschein nachzulesen.

Nutzungshinweise:

Das Berücksichtigen der Anleitung ist unerlässlich, um Ihren Besuch für Sie möglichst angenehm und reibungslos zu gestalten. Bei Nichtbefolgung ist der Partner nicht verpflichtet, Ihren Gutschein einzulösen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es bei einigen teilnehmenden Betrieben teilweise zu Reservierungsengpässen kommen kann. Nur Originalgutscheine sind einlösbar (keine Kopien gültig). Rückerstattungen sind grundsätzlich nicht möglich. Keine Barablöse bei Nichteinlösungen.

Rechtliches:

Die Nutzungsrechte aller Fotos liegen bei den in den Vorteilspässen 100 vertretenen Partnern. Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr!

Info unter:

Tel. +43 662 / 8373-222 bzw. sncard@sn.at

BILD: SN/ISTOCK-ANNAPUSTYNNIKOVA

Lust auf etwas neues?

Ich weiß eigentlich gar nicht, was du beruflich machst!
Lass uns bei einem Kaffee darüber plaudern, wie wir
dich in unser Team integrieren können!
Schreib uns einfach eine E-Mail oder ruf uns direkt an!

Telefon: 0664 / 9470952

E-Mail: office@kevins-bar.at

Homepage: www.kevins-bar.at

KEVIN 'S
ART BAR



- Du hast schon immer davon geträumt mitten drin statt nur dabei zu sein?
- Du siehst die Bar als Deine Bühne und die Gäste als Dein Publikum?
- Du willst Deine Ideen verwirklichen und suchst noch nach dem richtigen Ort dafür?

Dann komm zu uns – wir freuen uns auf Dich!

Kellner (m/w/d) mit Inkasso
4 Tage Wo. bei vollem Bezug
Überdurchschnittliche Bezahlung

Bewerbung unter:
reservierungbuenavista@gmail.com

Gasthof Goldgasse



SN-Card-Vorteil:
1 Tagesgericht + 1 gratis

Aktion gültig von Montag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 Uhr, Dienstag Ruhetag.



BILDER: SN/CATALIN CUCU, MICHAEL GRÖBINGER UND LUIGI CAPUTO.



Pizza Mann



SN-Card-Vorteil:
2 Standard-Pizzen
zum Preis von 1

Gültig täglich von 11.00 bis 24.00 Uhr bis 30. 12. 2022. Das günstigere oder wertgleiche Gericht ist gratis.



Urbankeller



SN-Card-Vorteil:
1 Tagesgericht
+ 1 gratis

Aktion gültig Mittwoch und Donnerstag bis 23. September 2022. Das zweite Hauptgericht ist gratis im Wert von max. 15 Euro.



BILDER: SN/COPYRIGHT ELECTRIC ARTS





Der Gasthof Goldgasse steht für seltenen kulinarischen Genuss, für herausragende und spannende Küche mit besten heimischen Zutaten, ein erlesenes Sortiment an österreichischen Weinen und für Gastfreundschaft, gepaart mit Professionalität, die jeden Besuch unvergesslich macht.

Gasthof Goldgasse

Goldgasse 10
5020 Salzburg
Tel.: +43 662 / 84 82 00
info@gasthofgoldgasse.at
www.gasthofgoldgasse.at

Besonderheiten: Aktion gültig von Montag bis Freitag von 12.00 bis 14.00 Uhr, Dienstag Ruhetag. Der Gutschein gilt ausschließlich mit einer Reservierung bis 15. Juli 2022.

Öffnungszeiten: Täglich 7.00 bis 23.00 Uhr (warme Küche bis 22.00 Uhr)



Gültig täglich von 11 bis 24 Uhr bis 30.12. 2022 gegen Abgabe des Gutscheins bei telefonischer oder Onlinebestellung unter www.pizzamann.at. Dieser Gutschein ist nicht in Verbindung mit anderen Aktionen oder Preisnachlässen einlösbar. Bei der Onlinebestellung tragen Sie den Code „1556“ ein und der Rabatt wird automatisch abgezogen. Keine Mindestbestellsumme. EUR 3,90 Zustellgebühr. Als Standard-Pizza bezeichnet man „ITALIAN“ oder „AMERICAN Pizza for one“.

Pizza Mann

Aiglhofstraße 1
5020 Salzburg
Tel.: 050 / 10 10 10
service@pizzamann.at
www.pizzamann.at

Öffnungszeiten:
Täglich von 11.00 bis 24.00 Uhr



Reinste Geschmackssache: Als erstes biozertifiziertes Wirtshaus der Stadt ist der Urbankeller ein Garant für ehrliche Genusskultur. Das beliebte Stadtwirtshaus bietet eine sorgsame Auswahl der besten Lieferanten, die Wertschätzung für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln und die Liebe zum qualitätsvollen Produkt. Man schmeckt die Philosophie des Urbankellers bei jedem Bissen und mit jedem Schluck – von der regionalen Küche mit traditionellen und veganen Gerichten bis hin zum köstlichen Biobier und Wein.

Urbankeller

Schallmooser Hauptstraße 50
5020 Salzburg
Tel.: +43 662 / 87 08 94
office@urbankeller.com
www.urbankeller.com
Öffnungszeiten bis 31. 8. 2022:
Mittwoch bis Samstag, 17.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag, 12.00 bis 24.00 Uhr

RESTAURANT

Meissl & Schadn

SALZBURG

SCHNITZEL LOVE IN SALZBURG



Meissl & Schadn. Ein legendärer Name, der dort
wohnhaft ist, wo er schon immer hingehörte, und das
Meisterhafte in die Getreidegasse bringt.

WILLKOMMEN IN SALZBURG

Getreidegasse 50, 5020 Salzburg, +43 662 90 302
salzburg@schnitzellove.com, www.schnitzellove.com

#SCHNITZELLOVE

Wien • Salzburg



Pizza
MANN

www.pizzamann.at



050 / 10 10 10

PIZZAMANN.AT