

SALZKAMMERGUT MAGAZIN 17/18

The Sound of Music
Auf den Spuren der Trapp Familie

Die Salzkammergut Trophy
Ein Eldorado für Mountainbiker

Die Freude ist das Schönste
Advent im Salzkammergut





**Dachstein
Salzkammergut**

**Ausseerland
Salzkammergut**

Bad Ischl

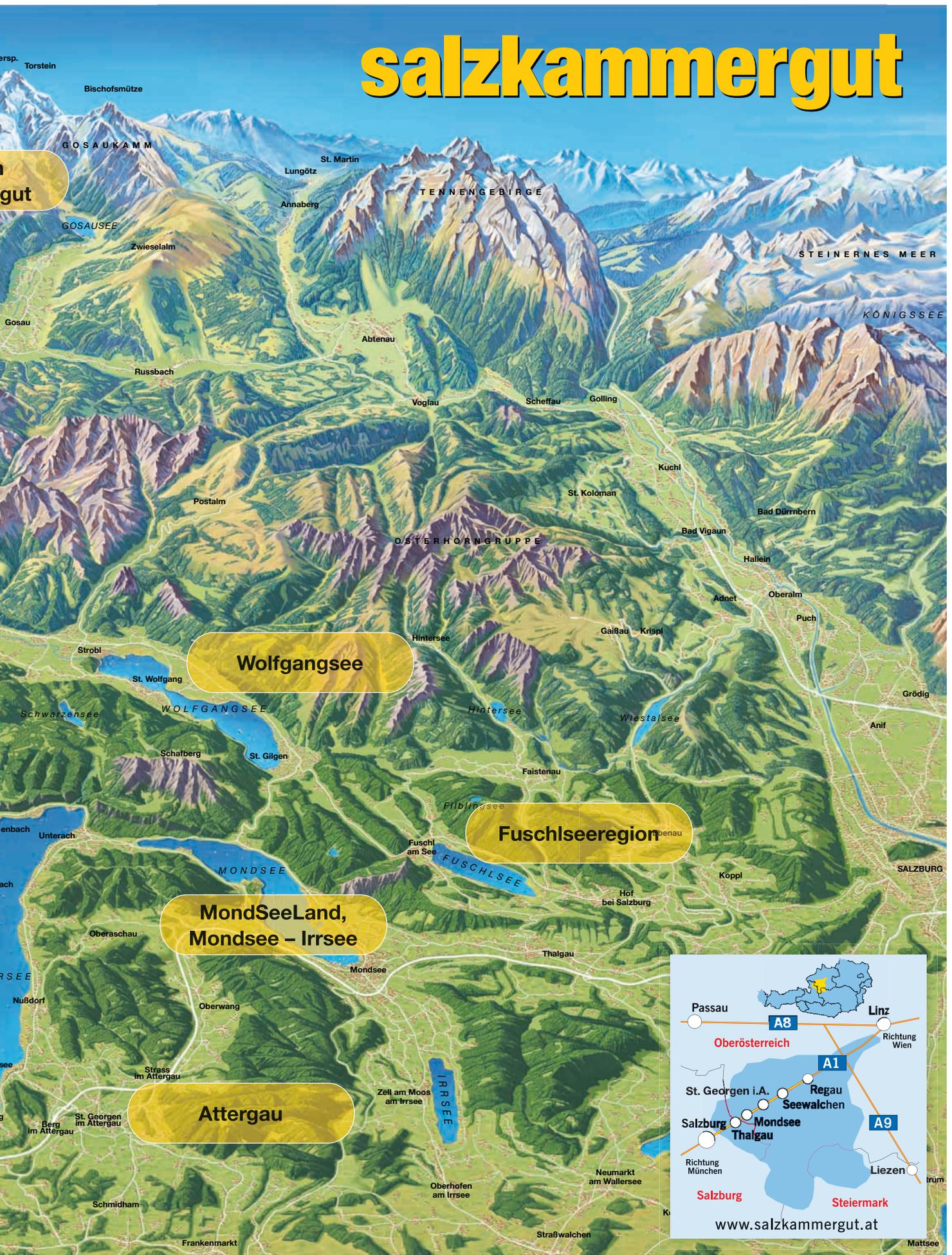
Traunsee

**Almtal
Salzkammergut**

**Attersee
Salzkammergut**

salzkammergut

salzkammergut



Inhalt

SOMMER & WINTER 2017/18

05 **LEBENSQUELL IN SEENGESTALT**

Attersee, Fuschlsee und Offensee im Porträt

10 **ENTDECKEN, STAUNEN UND ERLEBEN!**

Die zwölf Top-Ausflugsziele am Attersee und im Attergau

12 **KULTSERIE „SCHLOSSHOTEL ORTH“**

Ein Segen für die Traunseeregion

14 **LEBEN UND ARBEITEN IM DACHSTEIN-GEWIRBE**

Ein Blick hinter die Kulissen

16 **BRAUEREI SCHLOSS EGGENBERG**

Das Bier zum Salzkammergut

18 **DELIKATESSEN ZUM MITNEHMEN**

Salzkammergut-Geschmack im Gepäck

22 **REZEPTE ZUM NACHKOCHEN**

Das Salzkammergut im eigenen Kochtopf

24 **NATURSCHÖNHEIT**

Paradies MondSeeLand

26 **PRICKELND UND STILL**

Flüsse und Seen der Urlaubsregion Fuschlsee

IMPRESSUM

Herausgeber: Mag. Michael Spechtenhauser, STMG
Salzkammergut Tourismus-Marketing GmbH, Salinenplatz 1, 4820 Bad Ischl, Austria
Tel.: +43 6132 26909, Fax: +43 6132 26909-14, www.salzkammergut.at

Projektleitung: Mag. Waltraud Palmethofer, Ingrid Deisi-Reisenbichler, STMG

Beirat: Pamela Binder, Mag.(FH) Thomas Ebner, Robert Herzog, Ernst Kammerer, Andreas Murray, Simone Puchner, Stefan Schimpl, Mag.(FH) Christian Schirlbauer, Mag.(FH) Hildegund Schirlbauer, Hans Wieser

Chefredakteur: Dr. Martin A. Schoiswohl, Kommhaus

Redaktion: Griselda Fosen, Gerald Marl, Mag. Robert Pliem, Dr. Maria Schoiswohl, Franz Thalhammer, Kommhaus

Grafik: Mag. Anna Schoiswohl, Dominique Limberger MA, Kommhaus

Lektorat: Griselda Fosen, Mag. Maria Grill, Maria Plamberger, Kommhaus

Projektleitung: Dipl.-Päd. Astrid Schoiswohl, Kommhaus

Redaktionsanschrift: Das Kommunikationshaus Bad Aussee, Altausseer Straße 220, 8990 Bad Aussee, Austria
Tel.: +43 3622 55344-0, Fax: +43 3622 55344-17, www.kommhaus.com

Anzeigenredaktion: Salzkammergut Tourismus-Marketing GmbH

Fotos: siehe Bildverweise; Die Rechte an Fotos von Inserenten liegen bei den entsprechenden Firmen.

