

# MICHAEL PRATTER BEGEISTERN

GUSTOSTÜCKERL AUS DEM SALZBURGER STERNBRÄU  
NEU UND KREATIV INTERPRETIERT



MIT KULTURHISTORISCHEN TEXTEN VON BARBARA DENICOLÒ

VERLAG ANTON PUSTET



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>6</b>	Grußwort des Landeshauptmanns
<b>8</b>	Vorwort der Geschäftsführung
<b>10</b>	Vorwort des Küchenchefs
<b>14</b>	Eine Stern-Chronik
<b>22</b>	Vorspeisen und Suppen
<b>62</b>	Salzburg und das (Stern-)Bier
<b>68</b>	Hauptspeisen
<b>114</b>	Das Sternbräu – vielfältig nach innen und außen
<b>116</b>	Nachspeisen
<b>140</b>	Grundrezepte

### Anhang

<b>150</b>	Lieferanten
<b>152</b>	Index
<b>154</b>	Glossar
<b>156</b>	Abkürzungsverzeichnis, Literaturverzeichnis, Bildnachweis

## GRUSSWORT



Es wird wohl nur wenige Gaststätten in Stadt und Land Salzburg geben, die, wie das „Sternbräu“ an der Salzburger Griesgasse, stolz auf einen Stammbaum zurück bis ins 13. Jahrhundert verweisen können. Bereits 1415 wurde hier nachweislich Bier gebraut. Der Hausname „Zum goldenen Stern“ geht schließlich auf das 16. Jahrhundert zurück. Dass die Familie Mozart hier im „Stern“ manche gemütliche Stunde verbracht hat, ist belegt.

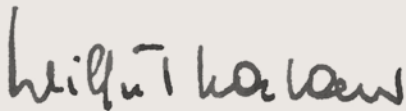
Apropos „Geschichte“: Wer einen Schnellkurs in Salzburger Landesgeschichte absolvieren möchte, der wird in der Bürgerstube des „Stern“ mit den um 1924 entstandenen Wandmalereien von Karl Reisenbichler reiches Anschauungsmaterial vorfinden. Kurzum: Traditionelle und qualitätsvolle regionale Ess- und Trinkkultur verfügen in Salzburg mitten in der Altstadt seit Jahrhunderten über eine gemütliche „Insel“ der Gastlichkeit, die Gäste aus nah und fern hoch schätzen.

Damit sind wir in der Gegenwart des „Stern“ angelangt, in der eine findige Unternehmensleitung Tradition und einen zeitgemäßen konzeptionellen Auftritt harmonisch zu verbinden weiß. In diesem Sinne wurden bereits in den 80er-Jahren des 20. Jahrhunderts umfangreiche Umbauarbeiten durchgeführt, die jüngste umfassende bauliche Neugestaltung erfolgte in den Jahren 2013 bis 2014 unter der neuen Geschäftsführung.

Ob der Mensch wirklich „ist, was er isst“, bleibt zu diskutieren. Wie verlässlich aber gerade Koch- und damit auch Essgewohnheiten Auskunft über den Alltag, das vielfältige und bunte Mit- und Nebeneinander im Wandel der Zeiten geben, ist hinlänglich bekannt. Derlei Tatsachen lebendig zu vermitteln, setzen sich die Herausgeber von Kochbüchern zum Ziel, welche die – zumal in Salzburg – erstaunlich vielfältige, kulturenübergreifende Rezepttradition und neue, kreative Esskultur geschmackvoll zu verknüpfen wissen.

Zu begrüßen ist daher die „köstliche“ Idee, mit dem Nachschlagewerk für Enthusiasten der regionalen Esskultur unter dem sprechenden Titel „BegeiSTERN“ nun auch auf diesem Wege dem traditionsreichen Stadt-Salzburger Großgasthof „Sternbräu“ ein genüssliches Denkmal zu setzen. Der Buchtitel darf als kulinarische Philosophie des Hauses unter Geschäftsführer Mag. Harald Kratzer und Haubenkoch Michael Pratter verstanden werden. Schon beim bloßen Durchblättern des Bandes wird jedermann das Wasser im Munde zusammenlaufen. G’schmackiger ist Tradition und Moderne der Salzburger Kochkunst, garniert mit interessanten Kapiteln aus der Geschichte des Hauses unter dem guten Stern, kaum jemals serviert worden. So begeiSTERNd schmeckt Salzburg heute!

