

SALZBURG 100

Salzburger Nachrichten

Kaffeehauskultur

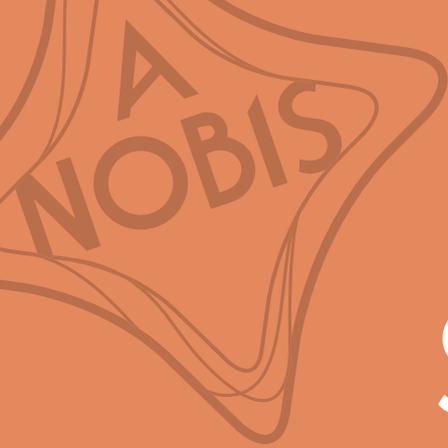
Bazar-Chefin Evelyn Brandstätter spricht über Trends und Tradition im Salzburger Kaffeehaus. Seiten 4–6

Handwerkskunst

Christina Roth ist eine der wenigen Ledergalanteriewarenerzeugerinnen in Österreich. Seiten 10–12

Ateliers auf Zeit

Die Super-Initiative stellt Künstlerinnen und Künstlern leer stehende Räume zur Verfügung. Seiten 24–26



A-NOBIS Sektkellerei



© Adrian Almasan



Kellerführungen - Verkostungen - Ab Hof Verkauf

BESONDERE EINBLICKE IN DIE MODERNSTE SEKTKELLEREI ÖSTERREICHS

Ein prickelndes und kulturelles Highlight im Nordburgenland - die A-Nobis Sektkellerei in Zurndorf. Nicht nur hochqualitative Sekte und Champagner, sondern auch kulinarische Köstlichkeiten aus dem Burgenland und aus Frankreich werden den Besucherinnen und Besuchern geboten. Ein Erlebnis für alle Sinne!

Die hohe Qualität der Sekte und Champagner zeichnet A-Nobis am österreichischen Markt aus. Um den Produkten einen angemessenen Rahmen zu bieten, wurde die A-Nobis Sektkellerei errichtet. In insgesamt sieben einzigartigen Verkostungsräumlichkeiten werden dem Genuss von Sekt und Champagner keine Grenzen gesetzt. Ein Highlight bildet der Innenhof in Atriumbauweise, der zum Entspannen und Durchatmen einlädt.

RESERVIERUNGEN

+43 2173 20899
sekt@a-nobis.at
www.a-nobis.at

Lust auf mehr? Die A-Nobis Sektkellerei bietet wissenswerte Kellerführungen in Kombination mit Verkostungen an. Von der Traube zum Sekt und Champagner - Erfahren Sie mehr über den Prozess der Entstehung.

Die Auswahl von unterschiedlichen Verkostungspaketen garantiert, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Besuchen Sie uns im Rahmen einer Kellerführung & Verkostung und überzeugen Sie sich selbst. Als kulturelle Highlights können Sie im Zuge unserer Öffnungszeiten außerdem unser Museum und unsere Galerie besuchen. In unserer hauseigenen Vinothek bieten wir Ihnen gerne die Möglichkeit zum Kauf von Sekt und Champagner. Weitere Informationen zu unseren Angeboten finden Sie auf unserer Website www.a-nobis.at.

LANDESSIEGER 2022

„BEST OF BURGENLAND“

Muskat Ottonel Brut
2019



SALON SIEGER 2022

Grande Cuvée
Blanc de Blancs
2013



BURGENLAND AWARD GEWINNER 2022

Grande Cuvée
2013



Aus dem Inhalt



BILD: S/CHRISTOPH HABNER

Welchen Kaffee trinken die Salzburger am liebsten? Evelyn Brandstätter erzählt. **4-6**

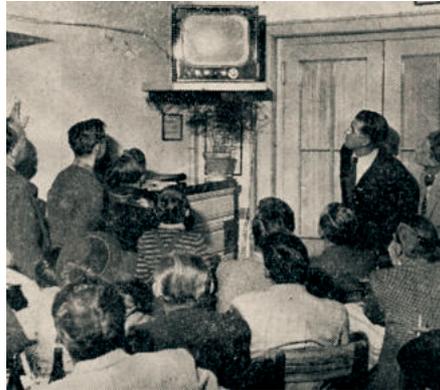


BILD: SN

Radio und Fernsehen gab es in ihren Anfängen immer nur in den Cafés. **8-9**



Editorial

CONSTANZE EBNER

Salzburg 100 – das Magazin für Genuss und Lebensstil

Salzburg hat viel zu bieten. Viel Handwerkliches, viel Traditionelles, aber auch viel Innovatives. Auch diesen Herbst haben wir uns wieder auf die Suche nach spannenden Projekten von Salzburgerinnen und Salzburgern gemacht. Fündig geworden sind wir zum Beispiel bei Christina Roth, deren Leben von einer Handtasche auf den Kopf gestellt wurde, bei Josef Weghaupt und Franz Grabmer, die sich beide auf ihre jeweils eigene Art dem Brot verschrieben haben, oder bei Sophia Vonier, gebürtige Vorarlbergerin, die heute nicht nur eine eigene Galerie in Salzburg führt, sondern zusammen mit anderen Salzburger Frauen einen ganz besonderen Cityguide herausgegeben hat. Außerdem legen wir in dieser Ausgabe von „Salzburg 100“ ein besonderes Augenmerk auf die Salzburger Kaffeehauskultur. Was macht sie aus, welche Rolle spielen die laufenden Trends und warum gingen die Leute früher eigentlich ins Café, um den Wetterbericht zu hören?

Viel Vergnügen beim Lesen!
Constanze Ebner



BILD: SN/JUDITH NEUHUBER

Ihrer Liebe zum Handwerk geht Christina Roth in ihrer Ledermanufaktur nach. **10-12**



BILD: SN/MICHAELA HESSENBERGER

Was macht ein „ehrliches“ Brot aus? Die SN haben nachgeforscht. **14-15**



BILD: SN/RICKY KNOLL

Von Frauen für Frauen: Ein neuer Städteführer gibt besondere Insidertipps. **16-18**



BILD: SN/SANDRA BERNHOFER

Astrid Eder ist eine der Kunstschaffenden im ehemaligen Personalhaus der SALK. **24-26**

Plaudern, Zeitung lesen & Kaffee trinken

**Seit gut 20 Jahren ist Evelyn Brandstätter Chefin im Café Bazar.
Mit den SN spricht sie über die Kaffeehauskultur der Salzburger.**

CONSTANZE EBNER

Frau Brandstätter, was macht sie aus, unsere sogenannte Kaffeehauskultur?

Evelyn Brandstätter: Diese typische Alt-Wiener Kaffeehauskultur, wie wir sie beispielsweise im Tomaselli oder bei uns im Bazar haben, die gibt es ja eigentlich nur in Österreich. Die findet man nicht mal in Bayern; das ist schon was ganz Spezielles.

Was ist das Spezielle daran?

Einen wichtigen Punkt finde ich zum Beispiel, dass man auch gut alleine ins Kaffeehaus gehen kann, sich hinsetzen und Zeitung lesen kann, ohne dass man dabei komisch auffällt. Viele Leute sagen auch, das Café ist für sie wie ein zweites Wohnzimmer. Das Zeitungsangebot ist auch ein wichtiger Aspekt der Kaffeehauskultur. Nicht immer nur ins Handy zu schauen, sondern das Zeitungspapier noch in der Hand zu halten und beim Umblättern das Rascheln zu hören – wenn das einmal nicht mehr ist, dann geht, glaube ich, auch im Kaffeehaus ganz viel verloren. Was sicher auch zu unserer Kaffeehauskultur gehört, ist das traditionelle Interieur. Vielen Gästen, auch mir selbst, imponiert, dass es vor 100 Jahren hier drinnen fast gleich ausgesehen hat wie heute.

Ist das Handy im Café ein No-Go?

Nein, heutzutage gar nicht mehr. Ich kann mich aber noch daran erinnern, als ich vor 20 Jahren im Bazar angefangen habe, da hing hier noch ein Schild mit einem Spruch, der sinngemäß lautete: Wenn man ins Bazar geht, dann solle man seinem Handy doch eine Pause gönnen. Das geht heute natürlich nicht mehr. Aber es stört auch nicht – und läuten tut es eigentlich nie, da geben die Gäste schon darauf acht ...

Zu welchem Anlass gehen die Salzburgerinnen und Salzburger ins Café?

Eigentlich zu allen Anlässen. Das geht schon in der

Früh mit dem Frühstück los. Frühstück gehen ist ja erst in den letzten 10 oder 20 Jahren „in“ geworden. Ich glaube, das Fingerlos war das erste Café, das diesen Trend in Salzburg etabliert hat. Alle anderen haben dann nachgezogen. Auch mittags ist bei uns viel los, das hängt natürlich auch mit unserer kleinen feinen Küche zusammen. Nachmittags kommen die Leute dann zu Kaffee und Kuchen und am frühen Abend auf ein Glaserl Wein oder nochmal auf eine Kleinigkeit zum Essen.

Was ist der Lieblingskaffee der Salzburger?

Mir fällt am Monatsende immer auf, dass der Cappuccino der Renner ist. Und unser Hauskaffee, den trinke ich selbst auch am liebsten. Das ist ein starker Filterkaffee mit Milch und Schlagobers. Der schmeckt vor allem zum Frühstück sehr gut.

Die Lieblingsmehlspeise?

Das sind sicher die Strudel, die dürfen nie fehlen. Vor allem unser Topfenstrudel ist wahnsinnig beliebt. Ich persönlich mag überhaupt keinen Topfenstrudel, aber viele unserer Gäste behaupten, unser Topfenstrudel sei der beste, den sie jemals gegessen hätten.

Cappuccino mit Toppings, Cold Brew Coffee, pflanzliche Milchalternativen ... Inwieweit geht das Bazar mit den Trends?

Grundsätzlich haben wir bis heute ein relativ traditionelles Kaffeeangebot. Einen Chai-Latte oder Kaffee mit zusätzlichen Geschmäckern gibt es bei uns nicht. Cold Brew Coffee haben wir heuer das erste Mal ausprobiert, allerdings sind es in erster Linie Touristen, die danach fragen. Ich glaube aber, dass wir generell nicht unbedingt das Publikum haben, das einen Cappuccino mit Vanilletopping bestellt. Bei Trends wie Sojamilch oder laktosefreier Milch gehen wir natürlich mit. Wir haben auch eine vegane Margarine und glutenfreies Brot. Also auch ein Veganer – ein Vegetarier sowieso – oder jemand mit Unverträglichkeiten findet etwas ▶



*Evelyn Brandstätter führt
seit gut 20 Jahren
das Café Bazar.*

BILD: SN/CHRISTOPH HAUBNER



Das Interieur im Café ist heute noch dasselbe wie vor 100 Jahren. Das imponiert.

bei uns. Wobei wir dann nicht zehn verschiedene Alternativen anbieten, sondern halt einen glutenfreien Toast.

Laut einer aktuellen Studie greifen 8 von 10 Österreicherinnen und Österreichern zu Coffee to go. Ist der Kaffee zum Mitnehmen eine Konkurrenz für das Kaffeehaus?

Nein, Coffee to go sehe ich überhaupt nicht als Konkurrenz. Ich denke, das ist der Zeitgeist von heute, den man einfach annehmen muss. Ob man es mag oder nicht, ist dabei jedem selbst überlassen. Ich glaube auch nicht, dass es bestimmte Gäste-schichten oder Altersgruppen sind, die entweder einen Kaffee bei Starbucks holen oder zu uns ins Bazar kommen. Meine älteste Tochter ist 20 und das beste Beispiel dafür, dass beides geht. Sie ist ein großer Starbucks-Fan, aber sie liebt es genauso, mit ihren Freundinnen ins Bazar zu kommen. Es ist wohl eher der Anlass, der beeinflusst, wo die Leute zum Kaffeetrinken hingehen.

Wir haben zum Beispiel gleich am Anfang meiner Tätigkeit im Bazar den sogenannten Stehespresso an der Bar eingeführt. Der ist dann ein bisschen billiger, so wie es auch in Italien üblich ist. Dieses Angebot wurde aber bei uns gar nicht angenommen. Dafür steht das Bazar einfach nicht. Wer zu uns kommt, will sich zumindest eine halbe Stunde oder Stunde in Ruhe hersetzen, ratschen oder Zeitung lesen.

Welche Rolle spielen Fairtrade, Nachhaltigkeit und Regionalität im Bazar?