Corporate Design-Richtlinien: C+M Consulting a(n)d Marketing GmbH, www.cplusm.at

Druck: Johann Sandler GesmbH & Co KG, www.sandler.at

Grundlegende Richtung: Das Salzkammergut Magazin erscheint jährlich. Es informiert Gäste, Einheimische und Freunde des Salzkammergutes über die Region und seine Menschen. Vorbehaltlich Änderungen, Irrtümer und Druckfehler.

Genderhinweis: Wir legen großen Wert auf geschlechtliche Gleichberechtigung. Aufgrund der Lesbarkeit der Texte wird bei Bedarf nur eine Geschlechtsform gewählt. Dies impliziert keine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts.



Foto: OÖ Tourismus, Hochhauser

05

29 **DER SALZKAMMERGUT-WEITWANDERWEG**

Auf Schusters Rappen durchs Salzkammergut

36 **THE SOUND OF MUSIC**

Auf den Spuren der Trapp Familie

40 **GELEBTE TRADITION**

Handwerk aus dem Salzkammergut

44 **DER TRAUNSEE**

Kulinarische und musikalische Höhenflüge

46 **ERLEBNISBERG KATRIN**

Ein Herzberg mit vielen Angeboten

48 **VERANSTALTUNGEN IM SALZKAMMERGUT**

2017 – ein vielfältiges Angebot

50 **LEBENDIGES BRAUCHTUM**

Die Prangerschützen in Koppl

Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des
Österreichischen Umweltzeichens,
Johann Sandler GesmbH & Co KG, UW-Nr. 750



Wir bedanken uns bei unseren Wirtschaftspartnern:

Raiffeisenbank 
Die Bank für Ihre Zukunft



51 **DIE SALZKAMMERGUT TROPHY**

Der größte Mountainbikeevent in Österreich

54 **NIKOLAUS HARNONCOURT**

„Die Kunst ist die Nabelschnur, die uns mit dem Göttlichen verbindet.“

56 **WANDERGENUSS**

Das schmecktakuläre Almtal

58 **GOLFVERGNÜGEN**

Die schönsten Plätze im Salzkammergut

60 **„...BIN ICH IN DICH VERLIEBT?“...**

Lehár Festival in Bad Ischl

62 **KRAFT- UND SEHNSUCHTSORT**

Hoch über St. Wolfgang

65 **WO DER WILDE FISCH WOHT**

Fische aus den Salzkammergut-Seen

68 **WEISSES GOLD**

Gesundes aus dem Salzkammergut

69 **TRENDSPORT BIATHLON**

Eine faszinierende Sportart

70 **SPORTLICHER GENUSS IM „WINTERWONDERLAND“**

39. Internationaler Steirerlauf



74 **SCHLITTENFAHREN**

Auf zwei Kufen rasant in Richtung Gemütlichkeit

75 **SCHNEESCHUH-PARADIES SALZKAMMERGUT**

Winterglück in fantastischer Naturlandschaft

76 **DER KASBERG KOCHT**

Hütten-Gourmet-Tour mitten in Österreich

78 **BRAUCHTUM GLÖCKLERLÄUFE**

A Kappn'n, a Glock'n, an Stecka und a weiss' G'wand!

79 **ÜBER DEN ALPEN SCHWEBEN**

Ballonfahren in der Gosau

80 **MIT DEM KOPF UNTERS EIS**

Eistauchen am Attersee

82 **DIE FREUDE IST DAS SCHÖNSTE**

Advent im Salzkammergut

86 **WENN'S AUSSEN KALT UND INNEN WARM WIRD**

Wintererholung in Fünf-Sterne Landschaft

90 **AUF DIE BRETTLN – FERTIG – LOS!**

Mit Freude Skifahren lernen

94 **GUTE PISTE, GUTER TAG**

Wintersport im Salzkammergut





Foto: STMG, Mühlleitner

EDITORIAL

Grau-karger Berg über sattgrünem Wald und tiefblauem See. Leuchtend grüne Wiesenhügel über glasklarem Fluss neben bunt bebauter Stadt. Rosige Wangen in lachenden Gesichtern trachtengewandeter Menschen. All das etwa entlang des neuen Salzkammergut-Weitwanderweges, der seit heuer durch die zehn Regionen des Salzkammergutes führt. **Das Salzkammergut als einziges Fest der Sinne: sehen, hören, schmecken, riechen, tasten!**

Die Sound of Music-Tour und Franz Lehárs „Lustige Witwe“. Der Hammer des Handwerkers, der aufs Holz niedersaust und die traditionellen Glöckler zu Jahresbeginn. Das Plopp beim Biathlon und die unendliche Stille beim Tauchgang unter Wasser. **Sind Sie bereit, sich auf diese Sinnesreise einzulassen?**

Der Geschmack des reinen Trinkwassers aus einem der 67 Salzkammergut-Seen. Der Fisch, der auf der Zunge zergeht. Die kleine Süßigkeit, die als Mitbringsel im Gepäck auch den Liebsten zu Hause schmeckt. Und das Salz des Lebens aus den Tiefen der heimischen Berge. **Das aktuelle Salzkammergutmagazin gibt Ihnen einen Vorgeschmack darauf, was im zehnten Bundesland Österreichs alles möglich ist.**

Junge Minze am Berg bei der Frühlingswanderung und Bratäpfel am Seeufer zur Adventzeit. Frisch geschnittenes Gras auf dem Golfplatzrasen, die klirrende Luft am Morgen vor der winterlichen Ballonfahrt, der Duft des deftigen Bratens im Gasthaus, von der Wirtin serviert. **Mehr davon?**

Der sanfte Wind, der bei der Bootsfahrt übers Gesicht streicht. Die starke Hand, die der Wanderführer beim Aufstieg auf den Berg reicht. Die zarte Berührung, der Masseurin bei der Entspannungsmassage oder der Moment, wenn das Leben die Seele berührt. **Wir laden Sie auf eine sinnliche Reise durch eine der vielfältigsten Urlaubsregionen Österreichs ein – erleben Sie es selbst! Auf Sie freuen wir uns.**

Michael Spechtenhauser, Geschäftsführer
Salzkammergut Tourismus-Marketing GmbH

Martin A. Schoiswohl
Chefredakteur

LEBENSQUELL IN SEENGESTALT

WASSER IST KOSTBAR – UND ES WIRD IMMER RARER.

DIE 67 SEEN DES SALZKAMMERGUTES HABEN ALLE TRINK-
WASSERQUALITÄT – UND EINE EIGENE GESCHICHTE. DAS
SALZKAMMERGUT MAGAZIN WIDMET DREI WERTVOLLEN
HEIMISCHEN GEWÄSSERN EIN PORTRÄT.





Foto: OÖ Tourismus, Hochtauser

Ob im Tal oder am Berg. Ob grün schillernd und spiegelglatt oder schwarz mit Schaumkronen auf sturmgepeitschten Wellen. Ob im sanft-hügeligen Alpenvorland oder im karstigen Toten Gebirge – sie zieren die Landschaft, erfreuen das Auge und erfrischen das Gemüt: die Seen des Salzkammergutes. 67 sind es an der Zahl und ihr Wasserreichtum ist nicht nur schön anzusehen: Er ist auch kostbar! Und zwar in jenem Sinne, dass man ihn trinken kann. Trinkwasser ist heute ein stets rarer werdender Schatz. Die Weltbevölkerung wächst und von weltweit 35 Millionen Kubikkilometern Süßwasser sind nur etwa 213.000 Kubikkilometer für den Menschen leicht erreichbar – in Form von Seen und Flüssen.

