



Kulinarische, authentische Abenteuer in Salzburg

Mehr als die Hälfte der Salzburger Landwirtschaft arbeitet als Biobauern. Bewusstes Wirtschaften mit der Natur, Tiere und Umwelt respektieren sowie das Handwerk zur Herstellung unverfälschter Lebensmittel kann man bei dieser Reise kennenlernen. Auch bei uns in St. Virgil ist die „Küchenphilosophie“ begründet in unserer intensiven Auseinandersetzung mit Schöpfungsverantwortung und Nachhaltigkeit. Biolandwirtschaft, Fairer Handel und Gemeinwohlökonomie sind bei allem was wir tun, verbindliche Leitlinien, gerade bei Einkauf und Verarbeitung gastronomischer Produkte.

Sie erfahren aber auch geschichtliche Hintergründe der Salzburger Esskultur, die bereits durch Einflüsse der Römer geprägt wurde. Salzburg war seit jeher eine wichtige Handelsstadt und die landesfürstlichen Erzbischöfe – vielfach bekennende Gourmets – ließen sich Köstlichkeiten und Gewürze aus aller Herren Länder importieren.

Kulinarische Entdeckungsreisen, der Besuch in einer Käserei/Rösterei/Brauerei und die Entdeckung von Tradition - hier verstecken sind innovative Ideen, die umgesetzt werden möchten.

1. Tag

Ankommen und Entdecken

Ankunft in St. Virgil und Check in

17:15 Uhr

Aperitif auf der Terrasse bei Schönwetter

Begrüßung und kurze Führung durch das Haus

18:00 Uhr

Abendessen serviert in unserem Parkrestaurant

20:00 Uhr

Möglichkeit zur Teilnahme an einer Filmvorführung

„Traditionelles Handwerk in Salzburg“ oder „Salzburg im

Schatten der Felsen“ in St. Virgil und gemütlicher

Ausklang an unserer Bar

2. Tag

Das Echte entdecken und spüren

Ab 7.30 Uhr

Salzburger Biofrühstück mit besten Produkten aus Landwirtschaft und fairem Handel.

10.00 Uhr

Beginn der **Stadtführung** – wir kosten uns durch die Salzburger Altstadt... und verführen Sie zu pikanten, fruchtigen, süßen und sprudeligen Specereyen. Salzburg ist eine Hochburg für Feinschmecker.

14:00 Uhr

Abfahrt zum Loasterbauern oder einem*r anderen **Partner*in** von St. Virgil, wo Regionalität und Bodenständigkeit noch gelebt werden. Führung und Verkostung

18:30 Uhr

Regionales **Abendessen** in St. Virgil

20:00 Uhr Vortrag zur Küchenphilosophie von St. Virgil und den Zugang zur Ganzheitlichkeit und Schöpfungsverantwortung oder Kochkurs Salzburger Nockerln
Danach gemütlicher Ausklang in unserem Parkcafé

3. Tag

Ab 7.30 Uhr Salzburger Biofrühstück mit besten Produkten aus Landwirtschaft und fairem Handel.

10.00 Uhr Abfahrt nach Köstendorf in die Zentrale von EZA – der Pionierin des Fairen Handels in Österreich. Dort erwartet Sie eine Präsentation der Produkte mit Schwerpunktsetzungen Kaffee, Tee oder Mode je nach Wunsch. Sie werden durchs Haus bis ins Lager geführt und erfahren allerhand Wissenswertes auf diesem Weg. Danach haben Sie die Möglichkeit zu einem Einkauf im Shop.

Nachmittags Ausflug an einen nahegelegenen See – entweder den Wallersee, Obertrummersee oder Mattsee. Programm je nach Jahreszeit – entweder Sie fahren mit dem Schiff, spazieren durch eine Moorlandschaft oder genießen die Stille in einem Naturschutzgebiet.

18.30 Uhr **Festliches, regionales Abschiedsessen mit Salzburger Küche im Parkrestaurant**
Und danach Möglichkeit zum gemütlichen Ausklang in unserem Parkcafé

4. Tag

Stadt Salzburg und Heimreise

Ab 7.30 Uhr Salzburger Biofrühstück mit besten Produkten aus Landwirtschaft und fairem Handel.

10.00 Uhr Möglichkeit die Stadt Salzburg nochmals auf eigene Faust zu entdecken, zu bummeln, zu flanieren ...

Danach treten Sie gemütlich voller Eindrücke die Heimreise an

Unser Angebot für Sie – Inklusivleistungen: (Stand 2022, Änderungen möglich)

- 3 Übernachtungen mit Salzburger Biofrühstück
- 2mal Abendessen in Buffetform
- 1mal festliches Abschiedsessen
- Begrüßungscocktail und Betthupferl
- Begrüßung durch VertreterIn des Hauses
- Filmvorführung
- Nutzung Kapelle/Clubraum
- Kl. Kunst- und Architekturführung
- Kulinarische Stadtführung Salzburg
- Besuch und Verkostung beim Kooperationspartner
- Besuch und Vortrag bei der EZA
- Programm in St. Virgil

329,00 Euro