**PRESSE-INFORMATION**

**Fort Kniepass: Ein kulinarischer Hotspot zwischen Geschichte & Genuss**

**Fort Kniepass ist das neue Ausflugsziel im Salzburger Saalachtal. Mit einer spannenden Ausstellung, einem Erlebnisweg zum Thema „Grenzen“, der längsten und höchsten Röhrenrutsche der Alpen sowie einer Freiluftarena für Veranstaltungen bietet es unvergessliche Erlebnisse für Groß und Klein. Aber ab sofort spielt an diesem historischen Ort auch moderne, regionale Kulinarik eine zentrale Rolle!**

**Fort Kniepass Kulinarik: Wo spannende Geschichte auf regionale Genüsse trifft**

Mit dem geschichtsträchtigen Fort Kniepass ist im Salzburger Saalachtal nicht nur ein abwechslungsreiches Ausflugsziel für Einheimische und Gäste entstanden, sondern mit der neuen Gastronomie im Besucherzentrum auch ein **kulinarischer Hotspot**. Im „**Fort Kniepass Kulinarik**“, wie die neue Gaststätte mit 90 Sitzplätzen drinnen im modernen Besucherzentrum und 90 Sitzplätzen draußen auf der Terrasse heißt, servieren die beiden **Gastgeber Eva Schevers und Thomas Hollaus** Spezialitäten aus hochwertigen **regionalen Produkten**. „Unsere Küche basiert auf der Liebe zur Regionalität und zu natürlichen Prozessen. Um **Zutaten von höchster Qualität** verarbeiten zu können, arbeiten wir eng mit regionalen Produzent:innen, Landwirt:innen und Sammler:innen aus dem Salzburger Land zusammen. Wir wollen, dass unsere Küche **Geschichten von regionalen Lebensmitteln**, von **ursprünglichem Handwerk** und von der **Kunst der Fermentation** erzählt“, betont Gastronom Thomas Hollaus. So kommt beispielsweise das Getreide für die frisch produzierten Nudeln aus dem Pinzgau – die alte Weizenart Emmer wird dafür verarbeitet. Neben **saisonalen Pastagerichten** stehen beispielsweise auch verschiedenste **Flammkuchen-Variationen – „Alpenflammen“**, wie Eva Schevers sie nennt, – auf der Speisekarte. Der Teig dafür wird aus dem Dinkel-Urgetreide Ebners Rotkorn und Einkorn hergestellt. Regionalität geht bei den beiden Gastronomen aber noch weiter: Sogar die Nudelmaschine wurde in der Schlosserei Flatscher in Kaprun produziert. „Unsere Vision ist es, Menschen zu inspirieren, kulinarisch zu begeistern und das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung zu stärken. Wir wollen mehr als ein Ort zum Einkehren sein – vielmehr einen Raum für Begegnung, Inspiration und kulinarisches Erleben. Einfach ein Ort, an dem sich alle wohlfühlen“, unterstreichen sie einhellig.

**Fermentation: Von bäuerlicher Tradition zu moderner Ernährung**

Einen besonderen Fokus legen Eva Schevers und Thomas Hollaus in ihrem gastronomischen Konzept auf **fermentierte Lebensmittel**. „Das sind lebendige Produkte, die unsere Gesundheit fördern und gleichzeitig eine Brücke schlagen zwischen bäuerlicher Tradition und moderner Ernährungskultur. Ob Kimchi, Sauerteig oder Kombucha: Bei uns erlebt der Gast diesen **ursprünglichen Geschmack dieser traditionellen kulinarischen Technik neu interpretiert**.“, erläutert Thomas Hollaus. In Zusammenarbeit mit der **Ernährungswissenschafterin und Fermentationsexpertin Karin Buchart** hat sich der Gastronom rund um das Fort Kniepass auf die Suche nach „lebendigen Lebensmitteln“ gemacht – und ist fündig geworden! Neben Klassikern wie **Kraut, Gemüse, Beeren und Haferflocken**, die in Gläsern, Ballons, Keramikgefäßen und handgemachten Holzfässern reifen und auf den richtigen Zeitpunkt warten, um serviert zu werden, wurde bereits im Frühling ein eigener **Apfelessig** angesetzt. „Dieser konnte nun in Drahtbügelflaschen bis zur Eröffnung reifen. Aber: Der Apfelessig zieht auch kräftig an Kräutern, Gewürzen und Früchten, woraus wir **aktivierende Oxymele** machen, die neuen Schwung in die Verdauung bringen und in der richtigen Verdünnung gute Elektrolytgetränke sind“, erklärt die Fermentations-Expertin. Außerdem wurde aus Salzburger Aroniabeeren vom Zehnerhof aromatisch-feinherber Kombucha gebraut, den es aus Schwarztee in der „classic pur“ Variante gibt.

