



messezentrum
salzburg

salzburgarena

PRESSEMITTEILUNG:

Neuer Festwirt auf der Salzburger Dult

Salzburg, 14.02.2018

Zum 45. Mal öffnen sich heuer zu Pfingsten die Tore des Messezentrums Salzburg für Volksfestfreunde, Feierlustige und Traditionsbewusste. Seit Jahren geschätzt und beliebt ist die Mischung aus Rummel, Gastronomie und Kirtagsflair.

Die Österreichische Gastfreundschaft ist bis über die Grenzen hinaus bekannt und bereits Goethe sagte einst: „Ein Bierzapf ist ein gutes Gewerbe“. Diesem Kredo nimmt sich heuer ein neuer Festwirt an und wird die knapp 5.000 Liter Bier und 3.500 DULT-Henderl unters Volk bringen.

Die Familie Traunbauer aus Oberösterreich feiert dieses Jahr mit der Knödelhütte ihr 30jähriges DULT-Jubiläum. Als festes Mitglied der DULT-Familie, das das Pfingstgeschehen kennt wie kaum ein anderer, wird sie künftig alle hungrigen und durstigen DULT-Besucher in der Stiegl-Festhalle umsorgen.

Das Konzept

„Uns ist es wichtig Bewährtes beizubehalten und keine geliebten Traditionen zu brechen. Natürlich sind wir uns der Herausforderung bewusst, die einen als DULT-Festwirt erwartet. Durch unsere Knödelhütte jedoch kennen wir das DULT-Publikum ja bereits. Das sehen wir als großen Vorteil und möchten wir uns bestmöglich zu Nutze machen. Als neuer Festwirt denken wir natürlich auch neue Aspekte in der Gastronomie und im Rahmenprogramm an. Wir legen Wert darauf, dass Tradition und Brauchtum gelebt werden, dafür stehen wir ein.“, so Hannes Traunbauer.

Stichwort Altbewährtes: Was wäre die Salzburger Dult ohne dem traditionellen Frühshoppen? Geselliges Beisammensein und gemeinsames Essen und Trinken begleitet von Blasmusik und Brauchtumsgruppen, sind auch 2018 wieder ein Fixpunkt im DULT-Kalender. Genauso wichtig ist es dem neuen Festwirt jedoch, Traditionelles neu zu aktivieren und für die nächste Generation zugänglich zu machen und so am Leben zu erhalten.

Neu wird auch Traunbauers (W)Einkehr sein. Das Platzerl zum Einkehren und Genießen für alle, die einen guten Tropfen Rebsaft schätzen. In der urigen Holzhütte werden ausgesuchte Wein- und Schaumweine von österreichischen Winzern in Flaschen und glasweise serviert. Hannes und Christiane möchten damit an die Tradition der ehemaligen Weinhalle anschließen und österreichische Wein- und Trinkkultur in rustikalem Charme neu aufleben lassen. Die(W)Einkehr wird etwas abseits des Trubels platziert und sorgt mit eigenem kleinen, eingezäunten Garten für die Extraportion Wonnegefühl. Trotz



messezentrum
salzburg

salzburgarena

gesonderter Position, ist Bühnensicht und Stimmung garantiert. Gemütlich, behaglich und zum Zusammensitzen soll es sein.

Die Karte gestaltet sich so bunt wie die heimischen Weinanbaugebiete. Namhafte etablierte Weinbauer sind hier ebenso zu finden, wie junge Winzer, die mit neuen Einflüssen das Weinangebot aufmischen. Allesamt und ausnahmslos aus Österreich, von der Farblinie klassisch rot und weiß, von den Geschmacksrichtungen und Preissegmenten quer Beet (oder Reb'), sodass sich vom gelegentlichen Verkoster bis zum passionierten Weinkenner jeder angesprochen fühlt. Ein gemütliches Eck im rustikalen Inneren, ein „Gartenplatzerl“ unter die Leut' oder ein kurzes Stelldich(W)ein um einen der Stehtische.

Die Leidenschaft zur Gastronomie

Die gastronomischen Weichen der Familie stellte Harald Traunbauer, der in seiner Jugend die klassische Kochlehre durchlief. Mit Mitte zwanzig folgte der Schritt in die Selbstständigkeit mit einem eigenen Gasthaus. Mittlerweile ist der erfahrene Gastronom bereits seit über dreißig Jahren im Messecatering tätig – europaweit.

Die Liebe zur Gästebewirtung wurde an Tochter Christiane vererbt. Schon früh war auch ihr bewusst, dass sie ihren Weg im Gastgewerbe machen wird. Nach der erfolgreich absolvierten Hotelfachschule, beruflicher Station beim amerikanischen Hotelunternehmen Marriott und diverser Auslandsaufenthalte, entschloss auch sie sich schon früh für ihr eigenes Unternehmen im Bereich Messegastroonomie.

Der Familienbetrieb profitiert von einer wertvollen, generationsübergreifenden Symbiose, die ständigen Erfahrungsaustausch, Weiterentwicklung und Wachstum fördert. Auch Enkerl Lena hilft mit ihren elf Jahren bereits fleißig mit, und ob auch Nesthäkchen Tobias (6) das berühmte Gastro-Gen geerbt hat, wird sich noch herausstellen.

Der Plan für die Salzburger Dult 2018

Christiane wird gemeinsam mit ihrem Mann Hannes die Salzburger Dult bewirten, ihre Eltern Harald und Germana wirken im Hintergrund mit und stehen unterstützend zur Seite. Aufgrund ihrer jahrzehntelangen Erfahrung mit Veranstaltungen derselben Größenordnung, ist die Gastro-Familie bestens gewappnet für ihr neues Projekt „Stieglhalle auf der Salzburger Dult“ mit ca. 150.000 Besuchern.

Uns erwartet heuer somit ein unschlagbares Gastro-Gespann, das es mit Leidenschaft zum Beruf versteht, der Vielzahl an kulinarischen Wünschen gerecht zu werden und dabei Brauchtum und Kultur zu leben. Ganz im Sinne der Salzburger Dult!



messezentrum
salzburg
salzburgarena

Die nächste Dult findet vom 19. - 27. Mai 2018 im Messezentrum Salzburg statt.

Alle Bilder können honorarfrei abgedruckt werden.

© Hannes Traunbauer

Rückfragen bitte an:

Denise Müller, BA

Referentin Projektkommunikation

T: +43 (0)662 2404-36

M: + 43 (0)664 88 30 96 50