Im Salzkammergut ist man sich dieses wertvollen Lebensquells bewusst. Er ist allgegenwärtig und

prägt das jährliche Naturschauspiel. Im Frühling, wenn die Quellen fröhlich in die Seen plätschern und die Natur von kargem Kahl in sattes Grün übergeht. Im Sommer, wenn sich die Badenden an den Seeufern tummeln und die Fische unter Wasser. Im Herbst, wenn der Morgendunst übers Wasser wabert und sich Flora und Fauna zum Winterschlaf einrollen. Im Winter, wenn mancherorts der See zu Eis friert – und alles kältestarr dem nächsten Frühling harrt. Das Salzkammergutmagazin widmet heuer seine Seenporträts drei speziellen Gewässern: Es geht an den Attersee, den Fuschlsee und den Offensee.

Der Offensee in der Ferienregion Traunsee ist einer von 67 erfrischenden Gewässern des Salzkammergutes mit Trinkwasserqualität.



Foto: Fotoclub Ebensee, Vlsecker

Foto: TVB Attersee, Christina Lennkh

ATTERSEER GENUSSTAGE

Jeweils im Herbst veranstalten die Partnerbetriebe des Kulinarium Attersee ihre Genusstage. Rund um den Attersee servieren sie Menüs mit ausgewählten Schmankerln und regionalen Köstlichkeiten. Den genauen Termin erfahren Sie auf attersee.salzkammergut.at. Eine Reservierung wird empfohlen!

DER GARANT FÜR ABWECHSLUNG

TRADITIONELL IST ER BEKANNT ALS PLATZ DER KÜNSTLER, DER ATTERSEE IN DER FERIENREGION ATTERSEE-SALZKAMMERGUT. WER GENAU HINSIHT, ERKENNT RASCH – DAS IST ZU KURZ GEGRIFFEN.

Gustav Klimt. Christian Ludwig Attersee. Gerhard Haderer. Die Künstler sind omnipräsent am Attersee. Mit Recht: Ihre Bilder kennt die Welt – oftmals hat sie der See dazu inspiriert. Den Attersee jedoch auf seine Künstler zu beschränken, ist zu eng gedacht.

An dem größten innerösterreichisch gelegenen See bestreiten ehrgeizige Segler Regatten und entdecken Taucher mit den prähistorischen Pfahlbauten ein UNESCO-Welterbe unter Wasser. Wanderer staunen über den Ausblick vom Höllengebirge auf das türkise

Gewässer und entspannen – nach der Tour – auf einer Schiffrundfahrt über den See.

Die Gourmets unter den Gästen essen sich genussvoll durch die Speisekarten der Gastronomiebetriebe des Kulinarium Attersee. Vielleicht kosten sie eine Reinanke, die vielzählig neben Forellen, Saiblingen, Karpfen oder Barschen im See schwimmt. Und kommt der Winter, bleibt noch eines am Attersee zu tun – in einem der familiären Skigebiete die Kleinen das erste Mal auf die Skier zu stellen. Schon früh zeigt sich der (Ski-)Künstler!

DER SEE ZUM SCHLOSS

Der Fuschlsee in der Urlaubsregion Fuschlsee ist untrennbar mit Schloss Fuschl verbunden. Das fürsterzbischöfliche Renaissanceschloss ist heute ein Hotel. Es thront auf einer Landzunge über dem grün-blauen Gewässer.

Die Salzburger Erzbischöfe des 15. Jahrhunderts wussten, wo es schön ist: am Fuschlsee, nicht weit von ihrer Residenzstadt entfernt. Auf einer Landzunge am schmalen Westufer des Sees ließen sie um 1450 einen Landsitz im Renaissancestil erbauen. Dort trafen sie sich zur Jagd, zum Austausch und zur Erholung.

Kein Wunder, dass der Ort gefiel – damals wie heute erstreckt sich vor dem vierstöckigen Schlossturm der Fuschlsee in seiner vollen, grün-blauen Pracht, umrahmt von sanften, bewaldeten Hügeln – im Hintergrund erhebt sich der Schafberg. Es ist ein Ort, der nicht nur die Erzbischöfe entzückte, sondern knapp

500 Jahre später wohl auch die Schauspieler Romy Schneider und Karlheinz Böhm. Sie drehten dort in den späten 1950ern die bekannten Sissi-Filme. Danach wurde das Schloss zum Luxushotel, der Turm steht heute unter Denkmalschutz.

Nach wie vor prägt das Schloss das westliche Seeufer und erfreut seine Gäste mit dem einmaligen Standort. Wo die Erzbischöfe einst eventuell ihre Soutanen abstreiften, um ins Wasser zu springen, können die Besucher den See selbst entdecken. Damals hieß der See auch Hofküchensee und wurde von einem Schlossfischer bewirtschaftet. Seit 2016 erstrahlt diese Schlossfischerei in neuem Glanz.



BESUCH IM SCHLOSS FUSCHL

Mittagessen auf der Seeterrasse, ein Besuch der Schlossfischerei oder ein Digestiv an der Hotelbar – auch Gäste, die nicht im Hotel nächtigen, können Schloss Fuschl, ein Haus der Luxury Collection der Starwood-Gruppe, entdecken.

Tel.: +43 6229 225 30

www.schlossfuschlsalzburg.com

Foto: Schloss Fuschl Betriebe GmbH

DAS KLEINOD DES KAISERS

Kaiserin Elisabeth zog hier ihre Laufrunden, Kaiser Franz Joseph ging hier gerne auf die Jagd. Heute erholen sich Gäste und Einheimische gleichermaßen am Offensee in der Ferienregion Traunsee.

Sie joggte um den See, er jagte in den Wäldern, gemeinsam luden sie zur Gesellschaft ins Jagdschloss – das österreichische Kaiserpaar Elisabeth und Franz Joseph verbrachte im 19. Jahrhundert gerne die Zeit am Offensee bei Ebensee in der Ferienregion Traunsee.