Mit den besten Grüßen

A handwritten signature in dark ink, reading "Wilfried Haslauer". The script is cursive and fluid, with the first name "Wilfried" and the last name "Haslauer" clearly distinguishable.

Dr. Wilfried Haslauer  
Landeshauptmann

## WELTBERÜHMT IN SALZBURG ...

... das ist unser widersprüchliches Credo im Sternbräu mit all seinen verschiedenen Betrieben. Der Umgang mit so vielen unterschiedlichen Gästegruppen – vom Stammtisch über die geschmackssicheren Salzburger\*innen bis hin zu Gästen aus der ganzen Welt – fasziniert uns täglich aufs Neue. Die Basis unseres Erfolges ist der Gemeinschaftsgeist unseres 130-köpfigen Teams mit Menschen aus 27 Nationen und die von allen gelebte Diversität.

Als ich, Harald Kratzer, vor 24 Jahren ins Sternbräu kam, konnte ich noch nicht ahnen, wie sehr mich dieser Gastrokosmos im Herzen der Altstadt begeistern und binden würde. Doch als ich im Jahr 2006 Chef wurde, war mir bald klar, dass ich keinen anderen Job mehr in meinem Leben machen wollte.

Michael Pratter schwingt seit 2014 höchst erfolgreich den Kochlöffel in unserer Küche. Ihm gelingt der Spagat, bei ausgezeichneter Wirtschaftlichkeit Qualität mit Quantität zu verbinden. Was kann sich ein Wirtshaus mehr wünschen?

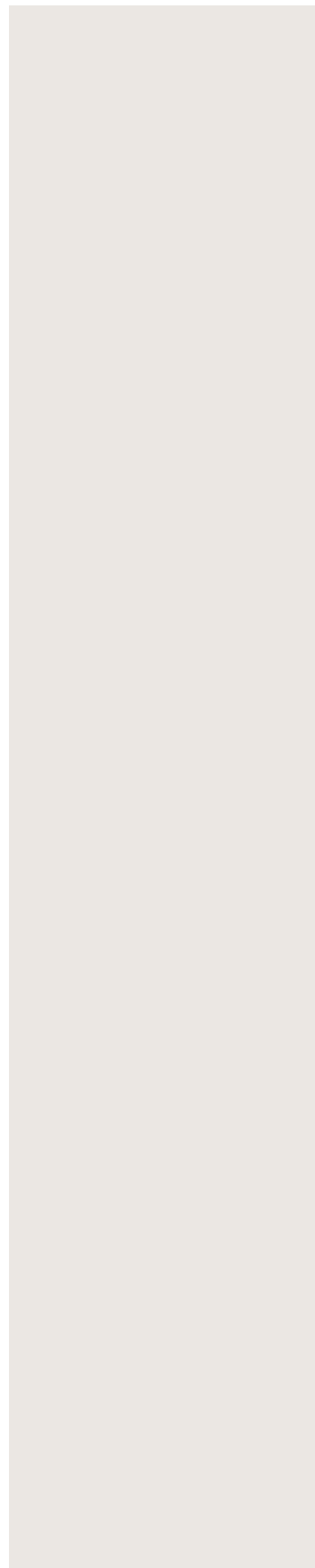
So spricht auch nichts dagegen, ein eigenes Kochbuch herauszugeben: Genießen Sie dieses Nachschlagewerk und tragen Sie die Rezepte hinaus in die Welt! Dann wird unser Motto Wirklichkeit: „Weltberühmt in Salzburg“.

The image shows two handwritten signatures in black ink. The first signature on the left is 'Harald' followed by a small musical note symbol. The second signature on the right is 'Eva' followed by a period.

Mag. Harald Kratzer & Eva Kratzer-Burgstaller, MA  
Geschäftsführende Gesellschafter









Liebe Leserinnen und Leser,

schon wieder ein Kochbuch, werden Sie vielleicht denken. Ja, das ist richtig, aber es ist ein Kochbuch in seinem ursprünglichsten Sinne. Ein Buch eines Koches und ein Buch über das Kochen. Mit meinen Rezepten, meinen Ideen und Vorstellungen von geschmacklicher Harmonie lade ich Sie ein in die Welt des Sternbräu. Ich bin überzeugt, dass es gar nicht genug Kochbücher geben kann. Denn sie sind unverzichtbare Nachschlagewerke für alle, die Kochen als ein Handwerk begreifen, das je nach Wissensstand und Übung unterschiedliche Facetten hat.