Mir persönlich ist das wahnsinnig wichtig. Privat sowieso, aber auch in den Betrieben versuchen wir, diese Aspekte bestmöglich durchzusetzen. Das gelingt aber leider nicht

in allen Bereichen. Wir haben seit 20 Jahren Illy-Kaffee, meiner Meinung nach der beste Kaffee. Das ist zwar kein Fairtrade-Kaffee, aber sicherlich eine gute Marke. Sehr großen Wert legen wir auf Regionalität. Wir kochen immer saisonal und versuchen, alles was wir brauchen – das Gemüse, die Salate, sogar Melonen – bei unseren regionalen Bauern in Lieferung zu bekommen. Es gibt allerdings immer wieder Artikel, die wir anderweitig zukaufen müssen. Zum Beispiel die Orangen, die kommen jetzt gerade aus Südafrika. Ich kann unseren Gästen nicht einfach sagen, sie kriegen heute keinen frisch gepressten Orangensaft bei uns, weil ich keine Orangen aus Südafrika kaufen will. Das wäre zu extrem.

Worauf ich noch ganz großen Wert lege, ist, keine Lebensmittel zu verschwenden. Bei uns wird wirklich kaum etwas weggeschmissen; wenn etwas übrig bleibt, verwerten wir es anderweitig, verkochen das Obst z.B. zu Marmelade, oder unsere Mitarbeiter können sich etwas mitnehmen. Aber wir schmeißen sicher keine Waren, die in Ordnung sind, in den Mistkübel.

Das Bazar ist beliebt bei Jung und Alt, bei Einheimischen, Touristen, Künst-



Blick aus dem Wintergarten.



Im Gespräch über Tradition und Trends.



Mehlspeisen dürfen im Café nicht fehlen.

lern und Geschäftsleuten. Was ist das Geheimrezept?

Ich glaube, das sind unsere Mitarbeiter. Ich finde es persönlich am wichtigsten in unserem Beruf, dass immer jeder Gast gleich nett bedient wird. Egal ob das zum Beispiel der Herr Lanz ist, der drei Mal am Tag auf einen Kaffee zu uns kommt und unser Nachbar ist, oder ob das ein Tourist aus Saudi-Arabien oder Amerika ist, der nur ein einziges Mal im Leben ins Bazar geht. Jeder muss gleich und vor allem zuvorkommend und freundlich bedient werden. Natürlich haben wir ein schönes Ambiente und der Kaffee schmeckt hoffentlich gut. Aber einen guten Kaffee und ein schönes Ambiente haben andere Lokale auch. Ich denke, es kommt auf die persönliche Note an. Jeder Gast soll bei uns das Gefühl haben, dass er willkommen ist und gerne bedient wird. Schließlich sind wir auch nicht ganz billig – am Ende muss einfach das Ergebnis passen.

Es ist schließlich unsere Aufgabe in der Gastronomie und Hotellerie, den Gästen eine oder zwei schöne Stunden zu bereiten und sie zufriedenzustellen. Das darf man nie aus den Augen verlieren.

Wo gehen Sie privat gerne auf einen Kaffee?

Wenn ich – was zwar selten der Fall ist – frühstücken gehe, dann gerne ins Auersperg, weil ich das Frühstück dort unglaublich nett finde. Da ist alles biologisch und super gut. Mir gefällt die Atmosphäre und ich mag die Bediener sehr gerne.

Ins Café gehe ich wirklich kaum. Mir fehlt zum einen leider die Zeit, zum anderen habe ich nur wenig das Bedürfnis danach. Schließlich bin ich täglich im Bazar und trinke sowieso immer hier meinen Kaffee.

BILDER: CHRISTOPH HAUBNER (4)

Hotel Goldener Hirsch – Storymaking seit 1407

Das Hotel Goldener Hirsch in Salzburg ist ein Ort, an dem ewige Augenblicke entstehen, Mythen erfunden und unvergessliche Momente zum Teil der Geschichte des Hauses werden. Es hat gute Gründe.

Ein Salzburger Wahrzeichen für Salzburg und die ganze Welt

Das Hotel Goldener Hirsch ist mit Salzburg so verwurzelt wie die bekannte Getreidegasse, in der es sich befindet.

Das Haus bringt die Gäste mit dem bezaubernden Charakter der Stadt in Berührung – dank erstklassiger Lage an den Festspielhäusern und nur wenige Schritte von Mozarts Geburtshaus entfernt.

Wo die österreichische Gastfreundschaft weltweit geliebt wird

„Jeder Gast bei uns ist ein Freund des Hauses“, so lautet das herzliche Motto im Hotel Goldener Hirsch.

Seit 1407 ein Inbegriff der Salzburger Gastlichkeit, gibt das Haus durch seine persönliche Atmosphäre nicht nur internationalen Gästen, sondern auch Salzburgern ein Gefühl des familiären Willkommenseins.

Die beiden authentischen österreichischen Restaurants und die renommierte Bar gehören zu Salzburgs beliebtesten Lokalen für einen Besuch vor oder nach dem Theater und sind eine Hommage an das künstlerische Erbe der Stadt.

Ein Augenschmaus im Unesco-Weltkulturerbe und zeitlose Gaumenfreuden der Unvergesslichkeit

Im mit zwei Hauben prämierten Fine Dining Restaurant Goldener Hirsch und im urig-gemütlichen Herzl wird Kochkunst auf höchstem Niveau zelebriert.

Das Ambiente ist geschichtsträchtig, denn dank seines 600-jährigen Bestehens steht das Hotel unter Denkmalschutz – so viel Historie bedeutet aber nicht, dass man sich kulinarisch nicht immer wieder neu erfindet.

Seit 2021 hat Daniel Mild als Chefkoch die Geschicke in der Hand und mit der Event-Reihe „Mild kocht“ ein neues Highlight im kulinarischen Kalender geschaffen – nächster Termin ist am 16. November unter dem Motto Mild kocht "feinste Trüffel".



BIUDER: SNI/GOLDENER HIRSCH (4)

Info & Kontakt

Hotel Goldener Hirsch
A Luxury Collection Hotel
Getreidegasse 37
5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 / 808 42 90
GOLDENERHIRSCH.COM

„In den 30ern ging man zum Radiohören ins Café“

Zeitungen, Radio- und Fernsehgeräte waren lange Zeit kostspielige Anschaffungen. Zum Nachrichtenhören oder für den Wetterbericht traf man sich im Kaffeehaus.

CONSTANZE EBNER

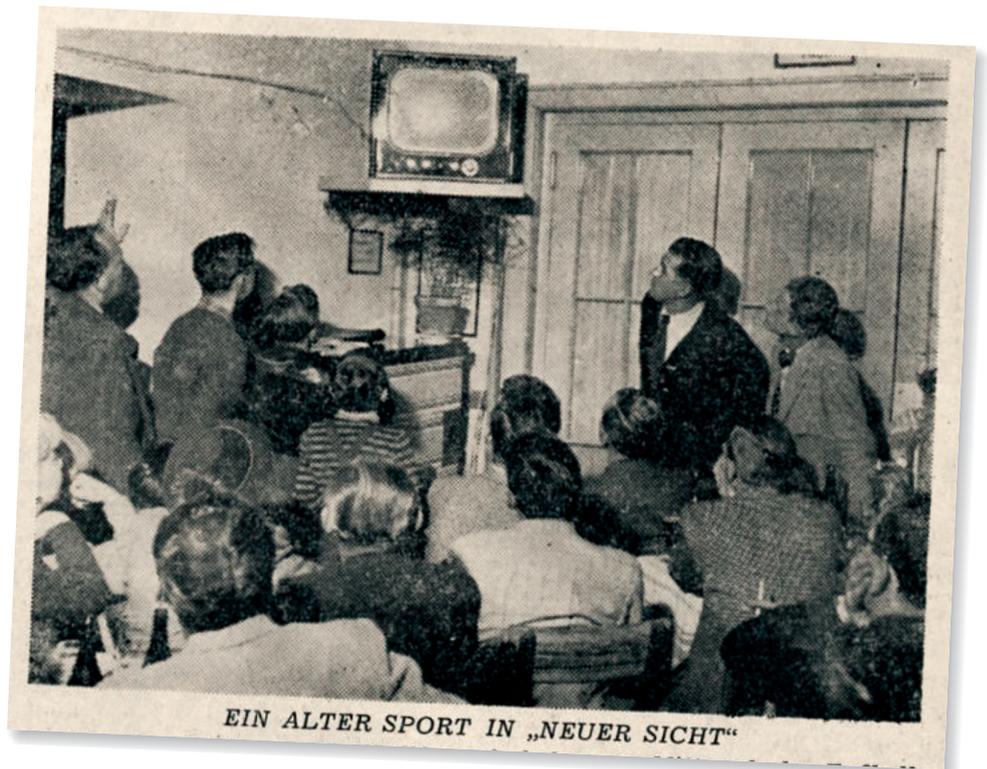
Warum die Menschen ins Kaffeehaus gehen, hat viele Gründe. Oft steht dabei ein geselliger Aspekt im Vordergrund. Wo sonst als im Café kann man entspannt zusammensitzen, Zeitung lesen und plaudern, die Zeit vergessen und ab und zu an einem Kaffee nippen.

Bereits im Jahr 1700 wurde das erste Kaffeehaus in Salzburg eröffnet. Und zwar von dem aus Frankreich stammenden Jean Fontaine, der am 31. März die Genehmigung zum Verkauf von Tee, Kaffee und Schokolade beziehungsweise Kakao erhalten hatte. Eine geeignete Räumlichkeit fand er in einem Gewölbe in der Goldgasse 40, der heutigen Nummer 5. Nach Fontaines Tod wechselte das Kaffeege- wölbe mehrfach den Besitzer, bevor es 1753 von Anton Staiger übernommen wurde und 1764 auf den Alten Markt übersiedelte. Das Café Staiger, wie es nun hieß, wurde das erste große Kaffeehaus der Stadt. 1852 übernahm der Zuckerbäcker Carl Tomaselli das Café und benannte es in Café Tomaselli um.

In den 1860ern kam es schließlich zu einer Welle von Kaffeehausneugründungen, hervorgerufen durch eine neue, gelockerte Gewerbeordnung. Rasch entwickelten sich die zahlreichen Cafés zum Treffpunkt der unterschiedlichen sozialen Gruppen des Salzburger Bürgertums. Nicht nur das Getränkeangebot, auch dargebotene Livemusik und ein vielfältiges Angebot an Spielen luden zum Verweilen ein. Vor allem Billardtische zählten lange Zeit zur Grundausstattung eines Cafés, selbst in Fontaines Cafégewölbe gab es bereits einen Billardtisch.

Zum Zeitunglesen ins Café

Cafés dienten aber nicht nur der Unterhaltung der Bevölkerung, sondern waren immer schon Stätten der Information und Kommunikation. Bereits in den 1830er-Jahren bot das – damals noch – Café Staiger den Gästen zwei französische Zeitungen an. Darüber hinaus gab es – auch in anderen Kaffeehäusern der Stadt – meist deutsche und österreichische Tages-, Wochen- und Monatszeitungen. „Die Leute haben auf-



Salzburger Fußballfreunde verfolgen ein Fußballländerspiel im Café Engljähringer. Foto vom 4. Dezember 1954 in den „Salzburger Nachrichten“.

grund der Kosten und aufgrund der Auswahl an Zeitungen und Zeitschriften, die es in den Cafés gab, im Kaffeehaus gelesen“, weiß Christian Flandera vom Salzburg Museum. „Sich eine Zeitung beziehungsweise ein Abo zu leisten war damals durchaus teuer. Manche Kaffeehäuser haben sogar versucht, vor allem die Wochenzeitungen über Annoncen weiterzuverkaufen, sobald die nächste Ausgabe herausgekommen ist, um so einen Teil ihrer Investitionen zurückzubekommen.“

Auch vom Café Lobmayr, 1839 von Simon Lobmayr im Ritterbogengebäude am Universitätsplatz eröffnet, ist überliefert, dass es von der bürgerlichen Elite neben dem Spiel (neben Billard waren auch verschiedene Karten- und Brettspiele beliebte Spiele, die in nahezu allen Kaffeehäusern zu finden waren) vor allem auch zur Konversation und zur Lektüre genutzt wurde. 1870, nach dem Tod Lobmayrs, übernahm der Cafetier Heinrich Endres die Lokalität, die er

– modernisiert und vergrößert – 1876 unter altem Namen neu eröffnete. Er bewarb sein Café nicht nur mit „vorzüglichen Kaffeehausgetränken“, „aufmerksamer Bedienung“ und „ganz neuem Billard“, sondern auch mit „zahlreichen Zeitungen“, die im Kaffeehaus auflagen. Und „zahlreich“ war hier wirklich nicht übertrieben. Neben den lokalen Presseerzeugnissen gab es diverse überregionale Blätter, Zeitungen aus dem deutschen Ausland sowie regionale Blätter aus Tirol und Oberösterreich. Ein Großteil der Lektüre war dabei deutschnational bis deutschradikal. Neben den Zeitungen gab es außerdem noch Witz- und Satireblätter, manche davon eher erotischer Natur, aber auch illustrierte Boulevardzeitschriften.