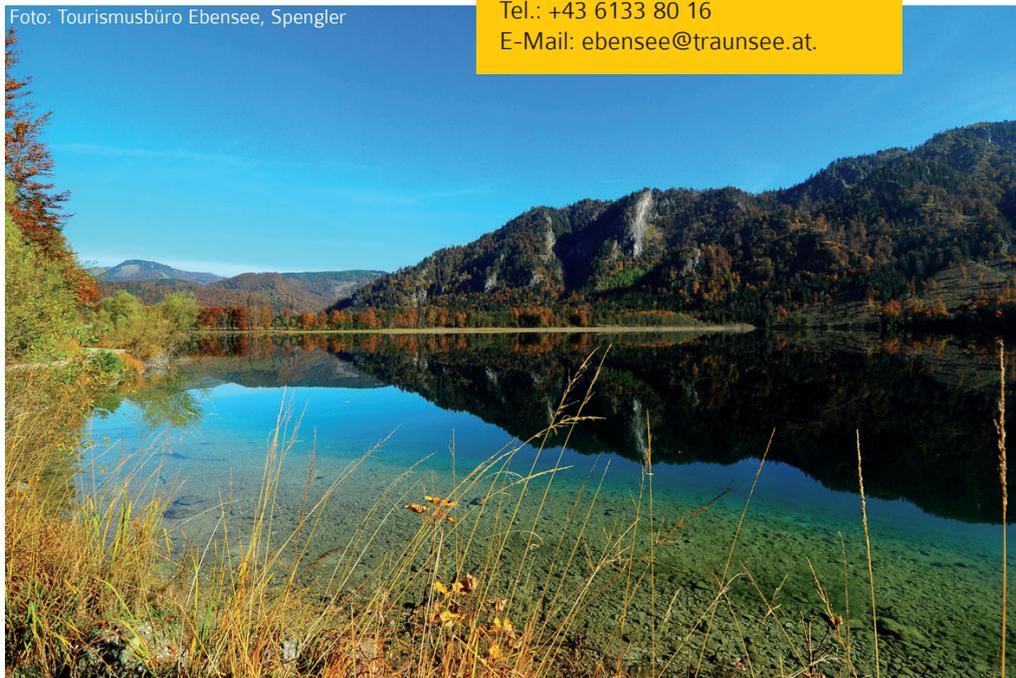
Das kaiserliche Jagdschloss von einst ist heute ein Wohnhaus und der Offensee Teil eines Naturschutzgebietes am Fuße des Toten Gebirges. Das ganze Jahr über kommen Gäste und Einheimische nun an den See – sie starten zur Wandertour auf den Rinnerkogel oder Richtung Almsee, sie fahren mit dem Mountainbike den Ebensee-Klassiker Fahrnau – Offensee, sie schieben ihre Kinderwägen die rund fünf Kilometer lange Seenrunde oder sie probieren sich beim

Natureisstockschießen. Und von Mitte April bis Mitte Oktober treffen sie sich bei der Jausenstation Seeau, um dort einfach die Seele baumeln zu lassen. Ganz in kaiserlicher Manier – schließlich hat auch die Kaiserin am Seeufer Gedichte verfasst.

SINGEN AM OFFENSEE

Jeden September lädt der Oberösterreichische Chorverband zum „Singen am Offensee“. An einem Sonntag singen Chorgruppen aus ganz Oberösterreich ihre Lieder vor der eindrucksvollen Berg- und Seenkulisse. Die Veranstaltung findet ausschließlich bei Schönwetter statt. Informationen erhalten Sie beim Tourismusbüro Ebensee, Tel.: +43 6133 80 16
E-Mail: ebensee@traunsee.at.

Foto: Tourismusbüro Ebensee, Spengler



ENTDECKEN, STAUNEN UND ERLEBEN!

ZWÖLF TOP AUSFLUGSZIELE – BESUCHEN SIE DIE SCHÖNSTEN PLÄTZE AM
ATTERSEE UND IM ATTERGAU – UND DAS 365 TAGE IM JAHR



Foto: Tourismusverband Attersee-Salzkammergut, Klaus Costadedoi

Die KristallSalzWelt in Straß im Attergau gehört dazu. Schwungvoll betreten Anna und ihre siebenjährige Tochter Julia den hölzernen Bau. In der Salzoase sind noch Liegen frei, und die Beiden genießen die gesunde Salzlufte, einzigartige Lichtspiele und das heilsame Mikroklima im SalzStollen. Auch für die Atemwege und die Haut ist ein Aufenthalt im SalzStollen sehr erholsam, und das Immunsystem wird ebenfalls gestärkt, erklärt die freundliche Dame hinter der Theke. Im Shop schaut sich Anna nach einem Natursalz mit

Kräutern um, Julia freut sich über eine Salzleuchte.

Zu den zwölf Top Ausflugszielen gehören junge bis bodenständige und historische sowie innovative Betriebe, deren Schwerpunkt auf Natur, Kultur und Genuss liegt.

In der Zwischenzeit haben Anna und ihre Tochter in Attersee den Parkplatz gegenüber der Einstiegsstelle der Attersee-Schiffahrt erreicht. Sie schnappen Taschen und Jacken und eilen zur Kartenhütte, um sich ihre

Plätze auf dem Schiff zu sichern. Das Schiff legt bereits an – höchste Zeit einzusteigen. Sie nehmen am Oberdeck Platz, genießen einen Kaffee und ein Eis und lauschen den interessanten Erklärungen über die Orte, die sie bei ihrer Reise auf dem Rundkurs Nord besuchen. Vorbei am lieblichen Ort Weyregg, dem imposanten Schloss Kammer und der Villa Paulik bis hin zur bezaubernden Insel Litzlberg führt sie ihre Fahrt zurück nach Attersee. Von dort aus wollen sie mit der Attergaubahn zum Bienenhof weiterreisen.

Auf der Fahrt erleben Gäste die landschaftliche Schönheit des Sees und seiner zauberhaften Umgebung.

12 Top-Ausflugsziele:

Attersee-Schiffahrt | Attergaubahn
Gustav Klimt Zentrum | Kristall-
SalzWelt | Bienenhof Attersee
Abenteuer Pfahlbau | Bier-
schmiede | Keltenbaumweg
Attergauer Aussichtsturm
Gläsernes Tal | Burggrabenklamm
Naturpark Attersee-Traunsee

AUF DEN SPUREN DER ALPAKAS AM ATTERSEE



Foto: Familie Renner



Foto: Familie Renner

„Traumhaft schön!“, ruft die junge Frau in Jeans und rotem Pulli aus und kann sich gar nicht sattsehen am tollen Ausblick auf den Attersee. „Ob sie das auch zu schätzen wissen?“, grübelt die Wanderin weiter. Mit „sie“ sind die See-Alpakas in Weyregg am Attersee gemeint, die seit dem Frühling 2013 hier ihr neues Zuhause gefunden haben. Züchter Alexander Renner hat aus gesundheitlichen Gründen nach 28 Jahren Tätigkeit in der Privatwirtschaft den Ausstieg aus der Leistungsgesellschaft beschlossen und kam bei einem seiner Therapiespaziergänge zufällig auf eine Alpakaherde und die

zündende Idee, diese kuscheligen Tiere zu züchten. Er holte Informationen ein, besuchte Züchter im In- und Ausland und nahm an Kursen und Seminaren teil. Mit elf Tieren begann er mit seiner Frau Brigitte die Zucht. Mittlerweile leben rund 30 Alpakas in Weyregg. Jedes Alpaka besitzt einen Stammbaum über mehrere Generationen, ist gechipt und bei der Alpaca Austria Association registriert. Regelmäßig werden auch Tiere zum Verkauf angeboten. Alpakas sind faszinierende Lebewesen, die ursprünglich in den Hochebenen der Anden beheimatet waren. Wie ihre „großen“ Brüder,

die Altweltkamele, zählen Alpakas zu den Schwielensohlern. Mit 55 bis 80 Kilogramm sind sie aber wesentlich leichter und zierlicher. Ein Tier liefert im Jahr drei bis sieben Kilogramm Wolle. Die Alpakafaser zählt weltweit zu den exklusivsten Naturfasern, weil sie sehr weich und flauschig ist, einen edlen Glanz aufweist und ein gutes Isoliervermögen hat. Die Faser ist auch besonders für Allergiker geeignet. Aus dem göttlichen Vlies der Tiere werden unter anderem exklusive Kleidungsstücke, und diverse Accessoires gefertigt, welche im G'schäftl der Familie Renner angeboten werden.