Die Auswahl der Gerichte ist nicht zufällig. Sie enthält das Beste der Sternbräu-Küche, Gerichte, die mich seit mehr als 30 Jahren begleiten. Es sind Klassiker dabei, die sich vielerorts etabliert haben, aber auch jene innovativen und „riskanten“ Gerichte, die in unserem Restaurant serviert werden.

Dass ich überhaupt Koch geworden bin, verdanke ich eigentlich meiner Mutter. Ihre Kochkünste und ihr Umgang mit bodenständigen Produkten haben mich nachhaltig geprägt. Nach Rezepten aus Kochbüchern kochte sie nie. Alles passierte in einer scheinbaren Leichtigkeit und ich ahnte schon damals, dass Kochen viel mit Gefühl zu tun haben muss. Eines steht außer Frage: Ohne Passion zum Kochen geht es nicht. Kochen ist keine Zeitverschwendung, sondern Meditation und Beziehung. Die eigenen Hände schaffen etwas, das Freunden, Gästen und Familie bleibende Geschmackserlebnisse und Erinnerungen bereitet. Sie schenken ihnen damit etwas, das heute zu einem wertvollen Gut geworden ist: Zeit.

Für mich und wohl auch für viele begeisterte Hobbyköchinnen und -köche gibt es nichts Schöneres als Geschmackserinnerungen zu erzeugen, die noch lange im Gedächtnis bleiben und für Gesprächsstoff sorgen.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen beim Nachkochen der Rezepte und viel Spaß am eigenen Herd.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Pratter', with a stylized, flowing script.

Michael Pratter

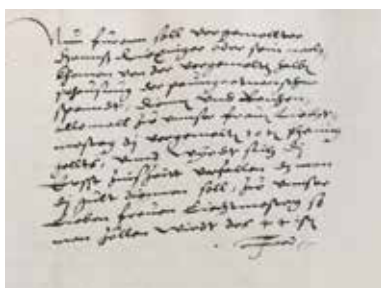
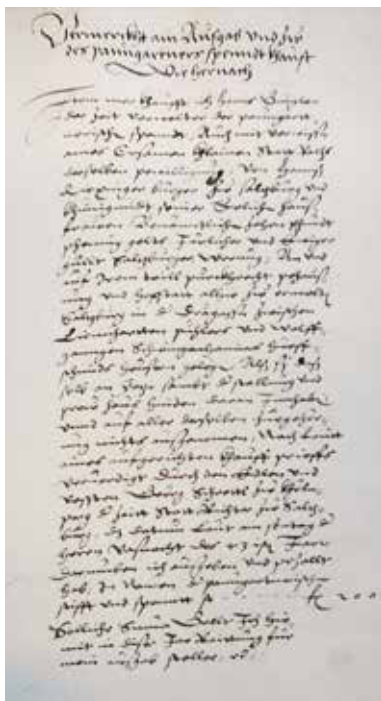




biertgarten



# EINE STERN-CHRONIK



Erste Erwähnung einer Brauerei in der heutigen Getreidegasse in einem Rechnungsbuch aus dem Jahr 1543.

Seit fast 500 Jahren gehört die Brauerei mit Wirtshaus zu Salzburg. Auf die wichtigsten Ereignisse reduziert, bietet die folgende Chronik Überblick und Orientierung, um sich an diesem historischen, aber immer noch quicklebendigen Ort zurechtzufinden.

## 1542: Eine Brauerei auf dem Hinterhof

Ein Kaufvertrag erwähnt die Brauerei erstmals – und zwar als Haus in der Draggasse, heute Getreidegasse 34. Die Brauerei stand samt den Stallungen auf dem Hinterhof Richtung Salzach und der heutigen Griesgasse. Gemäß der schriftlichen Überlieferung ist sie die zweitälteste von den zahlreichen Brauereien in der Getreidegasse. Der im Kaufvertrag genannte Hanns Riexinger ist der erste namentlich bekannte Brauer des Hauses. Mit seiner Frau Kunigunde führte er den Betrieb und übergab ihn schließlich an seinen Sohn.

