



LIEBE LESER:INNEN,

Wie Sie vielleicht wissen, sieht sich das Salzkammergut gerne als Desiderat vom Schönsten, was Österreich überhaupt zu bieten hat – um mit ein paar Stichworten dem Verständnis nachzuhelfen, seien folgende Begriffspaarungen erwähnt:

Klimt, Mahler, Haderer & Attersee
 Frischmuth, Wassermann, Braundauer & Altaussee
 Sissi, Franzl, Léhar & Bad Ischl

Aber nicht nur die Seen, auch eine Saline kann einen kulturellen Pull-Faktor darstellen. Etwa, um auf den Geschmack der kristallinen Grundstrukturen von Bruckners Musik zu kommen.

Und so freuen wir uns, in der Weitläufigkeit unserer Salzlagerhalle in der Saline Ebensee einem ganz besonderen Klangerlebnis Raum zu geben: Am 15. Juni 2024 werden Chöre aus Oberösterreich gemeinsam mit dem Bruckner Orchester Linz und Markus Poschner die Salzlagerhalle in einen Konzertsaal verwandeln, mit Motetten, Sinfonie-Teilen, Improvisiertem und Unerwartetem.

Sie möchten dabei sein? Easy.

Wir verlosen 3x2 Eintrittskarten samt Übernachtung im Hotel Villa Seilern in Bad Ischl (inkl. Frühstück).

Wie können Sie gewinnen?

Beantworten Sie einfach die Frage auf unserer Gewinnspiel-Website:

[Zum Gewinnspiel](#)



Würzen könn ma guad, im Salzkammergut

Haben Sie uns zufällig schon entdeckt, in Ihrer Spar-Filiale des Vertrauens? Wir können jetzt auch bunt 😊 und zwar gleich in vier Farben! Aber natürlich ist in den hübschen Dosen in haptisch ansprechendem Design nicht nur Salz drinnen. Sondern auch Gewürze. Bei unseren EASY SPICES by Bad Ischler handelt es sich um ein Potpourri aus 20 Gewürz-Klassikern aus aller Welt. Die vier Farben der Dosen dienen der Orientierung:

- ROT: Wenn Sie es deftig & scharf mögen.
- GELB: Wenn Sie Lust auf Asia & Orient-Style haben.
- BLAU: Wenn Sie Fisch, Seafood & Meer lieben.
- GRÜN: Wenn Sie auf Veggies mit Taste stehen.

Unsere EASY SPICES erhalten Sie demnächst im hauseigenen Webshop, in den Shops der Salzwelten und – tadaa! – in allen Filialen von Spar, Eurospar, Interspar, Spar Gourmet und Maximarkt in ganz Österreich!

Soulfood? Easy.



Grundsätzlich sind Backfische nicht für die Teller dieser Welt gedacht. Denn sie landeten umgehend nach dem Fang wieder im Meer. Darauf bezieht sich auch der Wortstamm *back* – auf *zurück* nämlich, also *zurück in die Wellen*. Weil der Backfisch als zu *unausgebacken* – oder unreif – deklariert und aussortiert wurde, um dann – eben *ausgebacken* – doch noch auf unseren Tellern zu landen.

Und das tut er dann am besten in der folgenden Form →

[Hier geht's zum Rezept](#)