KULTSERIE „SCHLOSSHOTEL ORTH“ – EIN SEGEN FÜR DIE TRAUNSEEREGION

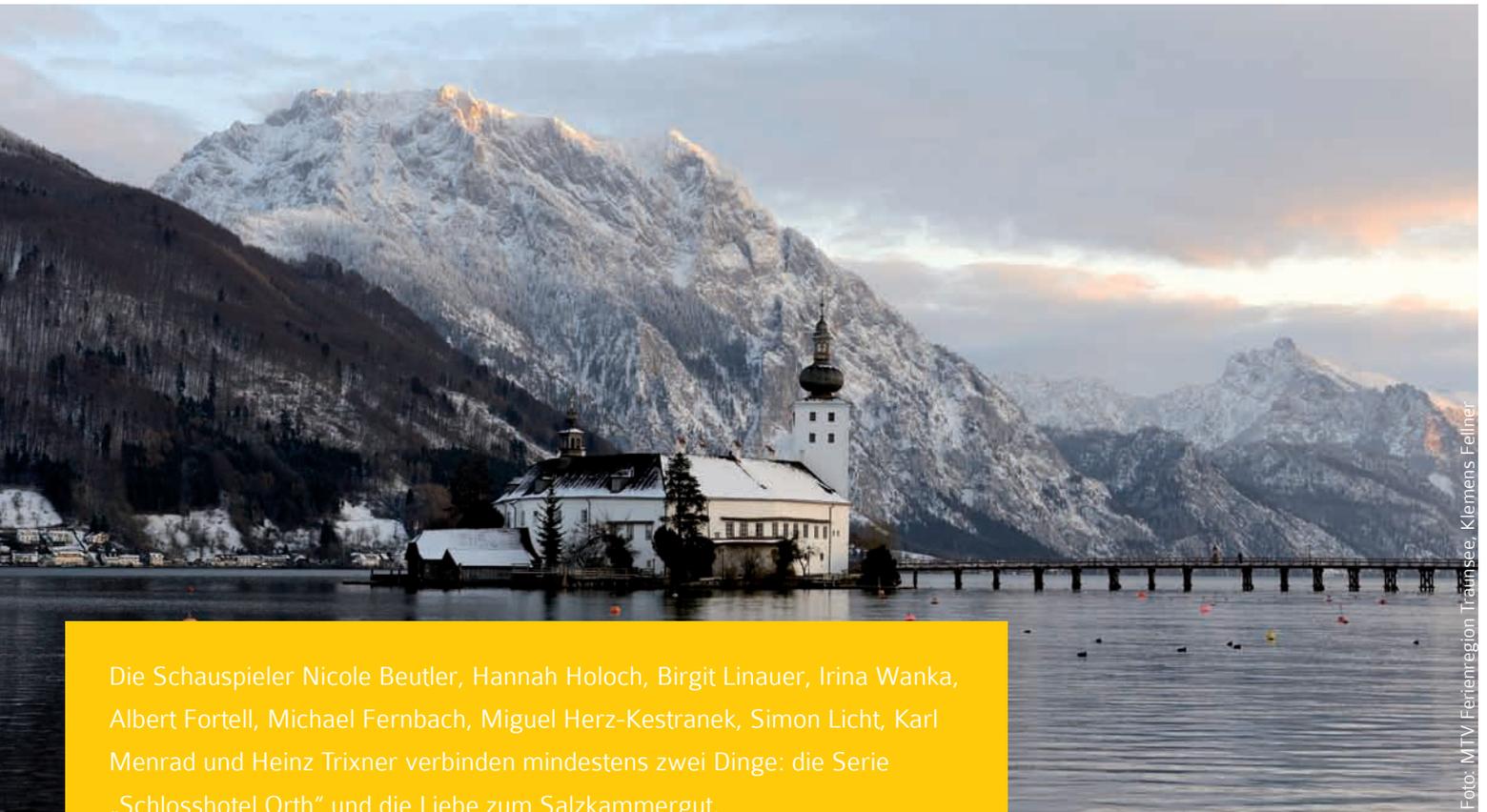


Foto: MTV Ferienregion Traunsee, Klemens Fellner

Die Schauspieler Nicole Beutler, Hannah Holoch, Birgit Linauer, Irina Wanka, Albert Fortell, Michael Fernbach, Miguel Herz-Kestranek, Simon Licht, Karl Menrad und Heinz Trixner verbinden mindestens zwei Dinge: die Serie „Schlosshotel Orth“ und die Liebe zum Salzkammergut.

Zudem waren sie im November 2016 alle Gäste des 20jährigen Jubiläumstreffens der Fernsehserie im Seeschloss Ort in Gmunden. Neben den Schauspielern feierten unter anderem auch Produzent Michael Wolkenstein, Drehbuchautor Knut Boeser, Chefausstatter Fritz Krennmüller, Regisseurin Christa Mühl und der Komponist der Titelmusik Gerd Schuller mit.

„20 Jahre später hat Schlosshotel Orth Kultstatus erreicht“, freut sich Tourismusdirektor Andreas Murray, Geschäftsführer und CEO der Ferienregion Traunsee-

Salzkammergut. Die Zahlen dazu sind beeindruckend: Es gab 144 Folgen, die TV-Serie wurde in sieben Ländern ausgestrahlt und jährlich wiederholt, zwei Millionen Tagesgäste besuchten die Region und der Werbewert der Serie beträgt fast 400 Millionen Euro.

Original Schauplätze prominent platziert

Millionen Fernsehzuseher verfolgten weltweit von 1996 bis 2004 die TV-Serie „Schlosshotel Orth“. Im Mittelpunkt der Geschichte standen Liebe, Leidenschaft, Intrige und Tod.

Viele Mitwirkende der Kultserie „Schlosshotel Orth“ kamen zum 20jährigen Jubiläumstreffen nach Gmunden.



Foto: MTV Ferienregion Traunsee, Klemens Fejner

Das Seeschloss Ort in Gmunden war die Außenkulisse des Hotels. Gedreht wurde weiters in einer Halle eines Gmundner Möbelhauses, in der das Hotelfoyer nachgebaut worden war, in einem Studio im Norden Gmundens, in dem heute ein Museum untergebracht ist und an Originalschauplätzen im Salzkammergut. So wurden Szenen neben der Landschaft rund um Gmunden und Altmünster, in Bad Ischl, Salzburg, Linz und am Wolfgangsee gedreht. Auch der Attersee, die Dachsteinregion und das Alpenvorland kamen zum Zug. Ursprünglich war die Produktionsfirma auf der Suche nach einem Hotel im Echtbetrieb, in dem gedreht werden sollte. Da dies den normalen Hotelbetrieb zu sehr gestört hätte, wurde ein Schloss an einem See gesucht. Die Stadtgemeinde Gmunden hatte das Seeschloss Ort gekauft und um 4,3 Millionen Euro renoviert. Sie stellte der Produktionsfirma das Seeschloss von Montag bis Donnerstag

kostenlos zur Verfügung. Freitag bis Sonntag wurden im Seeschloss diverse Veranstaltungen abgehalten und Hochzeiten gefeiert. Die Partner – das Land OÖ, die Ferienregion Traunsee, die Stadtgemeinde Gmunden und Wirtschaftsbetriebe – erklärten sich bereit, 15 Prozent der Produktionskosten zu übernehmen, insgesamt wurde eine Million Euro in das Projekt investiert. Zudem wurde im Vertrag vereinbart, dass die Produktionskosten wieder größtenteils in der Region ausgegeben werden müssen, um eine größtmögliche Wertschöpfung zu erreichen.