In den 20ern des 20. Jahrhunderts wurde den Zeitungen gar noch ein anderer Zweck für Kaffeehausbesucher – und inzwischen auch Kaffeehausbesucherinnen – zuteil. Und zwar kommunizierten diese zum Teil über Zeitungsannoncen miteinander. Be-

kannt ist beispielsweise eine Annonce, in der zwei Damen, die sich zu einem bestimmten Zeitpunkt im Café Lohr befunden hätten, um „ehrbare Bekanntschaft“ gebeten wurden.

Radio und Fernsehen locken Gäste an

Ab 1930 fanden die ersten Radios Einzug in Salzburgs Cafés und wurden dort zum wichtigen Bestandteil des Kaffeehausangebots. So lieferte etwa der Radiosalon Morawetz am 9. November 1930 stündlich die neuen Wahlergebnisse der Nationalratswahl an spezielle Kaffeehäuser der Stadt. Für die Bewohner Salzburgs ein wichtiges und attraktives Angebot, schließlich konnte sich kaum ein privater Haushalt zur damaligen Zeit selbst ein Radiogerät leisten.

„In den 30er-Jahren ist man zum Radiohören ins Café gegangen“, erzählt Flandera, „die Cafés haben ihr Radioangebot auch in den Zeitungen fleißig beworben, das Café Pitter zum Beispiel hat immer annonciert, wann ein Fußballländerspiel übertragen wird.“ Das Café Krimmel bot bisweilen gar Radiokonzerte an und das Café Lohr warb mit der Radioübertragung des täglichen Wetterberichts um 22 Uhr.

1947 wurde das Café Winkler am Mönchsberg eröffnet. Mit seinem vielfältigen Angebot an Live- und Tanzmusik traf es ganz und gar den Geschmack der Leute,



Zeitungsausschnitt aus den SN von 1955.

die sich nach dem Krieg nach ungezwungener Unterhaltung sehnten. Auch die Medien spielten dabei eine wichtige Rolle. Nicht nur veröffentlichten die Salzburger Tageszeitungen regelmäßig Berichte über diverse Konzertangebote, sondern es fanden auch populäre Veranstaltungen unter Mitwirkung der lokalen Medien statt. So wurden etwa bunte Tanzabende des Senders Rot-Weiß-Rot im Café Winkler moderiert, auch Liederabende fanden unter Mitwirkung des Radiosenders im Winkler statt.

1954 gab es schließlich im Café Engljählinger in Maxglan den ersten Fernseher in Salzburg. Eine neue Attraktion, die laut Christian Flandera wiederum viele Gäste anlockte. Ob Wetterbericht, Fußballspiel oder politische Nachrichten wie Wahlergebnisse – „all diese Sachen, die uns heute selbstverständlich und über Internet und Handy sofort verfügbar sind, hat man damals quasi nur dann live mitbekommen, wenn man zum Radiohören oder Fernsehen ins Kaffeehaus gegangen ist.“

ALTSTADT
SALZBURG

www.salzburg-altstadt.at

FÜR FEINSCHMECKER UND BESSERESSER.



MITTAGSPLANER
ALTSTADT SALZBURG



GLEICH KOSTENLOSE APP DOWNLOADEN UND DAS PASSENDE MITTAGSMENÜ FINDEN!

mittag.salzburg-altstadt.at/de



SCAN ME





BILD: SJUDITH NEUHUBER

Christina Roth setzt in ihrer Ledermanufaktur auf Handarbeit.

Taschen, Träume, Tradition

Christina Roth ist eine der wenigen Ledergalanteriewarenerzeugerinnen Österreichs. Für ihre Liebe zum Handwerk hat sie ihr altes Leben hinter sich gelassen.

JUDITH NEUHUBER

Was wäre eine Frau ohne ihre Handtasche? Geldbörse, Handy, Lippenstift, Taschentücher – allerlei Nützliches und Unwichtiges sammelt sich darin. So kann einiges an Gewicht zusammenkommen, was frau mit sich trägt. Doch eine Tasche ist nicht nur ein Accessoire. Im Fall von Christina Roth hat eine Tasche ein ganzes Leben verändert.

Ursprünglich war die gebürtige Südststeirerin beruflich auf der Karriereleiter auf dem Weg nach oben. Als Projektmanagerin bei Red Bull in Salzburg mit Personal- und Budgetverantwortung hatte sie zwei Masterabschlüsse in der Tasche und einige Auslandsaufenthalte absolviert. Nach dem zweiten Wirtschaftsstudium wollte sich Roth selbst mit einer Tasche belohnen. „Ich bin aber kein Markenmädchen“, sagt die 35-Jährige über sich selbst. Eine Tasche von der Stange, bei der man auch für den Namen zahlt, kam also nicht infrage. In Wien

fand Roth eine Taschnerin, die ihr eine Tasche nach ihren Vorstellungen anfertigte.

Liebe auf den ersten Blick

Die gefiel letztlich nicht nur ihr, sondern auch anderen. Vor ihrem wirtschaftlichen Hintergrund kam Roth die Idee, mehrere dieser Taschen herstellen zu lassen und diese dann zu verkaufen. Doch mit der Taschnerin in Wien konnte sie nicht mehr rechnen, denn die hatte inzwischen aufgehört. Schließlich stieß sie auf den Taschner Mark Kainberger in Salzburg. „Als ich in seine Werkstatt rein bin, war es Liebe auf den ersten Blick: der Ledergeruch, der knarrende Holzboden, die erdige Arbeit“, erinnert sich Roth. Es war ein Kontakt zu einer anderen Welt, und Roth war bis dahin nicht bewusst, dass diese andere Welt sie so anziehen würde.

Christina Roth war dermaßen begeistert von der Arbeit mit Leder, dass sich in ihr ein aus heutiger Sicht naiver Gedanke festsetzte: „Das kann nicht so schwer sein. Das

kann ich auch.“ Kurzerhand fuhr sie zu einem Baumarkt, kaufte sich dort Schere und Kleber und besorgte sich noch Leder. Doch so einfach, wie Roth sich die Arbeit vorgestellt hatte, war sie doch nicht, wie sie schnell herausfand. Sie probierte zum Beispiel 15 verschiedene Kleber aus, bis sie wusste, mit welchem sie arbeiten konnte. Tipps von Ledergalanteriewarenerzeugern, wie diese Taschner-Sparte offiziell heißt, konnte sich Roth nicht holen, weil es nur mehr wenige dieser Handwerker gibt. Und auch im Internet ist nicht viel über diesen alten Beruf zu finden. Trotzdem blieb Roth dran. „Ich habe eine richtige Obsession entwickelt“, erzählt sie. Da war sie Mitte 20. Sie opferte für ihre Leidenschaft Freizeit und Urlaub und hatte daneben ihren regulären Job. „Ich habe beide Berufe exzessiv betrieben“, stellt Roth fest. Doch dann stand sie vor einem Scheideweg. Will man in Österreich Produkte aus Leder verkaufen, braucht man dafür eine Gewerbeberechtigung. Die gibt ▶



Stiegl-Brauwelt

Die Biererlebniswelt in Salzburg zählt zu den spannendsten Attraktionen der Stadt.

Bier gehört seit Tausenden von Jahren zur Geschichte der Menschheit. Und so gibt es rund um das älteste Kulturgetränk der Welt viel Interessantes zu erzählen und zu entdecken. Für alle, die gerne mehr darüber erfahren möchten, bietet die Stiegl-Brauwelt vielfältige Möglichkeiten, Bier mit allen Sinnen zu erleben.

Die Biererlebniswelt am Sitz der Brauerei in Salzburg-Maxglan zählt zu den spannendsten Attraktionen der Stadt und verbindet überlieferte Braukunst mit gelebter Innovation sowie regionaler Lebenskultur.

Auf mehr als 5000 m² Ausstellungsfläche bietet das Museum den BesucherInnen faszinierende, multivisuelle Erlebnisse wie das Stiegl-Braukino, ein einzigartiges Erlebniskino mit 270-Grad-Rundum-Blick und Bodenprojektion.

Eine Führung durch die Produktion gewährt interessante Einblicke in das topmoderne Sudhaus und die Flaschenabfüllhalle, wo pro Stunde 90.000 Flaschen Stiegl-Bier abgefüllt werden.

Darüber hinaus verfügt die Biererlebniswelt über eine typisch „bierige“ Gastrono-

mie. Im Bräustüberl und im dazugehörigen Biergarten werden in gemütlicher, brauereitypischer Atmosphäre Klassiker der österreichischen Küche und eine vielfältige Auswahl an Stiegl-Bierspezialitäten serviert. Gleich nebenan, im exklusiven Restaurant Paracelsusstube, können die Gäste österreichische Gourmetküche auf höchstem Niveau genießen.

Ein Abstecher in den Stiegl-Braushop rundet das Erlebnis ab und bietet eine große Auswahl an Stiegl-Fanartikeln für Klein und Groß.



Info & Kontakt

Stiegl-Brauwelt

Öffnungszeiten Gastronomie:

Täglich 10 – 24 Uhr
(warme Küche von 11 – 22 Uhr)

Öffnungszeiten Museum:

Täglich 10 – 18.30 Uhr
(Mai–Oktober 10 – 20 Uhr)

Allgemeine Führungen:

Täglich 10.30 Uhr, 13 & 15.30 Uhr
(Mai–Oktober zusätzlich 14 & 16 Uhr)

WWW.BRAUWELT.AT

Reservierung: BRAUWELT@STIEGLAT
oder Tel.: +43 (0) 50 / 1492 1492

BILDER: SN/STIEGL-BRAUWELT (2)



BILD: SINEUHLUBER



BILD: SINEUHLUBER

Wer möchte, kann seine Initialen ins Leder prägen lassen (links). Zeitintensiv: Die Taschnerin näht alles mit der Sattlernäht.



BILD: SINEUHLUBER



BILD: SINEUHLUBER

Die Einzelteile werden zugeschnitten (rechts), zusammengefügt und die Kanten abgeschliffen.

es aber nur mit einer entsprechenden Ausbildung. Also den gut bezahlten Job aufgeben und in die Berufsschule gehen?

Roth entschied sich für diesen Schritt. Sie besuchte die Berufsschule in Lilienfeld und saß als einzige Ledergalanteriewarenherstellerin mit Reitsport- und Autosattlern in der Klasse. Praktische Erfahrung konnte Roth allerdings nicht in einer Werkstatt sammeln, denn: „Für mich gab es keinen Lehrbetrieb.“ Also zog sie auf eigene Faust los, machte Praktika in Frankreich und Japan, bei einem der besten Taschenmacher der Welt. Und weil sie keinen Lehrbetrieb hatte, musste sie auch die Schulkosten sowie die Reise- und Übernachtungskosten aus eigener Tasche bezahlen. Sie finanzierte das und ihren Lebensunterhalt mit Erspartem. Seit 2019, nach der Lehrabschlussprüfung, ist Christina Roth nun eine der wenigen Ledergalanteriewarenherstellerinnen in Österreich.

Werkstatt in der Getreidegasse

Anfang 2020 der nächste Schritt: Roth eröffnete in der Getreidegasse in Salzburg ihre eigene Werkstatt. Ein messingfarbenes Schild an einer Holztür weist Kunden den Weg. Er führt über eine Holztreppe und einen Fußboden aus Adneter Marmor in den ersten Stock von Haus Nummer 30. Ihre Lederherstellung war ursprünglich ein Lager

und die Arbeit gerade im ersten Winter ohne Heizung sehr mühsam. Schließlich braucht Roth für ihre Arbeit warme Finger. „Ich wollte aber unbedingt wohin, wo das Umfeld zum Handwerk passt“, erklärt die 35-Jährige. Das Haus, in dem sie ihre Produkte herstellt, hat eine 500-jährige Geschichte. Christian Wieber mit seiner Schlosserei und Messermacher Richard Kappeller befinden sich in der Nachbarschaft.