## 1569: Schankbetrieb im Riexingerhaus

Die Erwähnung eines Kellner Maidl im Haushalt des nunmehrigen Inhabers Marx Riexinger gilt als der erste schriftliche Beleg für den Betrieb eines Wirtshauses, in dem das gebraute Bier auch ausgeschenkt wurde. Kurz nach 1571 verkaufte der Enkel (wiederum ein Hanns Riexinger) die Brauerei mit Garten, die fortan mehrfach die Besitzerin bzw. den Besitzer wechselte.

## 1623: „Würthsbehausung bei dem gulden Stern“ in der Träggassen

Kurz nach dem Ausbruch des Dreißigjährigen Krieges übernahmen Carl Dunstler und seine Frau Ursula Gernerin die Brauerei und Gastwirtschaft. Ganz unter dem Eindruck der Kriegseignisse ließ Fürsterzbischof Paris Lodron die Stadtbefestigungen auf den neuesten Stand bringen: Eine neue, kanonenfeste Stadtmauer wurde errichtet samt einer in die Salzach ragenden Bastei, deren Form entfernt an einen Stern erinnerte. Schon bald wurde in den Quellen aus dem



kleinen Dunstlerhaus die „Würthsbehausung bei dem gulden Stern“ in der Trägassen. Carl Dunstlers Sohn verkaufte das Sternbräu, wie man es ab 1650 immer öfter nannte, schließlich an einen Mitbewerber von der anderen Seite der Getreidegasse: Stefan Stockhamer vom Stockhamerbräu.

#### **1645: Stockhamerbräu und Sternbräu in Personalunion**

Das Sternbräu war eine mittelgroße Brauerei. Eine im Jahr 1700 erstellte Übersicht der in Salzburg vorhandenen kupfernen Braupfannen bescheinigte ihr jedoch die größte Sudpfanne der Stadt und somit die höchste Braukapazität aller Wirtshäuser.

#### **1742: Der Stern „geht auf die Gant“**

Der Konkurs von Johann Georg Stockhamer und die anschließende Versteigerung des Betriebs läuteten eine neue Ära ein: jene der aus Tittmoning stammenden, aber im Salzburger Wirtschaftsleben tief verwurzelten Familie Wilhelmseder, die mit den Stockhamers verbandelt war. Der „abgehauste“ Johann Georg Stockhamer hatte 1737 die Gastwirts- und Schiffmannstochter Maria Anna Wilhelmseder geheiratet. Und so war Anna Maria Stadlerin aus Tittmoning, die bei der Versteigerung mit stolzen 18 050 Gulden für das Höchstgebot verantwortlich zeichnete, eigentlich die Schwiegermutter des Konkursanten. Sie wiederum übergab das Sternbräu an ihren Sohn Johann Mathias Wilhelmseder zur Bewirtschaftung.

#### **1744: Johann Mathias Wilhelmseder – Brauer im zweiten Bildungsweg**

Als der junge Mann in den Stern kam, war er lediglich Gastwirt. Von der Braukunst hatte der gelernte Kellner keine Ahnung, er musste sich auf seine Brauknechte verlassen. Also beschloss er 1744, sich selbst als Lehrling zu bewerben. Doch ein erwachsener, verheirateter Lehrling mit Familie und eigenem Betrieb war in den strengen zünftischen Regelungen gar nicht vorgesehen. Sein Vorhaben sorgte



Historische Darstellung der Sternbastei in einem Kundschaftsbrief der Druckerei Franz Xaver Oberer aus dem Jahr 1810.

