

## Traunreiter in Bad Ischl: Kulinarische Genüsse zum Verlieben!

Entdecken Sie die kulinarischen Highlights von Oberösterreich: Moderne Küche in Bad Ischl, gesunde Ernährung und lokale Trends 2025.



**Bad Ischl, Österreich** - Im idyllischen Bad Ischl, wo der Duft von frischen Kräutern und regionalen Spezialitäten in der Luft liegt, hat das Genussangebot in den letzten Jahren mächtig Aufwind bekommen. Ein herausragendes Beispiel dafür ist das Restaurant „Traunreiter“, das als Aushängeschild des Hotels Goldenes Schiff von Edwin und Elisabeth Gruber fungiert. Diese kulinarische Perle erinnert an Downtown Manhattan und verwöhnt ihre Gäste mit einer modernen internationalen Küche auf hohem Niveau. Wie **Kurier** berichtet, steht das Restaurant für ein „traunhaftes“ Geschmackserlebnis, das man sich nicht entgehen lassen sollte.

Die Speisekarte des Traunreiters ist ein Fest für die Sinne. Von

der köstlichen Vorspeise der Pimientos, die für 7,80 Euro mit Safran garniert serviert werden, bis hin zum Hauptgericht des saftigen Seesaiblings (150 Gramm um 15 Euro) ist hier für jeden Geschmack etwas dabei. Besonders hervorzuheben sind die vegetarischen Angebote, wie die kreative Pinsa (19,50 Euro) mit Kürbis, Rote Beete und Walnüssen. Für die Freunde des herzhaften Genusses gibt es den „Handmade Super Sandwich“ mit knusprigem Baguette und Roastbeef zu einem Preis von 16,50 Euro.

## **Die Philosophie der gesunden Ernährung**

Ein weiterer kulinarischer Höhepunkt in Bad Ischl ist die Küche des Salzkammergut-Klinikums. Diese erhielt die Auszeichnung „Gesunde Küche“ des Landes Oberösterreich, was zeigt, dass auch im Gesundheitssystem Wert auf schmackhaftes und gleichzeitig gesundes Essen gelegt wird. Im Klinikum wird täglich frisch, regional und ausgewogen gekocht. Wie **Salzi** berichtet, liegt das Augenmerk auf kalorienarmen Zubereitungen mit einer Vielfalt an Gemüse, mageren Fleisch- und Fischgerichten sowie Vollkornprodukten.

Küchenchef Wolfgang Templ und sein 32-köpfiges Team sind ebenfalls stolz auf die breite Palette an Sonderkostformen, die sie anbieten, darunter glutenfrei, vegetarisch und kalorienreduziert. Die Küche hat in den letzten Jahren viele Verbesserungen durchlebt, um den Geschmack und die Wünsche der Patienten zu erfüllen. In der modernen Großküche werden täglich über 121.000 Vollmenüs zubereitet, sodass nicht nur Patienten gefüllt werden, sondern auch Mitarbeiter und externe Einrichtungen.

## **Kulinarische Trends der Zukunft**

Die Entwicklung in der Gastronomie bleibt spannend, und nicht zuletzt auch Dank neuer kulinarischer Trends, die bereits 2025 auf uns zukommen. Diese Trends sind das Ergebnis von technologischen Fortschritten und einer zunehmenden

Sensibilität für gesunde und nachhaltige Ernährung. Wie **Warda** darlegt, bleibt Nachhaltigkeit ein zentrales Thema. Dazu gehören innovative pflanzenbasierte Produkte, die traditionelle tierische Lebensmittel nachbilden, sowie die Renaissance fermentierter Nahrungsmittel, die nicht nur geschmacklich ansprechen, sondern auch gesundheitliche Vorteile bieten.

In vielen Restaurants wird zudem der Fokus auf regionale Superfoods gelegt, um die lokale Landwirtschaft zu unterstützen und den Gast mit vielfältigen Geschmackserlebnissen zu begeistern. Möglich ist das, weil viele heimische Zutaten von vorzüglicher Qualität sind. Auch im „Traunreiter“ verbindet man die lokale Küche mit internationalen Akzenten, was die Speisenvielfalt noch spannender macht.

In Bad Ischl haben Gastronom:innen sowie Gesundheitsinstitutionen ein gutes Händchen bewiesen, wenn es um kulinarische Genüsse geht. Mit einem breiten Angebot, das nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch die Gesundheit fördert, bleibt das Salzkammergut ein beliebter Anlaufpunkt für Feinschmecker aus nah und fern.

Details	
<b>Ort</b>	Bad Ischl, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="https://www.kurier.at">kurier.at</a></li><li>• <a href="https://www.salzi.at">www.salzi.at</a></li><li>• <a href="https://warda.at">warda.at</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [aktuelle-nachrichten.at](https://aktuelle-nachrichten.at)**