In Roths Werkstatt entsteht alles aus Leder, was nicht zum Anziehen ist. Taschen, Geldbörsen, Schlüsselanhänger oder Gürtel werden ausschließlich in Handarbeit gefertigt. Zwar gibt es auch zwei Nähmaschinen im Raum, die kommen aber nur bei Reparaturen und beim Anfertigen von Prototypen zum Einsatz. Roth hat sich inzwischen einen Namen gemacht und stellt Prototypen für die Massenproduktion her, sei es für den funktionellen Bereich oder für Modedesigner. Dass dann nicht ihr Name auf den Produkten steht, ist Roth nicht so wichtig. Ihr geht es um das Handwerkliche.

„Wir sind im deutschsprachigen Raum die Einzigen, die Feinlederwaren und Taschen von Hand mit der traditionellen Sattlernäht nähen“, berichtet Roth. Sie spricht in der Mehrzahl, denn sie beschäftigt inzwischen auch eine Auszubildende. „Wenn du mit den Händen was machst, steckst du

Energie rein. Das Produkt ist dann anders aufgeladen“, ist die Taschenherstellerin überzeugt. „Das, was wir machen, ist etwas Besonderes. Wir konkurrieren nicht mit dem Massenmarkt.“ Ob Leder von Karpfen, Schlange, Kalb, Schwein, Ziege oder Krokodil – natürlich zertifiziert –, verwendet wird, was dem Kunden gefällt und für das gewünschte Produkt geeignet ist. Nachdem zum Beispiel die Einzelteile einer Tasche zugeschnitten sind, wird das Leder in Wien gespaltet, zurück nach Salzburg geschickt und dort zusammengefügt. Dafür braucht die Taschenherstellerin Fingerfertigkeit, Geduld und Feingefühl. Die Arbeit ist körperlich durchaus anstrengend, da viel zu heben ist, aber auch gehämmert, gezogen, geschnitten und gedrückt wird. Zahlreiche Arbeitsschritte und -stunden stecken in einem fertigen Produkt. Wer eine Tasche von Christina Roth haben will, muss mindestens sechs Monate darauf warten. Auch für Reparaturen gibt es eine Wartezeit.

Nach ihren Wünschen für die Zukunft gefragt, sagt die Taschenherstellerin: „Ich will, dass das Handwerk weiterlebt und wieder wächst.“ Sie gibt deshalb ihr Fachwissen in Workshops weiter und will weiterhin Lehrlinge ausbilden. Ihr persönliches Ziel: „Ich würde gerne zu den fachlich besten Lederhandwerkerinnen in Europa gehören.“

Fine Dining im „Das Schrei“

Zwei junge Köche bieten Köstlichkeiten auf höchstem Niveau im Pop-up-Restaurant.

Fine Dining in Sneakers und Jeans – im Schrei erleben wir eine harmonische Vermählung von bislang unvereinbar Geblaubtem: Zwei junge, von ihrer Handwerkskunst beseelte Gastgeber erinnern, bereiten und servieren ihre Kreationen als (bis zu sechsgängige) Überraschungsmenüs auf sehr hohem Niveau – in einer erfrischenden Atmosphäre entspannter Leichtigkeit. Und sehr persönlich: Denn Speisekarte gibt es keine im Schrei, dafür individuelle Beratung und Betreuung am Tisch. Individuell und kreativ ist auch die Weinauswahl: viel Biodynamisches, aber auch etablierte Klassiker; mehr als 70 Positionen, allesamt persönlich verkostet. Jakob Schmid und Daniel Reifecker überlassen nichts dem Zufall. Die beiden Köche leben ihre Vision einer neuen Gastgeberkultur mit spürbarer Begeisterung.

Geschmacklich immer am Punkt

Beim Betreten des Restaurants mag sich so mancher zurückversetzt fühlen in dessen Zeit mit Dartautomat, Bier und Bosna. Jedoch verfliegt dieser Eindruck spätestens, nachdem man am Tisch Platz genommen hat und der Schrei-Effekt einsetzt: keine Bierdeckel, Maßkrüge oder Schlagermusik mehr, stattdessen Zalto-Gläser und handgetöpferte Teller. Die Gerichte der beiden Köche sprechen eine klare Sprache: Geschmacklich bestimmt und immer am Punkt, fokussiert auf die Produkte und den Knalleffekt am Gaumen. Genau diesen Geschmack haben die beiden in den letzten Jahren gemeinsam entwickelt und geprägt. Ausgehend von einem Salzburger Sternerestaurant führte sie der Weg unter anderem zum Rote Wand Chef's Table – unter der Führung von Koch des Jahres Max Natmessnig – und ins Hamburger 3-Sterne-Restaurant The Table by Kevin Fehling. Diese Einflüsse verarbeiten die beiden Gastronomen nun in einem lockeren und qualitativ hochwertigen „Casual fine dining“-Konzept.

Neues Restaurant bereits in Planung

Doch wie der Name „Pop-up-Restaurant“ schon sagt, wird man nicht für immer im Aiglhofer „Edelbeisl“ bleiben: Jakob und Daniel planen bereits mit Begeisterung ihr neues Restaurant, welches möglichst nahtlos zum Ende des Schrei-Pop-ups eröffnet werden und neue Maßstäbe in Sachen Gastronomie setzen soll.



Info & Kontakt

Das Schrei

Rudolf-Biebl-Straße 3a
5020 Salzburg
RESTAURANT@DAS-SCHREI.AT
Tel.: +43 (0) 660 / 154 11 02
WWW.DAS-SCHREI.AT
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 18.30–22.30 Uhr



BILDER: SN/DAS SCHREI

Dem besten Brot auf der Spur

Zwei Männer, zwei Herangehensweisen, eine Mission: Josef Weghaupt und Franz Grabmer backen natürliches Brot. Die SN haben beide Backstuben besucht und nach Trends und Traditionen gefragt.

MICHAELA HESSENBERGER

Wenn Josef Weghaupt über Brot spricht, hält ihn nichts am Kaffeetisch vor seinem modernen Laden, den er Ende 2021 in der Salzburger Münzgasse eröffnet hat. Sechs Filialen hat er in Wien, produziert wird in der Brotmanufaktur im Waldviertel. Sein Espresso wird kalt, während er auf seinem Handy Fotos sucht, auf denen zu sehen ist, welche Strukturen Mikroorganismen in seinen Teig bringen. Oder wie die Masse sich beim Kneten verhält. Oder wie der spezielle Roggen seinen Bauern überragt. Der Gründer von Joseph Brot, ein 41 Jahre alter Waldviertler, macht nicht irgendeinen Job. Er lebt für seine Idee. Dabei ist er Fleischer. Doch der Reihe nach.

Dem Wunsch seines Vaters folgend besuchte Weghaupt, ein gebürtiger Wiener und gelernter Metzger, eine HTL für Lebensmitteltechnologie. So führte ihn sein Weg in den Wiener Magistrat. „Ich habe für die



Josef Weghaupt in seiner Salzburger Filiale von „Joseph Brot vom Pheinsten“.

BILDER: SN/MICHAELA HESSENBERGER (3)

Lebensmittelaufsicht gearbeitet. Aber ich bin kein Typ, der gern am Schreibtisch sitzt“, sagt der heute verheiratete Vater dreier Kinder. Mit 21 Jahren, also Anfang der 2000er-Jahre, kam Weghaupt dazu, in einer großen Bäckerei anzufangen. Dabei hat er die Chance bekommen, Marketing und Vertrieb zu übernehmen, Wissen aus Forschung kennenzulernen.

Zeit, sein eigenes Ding zu machen

Früh merkte Weghaupt, dass es nicht sein Antrieb war, über den billigsten Preis nachzugrübeln. Besser: ehrliches Brot in Handarbeit. 2009 gründete er Joseph Brot und machte sich von äußeren Einflüssen unabhängig. „Ich bin ein hundertprozentiger Handwerker, aber ich mach intelligentes Handwerk. In meiner Bäckerei gibt es drei Mischmaschinen und einen Hubknetter. Aus. Ich bin kein Fundamentalist, doch alle anderen Handgriffe, die anfallen, haben Sinn. Sie steigern die Qualität der Produkte.“ Er wischt mit seinem Finger in der Fotogalerie seines Smartphones. „Der Hauptteig lebt“, sagt der Verfechter von gutem, ehrlichem Sauerteig. Ein feines Gerüst aus Gluten und Sauerstoff ist zu sehen, alles sieht elastisch aus – und es lebt und bewegt sich, wie ein Video mitten unter den Fotos zeigt. „Wir fermentieren alle Teige. Das gibt mehr Geschmack und das Produkt hält länger. Und es tut dem Körper gut, wenn die Stärke aufgeschlossen ist“, erklärt Weghaupt.

Drei Zutaten für den Verkaufsschlager

Schauplatzwechsel in den Stiftsbezirk von St. Peter am Fuße des Mönchsbergs. Franz Grabmer hat die Stiftsbäckerei samt Mühle und Wasserrad von den Benediktinermönchen gepachtet. Wenn er über Brot spricht, dann tut er das ohne Schnörkel. So stellt sich auch das Angebot im Verkaufsraum dar: eine Sorte Brot aus Roggen, ein Dinkelzopf, Brioche und Roggenvintschgerl mit Gewürzen – das ist die Produktpalette, die er mit seinem Team Tag für Tag (außer Mittwoch, da steht man wegen des Ruhetags vergebens vor der Pforte) herstellt. Was ihm das geschichtsträchtige Haus bietet: selbst gemahlenes Getreide aus der Stiftsmühle und Unabhängigkeit von den Energiepreisen durch das Wasserrad. „Fremdenergie brauchen wir nicht, wir versorgen rund 20 Haushalte mit“, sagt Grabmer.

Was für ihn gutes Brot ausmacht? „Natürliche Rohstoffe! Wir verwenden Bioroggen für unser Holzofenbrot und natürlichen Sauerteig, der nicht konserviert ist.“ Obwohl das Mehl Vollkornmehl sei, sehe das „Peterer Brot“ nicht dunkel aus, beschreibt der frühere Innungsmeister der Salzburger Müller sein Nummer-eins-Produkt. Bei seinen Kreationen setzt er auf Schlichtheit. „Ich mache einfache Rezepte. Ins Brioche kommen Mehl, Eier, Butter, Milch und Zucker. Kein Eipulver, keine Emulgatoren, die zwar



Kurt Michlmair, Franz Grabmer und Ahmed Hussaini in der Stiftsbäckerei St. Peter.

alles lockerer machen, aber nicht wirklich gesund sind.“

Ein Geheimnis macht Grabmer um seine Zutatenliste nicht. Rezepte könne man in jedem Lehrbuch finden. „Die Teigruhezeiten sind entscheidend“, erklärt er. „Wir mischen abends und lassen dann alles in Ruhe liegen. Das kann die Industrie nicht, die Zeit hat sie nicht. Unser Sauerteig geht also über die Nacht, das sorgt für den Geschmack. Denn mehr als Mehl, Wasser und Salz kommt bei uns nicht vor.“ Weil die Stiftsbäckerei St. Peter um vier Uhr früh mit dem Einheizen des Backofens beginnt und die Dinge eben ihre Zeit brauchen, gibt es vor neun Uhr am Vormittag kein frisches Brot zu kaufen.

Das Beste aus dem Salzburger Land

Josef Weghaupt muss sich die Frage gefallen lassen, warum es sein Waldviertler Brot nun in Salzburg zu kaufen gibt. Die Antwort kommt, nachdem er das passende Foto auf dem Handy parat hat: Der Joseph-Brot-Gründer ist ein vernetzter Mann und einer der wenigen Bio-Austria-Bäcker, von denen die meisten in Salzburg sitzen. Was dieses Label bedeutet? Dass Weghaupts Rohware ausschließlich und zu 100 Prozent von österreichischen Biolandwirten stammt, die nichts Konventionelles nebenbei produzieren.

Warum er „mehr als bio“ sein will? „Es geht mir darum, wie man mit Boden und Natur umgeht. Und ich weiß, woher mein Roggen, Weizen, Amaranth und der Einkorn kommen.“ Vom Sauschneiderhof im Lungauer St. Margarethen beispielsweise, wo



Vintschgerl duften in St. Peter.

