

Oh SÜSSES SALZBURG

Sweet Salzburg

Salzburger Nockerln sind eine der beliebtesten Süßspeisen Österreichs. Sie wurden ursprünglich von den Salzburger Hofbäckern und wurden später von den Salzburger Domherren in die Öffentlichkeit gebracht. Heute sind sie ein beliebtes Dessert in ganz Österreich.

Salzburger Nockerln sind eine der beliebtesten Süßspeisen Österreichs. Sie wurden ursprünglich von den Salzburger Hofbäckern und wurden später von den Salzburger Domherren in die Öffentlichkeit gebracht. Heute sind sie ein beliebtes Dessert in ganz Österreich.



Salzburger Nockerln

Das süße Dessert wurde schon in einer Operette besungen und zählt zu den bekanntesten österreichischen Köstlichkeiten. Über den Ursprung des flauschigen „Gebirges“ ist nur wenig bekannt. Freie steht aber, dass die drei gold-braun gebackenen Nockerln die drei Salzburger Stadtberge Kapuzinberg, Mönchsberg und Salzburg dominierten. Heute zum Genuss der süßen Versuchung zu kommen, sollte aus alterer Zeit nachhelfen: Die Salzburger Nockerln müssen wunderbar frisch zubereitet werden.

This delicate dessert is one of Austria's most popular culinary creations and was even praised in a 1938 operetta by composer Fred Raywald. Little is known about the origin of the fluffy "mountains". What is certain, however, is that the three golden-baked "Nockerln" represent Salzburg's three city mountains: Kapuzinberg, Mönchsberg and Salzburg. To enjoy this sweet temptation one needs to make a little bit of time for the Salzburger Nockerln; they need to be made fresh – always.

Original Salzburger Mozartkugeln

Im Jahre 1890 kreierte Paul Fiest eine Praline namens Mozartkugeln, deren Name sich jedoch schnell zu Mozartkugel änderte. Durch den frischen Geschmack der Nusskugel ist ihr Erfolg bis heute ungebrochen – trotz vieler ähnlicher Erzeugnisse. Es kann aber nur eine Original Salzburger Mozartkugel geben und diese wird nach wie vor nach überliefertem Rezept und Herstellungsverfahren erzeugt. Original Salzburger Mozartkugeln von der Konditorei Fiest sind ausschließlich in Salzburg erhältlich.

In 1898, Paul Fiest created a chocolate called Mozartkugeln, which would soon be known more commonly as Mozartkugel ("Mozart ball"). Its delicate taste is testimony to its unshakable success – despite the multitude of similar products. But there is only one true Original Salzburger Mozartkugel; it is still made according to the traditional recipe and manufacturing process. Original Salzburger Mozartkugeln by the Fiest Confectionery are only available in Salzburg.



Venusbrötchen

Aufgrund des etwas ungewöhnlichen Namens kann es schon einmal passieren, dass es einem bei der Bestellung von Venusbrötchen eine leichte Schwermütze ins Gesicht trifft. Die Kombination aus marinierten Kartentzen mit Nougat und Biskuitcreme enthält von weißer oder dunkler Schokolade ist es aber in jedem Fall wert. An der süßen Verführung erheute man sich bereits in Mozarts Zeiten, was bereits die Cafébarriere „Stranz & Sici“ die Venusbrötchen nach altem Rezept neu.

In many occasions, the slightly unconventional name of this treat is literally translated as "the little bread of Venus". It has caused blushing faces among those who have ordered it. However, the combination of marinated chestnuts, nougat and sour cherry cream coated in white or dark chocolate is definitely worth it. Mozart's contemporaries already rejoiced in the pleasure of tasting this sweet delicacy. In 1971, the "Stranz & Sici" confectionery recreated the Venusbrötchen according to the old recipe.



Original Sacher-Torte

Zwar 1810 in Wien – und nicht in Salzburg – vom jungen Koch-akademik Franz Sacher erfunden, hat die Original Sacher-Torte mit ihrem flauschigen Schokoladenbiskuit, der Marillenmermelade und der Glasur aus verschiedenen hochwertigen Schokoladensorten die Herzen der Salzburger erobert. Serviert wird sie üblicherweise mit einem Kleeblättern, ungewöhnlich Schlagsahne oder einer Dose Original Sacher-Café oder Tee. Erhältlich ist die Köstlichkeit hübsch verpackt in der Sacher Confectionery in Salzburg.

Even though it was invented in Vienna – not in Salzburg – by the young apprentice Franz Sacher in 1810, the Original Sacher Torte has also captivated the hearts of the people in Salzburg. Its fluffy chocolate biscuit, apricot jam and chocolate icing made from different high-quality chocolates are too tempting to resist. It is traditionally served with a portion of unsweetened whipped cream and usually enjoyed with a cup of Original Sacher coffee or tea. Beautifully packaged, this world-famous chocolate treat is available at the Sacher Confectionery at the Hotel Sacher Salzburg.