# PARADEISERSUPPE MIT ABERSEER SCHAFSKÄSE-POFESEN

4 Personen ★★☆☆

## Paradeisersuppe

700 g reife Tomaten,  
in kleine Stücke geschnitten  
4 EL Olivenöl  
70 g Zwiebelwürfel  
1 Knoblauchzehe,  
geschält und fein gehackt  
1 EL Tomatenmark  
750 ml Rindsuppe  
1 EL Zucker  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## Schafskäse-Pofesen

200 g Aberseer-Schafsfrischkäse  
Salz und Pfeffer  
6 Scheiben Toastbrot  
5 Eier  
3 EL Parmesan, gerieben  
Mehl  
Butterschmalz zum Backen

Für die Suppe die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in kleine Stücke schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Tomaten und Tomatenmark dazugeben, mit der Rindsuppe aufgießen. Mit Zucker, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis ein Drittel der Flüssigkeit verkocht ist. Die Suppe durch ein nicht zu feines Sieb drücken. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Für die Pofesen den Schafskäse mit einem Löffel durchrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Toastbrotsscheiben ca. 0,5 cm hoch damit bestreichen und mit den drei verbliebenen Brotscheiben abdecken. Die Eier verquirlen und den frisch geriebenen Parmesan einrühren. Die gefüllten Toastbrote in Mehl wenden und beidseitig in die Eier-Käse-Mischung tauchen. Die Pofesen anschließend in heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und vierteln.



## SZEGEDINER GULASCH MIT SALBEI-GRIESSKNÖDEL

6 Personen / 8 Knödel ★★☆☆

### Gulasch

1 kg ausgelöste Schweineschulter,  
in große Würfel geschnitten  
Salz, Pfeffer  
6 EL Rapsöl  
500 g Zwiebeln, gewürfelt  
2 EL Tomatenmark  
4 EL Paprikapulver  
Weißweinessig  
1,5 l Rindsuppe  
300 g Sauerkraut  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
1 EL scharfer Senf  
Thymian, Majoran, Kümmel  
Schale von ½ Zitrone, gerieben

### Salbeiknödel

250 ml Milch  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
75 g Grieß  
1 Ei  
1 Eidotter  
½ EL Salbeiblätter, gehackt

4 EL Sauerrahm

Die Schweineschulter in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebelwürfel langsam bei nicht zu großer Hitze hellbraun rösten. Das Tomatenmark dazugeben und gleich darauf das Paprikapulver. Sofort mit Essig ablöschen und mit der Rindsuppe aufgießen. Paprikapulver auf keinen Fall zu lange rösten, denn zu viel Hitze macht den Paprika bitter und die Farbe unansehnlich. Das Fleisch und das Sauerkraut dazugeben. Mit Knoblauch, Senf, Thymian, Majoran, Kümmel und Zitronenschale würzen. Das Gulasch leise köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Für die Knödel die Milch mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat zum Kochen bringen. Den Grieß hineinrieseln lassen und unter Rühren etwa 5 Minuten kochen. Etwas abkühlen lassen. Dann Ei, Eidotter und Salbei einrühren. Die Masse zugedeckt etwa eine halbe Stunde auskühlen lassen. Mit befeuchteten Händen aus der Masse 8 Knödel formen. Diese in leicht siedendem Wasser etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Knödel herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Szegediner Gulasch mit den Salbeigrießknödeln und Sauerrahm anrichten.





## ZANDERFILET AUS DEM MILCHSUD MIT RADICCHIO TREVIGIANO

4 Personen ★☆☆

4 Zanderfilets à 160 g  
Salz, Pfeffer

### Milchsud

1 l Milch  
2 Sternanis  
4 Wacholderbeeren  
3 Lorbeerblätter  
4 Champignons  
Salz

### Radicchio Trevigiano

40 g Zucker  
120 g Butter  
100 ml Balsamico-Essig  
150 ml Apfelsaft  
400 g Radicchio Trevigiano  
Salz, Pfeffer

Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Sud die Milch mit den restlichen Zutaten kurz aufkochen und dann ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Die Zanderfilets in den Sud einlegen und ca. 10 Minuten pochieren, das heißt, der Milchsud sollte nicht mehr kochen.

Für den Radicchio Trevigiano den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Dann die Butter dazugeben und erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt und Bläschen bildet. Mit dem Balsamico-Essig ablöschen und einkochen lassen. Anschließend den Apfelsaft aufgießen, den Radicchio dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und knackig dünsten.

Die Fischfilets aus dem Sud nehmen und auf dem Radicchio Trevigiano anrichten.