Peter Löcker seinen Tauernroggen anbaut. Auf einem Handyfoto sieht man, dass der Roggen anders aussieht, als man ihn kennt. Die Ähren sind viel höher als der Landwirt, sie überragen ihn weit. Noch mehr Salzburg-Bezug gibt es über Stiegl, denn Wildshut mälzt für Weghaupt.

Doch (vor)gebacken wird weiterhin in Niederösterreich, Transportwege inklusive. Weil in Salzburg derzeit keine gut ausgebildeten Bäcker zu finden sind, werden das vorgebackene Brot und die grün-gekühlten Semmeln und Salzstangerl hier ein zweites Mal gebacken. Vorteil dieser Methode, die Weghaupt auch in den Wiener Filialen anwendet: Die Kruste ist resch, der Kern saftig und das Brot bleibt frisch.

Schlicht oder lieber kreativ?

Das Brot aus der Stiftsbäckerei St. Peter kann man nicht nur in der Salzburger Altstadt kaufen, sondern auch bei ausgewählten Supermärkten. „Salzburg ist kein Getreideland, mein Roggen kommt aus Niederösterreich“, erzählt Franz Grabmer. Er und Josef Weghaupt gehen in Sachen Mehlbeschaffung also genau entgegengesetzte Wege. Grabmer: „Unser Bauer baut für uns exklusiv zehn bis 15 Hektar Bioroggen an.“ Was er von Tradition hält? „Da bin ich voll dafür – wenn sie sinnvoll ist. Fast noch wichtiger ist mir die Authentizität. Unser Brot ist natürlich und rückverfolgbar. Die Mühle steht im Haus und in der Backstube kann uns jeder besuchen.“ Wer sich der Bäckerei in den Morgenstunden nähert, der hat mitten in einer Landeshauptstadt den Geruch des Holzofens und des frischen Brotes in der Nase.

Für Grabmer ist das kleine, feine Sortiment ein Erfolgsgeheimnis. „Wir backen 20 Dinkelzöpfe, wenn sie aus sind, sind sie aus.“ In dieselbe Kerbe schlägt Josef Weghaupt. Auch er will tunlichst vermeiden, dass Brot weggeworfen wird. Zum Thema Tradition sagt der Erfinder eines Lavendel-Honig-Brot: „Teilweise fühle ich mich wie ein Entdecker und Erfinder. Doch eigentlich ist nichts neu. Es ist bloß eine alte Tradition, die ich umsetze.“



Einer der Salzburg-Geheimtipps ist die Galerie von Sophia Vonier – die selbst am Buch mitgeschrieben hat.

BILD: SN/RICKY KNOLL

Weiblicher Blick auf Salzburg

Einen etwas anderen Städtetführer haben vier Frauen vorgelegt. Abseits der üblichen Sehenswürdigkeiten verraten sie ihre persönlichen Geheimtipps.

RICKY KNOLL

Städtetführer gibt es bereits genug, möchte man meinen. Aber einen speziell für Frauen? Nein, den gab es bislang noch nicht. Nun hat ihn Herausgeberin Nicole Adler mit Hilfe von Andrea Leitner sowie den Salzburgerinnen Tina Laske und Sophia Vonier vorgelegt. „Salzburg for Women only“ prangt in goldenen Lettern auf dem Umschlag, geziert von einer ebenso goldenen Mozartkugel mit einem sehr femininen Antlitz.

Der Inhalt? Alles, was Frauen lieben: Mode & Design, Kunst & Kultur, Essen & Ausgehen und natürlich dürfen Escapes & Beauty nicht fehlen. „Wir haben hier nicht den klassischen Kunst- und Kulturführer, der alle Sehenswürdigkeiten vorstellt, geschaffen. Sondern eher einen, der Insider-tipps weitergibt von jenen, die in Salzburg leben oder es gut kennen. Er ist von Frauen für Frauen – und selbstverständlich dürfen

auch Männer hineinlesen“, erzählt Sophia Vonier mit Augenzwinkern.

Zur Wahlsalzburgerin geworden

Die gebürtige Vorarlbergerin aus dem Montafon kam ursprünglich zum Studium der Kunstgeschichte in die Mozartstadt – und ist hier hängen geblieben, wie sie es bezeichnet. „Der Plan war jedoch, dass ich nach dem Abschluss wieder zurückgehe. Ich habe aber bereits während des Studiums so viele Praktika absolviert, hier gearbeitet und schließlich kam das Angebot einer Fixanstellung, weshalb ich doch blieb“, erklärt sie.

Bis schließlich der Wunsch reifte, sich mit einer eigenen Galerie selbstständig zu machen. Das war 2019, mit einer Galerie unter eigenem Namen in der Wiener-Philharmoniker-Gasse. „Den Platz habe ich zufällig über Empfehlung von Freunden gefunden und er ist perfekt – nicht einfach, zum Bespielen eine Herausforderung, aber gut und ver-

gleichsweise leistbar in dieser Lage. Ich bin sehr gerne hier“, betont sie.

In einer Reihe mit Wien, Berlin & Co.

Schon vor mehr als zweieinhalb Jahren standen Konzept, Inhalt und Texte des Buchs fertig zur Veröffentlichung. Doch die Covidpandemie machte einen Strich durch die Rechnung. Untätig blieben die umtriebigen Frauen jedoch nicht, überarbeiteten währenddessen alle Texte und brachten die Informationen auf den letzten Stand.

Anfang August 2022 ist das Buch „Salzburg for Women only“ im Brandstätter-Verlag erschienen. Es reiht sich ein in die „For Women only“-Buchserie, die Nicole Adler bereits über Wien, Berlin, Hamburg, München und Zürich herausgegeben hat. „Diese Bücher haben sich zu Bestsellern entwickelt“, berichtet sie mit Freude. „Warum? Weil es einen Bedarf gibt. Weil sie sehr gut recherchiert sind und weil sie sehr viel



BILD: SNI/HARALD EISENBERGER PHOTOGRAPHY

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 beim 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 regelmäßig wechselnden Saisonempfehlungen – im Westtrakt der Red Bull Arena ist für alle etwas dabei! Überzeugt wird hier mit einem großartigen Mix aus typisch österreichischen Schmankerln sowie spannenden internationalen Köstlichkeiten. Die Spezialität des Hauses schlechthin bleibt jedoch nach wie

vor der altbekannte „Bullen Burger“ – es wird gemunkelt, ob das wohl der beste Burger Salzburgs sei? Am besten vorbeikommen und selbst probieren! Besonderes Augenmerk wird im Bulls' Corner auch auf Qualität und Regionalität gelegt: Frische Produkte aus der Umgebung haben einen äußerst hohen Stellenwert. Das Biofleisch wird von Bauern aus Österreich geliefert, das Gemüse kommt aus umliegenden Feldern.

Perfekte Bühne für Ihre Veranstaltung
Für unvergessliche Events aller Art bieten sich dank des Umbaus nun vor allem die

neuen Räumlichkeiten wie die „Champions Lounge“ oder die „Organics Lounge“ an. Hier werden gerne Firmenveranstaltungen wie Produktvorstellungen oder Weihnachtsfeiern mit bis zu 250 Personen organisiert. Für kleinere Gruppen gibt es auch „Sky Boxen“, die es erlauben, Meetings mit atemberaubender Aussicht ins Stadion 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 ein zum Vorbeikommen, Entdecken und Genießen!



BILDER: SNI/BERNHARD R. MOSER PHOTOGRAPHY (3)

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

Insiderwissen beinhalten“, ist sie sich sicher. Vor allem der weibliche Blick auf ihre Stadt mache den Unterschied. „Frauen haben ein gutes Gespür, einen guten Blick auf ihre Umgebung. Sie suchen die Gemeinsamkeiten, auch zwischen den Generationen, und vernetzen sich gern“, betont Adler, die großen Wert auf solides Handwerk bei der Arbeit am Buch legt. Sie selbst kommt ebenfalls aus dem Journalismus und hat sich umfassend mit den Bereichen Mode, Kunst und Lebensstil befasst.

Erfolgreiche Frauenkooperation

Mit Mitautorin Andrea Leitner, Spezialistin für Kommunikation und PR ebenfalls in diesen Bereichen, hat Nicole Adler bereits zuvor erfolgreich zusammengearbeitet, weshalb eine neuerliche Kooperation naheliegender erschien. Sophia Vonier lernte sie bei einem Besuch der Salzburger Festspiele, zu denen sie regelmäßig und seit Jahren kommt, kennen. „Ich war sofort von ihrem feministischen Ansatz in der Galeriearbeit begeistert. Denn sie fördert und unterstützt junge, aufstrebende Künstlerinnen, wo es nur geht.“ Den Kontakt zu Tina Laske als Kultur- und Gesellschaftsjournalistin stellten Leitner und Vonier her. „Als überzeugte Frauennetzwerkerin bin ich geübt darin, die Gemeinsamkeiten herauszufinden und zu sehen, wie gut wir zusammenpassen. Und in diesem Fall war das die perfekte Kombination“, freut sich Adler.

Salzburg ist vielseitig

Nach wie vor begeistert die Herausgeberin die Vielseitigkeit der Mozartstadt. Nicht nur Kunst und Hochkultur sind hier zu finden, sondern ebenfalls eine äußerst lebhaftes Designszene sowie eine ganze Reihe von jungen Leuten, die mit neuen Ideen für frischen Wind sorgen, Nachhaltigkeit mit Überzeugung leben und insgesamt eine enorme Dynamik in die Stadt bringen. „Ich war schon zuvor ein Salzburg-Fan, aber jetzt bin ich es



BILD: SN/RICKY KNOLL

Sophia Vonier versteht die Arbeit in ihrer Galerie u. a. als feministischen Auftrag und setzt den Schwerpunkt auf Kunst und Malerei von aufstrebenden Künstlerinnen.

umso mehr. Vor allem habe ich nun selbst eine ganz neue Sicht auf diese wundervolle Stadt. Ich habe viele tolle Frauen hier kennengelernt, die mir einen Blick hinter die Kulissen gestattet haben. Das ist wirklich wunderbar“, gerät sie ins Schwärmen.

Im Handtaschenformat

Der Cityguide im Handtaschenformat porträtiert inspirierende Salzburgerinnen, die auch ihre Lieblingsplätze und Geheimtipps verraten. Im Mittelpunkt stehen ausgewählte Orte, lauschige und hippe Locations sowie viele handverlesene Tipps, um die Festspielstadt auch abseits der bekannten Pfade zu entdecken und zu erleben. Es geht um

alles, was Frauen anspricht. Mode & Beauty, Kunst & Kultur, Cafés & Genuss, Entspannung & Salzburger Neuentdeckungen. Eine bunte Mischung, die Begegnungen von Frauen mit Frauen an den für sie schönsten Orten der Stadt initiiert – und die selbst Salzburg-Insiderinnen noch überrascht.

In den einzelnen Abschnitten sind die jeweiligen Geheimtipps ausführlich vorgestellt, ergänzt um nützliche Details wie Öffnungszeiten, Adresse und Telefonnummer bzw. Internetadresse. Zusätzliche Tipps, wie beispielsweise für die Weihnachtszeit, oder Infos, wie etwa zu den neuen Formen des kreativen Arbeitens z. B. im Coworking Salzburg, runden das umfangreiche Angebot ab.

Dynamische Frauen

Lust auf dieses Mehr machen die Interviews mit so dynamischen Frauen wie Buhlschaft Verena Altenberger, Bazar-Gastgeberin Evelyn Brandstätter, Blumenkünstlerin Carolin Doll, den „Tassel Tales“-Gründerinnen Alexandra und Sophie Eisl sowie Stephanie Klein, Produkt- und Interior-Designerin Barbara Gollackner, Gastronomin sowie Jazz&The City-Intendantin Tina Heine, Social-Media-Expertin Alexandra Hauthaler, Bierbräuin Alexandra Kiener, Modetlabel-Gründerin Sophia Moser, Zukunftsagentur-Inhaberin Anne-Liese Prem, Festspielpräsidentin a. D. Helga Rabl-Stadler, Designerin & Madl-Couture-Inhaberin Carolin Sinemus, Gründerin einer veganen Biohautpflege Petra Schröckeneder, Hotellierin Anna Sigl, Galeristin Sophia Vonier und Sacher-Miteigentümerin Alexandra Winkler.

Fotografisch festgehalten hat sämtliche Inhalte Theresa Kaindl. Für zusätzliche Beiträge haben neben Nicole Adler, Raffaella von Salis, Ilse Fischer, Alexandra Picker-Rußwurm und Doina-Maria Husiatynski gesorgt, abgerundet mit den Illustrationen von Thuan Nguyen-Tien sowie dem Grafikdesign von Christine Fischer.

