

# St. Gilgen

## Mozart Haus



Im ehemaligen Bezirksgericht von St. Gilgen, Ischlerstraße 15, wurde Mozarts Mutter, Anna Maria Walpurga Pertl, am 25. Dezember 1720 geboren.

Ihr Vater, Wolfgang Niklaus Pertl (1667 - 1724) studierte am Gymnasium St. Peter in Salzburg, fungierte hier auch als Sänger. Pertl, der eine erfolgreiche Karriere als Jurist machte, wurde 1716 Pfleger von St. Gilgen und erbaute in den Jahren 1719/20 das einstige Bezirksgericht.

Mozarts Mutter wurde in der Pfarrkirche St. Aegidius getauft und lebte bis 1724 in St. Gilgen. Im November 1747 heiratete sie den aus Augsburg stammenden Violinisten Leopold Mozart. Sie schenkte ihrem Mann sieben Kinder, von denen nur zwei, nämlich Maria Anna Walpurga Ignatia (geboren am 30./31. Juli 1751), genannt "Nannerl", und Wolfgang Amadeus (geboren am 27. Jänner 1756), überlebten. Mozarts Mutter starb am 3. Juli 1778 in Paris.

Am 23. August 1784 heiratete Nannerl einen Amtsnachfolger ihres Großvaters, den Reichsfreiherrn Johann Baptist von Berchtold zu Sonnenburg (1736 - 1801) und zieht in das Geburtshaus ihrer Mutter ein. Als Berchtold am 26. Februar 1801 in St. Gilgen stirbt, verlässt Nannerl den Ort und übersiedelt nach Salzburg.



Neben einer Ausstellung wird die Multimedia-Schau "Die Mozarts und St. Gilgen" in vier Sprachen (Deutsch, Englisch, Italienisch, Japanisch) gezeigt.



Anschließend können Sie mit dem Schiff nach St. Wolfgang fahren, wo Sie den einzigartigen Flügelaltar von Michael Bacher besichtigen und anschließend mit der Schafbergbahn auf den Berg fahren können. Von dort haben Sie einen wunderbaren Blick über den größten Teil des Salzkammergutes.

# Konditorei Dallmann

## Erleben Sie vollkommene Konditoreitradition.

Es lässt sich nicht anders beschreiben: Ein Besuch in der Konditorei Dallmann ist ganz einfach ein Erlebnis. Und das in vielerlei Hinsicht. Traditionelle Konditoreikunst kombiniert mit unvergleichlicher Kreativität in der Komposition neuer Köstlichkeiten, haben Dallmann zu einer der bekanntesten Konditoreien im Salzkammergut gemacht. Und das mag was heißen: Schließlich ist gerade das Salzkammergut eine jener Regionen im Mehlspeiseparadies Österreich, die sich durch einen ganz besonders leidenschaftlichen Umgang mit Schokolade und anderem Süßen auszeichnen...



## Komponieren Sie die berühmteste Praline der Welt.



Die Mozartkugel. Was soll man zu ihr noch viel sagen. Millionen, wenn nicht Milliarden wurden seit ihrer Erfindung im Jahr 1884 in alle Welt verkauft. Und wo, wenn nicht in Salzburg könnte sie erfunden worden sein. Es gibt heute viele verschieden Arten von Mozartkugeln. Aber nur ein Originalrezept. Und nach diesem können Sie sich beim Mozartkugel-Seminar der Erlebniskonditorei Dallmann selbst in der hohen Schokoladekunst der Festspielstadt versuchen.

Erleben. Und genießen.

Marzipan, Nougat, Schokolade. Und viel Gefühl. Das sind die Zutaten einer perfekten Mozartkugel. Und dann braucht man noch etwas Geduld. Denn bevor sie auf der Zunge zergehen kann, muss die Schokolade erst noch abkühlen und fest werden.

## Zum Mozart Kugel Profi in einer Stunde

Mozartkugel-Seminar in St. Gilgen

In der blitzsauberen, kleinen Backstube der Konditorei Dallmann in St. Gilgen am Wolfgangsee herrscht großes Gedränge. Adjustiert mit weißer Kochhaube und Schürze rollen spanische und portugiesische Touristen walnussgroße Mozartkugeln.



Versinkt das Kunstwerk in der Nougatsoße, erntet der Seminarist hämisches Gelächter. Trotz kleiner Pannen erhalten alle zum Abschluss ein Diplom. Das Mozartkugel-Seminar ist eines der Highlights, die der Geburtsort von Mozarts Mutter im Jubiläumsjahr 2006 bieten wird.