## DAS STERNBRÄU – VIELFÄLTIG NACH INNEN UND AUSSEN

Mit rund 780 Sitzplätzen, 670 Gartenplätzen und über 130 Mitarbeiter\*innen aus knapp 30 Nationen ist das Sternbräu unter der Führung von Mag. Harald Kratzer und Eva Kratzer-Burgstaller, MA heute einer der größten und bekanntesten Gastronomiebetriebe Österreichs. Diese Größe bietet viel Raum für eine Vielfalt auf unterschiedlichen Ebenen, die im Haus seit 2014 gepflegt und zelebriert wird, sodass „der Stern“ in unterschiedlichsten Facetten leuchten kann.

### **Gastronomische Vielfalt**

Ob gemütliches Frühstück oder Business Lunch, schneller Aperitif oder gemütliche bierselige Runde, zünftiger Imbiss im Garten oder feines Abendessen nach einem Theaterbesuch: Die gastronomische Vielfalt im Sternbräu hält für alle individuellen Wünsche der Gäste das Passende bereit und vereint das Beste von früher mit den Ideen von morgen.

### **Architektonische Vielfalt**

Ebenso vielfältig wie die Kulinarik ist das Ambiente: Traditionsreiche und zum Teil denkmalgeschützte Räume beherbergen altehrwürdige Speisesäle mit dunkler Täfelung ebenso wie eine modern eingerichtete





großzügige Lounge und eine lichte Galerie. Die großen Gärten mit den schattigen Kastanienbäumen vermitteln Gemütlichkeit inmitten des städtischen Trubels. Wer es gerne intimer und ruhiger möchte, kann sich auch in eine der individuell gestalteten Stuben zurückziehen.

### **Regionale Vielfalt**

Soweit es für einen großen Betrieb möglich ist, arbeitet das Sternbräu mit regionalen Erzeuger\*innen zusammen. So vielfältig wie sich das Salzburger Land und der Rupertiwinkel landschaftlich präsentieren, so unterschiedlich sind auch die Produkte, die in Handarbeit und nach alter Tradition erzeugt werden. Nur über das Engagement regionaler Lieferant\*innen und die Verarbeitung ihrer fair produzierten und gehandelten Produkte kann die landwirtschaftliche und gewerbliche Tradition erhalten werden.

### **Menschliche Vielfalt**

Auch wenn das Sternbräu für Salzburger Tradition eintritt, sind die Menschen hinter Herd und Tresen mindestens genauso vielfältig wie die Gäste, die tagtäglich aus aller Welt deswegen hier einkehren.



## GEWÜRZ-MANDARINEN MIT WEISSEM KAFFEE-EIS

6 Personen ★☆☆

### Gewürz-Mandarinen

600 ml Wasser  
200 g brauner Zucker  
6 Kardamomkapseln, zerdrückt  
8 Nelken  
5 Sternanis  
1 Zimtstange  
1 Vanilleschote  
3 Orangen, Zesten  
1 Zitrone, Zesten  
200 g Honig  
170 ml Mandarinenlikör  
10 kernlose Mandarinen

### Weißes Kaffee-Eis

500 ml Milch  
500 ml Obers  
200 g Kaffeebohnen  
6 Eidotter  
180 g Zucker  
1 Prise Salz

Das Wasser mit dem Zucker, den Gewürzen und den Orangen- und Zitronenzesten aufkochen und leicht abkühlen lassen. Dann den Honig und den Mandarinenlikör dazugeben. Wenn die Marinade abgekühlt ist, die sauber geschälten Mandarinen hineingeben und abgedeckt im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen.

Für das Kaffee-Eis Milch und Obers mischen, die Kaffeebohnen dazugeben und über Nacht ziehen lassen. Anschließend abseihen, die Kaffeebohnen wegwerfen und die Milch-Rahm-Mischung aufkochen. Die Eidotter mit dem Zucker und dem Salz verrühren, die heiße Milch-Mischung dazugießen und unter ständigem Rühren im Wasserbad so lange erhitzen, bis die Masse leicht angedickt auf dem Kochlöffel liegen bleibt. Anschließend in einem Eiswasserbad möglichst schnell kalt rühren. Die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren.

Tipp: Es ist sehr wichtig, die Kaffeebohnen vor dem Erwärmen zu entfernen, da sich sonst die Farbe aus den Bohnen herauslöst.