Wenn Frauen einen Blick auf eine Stadt werfen

Besser, höher, schneller, weiter ist nicht das Ansinnen von „Salzburg for Women only“.

Der Stadtführer im Handtaschenformat will vielmehr Lust auf das Salzburg hinter den Kulissen machen.

Wo zeigt sich die Mozartstadt von ihrer schönsten Seite? Wo ist kulinarischer Genuss daheim? Welche Design- und Interior-Adressen sind zu empfehlen? Oder jene für nachhaltige Mode?

Insidertipps und so manche geheime Ecke der Stadt finden sich in dem Buch.



Tolles Frauenteam: Sophia Vonier, Andrea Leitner, Tina Laske, Nicole Adler. BILD: SN/WILDBILD



BILDER: SN/CROSSFIT (3)

The World's Best Fitness Program – jetzt in Hallein!

CrossFit ist für jede(n) die richtige Sportart. Ideal um fit zu werden und fit zu bleiben, ist Crossfit dein Weg zu einem aktiven und gesünderen Leben!

Bei CrossFit Hallein wird in kleinen Gruppen trainiert. Jede Stunde wird von einem erfahrenen und top ausgebildeten Coach angeleitet. Der Coach ist hier – im Gegensatz zum Training allein oder im Fitnessstudio – besonders wichtig. Er sorgt für korrekte Haltung und Positionen sowie die richtige Ausführung der Übungen.

Warum ist das wichtig? Eine falsche Technik steht deinem Fortschritt im Weg und kann langfristig zu gesundheitlichen Schäden führen. Darüber hinaus motiviert dein Coach dich und passt die Übungen individuell deinem Level an.

Routine & Langeweile ausgeschlossen

CrossFit bietet ein ständig wechselndes Programm mit immer neuen Workouts. Routine und Langeweile sind somit ausgeschlossen – anders, als in einem herkömmlichen Training mit starrem Plan, wo jeder sein eigenes Programm alleine abstottert. CrossFit, so wie wir es verstehen, ist funktional und gesundheitsorientiert. Wir helfen dir, die Kraft und Beweg-

lichkeit zu entwickeln, die du für deinen Alltag und deine Sportarten brauchst. Wir bringen deinen Stoffwechsel in Schwung und verbessern deine Sportleistung und Ausdauer.

CrossFit ist Gemeinschaft, Abwechslung und Effektivität

Bei uns bist du nie allein. Anfänger trainieren neben erfahrenen Athleten, Jung und Alt arbeiten gemeinsam an ihren Zielen. CrossFit ist ein Training mit Freunden, aber auf individuellem Niveau. Es ist ein respektvolles, sportliches Miteinander, das Spaß macht!

Unsere erfahrenen Coaches unterstützen dich und holen dich dort ab, wo du dich mit deinem Fitnesslevel gerade befindest. Du bekommst stündlich Tipps für deine Technik oder Unterstützung für die Arbeit an deiner Mobilität. Elemente aus dem Turnen (Gymnastics), Übungen aus dem olympischen Gewichtheben und Power Lifting (Weightlifting) sowie vielfältige Ausdauerübungen (Cardio) machen CrossFit zu so einer effektiven und attrakti-

ven Sportart. Mit CrossFit wird dein Workout zur besten Stunde des Tages!

Wer steckt hinter CrossFit Hallein?

Wir sind ein junges, dynamisches Team aus Sportwissenschaftlern und Fitness-Coaches. Wir teilen die Leidenschaft zu Sport und Fitness und bringen viel Erfahrung als Athleten in unterschiedlichen Sportarten mit.

Wir geben jeden Tag unser Bestes und lieben es, diese Freude zu teilen. Wir sind stolz, euch in unserer brandneuen Box zu einem kostenlosen Probetraining begrüßen zu dürfen. Komm vorbei und plaudere mit uns! WIR freuen uns auf DICH!

Info & Kontakt

CrossFit Hallein

Kalkofenweg 4
5400 Hallein
Tel.: +43 (0) 650 / 31 93 910
OFFICE@CROSSFIT-HALLEIN.AT

Vanille, Honig, Tonkabohne

Was nach herrlicher Weihnachtsbäckerei klingt, sind einige der angesagten Gourmand-Düfte, die jetzt in der kalten Jahreszeit besonders beliebt sind.

CONSTANZE EBNER

Der Duft erinnert an frisch bedrucktes Papier, gleichzeitig an alte, in Leder gebundene Bücher, sogar die frische Tinte meint man wahrzunehmen, wenn man an der gläsernen Phiolen schnuppert, in der Anamaria Stecher, Geschäftsführerin der Salzburger Parfümerie Maison Colloredo, den Duft „Biblioteca de Babel“ von Fueguia präsentiert. Der Duft hat etwas Trockenes, Holziges, darüber legt sich allerdings die Nuance einer unerwarteten Frische. Laut Stecher ein Bestseller jetzt im diesjährigen Winter und sowohl für sie als auch für ihn geeignet.

Überhaupt sind es eher die holzigen, erdigen, aber auch würzigen und orientalischen Duftnoten, die in der kühleren Jahreszeit angenehme Geborgenheit und wohlige Wärme verbreiten. Patschuli, Moschus, Weihrauch, Tabak, Zedernholz oder Amber sind

beliebte Duftsequenzen, die in vielen winterlichen Parfüms nicht fehlen dürfen. „Vor allem bei Moschus fühlen wir uns sehr wohl, weil es auf der Haut sehr balsamisch, sehr weich wirkt“, klärt uns die Inhaberin von Maison Colloredo auf. Weitere Duftnoten, die sehr balsamisch wirken, sind beispielsweise Tanne, Patschuli oder ein Accord von Leder, der dem Duft beigefügt wird.

Sinnliche Vanille & feuriger Pfeffer

Ganz besonders im olfaktorischen Trend dieser Wintersaison liegen übrigens Gourmand-Düfte. Gemeint sind damit jene Aromen, die Assoziationen zu – vor allem süßen – Nahrungsmitteln in uns wecken.

Süße Vanille, wärmend-weiche Tonkabohne, feurige Chili, Honig, Schokolade, Karamell und natürlich die klassischen Wintergewürze wie Zimt, Nelke, Kardamom und Koriander wappnen uns wunderbar gegen die

kalten Temperaturen und erinnern zudem an die herrlichsten Gerüche rund um die Weihnachtszeit und ihre Köstlichkeiten.

Ein Duft, der zwar nicht neu ist, aber in dieser Wintersaison sehr angesagt bleibt, ist laut Tanja Schuster, Filialeiterin der Nägele- & Strubell-Parfümerie am Universitätsplatz, „Dark Vanilla“ von Montale. Sinnliche Noten von Vanille, Amber und Gewürzen verleihen dem Duft einen orientalischen, holzig-würzigen Touch. Dementsprechend ist das Parfüm auch ein Unisexduft. „Dark Vanilla“ spricht auch junge Leute stark an, vor allem Nischenmarkenliebhaber“, verrät Schuster und ergänzt: „Der Duft ist sehr mondän, aber nicht süß, und wird gerade auf Instagram ziemlich gehypt.“

Ein weiterer Tipp der Duftexpertin, diesmal ein Herrenduft, ist Creed „Viking“, das mit einem Mix aus Pfefferminze und Vetiver sowie feurigen Pfeffernoten sehr frisch und würzig daherkommt. „Viking“ ist einmal etwas wirklich ganz anderes. Ein Duft für Abenteurermänner, die voll im Leben stehen“, empfiehlt Schuster.

Auch Anamaria Stecher möchte den Herren in dieser Wintersaison einen besonderen, neuen Duft ans Herz legen, „Apex“ von Roja Parfums. „Ein frischer Chypreduft mit erdigen Noten wie Eichenmoos, Wacholderbeere und in der Tiefe etwas Wildem, Animalischem mit Amber, Moschus und einer Ledernote.“ Laut Stecher sind Chypredüfte allgemein sehr beliebt bei den Herren. Gemein ist den Parfüms dieser Duftfamilie eine kontrastreiche Mischung aus frischen Zitrusnoten, würzigem Labdanum und erdigem Eichenmoos.

Zitrusdüfte halten den Sommer fest

Apropos frische Zitrusnoten: Im Potpourri der Winterdüfte sind natürlich auch fruchtige Duftnoten vertreten. Besonders beliebt sind Bergamotte, Zitrone, Orange oder Mandarine. Immerhin gelten die frischen Fruchtnuancen als wahre Stimmungsaufheller und lassen sich dementsprechend auch an den oft tristeren kühlen Tagen wunderbar tragen. „Viele wollen ja gerade jetzt im Herbst noch die Sonne oder den Hauch einer Meeresbrise verspüren und sich mit einem zitrischen oder blumigen Duft zurück in den Sommer versetzt fühlen“, erzählt Stecher.

Ob frische Sommer- oder erdige Winterdüfte – wenn die beiden Duftconnaisseseusen Stecher und Schuster ins Schwärmen über



Im Winter greifen wir gerne zu wohlig-wärmenden Düften.

BILD: SN/VICTORIA CHUDINOVA - STOCK.ADOBE



mARTin Kainer DESIGNGRILL.



BILDER: SN/MARTIN KAINER (5)

The New Age of Grilling

Weltweit einzigartiges Design, handgefertigt in Tirol: die mARTin Kainer Designgrills.

mARTin Kainers exklusive Designgrills sind nach den Vulkanen des zirkumpazifischen Feuergürtels RING OF FIRE benannt. Die modernen Grill- & Feuerstellen sind qualitativ aus hochwertigsten Materialien wie Edel- und Cortenstahl hergestellt und somit ein lebenslanger Begleiter.

Santa Maria

Der Designgrill Santa Maria hat eine Höhe von 30 cm und eignet sich perfekt für gemütliche Sitzcken, beispielsweise eine Lounge. Alle Designgrills bieten zudem die Möglichkeit, sie mit einem Namen oder Logo zu individualisieren.

Fuego

Mit seiner Höhe von 40 cm eignet sich der Fuego Designgrill perfekt als dekorative

Feuerstelle und für ein gemütliches Come Together.

Lascar

Mit seiner dunklen Patina setzt der Lascar Designgrill den Cortenstahl besonders in Szene. Der aufwendigste und komplexeste Designgrill der „Ring of Fire“-Kollektion bietet neben seiner Funktion als Plattengrill und Feuerstelle noch weitere Möglichkeiten zum Kochen, was ihm den Stellenwert einer Outdoorküche verleiht. Der Lascar wurde 2021 mit dem ICONIC AWARD, Kategorie Innovative Interior, prämiert. Der Award gilt als DAS Trendbarometer der Einrichtungsbranche.

Dragon Cone

Der Dragon Cone dient nicht nur als mo-

derner Grill, sondern auch als Feuerstelle, was ihn zu einem Allrounder für das ganze Jahr macht. Mit seinen circa 90 cm Höhe eignet er sich für das klassische Stehverhalten beim Grillen.

Mit allen Designgrills ist das Grillen für 20 bis 30 Personen eine Leichtigkeit. Zudem sind alle Designgrills aus der Kollektion „Ring of Fire“ individualisierbar und werden so zu einem besonderen Einzelstück!

Über mARTin Kainer

mARTin Kainer entwirft nicht nur hochwertige Designgrills, sondern arbeitet auch als Künstler: www.martinkainer.com
mARTin Kainer hat auf LinkedIn bereits 24k Follower sowie Zigtausend Follower auf Instagram, Facebook und Pinterest.



Info & Kontakt

mARTin Kainer DESIGNGRILL

Ing. Martin Kainer

Gerlosberg 74, 6280 Zell am Ziller

Tel.: +43 (0) 650 / 940 17 77

MARTINKAINER1@YAHOO.DE

WWW.MARTINKAINER-DESIGNGRILL.COM

WWW.MARTINKAINER.COM



BILD: SN/PHOTOCREW - STOCK.ADOBE.COM

das ein oder andere Parfüm geraten, dann steigen einem schnell Bilder vom herbstlichen Waldspaziergang oder dem letzten Sommerurlaub vors geistige Auge. Bei so mancher winterlichen Duftbeschreibung läuft einem gar das Wasser im Mund zusammen – so sehr erinnern einige der Duftkompositionen eher an köstliche Weihnachtskekse als an Parfüms.

