



Im „Seven Senses“ isst man Calamari-Brotsalat (links Mitte) mit Altstadtblick (o.).

48 STUNDEN IN *Salzburg*

FREITAG, 17 UHR. Einchecken im „Arthotel Blaue Gans“, der ältesten Unterkunft der Stadt mit frisch renovierten Suiten unterm Dach und zeitgenössischer Kunst an den Wänden.

18 UHR. Ein kühles Stiegl im Gastgarten des Hotels, mit der monumentalen Pferdetränke vor der mächtigen Felswand des Mönchsbergs als grandiose Kulisse.

19 UHR. Abendspaziergang am Wasser. Als Teil des „Walk of Modern Art“ ist vor der Staatsbrücke die Installation „Beyond Recall“ von Brigitte Kowanz zu sehen und am gegenüberliegenden Ufer Marina Abramovičs „Spirit of Mozart“ (www.salzburgfoundation.at).

19.30 UHR. Kammerkonzert im Großen Saal der Stiftung Mozarteum – auch außerhalb der Festspielzeit ein guter Ort für klassische Musik (www.mozarteum.at).

21 UHR. Mit dem Aufzug hoch zum „Seven Senses“, dem neuen rooftop-Restaurant des renovierten Hotels „Stein“. Georg Liepold bereitet Brotsalat mit Tintenfisch sowie Zweierlei von der Nantaiser Ente: zarte, à point gebratene Bruststücke mit knuspriger Haut auf Erdnussbutter-Sauce und eine im Vakuum gegarte Keule in köstlich pfeffriger Jus. Unter Sternen klingt der Abend auf der ehemaligen „Steinterrasse“ mit Blick auf die Altstadt aus.

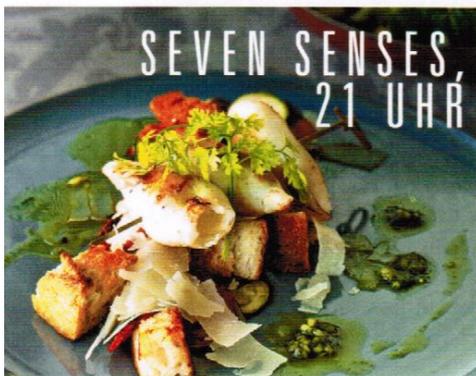
SAMSTAG, 8.30 UHR. Direkt am Ufer der Salzach genießen wir zusammen mit Joggern und Frühaufstehern am Sandstrand des „Café am Kai“ die Sonne und tanken Kraft bei Bauernbrot, hausgemachten Aufstrichen und ofenfrischem Apfelstrudel.

10 UHR. Mit dem Mönchsberglift geht es hoch zum Museum der Moderne auf Salzburgs Hausberg (www.museumdermoderne.at) und dann weiter über den Panoramaweg bis zur Festung Hohensalzburg.

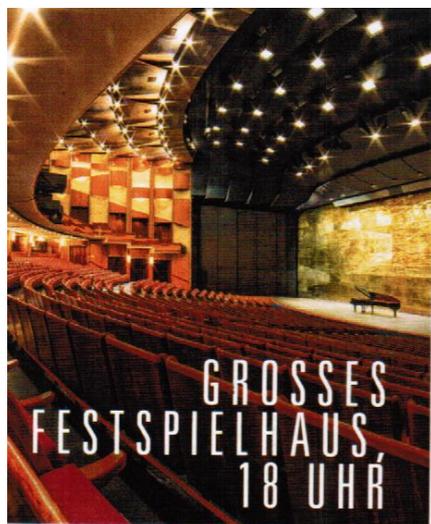
13 UHR. Nach einem kleinen Spaziergang den Krauthügel hinab ist das Restaurant „Brunnauer“ erreicht. Richard Brunnauers neues Domizil strahlt die souveräne Gelassenheit aus, die man von dem Salzburger Küchenchef gewohnt ist. Scheinbar Unspektakuläres wie das Auberginenpüree zum zarten Steinbutt bekommt bei ihm eine unverkennbare delikate Note. Bei der auf Belugalinsen servierten Taube sind es die karamellisierten Schalotten und in Madeira eingelegten Vogelbeeren, die den feinen Wildgeschmack des Gerichts hervorheben.

15 UHR. Zurück in der Altstadt zur Besichtigung der ehemaligen Bischofsresidenz im Domquartier (www.domquartier.at), dem Museumskomplex am Dom. Auf der Terrasse erfreut der schöne Blick auf den Domplatz, wo seit 1920 Hugo von Hofmannsthal „Jedermann“ aufgeführt wird. Rundgang über den Friedhof von St. Peter mit der in den Fels gehauenen ehemaligen Einsiedelei.

16.30 UHR. Im Hotel kurz die Beine hochlegen oder eine Massage genießen – während der Festspielzeit gilt es nun langsam, in Abendkleid und Smoking zu schlüpfen.



FOTOS: EDMUND BARR, CAFÉ BAZAR, LUKAS GEORG JAHN, HELGE KIRCHBERGER, INGO PERTRAMER, SALZBURGER FESTSPIELE/ANDREAS KOLARIK, TOURISMUS SALZBURG



GROSSES
FESTSPIELHAUS,
18 UHR



SENNS, 20 UHR

Kulturelle Höhepunkte bietet das Festspielhaus, kulinarische wie Kobe-Querrippe mit Rüben und violetter Senf (o.) das „Senns“

18 UHR. Spaziergang zum Großen Festspielhaus, dem wuchtigen Schauspielplatz der diesen Sommer vom 20. Juli bis zum 30. August stattfindenden Festspiele (www.salzburgerfestspiele.at). Wer keine Karten ergattert hat, kann Anna Netrebko oder Jonas Kaufmann aber auch beim Public Viewing auf der Großbildleinwand am Kapitelplatz erleben.