**Ab 9. September 2025: Das Fermentationszentrum auf Fort Kniepass**

Neben dem Regionalen und dem Fermentierten, das die beiden Gastronomen im Restaurant servieren, soll Fort Kniepass zukünftig ein auch ein **Zentrum für kulinarische Bildung** werden – ein **Fermentationszentrum,** das ebenfalls in Zusammenarbeit mit **Karin Buchart** im Besucherzentrum realisiert wird. Gemeinsam mit den Gastronomen entwickelt sie das **umfassende Workshopprogramm** rund um das Thema Fermentation – im Detail zu finden auf [www.fort-kniepass.at](http://www.fort-kniepass.at): „Interessierte sollen dabei Einblicke in die **Fermentationstechniken** bekommen und das Bewusstsein für gesunde, nachhaltige Ernährung entdecken“, so Buchart – und freut sich: „Am **9. September 2025 eröffnen wir das Fermentationszentrum** und starten mit dem Teilen von Wissen, Fermentista-Handwerken und Mikrobenkulturen.“ Und die Initiative geht sogar noch einen Schritt weiter: Es wurde die **Slow Food Community „Fermentista im Alpenraum“ gegründet**, die alle Interessierten zum Mitmachen und Dabeisein einlädt, die gerne Lebensmittel beleben: bei unverbindlichen Treffen, Workshops und Verkostungen ab Herbst 2025! „Mit dieser Initiative möchten wir eine Community aufbauen, die Wissen teilt, Traditionen bewahrt und Innovation fördert“, erzählt Thomas Hollaus. Mit all diesen kulinarischen Komponenten möchte Fort Kniepass neben einem besonderen Action- und Kulturausflugsziel ein **lohnender kulinarischer Stopp für Ausflugsgäste** und vor allem auch ein **Treffpunkt für die einheimische Bevölkerung** werden.

**Shop & Bistro: Regionale Andenken und Genüsse zum Mitnehmen**

Neben der Gaststätte findet sich im Besucherzentrum von Fort Kniepass auch ein **Bistro-Bereich**, in dem es liebevoll befüllte saure Sandwiches, mit Marille, Pistazie und Schoko-Nougat süß gefüllte Croissants und natürlich, Getränke, Kaffee und coole Shakes zum Take-Away gibt. Und auch im **Shop** gilt das Motto: „Wir möchten für unsere Gäste die Region zum Mitnehmen anbieten“, betont Thomas Hollaus. Neben den **selbst hergestellten fermentierten Produkten** wie Kombucha oder Oxymel, gibt’s auch **regionale kulinarische Souvenirs** aus dem Pinzgau: Speck, Schnaps, Mehl, Fledermausnudeln oder den Kaffee, der in Nähe geröstet wird. **Nachhaltige Mitbringsel**, die es im Shop zu kaufen gibt, kommen auch von einer **Töpferwerkstatt** aus der Gegend, bzw. aus der Werkstatt des **Sozialprojekts oberrainanderskompetent** in Unken.

**Öffnungszeiten „Fort Kniepass Kulinarik“ & Shop**

Mai bis Oktober                                9:00 bis 18:00 Uhr, Ruhetag Mittwoch

8.12. bis Ostermontag                      9:00 bis 18:00 Uhr, Ruhetag Mittwoch

**Kontakt „Fort Kniepass Kulinarik“**

Thomas Hollaus

Holorganique GmbH

Unkenberg 169  
5091 Unken

Tel: +43 676 4404789

[kulinarik@fort-kniepass.at](mailto:kulinarik@fort-kniepass.at)