Doch auch wenn speziell die Klassiker unter den Winterdüften von würzig-warmen, oft opulenten Duftnoten – auch Myrrhe und Sandelholz seien an dieser Stelle noch erwähnt – beherrscht werden, so sei grundsätzlich doch eines wichtig, betont Anamaria Stecher: „Die Individualität steht beim Duft immer im Vordergrund, egal zu welcher Jahreszeit.“ Denn auch beim Parfüm komme es wie bei der Garderobe darauf an, welcher Typ man sei, in welcher Lebenslage oder Stimmung man sich gerade befinde oder zu welchem Anlass der Duft getragen werden soll. Dazu kämen natürlich noch die persönlichen Vorlieben. „Es gibt Leute, die mögen zum Beispiel keine frischen Düfte. Umgekehrt haben wir Kunden, die auch im Winter zitrische und Meeresdüfte lieben, obwohl es draußen kalt ist. Die Geschmäcker gehen da ganz weit auseinander.“

Zuletzt räumt die Expertin noch mit einem Gerücht auf, das sich hartnäckig rund ums Thema „Winterdüfte“ hält. Nämlich dass frische Düfte im Winter angeblich viel zu schnell verfliegen. „Da muss ich widersprechen“, schmunzelt Stecher, „denn wenn wir von Parfüms mit reinen ätherischen Ölen oder von Extraits de Parfum sprechen, dann haben wir eine so starke Duftkonzentration, dass auch ein zitrischer oder blumiger Duft wunderbar haftet.“

Beliebte Duftnoten in der kühlen Jahreszeit

Amber bedeutet Bernstein und ist ursprünglich ein Stoffwechselprodukt von Pottwälen. Heute wird der warme, holzige Duft nur mehr synthetisch hergestellt. Mit seinen leicht süßlichen und würzigen Anteilen verströmt er orientalisches Flair.

Moschus wurde früher aus den Duftdrüsen des Moschushirsches gewonnen, wird jedoch heute synthetisch hergestellt. Der Duft zeichnet sich durch eine animalische Note aus, gepaart mit einer natürlichen Süße. Moschus haftet gut auf der Haut und strahlt eine gewisse Geborgenheit aus.

Patschuli ist ein erdiger, holzig-herber Duft, der zugleich ein wenig balsamische Süße verströmt. Der Duft, der als ätherisches Öl aus den getrockneten Blättern des Strauchgewächses gewonnen wird, hat eine gewisse Schwere und lässt Parfüms geheimnisvoll und verführerisch wirken.

Sandelholz wird von den Bäumen der Gattung Santalum gewonnen. Es duftet samtig, warm, balsamisch-süß und nach würzigem Holz. Der Duft von Sandelholz ist sinnlich und exotisch und gilt gemeinhin als maskulin.

Tonkabohnen sind die Samen des südamerikanischen Tonkabaums. Ihr Duft verleiht Parfüms einen warm-süßen, holzigen Duft und ist dem der Vanille sehr ähnlich, allerdings mit einem Hauch von Bittermandel und Karamell.

Vanille wird aus den Schoten südamerikanischer Orchideen gewonnen. Ihr einmaliger Geruch ist geprägt von einer warmen, milden, süßlichen Würze, außerdem wird ihrem Aroma eine entspannende Wirkung nachgesagt. Vanilledüfte sind sehr vielseitig und sowohl mit blumigen als auch mit erdigen oder holzigen Noten kombinierbar.

Vetiver wird aus den Wurzeln eines tropischen Süßgrases gewonnen. Es gilt als schwerer Duft, der nach Wald und Erde riecht und eine warme Atmosphäre schafft.

Zedernholz verströmt einen holzigen, warmen Geruch und wird häufig in Herrenparfüms verwendet. Je nach Zedernart ist der Duft entweder von holzig-süßem oder von würzig-pinienartigem Charakter.

Zitrusdüfte sorgen in Parfüms für eine erfrischende Note und heben nachweislich die Stimmung. Beispiele sind Orange, Zitrone, Bergamotte, Limette oder Grapefruit.



Das Buena Vista

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

Anfang 2012 erfüllte sich Peter Prodingler, 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-Weihnachts-Feiern 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 circa 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: SWEDEB



BILDER: SWSCHNABLER (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).

Wo die Kreativität daheim ist

Leer stehende Gebäude sind der Super-Initiative ein Dorn im Auge. Deshalb macht sie diese zu Räumen auf Zeit für Künstlerinnen und Künstler. Bisher größtes Projekt: das Personalhaus mit 36 Ateliers. In zwei davon haben wir hineingeschaut.

SANDRA BERNHOFER

Die Zweige der Weide tanzen im Takt der Rotorblätter. Wie viele Aufnahmen das Knattern des Rettungshubschraubers schon ruiniert hat, daran kann sich Benjamin Lageder nicht erinnern. Aber es müssen einige gewesen sein, meint er schmunzelnd. Benjamin Lageder ist in der Salzburger Musikszene auch als Magic Delphin bekannt. Vor ziemlich genau einem Jahr hat er sein Studio im ehemaligen Personalhaus der Landeskliniken bezogen. Mit Lageder nutzen 35 weitere Kreative die Garçonnières in dem lachsfarbenen Gebäude an der Aiglhofkreuzung als Spielwiese. Ab November sollen im vierten Stock zwölf weitere Ateliers vergeben werden. „Gerade in Salzburg ist Raum sehr teuer. Unser Ziel ist es, vorübergehend leer stehende Räume für eine kreative Zwischennutzung zu öffnen“, erklärt Stefan Heizinger von der Kulturinitiative Super die Idee. „Wir setzen uns dafür ein, dass die heranwachsende Szene Platz für ihr kreatives Schaffen hat.“ Seit 2015 hat die Super-Initiative mehr als 50 Projekte initiiert und begleitet. Das Personalhaus ist das bisher größte. Seine Räume bleiben bis voraussichtlich Ende 2024 Studios und Produktionsstätten. Dann wird das Haus abgerissen.

Auf der Suche nach dem Hit

Lageder sitzt auf einem Schemel, seine Finger wandern über die Saiten seiner Bassgitarre. Beinahe beiläufig wirkt es, wie er da vor sich hin improvisiert. Sein Schaffen sei ein Prozess, erklärt er: Einmal dreht er an Reglern, dann wieder entfremdet er seine Instrumente, klopft und schlägt und kratzt, wo er eigentlich zupfen oder klimpern sollte. „Ich schaue, was daherkommt. Wenn mir etwas taugt, nehme ich es auf“, sagt er. Mit diesen Versatzstücken arbeitet er weiter, feilt, zerstückelt und verändert, jagt die Passagen durch Effekte. Seinen Schaffensprozess teilt der Musiker in eine Sammelphase ein und in eine, in der er ausarbeitet, arrangiert, in Form bringt. Sein Tagesablauf klingt fast zu klassisch für einen Künstler: Spätestens um 9 Uhr steht er in seinem Studio und arbeitet die To-do-Liste für den Tag ab. „Was das Personalhaus so super macht? Es ist schön zu wissen, dass über, neben, unter dir auch gerade Leute sind, die arbeiten und etwas Kreatives auf die Beine stellen.“ Ins ▶



Astrid Eder in ihrem Studio: Großformatige Bilder von Wesen sind ihr Markenzeichen.

BILD: SNBERNHARD GEIER



Salzburg gibt in der Carrera WORLD Gas!

Rasante Rennen für die ganze Familie warten auf fast 100 Metern Streckenlänge.

Mit Full-Speed die lange Gerade entlangflitzen, den Daumen fest am Handregler und immer die Gegner im Auge behalten: Jede Menge Rennspaß erwartet High-Speed-Fans in der neuen Carrera WORLD in Puch bei Hallein.

Spannende Abenteuer für jedes Alter

Die drei großen, rasanten DIGITAL 132 Autorennbahnen in den Designs Trioval, Neon City und Desert Racing laden die großen und kleinen Rennfahrer ab 8 Jahren dazu ein, Vollgas zu geben. Bis zu 6 Fahrer treten hier an einer Bahn an und flitzen um die Wette.

Die beiden Carrera GO!!! Rennbahnen mit Loopings und Steilkurven für Kinder ab 6 Jahren sowie die Carrera FIRST Spielbahn für die jüngeren Geschwister ab 3 Jahren laden zu spannenden Abenteuern ein. An beiden Rennbahnen erleben die Spieler zu zweit jede Menge Rennvergnügen. Auf dem Parcours für ferngesteuerte Fahrzeuge kann die ganze Familie zusammen coole Carrera RC Autos ausprobieren – perfekt, um sich für sein Lieblingsmodell für Outdoor-Rennen zu entscheiden!

Im Carrera Shop finden die Fans alles, was das Rennfahrer-Herz begehrt. Coole Autorennbahnen und heiße RC Fahrzeuge

sind das perfekte Souvenir nach einem Renntag. Außerdem sind viele weitere Spielsachen von Revell und PUSTEFIX erhältlich.

Tickets jederzeit online buchbar

Tickets können ab sofort auf carrera-world.com gebucht werden. Besonders für Gruppen lohnt sich der gemeinsame Ausflug: Die Bahn-Miete wird nur ein Mal fällig – egal, wie viele Freunde und Familienmitglieder rasante Rennen austragen.

Der Zugang zum Shop sowie die Nutzung des RC Parcours und der Carrera FIRST Rennbahn sind kostenlos.



Info & Kontakt

Carrera WORLD

Rennbahn Allee 1
5412 Puch bei Hallein
Tickets unter: CARRERA-WORLD.COM
Öffnungszeiten der Carrera WORLD:
Mi., Do. & So.: 10–18 Uhr
Fr. & Sa.: 10–19 Uhr

Musikerleben sei er hineingerutscht, erzählt der 37-Jährige, über den älteren Bruder; später lebte er in einer Musiker-WG. Die erste Gitarre hielt er mit 14 in den Händen. Seitdem hat er sein Repertoire erweitert: In seinem Studio haben sich analoge Synthesizer angesammelt, Drumcomputer und Gitarrenverstärker, Effektgeräte, Gitarren. Wie er allein aus sich selbst und seinen Alltagserfahrungen heraus immer wieder Neues erschaffen könne, habe er erst lernen müssen. Und freilich auch, dass nicht jede Idee ein Hit ist: „Von hundert kann man zwei verwerten. Wenn mir etwas nicht peinlich ist, veröffentliche ich es – das ist meine Schwelle.“

Neu im Studio sind etliche alte Radiogeräte. Denn gerade hat Lageder eine Soundinstallation entworfen, die nun ein Jahr lang im Radiomuseum Grödig in Surround Sound zu hören ist: „Wellenrauschen“ heißt das Werk. Es ist Teil der Reihe „Simultan“ von Land Salzburg und der Galerie Periscope, die zeitgenössische Musik in Regionalmuseen bringt. „Für mich hat das Museum Wes-Anderson-Flair. Den Zauber, den ich dort sehe, habe ich mit Geräuschen einer längst vergangenen Zeit untermalt: analoges Rauschen, Knistern, Knacksen“, erklärt der Soundbastler.

Von der Musik kann Lageder mittlerweile leben. Er räumt aber ein: „Ich habe keine Kinder, kein Auto.“ Ins Studio fährt er mit dem Rad. Dem hat er auch ein musikalisches Denkmal gesetzt. „Ich und mein Fahrrad, wir sind die besten Freunde“, heißt es in einem Song, den er für ein Kinderkonzert in Kooperation mit dem Toihaus geschrieben hat. Neben der experimentellen Musik und der Theatermusik ist der Indiepop sein drittes Standbein. Auch jener für Kinder. „Noch Wochen nach dem Kinderkonzert habe ich von Bekannten und Fans Videos bekommen, wo ihre Drei-, Fünf-, Sechsjährigen meine Lieder singen. Das ist das Schönste, was mir passieren kann.“ Kinder sind für den Musiker das dankbarste, weil ehrlichste Publikum. „Sie schreien schon einmal Aus! Ende! Heimgehen! oder weinen, wenn ihnen etwas zu unheimlich ist. Genauso zeigen sie aber ihre Freude und tanzen ungehemmt.“ Die Lieder aus diesem Konzert möchte Lageder demnächst auf einem Tonträger herausbringen.