20 UHR. Abendessen im Restaurant „Senns“ in Kasern. Unverputzte Ziegelwände und spaciges Licht in Blau und Violett stimmen auf Andreas Senns ambitionierte Küche ein. Der 38-Jährige kocht auf hohem Niveau experimentell. Geschmeidiges lässt er knackig werden, Festes zerfließt bei ihm auf der Zunge, und Flüssigkeiten reduziert er, bis nur mehr ein Tröpfchen übrig ist. Exzellent ist die Jakobsmuschel mit dünnem Entenleber-Cracker auf Sanddorn und Roter Bete – die bitter-süße Kombination erinnert an dunkle Schokolade. Ausgezeichnet schmeckt auch das Kalbsmedaillon mit Rhabarber-Espuma und Blumenkohlcreme.

23 UHR. Ein letzter Longdrink in den wunderbaren Samtfauteuils der „Sketch Bar“ im Hotel „Bristol“, begleitet von sanfter Klaviermusik.

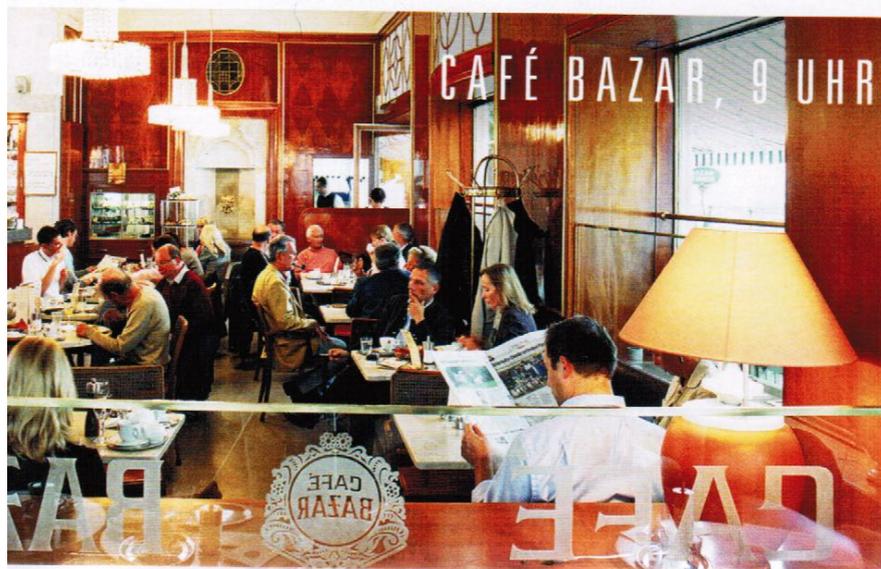
SONNTAG, 9 UHR. Klassisches Frühstück mit knusprigen Croissants und hausgemachter Konfitüre im „Café Bazar“. In dem seit 1927 hier ausliegenden Gästebuch hat sich die gesamte Festspiel-Prominenz verewigt.

11.30 UHR. Durch die Franziskuspforte in der Linzergasse führt eine Art Himmelsleiter hinauf zum Kapuzinerberg. Dort liegt einem die ganze Altstadt zu Füßen. Vorbei an Stefan Zweigs einstigem Domizil führt ein asphaltierter Waldweg zum „Franziskischlüssel“.

12.30 UHR. Im Innenhof der ehemaligen Wehrburg ist die Stimmung ausgelassen, das leicht bittere Paracelsus-Bier steigt schnell zu Kopf. Die Portionen sind groß, die Gerichte schmackhaft. Die auf kleiner Flamme geschmorte Schweineschulter heißt hier nicht *pulled pork*, sondern „zerrupftes Schwein“ und wird von einer feinen Emulsion begleitet. Dazu gibt es Blumenkohlröschen mit Sauce béarnaise.

15 UHR. Nach dem Ausschäcken bleibt noch Zeit für einen Besuch in der Konditorei „Fürst“, wo anno 1890 die Original-Mozartkugel erfunden wurde.

Irene Hanappi



CAFÉ BAZAR, 9 UHR

Vorwahl Salzburg: 0043

FFFOO „Arthotel Blaue Gans“,
OT Linke Altstadt, Getreidegasse
41-43, Tel. 0662-842 49 10,
www.blauegans.at,
35 Zi. und Suiten, DZ ab € 257
EC **U** **M** **A** **T** **U**

FFFOO „Seven Senses“, im Hotel
„Stein“, OT Rechte Altstadt,
Giselakai 3-5,
Tel. 0662-87 72 77,
www.7-senses.at, kein Ruhetag,
Hauptgerichte € 16–42
EC **U** **M** **A** **T** **U**

FFFOO „Brunnauer“,
OT Äußeres Nonntal, Fürstenallee 5,
Tel. 0662-25 10 10,
www.restaurant-brunnauer.at,
Sa, So geschl., Hauptgerichte
€ 26–39 **EC** **U** **M** **A** **T** **U**

FFFOO „Senns“,
OT Kasern, Söllheimerstraße 16,
Objekt 6,
Tel. 0664-454 02 32,
www.senns.restaurant,
Sa mittag, So, Mo geschl.
Menü € 118–185 **EC** **U** **M** **A** **T** **U**

FFFOO „Franziskischlüssel“,
OT Kapuzinerberg, Kapuzinerberg 9,
Tel. 0664-87 25 95,
www.franziskischloessl.at,
Mo, Di geschl.,
Hauptgerichte € 11-21
EC **U** **M**