Erfolgreiche Vermarktung

Die Traunseeregion hatte Glück. Die Produktionsleiter zeigten in der Serie die wichtigsten Motive der Region und behielten auch den Originalnamen bei. So pilgerten bald Schlosshotel Orth-Fans an den Traunsee, um auf den Spuren der Lieblingsschauspieler zu wandeln. Es wurde ein Themenweg Schlosshotel Orth installiert. Gemeinsam mit Führungen im Seeschloss wurde 2007 das Paket „Auf den Spuren der TV Serie Schlosshotel Orth“ 450 Mal verkauft. Nach Abschluss der Dreharbeiten wurde das Original-Studio mit seinen Requisiten übernommen, im Studio wurden Führungen und Filmworkshops angeboten. Zur touristischen Vermarktung gehörten Schlosshotel Orth Merchandising wie unter anderem T-Shirt, Kugelschreiber, Regenschirme und Schlüsselanhänger. Auch die Wirtschaft zog mit und vermarktete erfolgreich Schlosshotel Orth Weine, Käse, Keramik-Häferl, Ringe, Taschen, Torten, Kugeln und Trüffel. Mindestens 30 Studien beschäftigen sich mit Wertschöpfungs-, Image- und Nächtigungseffekten. Die interessanteste Studie hat die EU in Auftrag gegeben. Diese dient als Benchmark für nachhaltige Auswirkungen von Film- und Fernsehproduktionen in der EU. Der Tagestourismus stieg seit 1995 um 60 Prozent auf ca. 250.000 Gäste, ein Drittel der Nächtigungsgäste kommt aufgrund der Serie in die Region. Alle zehn Jahre findet in Gmunden ein Schlosshotel Orth Treffen statt, das nächste Treffen steht 2026 auf dem Programm.



Foto: Endl

LEBEN UND ARBEITEN IM DACHSTEIN- GEBIRGE

Zwei Jungfamilien verbringen den größten Teil ihrer Zeit hoch droben im Dachstein-Gebirge. Was gefällt ihnen an dieser ungewöhnlichen Lebenswelt? Ein Blick hinter die Kulissen.

Ein Spätherbst-Morgen in Obertraun. Zügig hebt sich die moderne Gondel der Dachstein Krippenstein-Seilbahn aus dem Bodennebel. Schon blinzelt die Sonne in die Kabine, der Himmel erstrahlt in makellosem Blau. Nach dem Umsteigen bei der Schönbergalm geht es richtig steil bergauf in Richtung Krippenstein. Der beliebte, 2.108 Meter hohe Aussichtsberg präsentiert sich ganz in Weiß, frisch mit Neuschnee bedeckt. Keine zwei Minuten von der Bergstation entfernt befindet sich die Lodge am Krippenstein. „Hier ist der schönste Platz am Dachstein – das hat mein Vater schon immer gesagt“, erklärt Hüttenwirtin Monika Unterdechler lächelnd und stolz. Gemeinsam mit ihrem Mann Clemens, den beiden Kindern Katharina und Matthäus sowie ihren Eltern Toni und Monika Rosifka lebt und arbeitet sie hier.

Sogar geheiratet wurde am Krippenstein

Moni, wie sie ihre Freunde nennen, ist ein echtes Kind der Berge. „Ich bin am Dachstein aufgewachsen. Meine Eltern haben 27 Jahre lang die Simonyhütte bewirtschaftet, und die meiste Zeit war ich mit ihnen dort oben. Im Jahr 2004 kaufte unsere Familie das ehemalige Schutzhaus am Krippenstein und baute es um. Seither ist die Lodge unser Lebensmittelpunkt.“ Im Jahr 2009 läuteten

die Hochzeitsglocken. Nicht irgendwo im Tal, nein – in der Heilbronner Kapelle am Krippenstein. Dort heiratete Moni ihren Clemens, der wie sie das Arbeiten und Leben im Gebirge als große Freiheit empfindet. „In unserer Freizeit schätzen wir die tolle Vielfalt der Sport-Möglichkeiten, die es hier in jeder Jahreszeit gibt“, betont der ehemalige Skirennläufer. „Unsere Arbeit hier heroben ist sehr vielseitig, das taugt mir“, ergänzt er. Diese Freude am Tun spüren auch die Gäste der Lodge. Kein Wunder, dass viele von ihnen längst zu Freunden geworden sind, die regelmäßig auf den Krippenstein zurückkehren.

„Wenn nicht jetzt, wann dann?“

„Hinter dem Krippenstein geht eine andere Welt auf“, beschreibt Mikela Endl ihr Lebensgefühl im Dachstein-Gebirge. In dieser Welt ist sie mit ihrem Mann Patrick und ihrer Tochter Heidi seit Herbst 2015 daheim. In der Tat: Schon die Seilbahnfahrt vom Krippenstein talwärts in einer knallgelben Kabine aus den 1960er Jahren fühlt sich entschleunigend an – wie ein langsames Eintauchen in das felsige Plateau. Von der Talstation der „Teilstrecke III“ sind es nur etwa zehn Gehminuten bis zur Gjaid Alm. Mikela erzählt: „Ich habe diesen Ort 2007 das erste Mal gesehen und sofort gewusst, dass ich hier etwas tun



Foto: Martin Huber

Mikela und Patrick Endl sind seit 2015 Pächter und Betreiber der Gjaid Alm.



Foto: Martin Huber

Vernurzelt am Krippenstein: Monika und Clemens Unterdecker mit ihren Kindern Katharina und Matthäus.

möchte. Das passierte dann auch – zuerst bei einer großen Renovierungsaktion, dann in Form von Seminaren, die ich gemeinsam mit Patrick veranstaltete. Im Sommer 2015 bekamen wir das Angebot die Gjaid Alm zu pachten. Rasch war uns klar: Wenn nicht jetzt, wann dann? Wir schaffen das!“

Ein Mikrokosmos, der der Seele guttut

Die Marketing-, Sport-, Kultur- und Eventmanagerin aus dem bayrischen Altötting und der Diplom-Ingenieur, Erlebnispädagoge und Bergwanderführer aus Marchtrenk stiegen um – und wie! Von der Karriereleiter direkt ins Dachstein-Gebirge. All ihre Qualifikationen können sie in ihr neues Aufgabengebiet einfließen lassen. Immerhin gilt es, einen Betrieb mit 120 Gästebetten und durchschnittlich zehn Mitarbeitern zu schaukeln. Mikela schwärmt: „Wir haben hier kein Fernsehen, keine Zeitungen und arbeiten für etwas Schönes: nämlich dafür, dass

unsere Gäste glücklich und zufrieden ins Tal zurückkehren. Das macht die Gjaid Alm zu einer Art Mikrokosmos, der der Seele guttut.“ Dieses positive Umfeld betrachten Mikela und Patrick auch als großen Mehrwert für ihre Tochter Heidi und ihr zweites Kind, das gerade unterwegs ist: „Kinder können hier in großer Freiheit aufwachsen – umgeben von Menschen, die gut drauf sind.“