# GRUNDREREZEPTE







[5]



[3]



[1]



## ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

bzw.	beziehungsweise	kg	Kilogramm
ca.	circa	l	Liter
cl	Zentiliter	ml	Milliliter
cm	Zentimeter	Msp.	Messerspitze
EL	Esslöffel	pag.	Pagina (Seite)
fol.	folio (Blatt)	S.	Seite
g	Gramm	TL	Teelöffel

## Schwierigkeitsgrade der Rezepte

schwer	★ ★ ★
mittel	★ ★ ☆
leicht	★ ☆ ☆

## LITERATURVERZEICHNIS

Gerhard Ammerer / Harald Waitzbauer, Wirtshäuser. Eine Kulturgeschichte der Salzburger Gaststätten, Salzburg 2014  
 Gerhard Ammerer / Harald Waitzbauer, Das Sternbräu. Die Geschichte eines Salzburger Brau- und Gasthauses, Salzburg 2015

Ulrike Kammerhofer-Aggermann / Alexander G. Keul, The Sound of Music zwischen Mythos und Marketing (Salzburger Beiträge zur Volkskunde), Salzburg 2000  
 Ulf Lippitz, Salzburg und „The Sound of Music“. Der Berg groovt, in: Der Tagesspiegel (Onlineversion), 10.01.2016, <https://www.tagesspiegel.de/politik/salzburg-und-the-sound-of-music-der-berg-groovt/12810766.html> (Zugriff: Februar 2023)

## BILDNACHWEIS

S. 6: Helge Kirchberger  
 S. 14: Rechnungsbuch des Bruderhauses St. Sebastian für das Jahr 1542. Quelle: Stadtarchiv Salzburg, Stiftungsarchiv, Buchförmige Archivalien 756, fol. 113r+v  
 S. 15: Quelle: Archiv der Erzabtei St. Peter, Urk. Nr. 5202 – 1810  
 S. 16: Quelle: Salzburg Museum, Porträt des Bierbrauers Johann Mathias Wilhelmseder, 1749, InvNr. 1020-91  
 S. 17: Stadtratsprotokoll mit der Eintragung vom 2. September 1772. Quelle: Stadtarchiv Salzburg, Städtisches Archiv, Buchförmige Archivalien 154, S. 289  
 S. 18: Quelle: Sternbräu Archiv, IBT Erika Mayer  
 S. 19: Salzburger Nachrichten, 1. 10. 1949, S. 12. Quelle: ANNO/Österreichische Nationalbibliothek  
 S. 20: Sternbräu (oben), Andreas Kolarik (unten)  
 S. 62: Stadt- und Polizeiordnung aus dem Jahr 1524 unter Erzbischof Matthäus Lang von Wellenburg. Universitätsbibliothek Salzburg, Handschrift M II 147, pag. 89r

S. 63: Quelle: Gerhard Ammerer  
 S. 64: Quelle: Ammerer & Waitzbauer, Das Sternbräu. Die Geschichte eines Salzburger Brau- und Gasthauses, Salzburg 2015, S. 77  
 S. 65: Mitteilung in der Salzburger Chronik vom 1. April 1917, S. 5. Quelle: ANNO/Österreichische Nationalbibliothek  
 S. 66: Quelle: Stieglbrauerei zu Salzburg  
 S. 66: Quelle: Salzburg Museum  
 S. 66: Quelle: Salzburg Museum, Plakat: Salvator-Bier Ausschank, 19./20. Jhdt, A. Brenner, InvNr. BIB PLA 3753  
 S. 67: Quelle: Andreas Binder  
 S. 114-115: Sternbräu Archiv (2,3) Andreas Kolarik (5)  
 S. 157: Michaela Complojer  
 U4 Hintergrund: ©shutterstock.com/kaspri

Alle anderen Fotos: Günter Freund/Wildbild



## MICHAEL PRATTER

Nach seiner Ausbildung in der Hotelfachschule Bad Gleichenberg führten ihn seine Wanderjahre u. a. zu Alfons Schuhbeck, ins Restaurant Döllner sowie nach Gstaad, Brüssel, Zürs, Tirol und Kärnten. In Salzburg führte er erfolgreich die Küchen im Restaurant Purzelbaum, im Schloss Hellbrunn und im Hotel Zinnkrügl, wo er sich jeweils zwei Hauben erkochte. Als „Schrannenkoch“ brachte er über viele Jahre den beliebten Salzburger Wochenmarkt und seine Spezialitäten in die Morgensendung von Radio Salzburg. Seit 2014 ist er Küchenchef im Sternbräu.



