

Genussläden im Ausseerland

Regionale Zutaten, authentischer Geschmack und mit großer Leidenschaft zubereitet – all das zeichnet die Produkte in den Genussläden im Ausseerland Salzkammergut aus.



© Martin Huber, Fischer, Ausseerland

Direkt am Ufer des Altausseer Sees mit imposantem Blick auf die Trisselwand, den Loser und den Tressenstein befindet sich das REFUGIUM am SEE, ein kleines, feines Lokal mit einer kleinen Greißlerei. Robert Hocker bereitet hier seit 2021 geschmackvolle Gerichte zu und bietet Nudeln, Knäckebrot, Granola, Porridge, Marmeladen, Sugos, Pestos, Salzcrackers, Zitronenöl und Kuchen zum Verkauf an. „Alles selbst gemacht!“, betont der ambitionierte Koch, dem die Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln besonders am Herzen liegt. Seine Produkte kommen bestmöglich aus der Region und sind oft bio. Zudem sind ihm Rücksicht und Achtsamkeit auf Natur und Tier sehr wichtig. In seiner Greißlerei gibt es außerdem Produkte von ausgesuchten kleinen Produzenten wie beispielsweise Senf von ANNAMAX, Kürbiskernöl von Zöbl, Salz von den Altausseer Salzwelten, Olivenprodukte von NOAN, Lupitsch Gin, Honig und Gin von Bienenlieb, diverse Produkte von Sonnentor, Keramik von LIV Ceramics Altaussee und vieles mehr.



◀ Berufsfischer der Bundesforste fangen Fische, ganz frisch, aus den Seen der Region.

▼ Geschenkkorb von Hoamatgfüh



© Melanie Jos, Hoamatgfüh

▼ Hausgemachte Grillsauce von Genuss am See



© Die Abbilderei, Sajovic & Scherr, Genussladen



© Martin Huber, Fischerei Ausseerland

▲ Geräucherte Fischfilets von der Fischerei



© Robert Hocker

▲ Handgemachte Nudeln von Robert Hocker

- ▶ Fischer auf dem Grundlsee
- ▼ Saibling, ein typischer Fisch im Ausseerland



Wann immer Robert Hocker Zeit hat, stellt er seine köstlichen Produkte her, die bei seinen Kundinnen besonders gut ankommen. Wer in seinem REFUGIUM am SEE speisen möchte, sollte unbedingt reservieren. Schließlich finden nur bis zu acht Personen im Lokal Platz. Die Gerichte sind alle haubenverdächtig. Kein Wunder: Robert Hocker hat jahrelang ein Haubenlokal in Grundlsee geführt. Sein ganzes Können und Herzblut hat er ins idyllische Lokal am Altausseer See mitgenommen.

Wow-Effekt am Ödensee

Genuss am See bieten Christina und Manfred Mayer in ihrem gleichnamigen Restaurant und Genussladen am Ödensee in Bad Aussee an. „Wir haben uns in dieses Stück Heimat verliebt, weil wir unsere Vision von Genuss für alle Sinne hier verwirklichen können. Dieser Ort gibt uns etwas und wir geben diesem Ort etwas: das Besondere“, erklären die Gastgeber ihre Philosophie. Im Genussladen gibt es Köstlichkeiten aus der Genuss Werkstatt wie unter anderem Nudeln, Pesto, Grillsauce, Gewürzmischungen, Sirup, Ödensee Gin, Sekt, Senf, Kürbiskernöl, Essig, Schokolade und vieles mehr. Es gibt für jeden Gusto das passende Produkt. Und nachdem sie das Ausseerland so inspiriert, lassen sie sich auch immer wieder etwas Neues einfallen. „Wir haben uns vorgenommen, die Flaniermeile für Shopaholics, Verzückungskünstler, Geschenkefinder, Selbstbelohner, Genussverstärker und Wow-Effektler zu sein – also einfach ein bisschen anders. Im Genussladen gibt es nicht nur etwas zum Schauen, sondern auch ganz viel zum Probieren und zum Mitnehmen“, betonen Christina und Manfred Mayer. Besonders beliebt sind die Geschenkspakete, die nach Vorlieben ihrer Kunden mit Spezialitäten gefüllt werden.

Fische aus Wildfang und Wildkultur

Ein Paradies für Liebhaberinnen von Fischgerichten sind die kleinen Fischerläden der Fischerei Ausseerland in Kainisch und Bad Aussee. Im Mittelpunkt stehen höchste Qualität und beste Beratung. Angeboten werden frische und veredelte, heimische Fische sowie ein charmantes, kulinarisches Angebot. Wildfang-Fische sind die saisonale Spezialität aus den Seen des Ausseerlands, Wildkultur-Fische deren Nachkommen, die aus naturnahen Quellwasser-Becken und Teichen entnommen werden. Die Fischerei Ausseerland gibt es seit 2018 und ist stolz darauf, die Tradition der Vorgänger weiterführen zu dürfen.

► Gustieren, verkosten und einkaufen heißt die Devise im Genussladen am Ödensee.



Mitarbeitende kultivieren im frischen und sauberen Quellwasser der Region mit modernsten Methoden Saiblinge und Forellen aus dem Grundlsee. Die Flossenträger haben alle wilde Vorfahren aus dem See und verbringen ihr gesamtes Leben vom Ei bis zum fertigen Speisefisch ausschließlich in den Anlagen des Unternehmens in Grundlsee und Kainisch. Wildfang-Spezialitäten sind Reinanken, Saiblinge, Hechte und Forellen, die Berufsfischer der Bundesforste für die Fischerei Ausseerland aus dem Grundlsee, Toplitzsee und Hallstätter See fangen. Die heimischen Fische sind eine wertvolle Ressource und werden im Ausseerland ausschließlich händisch verarbeitet und veredelt. Übrigens, wer gerne Fisch zu Hause genießen möchte, kann die Produkte der Fischerei Ausseerland bequem im Onlineshop bestellen, oder gleich die Flossenbox – das erste österreichische Fisch-Abo, das monatlich direkt nach Hause geliefert wird – abonnieren.

Regionale Produkte für den Genuss zu Hause

Produkte heimischer Unternehmen werden im Genussladen Hoamatgfüh in Bad Mitterndorf angeboten. „Somit garantieren wir Qualität, Frische und guten Geschmack“, zählt Inhaberin Alexandra Pürcher die Vorteile des Genussladens auf. Zudem werde dem Umweltgedanken Rechnung getragen. 2020 hat die Jungunternehmerin ein Café samt Genussladen eröffnet. „Wir hatten Hühner und steuerten Eier, Nudeln und Eierlikör bei“, erinnert sich Alexandra Pürcher an die Anfänge. „Meine Schwiegermutter versorgte unsere Caféhaus-Besucher mit frischen Krapfen“, berichtet die Bad Mitterndorferin, die nach und nach das Speisenangebot vergrößerte, sodass die Lokalität mittlerweile zu einem Café/Restaurant mit 35 Sitzplätzen und vier Mitarbeitenden angewachsen ist. Das Sortiment steigt kontinuierlich und in Zukunft könnte es durch ein Südtirol-Eck erweitert werden. Wer auf der Suche nach einer kulinarischen oder persönlichen Überraschung ist, sollte im Genussladen vorbeischaun. „Besonders gut angenommen werden Geschenkartikel aus Holz, individuell gefüllte Geschenkkörbe oder im Winter Strickwaren aus flauschiger Alpakawolle“, weiß Alexandra Pürcher.

www.refugium-altaussee.at

www.genussamsee.com

www.fischereiausseerland.at

www.hoamatgfueh.at