LEBENSGEFÜHL DACHSTEIN SPÜREN

Lodge am Krippenstein
Winkl 52 | 4831 Obertraun
www.lodge.at
Tel.: +43 6131 21801

Gjaid Alm
Winkl 31 | 4831 Obertraun
www.gjaid.at | Tel.: +43 6131 596

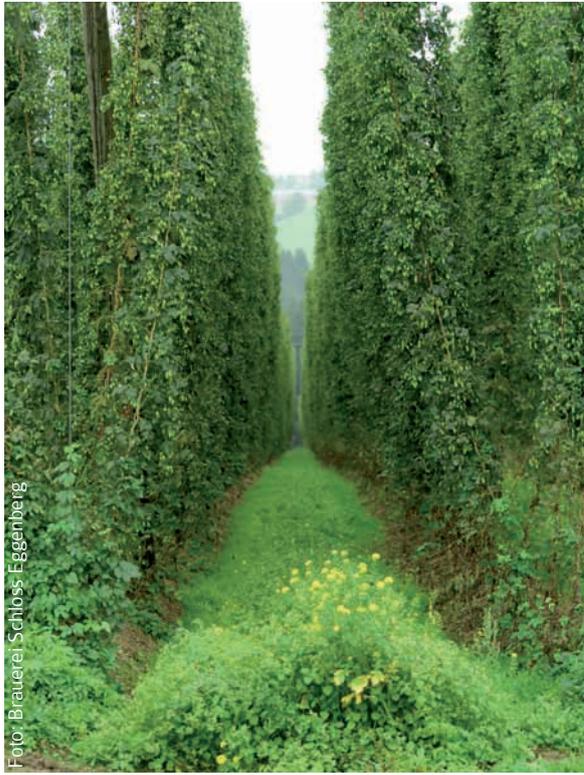


Foto: Brauerei Schloss Eggenberg



Foto: Brauerei Schloss Eggenberg

Vom Frühling bis zum Spätsommer kann man im Hopfengarten der Brauerei Schloss Eggenberg das Wachstum der Hanfgewächse bestaunen.

Der Hopfen sorgt für das Aroma und das feine Bittere des Bieres.

BRAUEREI SCHLOSS EGGENBERG – DAS BIER ZUM SALZKAMMERGUT

BIERKULTUR HAT IN VORCHDORF EINE LANGE TRADITION.

SEIT 1681 WIRD IN DER PRIVATBRAUEREI SCHLOSS EGGENBERG
DAS „BIER ZUM SALZKAMMERGUT“ GEBRAUT.

Die lange Tradition als regionale Brauerei ist das Fundament für Qualität, Bierkultur und Biervielfalt. Auch die Frische liegt in der Natur der Brauerei Schloss Eggenberg. Frische ist auch eine Haltung und ein Anspruch. Denn wer seit acht Generationen erfolgreich Bier braut, muss immer offen bleiben für Neues. Speziell als unabhängige Privatbrauerei, die mit regionaler Eigenart den Einheitsbieren die Stirn bietet. Wenn immer mehr internationalisiert, reglementiert und planiert wird, ist die Frische ein besonders hohes Gut.

Braukunst mit natürlichen Rohstoffen

Heimische Rohstoffe sind die Essenz der Eggenberger Bierspezialitäten. Kristallklares Wasser aus der eigenen Quelle, ausgewählte österreichische Sommer- und Wintergerstenmalze sowie feinste Mühlviertler Hopfensorten. Vor allem der Hopfen ist ausschlaggebend für den Charakter. Relativ betrachtet, zum Malz und vor allem zum Wasser, braucht der Braumeister zwar nur ein wenig Hopfen für die Bierherstellung. Doch diese kleine Menge hat große Wirkung. Denn das Hanfgewächs ist ein feines



Foto: Eggenberg, Andreas Balon

In der Sudpfanne wird die Würze gekocht. Bei diesem Vorgang kommt auch der Hopfen dazu und wird mitgekocht.



Gewürz. Mit der Auswahl der Hopfensorten, den Zeitpunkten der Hopfengaben und natürlich auch der jeweiligen Dosierung entscheiden die Brauer über Aroma und Bittergeschmack des Bieres.

Hopfen wächst sehr schnell. An langen Drähten wächst er sechs Meter hoch, dabei schafft er in seinen besten Zeiten bis zu 35 Zentimeter – täglich! Vom Frühling bis zum Spätsommer kann man dieses Wachstum im Hopfengarten der Brauerei Schloss Eggenberg bestaunen. Unter den mehreren hundert Hopfensorten, die weltweit für das Bierbrauen verwendet werden, finden sich Mühlviertler Perle, Mühlviertler Malling, Mühlviertler Magnum und Aromahopfen der Sorte Saphir. Diese und noch einige mehr sind die Wahl des Braumeisters. Verwendet man ausschließlich Aromahopfen zum Brauen, dann entstehen Biere wie der „Hopfenkönig“ – der König aus dem kaiserlichen Salzkammergut. Eines der Spitzenbiere der Brauerei: leuchtendes Gold, feinporiger, weißer Schaum, feine Perlage, schlank, mit elegantem, dezentem Bittergeschmack.

Biervielfalt erleben

Neben dem Parade-Pils, dem „Hopfenkönig“, bietet die Brauerei Bierliebhabern ein breites Sortiment an charakterstarken Klassikern und einzigartigen Bierspezialitäten. Seit jeher braut man in Schloss Eggenberg eine fein abgestimmte Vielfalt an Sorten, 15 sind es derzeit an der Zahl. Neben weiteren Klassikern wie „Classic Märzen“, „Bio Naturtrüb“ oder dem „Festbock“, werden auch besondere Spezialitäten – sogenannte Craft Biere – gebraut, wie beispielsweise der „Urbock 23°“ oder der holzfassgereifte „Samichlaus Barrique“. Darüber hinaus sind auch die saisonalen Besonderheiten wie das hopfengestopfte „Sommerfrisch“ oder das Herbstbier „Wildschütz“ äußerst beliebt.

Beim Besuch in der kleinen Privatbrauerei erleben Gäste eine innovative Bierkultur zwischen Tradition und Moderne. Bei der Brauereiführung begleiten Bierliebhaber den Herstellungsprozess und somit die Verwandlung von Hopfen, Wasser und Malz in frisches Eggenberger Bier, das sie in all seiner Vielfalt ausführlich verkosten können.

„EGGENBERGPUR“

Schloss- und Brauereiführung mit anschließender Bierverskostung und ofenfrischen Brezn.

Dauer: 2 Stunden

Preis: 9 EUR p.P.

ab 20 Personen: 7,20 EUR p.P.

„BIERBRAUERJAUSE“

Schloss- und Brauereiführung mit anschließender Verköstigung – das Eggenberger Biersortiment und alkoholfreie Getränke nach freier Wahl, dazu Vorchdorfer Bierbrauer-Weckerl mit Spezialitäten aus der Region.

