# Kulinarik im Ausseerland Salzkammergut

Wer sich nicht schon auf den ersten Blick in die Natur im Ausseerland Salzkammergut verliebt hat, der tut es spätestens beim Essen und Trinken. Zwischen Altaussee und Tauplitz wissen die Gastronomen, dass die Liebe durch den Magen geht. Sie verwöhnen ihre Gäste mit regionalen Schmankerln, regional hergestellten Produkten und kulinarischen Schätzen aus Wald, Wiese und Wasser.

Kulinarische Spezialitäten aus dem Ausseerland

Das Ausseerland ist Österreichs geografischer und kulinarischer Mittelpunkt zugleich. Aus den herrlichen Seen wird frischer Fisch wie zarter Seesaibling – ein kulinarischer Naturschatz – gefischt.  
  
*Frischer Fisch am Tisch:* Der Saibling und auch die Forelle vereinen zentrale Elemente von Tradition und moderner Kochkunst wie kaum ein anderes Gericht. Diese beiden Fische werden aufgrund ihres zarten Geschmacks gerne sanft gebraten, geräuchert, gebeizt oder sorgen mittlerweile sogar roh für Begeisterung. Der Kreativität sind ohnehin keine Grenzen gesetzt, wie Gastronom:innen des Ausseerlands immer wieder eindrucksvoll unter Beweis stellen.

**Apropos Fisch:**Leidenschaftliche Köch:innen können sich die Seebewohner aus dem Ausseerland von der Fischerei Ausseerland auch direkt nach Hause liefern lassen und selbst zubereiten. Zur Auswahl stehen frischer Fisch oder auch geräucherte Saiblinge.

Auf Genussroas durch das Ausseerland Salzkammergut

Die Ausseerland Genusslandkarte bietet einen optimalen Überblick über die besten Adressen für kulinarische Genussmomente im Ausseerland Salzkammergut. Von Ab-Hof-Betrieben und Genussläden, Bäckereien und Fischerei bis zu lokalen Wochen- und Bauernmärkte bleiben hier keine Wünsche offen.

Auf den Wochenmärkten erleben Besucher:innen beispielsweise eine wahre Genussreise durch frisches Obst und Gemüse sowie lokal produzierte Spezialitäten wie Pestos, Milcherzeugnisse sowie Wein und Schnäpse. Dass Kulinarik und Tradition Hand in Hand gehen, beweisen die Ausseer:innen mit ihren Lebkuchen. Schon seit 1584 wird die Süßspeise im Ausseerland in heimischer Handwerkskunst gebacken. Und für die perfekte Würze braucht es nicht mehr als das pure Steinsalz aus den Salzwelten Altaussee.

**Das ist dein Moment im Ausseerland.**

Linkverzeichnis:

<https://fischereiausseerland.at/>

<https://www.steiermark.com/de/Ausseerland-Salzkammergut/Region/Kultur-Kulinarik/Genusslandkarte-Genussroas>