Zwischenwelten in Rot

Musik wummert mitunter auch durch das Atelier von Astrid Eder. Nicht weil sie ebenfalls Musikerin wäre, sondern weil sie das in ihrer Arbeit inspiriert. Astrid Eder hockt auf dem Boden, in einem schwarzen „Nightmare before Christmas“-Hoodie, die rosaroten Haare zu einem strengen Pferdeschwanz gebunden. Gerade malt sie die Augen an einer rundlichen Kreatur schwarz. „Meine Wesen stehen immer für Emotionen und Energien“, erklärt sie. Auch der Tod und der Übergang in andere Dimensionen sind The-



BILDER: SINBERNHARD GEIER (2)

Benjamin Lageder findet es schön zu wissen, dass über, neben, unter ihm auch gerade Leute sind, die etwas Kreatives auf die Beine stellen.

ma: „Wir Menschen sehen nur das Leben und wissen nicht, was es sonst gibt. Im Tod könnten wir ja auch in eine andere, coole Sphäre eintauchen.“ Inspiration findet die Künstlerin in Animes, Filmen, Musikvideos oder beim Maler, Grafiker und Bildhauer Max Ernst.

„Kreatives Chaos“ ist das Erste, was einem in den Sinn kommt, wenn man die Garçonnière der Malerin betritt: Farbtegel, -tuben und -dosen liegen auf einer Plane; Stifte finden sich hier, Pinsel, Plastikdosen mit Pigment, das Eder in die Acrylfarben mischt, um ein besonders leuchtendes Ergebnis zu bekommen. Wenn sie zu malen beginnt, muss sie erst einmal umräumen: den Sessel weg und die bereits getrockneten Bilder, die an einer Kommode lehnen. Hier kann sie sich ausbreiten, muss sich keine Gedanken über Flecken auf dem Boden machen. Und auch der Lackgeruch stört weniger, weil sie abends nach Hause kann.

In der Herangehensweise arbeitet Astrid Eder, deren Künstlername Esbeka, SBK oder Stylebreak lautet, experimentell: Auf

die Leinwand kämen neben Schichten von Lacken, Kreide und Markern schon einmal Farben, die sie auf dem Sperrmüll gefunden habe, erzählt sie, und holt ein kleines Fläschchen mit abgegriffenem, auf Italienisch bedrucktem Etikett hervor. Den roten Vogel, der das Zimmer dominiert, hat sie mit dieser Farbe gemalt. Überhaupt ist Rot von großer Bedeutung für sie, steht für das Leben. „Die Farbe löst nachweislich etwas im Menschen aus, beschleunigt den Puls“, sagt sie. Und etwas auslösen – das ist es, was sie mit ihrer Kunst will. Deshalb malt sie auch gerne großformatige Bilder, wie für ihr Diplomprojekt „Der Fliegende Holländer“: Die sieben eineinhalb mal zwei Meter messenden Bilder zeigen den ewigen Kreislauf des Aufbäumens und Zusammensackens der Hoffnung. „Sie sind absichtlich so groß, damit sich der Betrachter mit ihnen identifizieren kann“, sagt sie während sie in ihrem Diplombuch blättert. Auch hier vorherrschend: die Farbe Rot.

Als Kind wollte die 35-Jährige, die aus einer Salzburger Juristenfamilie stammt, immer etwas werden, das Sicherheit garantiert – Notarin etwa. Warum sie sich dennoch für die Kunst entschieden hat? „Weil ich nicht anders kann.“ Die kleine Nähmaschine auf dem Tisch erzählt, wo Eders künstlerische Wurzeln liegen: Sie hat Bühnen- und Kostümgestaltung am Mozarteum studiert. Zur Malerei gekommen sei sie zufällig. „Ich habe schon als Kind mit einer solchen Selbstverständlichkeit gezeichnet, dass ich nichts Besonderes darin gesehen habe.“ Im Internet sind ihre Werke übrigens kaum zu finden. „Absicht“, sagt sie, „ich will meine Arbeiten unauffällig vorbereiten und dann groß präsentieren.“



Im Studio von Benjamin Lageder hat sich einiges an Equipment angesammelt.



BILDER: SNI/LAGARDERE TRAVEL RETAIL AUSTRIA GMBH (3)

Das Wolfgang: Dem Himmel zum Greifen nahe

Ob ein entspanntes Mittagessen, Firmenevent, Weihnachtsfeier, private Feste oder ein besonderer Anlass, das alles ist im Das Wolfgang am Airport Salzburg möglich.

Chillig, trendig und etwas ganz Besonderes ist das Restaurant Das Wolfgang im zweiten Stock des Flughafenterminals. Die Open-Air-Dachterrasse bietet beim Konsumieren der frisch zubereiteten Speisen und Getränke einen einmaligen Ausblick direkt auf das Vorfeld des Flughafens und auf die wunderbare Bergwelt.

Frische und mediterrane Küche

Nach der Renovierung im Frühjahr 2022 begrüßt die Panorama-Lounge Das Wolfgang ihre Gäste täglich mit einer vielfältigen Speisekarte mit saisonalen Gerichten von regionalen Premiumlieferanten. Das Hauptaugenmerk liegt dabei auf frischer Küche mit mediterranem Touch sowie Köstlichkeiten vom Outdoor-Grill.

Die Speisekarte lässt das Feinschmeckerherz höherschlagen und bietet vom saftigen Simmentaler Bio-Beiried über warme und kalte Tapas und vegane Burger bis zum hausgemachten Windbeutel eine leckere Auswahl. Momentan ergänzen unsere Speisekarte köstliche Herbstgerichte wie ein lauwarmer geräucherter Ent-

tenbrust mit Herbstsalat, Pilzen und karamellisierten Walnusskernen oder hausgemachte Hirsch-Laiberl im Laugen-Knophrot, Senfhonig-Dip, Camembert, Salat, gegrillter Hokkaidokürbis, Süßkartoffel-Pommes und Trüffelmayonnaise.

Gefragte Location für jeden Anlass

Das Wolfgang ist mit insgesamt 120 Outdoor- und rund 40 Indoor-Sitzplätzen nicht nur die perfekte Location für ein entspanntes Essen zu Mittag oder ein chilliges After-Work-Treffen, sondern auch für einen besonderen Anlass im privaten Rahmen sowie für Firmenfeiern aller Art. Vom kulinarischen Erlebnis bis zum Abfeiern bei der „Fly me to the moon“-Party – auf der Dachterrasse des Flughafens ist das alles möglich. Durchgängige Markisen schützen bei Sonne und bei Regen. Die Veranstaltungsräume im ersten Stock des Flughafens ergänzen das vielfältige Angebot und ermöglichen sogar Events und Veranstaltungen bis zu 300 Personen. Der faszinierende Blick auf das Flughafenvorfeld schafft eine inspirierende Atmosphäre und ist der

richtige Rahmen für Festlichkeiten wie Firmenfeiern oder private Feste sowie Tagungen und Workshops.

Egal ob Sie noch vor dem Abflug ein schnelles Mittagessen, mit den Kindern Flugzeuge schauen oder einen besonderen Abend im Das Wolfgang genießen möchten, wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch und planen auch gerne Ihre Veranstaltung so, dass sie bestimmt zu einem unvergesslichen Erlebnis wird!

Info & Kontakt

Lagardère Travel Retail Austria GmbH, Terminal 1

Innsbrucker Bundesstraße 95
5020 Salzburg

Anfragen Veranstaltung:

Tel.: +43 (0) 662 / 852 751-12

SALZBURG@LAGARDERE-TR.AT

Tischreservierung Das Wolfgang:

Tel.: +43 (0) 662 / 852 751-17

DASWOLFGANG@LAGARDERE-TR.AT



BILD: SW/ARCOTEL CASTELLANI (4)

MEET ME in Salzburg!

Mit dem Namen ARCOTEL Castellani verbindet man in Salzburg seit vielen Jahren Veranstaltungen im großen Stil.

Im Business macht es manchmal einfach Sinn, sich aus dem Alltagsumfeld rauszunehmen und sich an einem neutralen Ort zusammzusetzen. Ohne Ablenkungsfaktoren und völlig ungestört kann so das gesetzte Ziel produktiv und konzentriert erreicht werden.

Durch seine Lage – mitten in der Stadt Salzburg und doch im Grünen – ist das ARCOTEL Castellani der ideale Partner für Seminare, Workshops und Co. Kreative Themenfindung geht hier wie von selbst. Die hochwertigen Moderationstools und Tagungsmaterialien erleichtern den Workflow.

Verona, Dresden, Reims und Vilnius:

Die vier neu renovierten Seminarräume im ARCOTEL Castellani heißen die Gäste hell und freundlich willkommen. Hochauflösende Screens, LED-Walls und eine integrierte Tonanlage sorgen für optimales Arbeitsklima und einen angenehmen Sound. Auf 370 m² Gesamtfläche finden hier Firmen-Events und private Feste wie romantische Hochzeiten und Familienfeiern großzügig Platz.

Die Köpfe sind voll und eine Pause ist angesagt? Frisches Obst, hausgemachte Snacks sowie Brain Food gibt es direkt im Foyer des Veranstaltungszentrums!

Rundum-Service

„Wir, Elisabeth Maibaum und Petra Winderlich, vom ARCOTEL Castellani Convention-Team, sind Ihre persönlichen Ansprechpartnerinnen. Kennen Sie schon unsere Angebote? Wir laden Sie herzlich zu uns ein! Gerne zeigen und erzählen wir Ihnen die fast unbegrenzten Möglichkeiten in unserem Haus, wie wir aus Ihrer Idee ein maßgeschneidertes Event machen.“

Unsere Tagungs- und Eventangebote sind mit Sicherheit so flexibel wie unser Team und unsere großzügigen Veranstaltungsräumlichkeiten.

Wir freuen uns auf Sie!“



Info & Kontakt

ARCOTEL Castellani

Alpenstraße 6
5020 Salzburg

Tel.: +43 (0) 662 / 20 60 -708
CONVENTION.CASTELLANI@ARCOTEL.COM
CASTELLANI.ARCOTEL.COM

ANZEIGE

Vorteils- pass 100



Der Gutschein muss im Unternehmen vor der Bestellung vorgewiesen werden.

Anleitung:

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

Nutzungshinweise:

Das Berücksichtigen der Anleitung ist unerlässlich, um Ihren Besuch für Sie möglichst angenehm und reibungslos zu gestalten. Bei Nichtbefolgung ist man nicht verpflichtet, Ihren Gutschein einzulösen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es bei dem teilnehmenden Betrieb eventuell zu Reservierungsgängpass kommen kann. Nur der Originalgutschein ist einlösbar (keine Kopien gültig). Rückerstattungen sind grundsätzlich nicht möglich. Keine Barablöse bei Nichteinlösung.

Rechtliches:

Die Nutzungsrechte aller Fotos liegen bei dem im Vorteilspass 100 vertretenen Partner. Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten; alle Angaben ohne Gewähr!

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

BILD: SH/ISTOCK-ANNAPISTYNNIKOVA

Carrera World



SN-Card-Vorteil:
10% Ermäßigung für eine einmalige Buchung einer der Carrera-Autorennbahnen in der Carrera World.

Laufzeit: 28. Oktober 2022
bis 31. Jänner 2023



WISSEN ZUM REINHÖREN.

*Kochen, Journalismus, gefragte Frauen:
Die „Salzburger Nachrichten“ führen zu
zahlreichen Themen spannende Podcasts.*



Die gefragte Frau

**Jetzt kostenlos anhören unter
SN.at/podcasts und auf allen
gängigen Podcast-Plattformen.**

Salzburger Nachrichten

WENN SIE MEHR WISSEN WOLLEN

Bild: Adobe Stock/Ivan Traimak



Die Carrera WORLD lockt Autorennbahn-Fans!

Heiße Rennen auf über 900 m²: Die Carrera WORLD in Puch bei Hallein lädt Motorsport- und Rennfans zu jeder Menge Action ein. Auf 3 rasanten „Carrera DIGITAL 132“-Strecken toben sich bis zu 6 Fahrer gleichzeitig aus. Kleine Rennfahrer ab 6 Jahren kommen auf den beiden „Carrera GO!!!“- Rennbahnen auf ihre Kosten. Der Zugang zum Shop sowie die Nutzung des Parcours für ferngesteuerte Fahrzeuge und der „Carrera FIRST“- Rennbahn sind kostenlos.

Buchungen unter: carrera-world.com mit dem Code: SALZBURG100

Carrera World

Rennbahn Allee 1
5412 Puch bei Hallein
Tel.: +43 662 / 88 92 16 00
info@carrera-world.com

Öffnungszeiten: Mi., Do., So.: 10 bis 18 Uhr;
Fr., Sa.: 10 bis 19 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



VIRTUAL ESCAPE



Virtual Escape
Gutscheine



GUTSCHEIN

Das perfekte Geschenk