## MMAG. BARBARA DENICOLÒ

Die gebürtige Südtirolerin studierte an der Universität Innsbruck Geschichte sowie Germanistik und Latein. Schon früh entdeckte sie ihre Leidenschaft fürs Kochen und die Geschmäcker der Welt. Im Rahmen ihrer Promotion beschäftigt sie sich zur Zeit mit kulinarischen Rezepten des Mittelalters und der Frühen Neuzeit und publiziert zu verschiedenen ernährungsgeschichtlichen Themen. Als angehende Gastrosophin wagt sie sich auch in die zeitgenössische Kulinarik vor und erkundet die Wirtshausküche Salzburgs, wo sie gerade lebt und arbeitet.

## **Impressum**

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische  
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2023 Verlag Anton Pustet  
5020 Salzburg, Bergstraße 12  
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel  
Lektorat: Markus Weiglein  
Texte und Gesamtreaktion: Barbara Denicolò

Druck: FINIDR s.r.o.  
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-1078-7

[www.pustet.at](http://www.pustet.at)

Wir vom Verlag Anton Pustet bemühen uns bei jedem unserer Bücher  
um eine ressourcenschonende Produktion. Alle unsere Titel werden in  
Österreich und seinen Nachbarländern gedruckt. Um umweltschädliche  
Verpackungen zu vermeiden, sind unsere Bücher nicht mehr einzeln in  
Folie eingeschweißt. Es ist uns ein Anliegen, einen nachhaltigen Beitrag  
zum Klima- und Umweltschutz zu leisten.

## MEHR ÜBER DIE GESCHICHTE DES STERNBRÄUS UND DIE SALZBURGER WIRTSHAUSKULTUR



Gerhard Ammerer, Harald Waitzbauer

### **DAS STERNBRÄU**

Die Geschichte eines Salzburger  
Brau- und Gasthauses

durchgehend farbig bebildert  
156 Seiten, 21 x 21 cm, Hardcover  
978-3-7025-0776-3  
€ 25,-

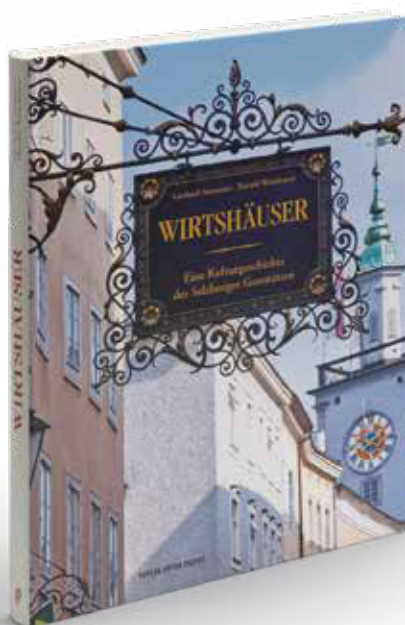
englische Ausgabe  
978-3-7025-0788-6  
€ 25,-

Gerhard Ammerer, Harald Waitzbauer

### **WIRTSHÄUSER**

Eine Kulturgeschichte  
der Salzburger Gaststätten

durchgehend farbig bebildert  
224 Seiten, 24,5 x 30,5 cm,  
978-3-7025-0750-3  
€ 35,-



VERLAG ANTON PUSTET

[www.pustet.at](http://www.pustet.at)





## VON HIER, ABER NICHT VON GESTERN

Michael Pratter kocht auf und präsentiert g'schmackige Klassiker der Salzburger Wirtshauskultur – eben noch auf der Karte des Sternbräu und jetzt klar und verständlich aufbereitet für Jedermann und Jederfrau in der heimischen Küche! Dabei setzt er auf traditionelle und urwüchsige Rezepte – allesamt tief in der Region verwurzelt,

doch mittlerweile fast überall von den Speisekarten verschwunden – und interpretiert sie auf völlig neue Weise. So entstehen begeiSTERNd bunte, kreative und moderne Inszenierungen von Schweinebrust, Steckerlfisch und Topfenknödel, die über unerwartete Zutatenkombinationen und Geschmackserlebnisse auch kulinarisch die weite Welt nach Salzburg holen.