Dauer: 3 Stunden

Preis: 18 EUR p.P.

Anmeldung und weitere Infos per E-Mail an office@schloss-eggenberg.at oder unter Tel.: +43 7614 6345 – 71

SALZKAMMERGUT- GESCHMACK IM GEPÄCK

Der legendäre Zaunerstollen
ist aus Zufall entstanden.



TRADITIONELLER STOLLEN

Die besten Dinge entstehen durch Zufall. So auch der legendäre Zaunerstollen der Konditorei Zauner in Bad Ischl. Anfang des 20. Jahrhunderts kreiert ein Pâtissier aus übrig gebliebenen Oblaten, Haselnuss und Schokolade eine Masse, die den Gästen schmeckt. Aus dem „Nickerl-Batz“ wird der Zaunerstollen. Seit 1905 stellt die Konditorei Zauner nun den Stollen her, nach unverändertem Rezept, nach wie vor in der Backstube des Stammhauses in Bad Ischl, nach wie vor ohne Konservierungsmittel. „Ein Traditionsrezept kann man nicht verändern“, sagt Josef Zauner. Innerhalb eines Tages verwandeln die Konditoren die Zutaten in den Zaunerstollen. Er ist bis zu drei Monaten haltbar und im Salzkammergut ausschließlich in Bad Ischl erhältlich.

Ganzjährig: **Konditorei Zauner** Pfarrgasse 7 | 4820 Bad Ischl
Mai-Oktober: **Restaurant Esplanade** Hasnerallee 2
4820 Bad Ischl | www.zauner.at

Joghurt aus St. Wolfgang, Senf aus Bad Aussee, Pralinen vom Attersee. Der Geschmack des Salzkammergutes passt in jeden Reisekoffer. Das Salzkammergutmagazin hat Delikatessen zum Mitnehmen ausgewählt.

Traditionelle Rezepte sind Basis des Ischler Lebkuchens.



ISCHLER LEBKUCHEN

Tradition steckt auch im Ischler Lebkuchen. Über 40 verschiedene Lebkuchen werden in der Backstube in Bad Ischl nach alten Rezepten von 1848 gebacken. Mehl aus der Region, Honig, Nüsse, Früchte, Gewürze und Schokolade kommen in die süßen Spezialitäten, von denen der Elisen-Lebkuchen – ein feiner Lebkuchen auf Oblaten – zu den beliebtesten zählt. Gegründet wird die Lebzelterei von einem Nürnberger. Die Familien Tausch und Kieneswenger führen den Betrieb bis 2006. Dann übernimmt der Bauunternehmer Josef Zeppetbauer. Der Geschmack des Ischler Lebkuchens überzeugt ihn so sehr, dass er beschließt die Backstube nicht aufzugeben. Ischler Lebkuchen findet man im Salzkammergut in Bad Ischl, in ausgewählten Geschäften, auf Kirtag- und Advent-Ständen.

Ischler Lebkuchen Schulgasse 1 | 4820 Bad Ischl
www.ischler-lebkuchen.at



Foto: Seegut Eisl

Milch von glücklichen Schafen steckt im Joghurt der Familie Eisl.

Senf aus dem Salzkammergut? Warum nicht, dachte sich Rainer Haar aus Bad Aussee. Die Senferei Annamax führt aktuell 23 verschiedene Sorten.



Foto: Annamax

BIOLOGISCHE SCHAFPRODUKTE

100 Prozent biologische Schafmilch. Das ist die Grundlage der vielfach ausgezeichneten Wolfgangseer Schafprodukte der Familie Eisl. Auf dem Seegut Eisl in Abersee beim Wolfgangsee fertigt die Familie seit über 25 Jahren ihre Produkte: Frischkäse, cremiges Joghurt – Natur oder mit Bio-Obst verfeinert –, Dessertkäse (etwa mit Honig) oder Molkegetränke mit Holunderblüten und Erdbeeren. 140 Ostfriesische Milchschafe liefern dafür die Milch. „Unsere Schafe sind sehr glückliche Schafe. Wir glauben, dass sie bei uns in Abersee im Schafparadies leben“, sagt Tochter Katharina Mösl. Vom Frühjahr bis in den Herbst sind die Tiere auf der Weide, die Jungschafe kommen im Sommer auf die Alm, das ganze Jahr können sie in die Natur. Die Wolfgangseer Schafprodukte sind von Mitte Februar bis Mitte November direkt ab Hof oder in ausgewählten Bio- und Lebensmittelläden in der Wolfgangsee- und Mondseeregion erhältlich.

Seegut Eisl Farchen 24 | 5342 Abersee
www.seegut-eisl.at

SELBSTGEMACHTER SENF

Sie nennen ihn den „Zotter des Senfes“, Rainer Haar von der Senferei Annamax in Bad Aussee im Ausseerland-Salzkammergut. Weil ihm gängige Senfe nicht mehr schmeckten, wurde er vor vier Jahren kurzerhand selbst zum Senfkoch. Mitten in Bad Aussee kreiert er nun traditionelle und ausgefallene Senfe, 23 sind es aktuell. Seine Geschmacksvariationen reichen vom Natur- und Preiselbeersenf über Waldhonig- und Kräutersenf bis hin zum Senfkaviar und Steiersenf. Die Zutaten dafür stammen fast ausschließlich aus der Steiermark, der Essig etwa von der Essigmanufaktur Gölles in Riegersburg, das Natursalz aus dem Ausseerland-Salzkammergut. Verkosten und kaufen kann man die Senfe direkt bei Rainer Haar in Bad Aussee. Am besten beim samstäglichem Weißwurst-Brunch.

Senferei Annamax Meranplatz 36 | 8990 Bad Aussee
www.senferei.at



Foto: Brauhaus Gusswerk 2015

Craft Beer erobert auch das Salzkammergut: Das Brauhaus Gusswerk braut seine Biere in Hof bei Salzburg.

BIOLOGISCH-DYNAMISCHES BIER

Das Brauhaus Gusswerk in Hof bei Salzburg in der Fuschlseeregion Salzkammergut ist in den vergangenen Jahren zum Synonym für ausgezeichnetes Biobier aus Österreich avanciert. Braumeister und Diplom-Biersommelier Reinhold Barta braut seit 2007 nach alten Traditionsverfahren und verwendet österreichische Zutaten aus biologisch-dynamischem Anbau. Die Brauerei ist eine von weltweit zwei Demeter-zertifizierten Brauereien und auf nachhaltige Produktion und bewussten CO₂-Verbrauch bedacht. Das schmeckt – nach rund 20 verschiedenen Biersorten mit wohlklingenden Namen wie Weizenguss (Weißbier), Die schwarze Kuh (Stout), Weißes Nicobar I.P.A. (Österreichs erstes Weizen-Indian Pale Ale) oder Dies Irae (Starkbier). Gusswerk-Bier gibt es auch alkohol-, glutenfrei oder als Radler.

Brauhaus Gusswerk Römerstraße 3 | 5322 Hof bei Salzburg
www.brauhaus-gusswerk.at

AUSGEZEICHNETER EDELBRAND

Die Edelbrände von Johann Stabauer sind von Welt-niveau. Dabei ist der Landwirt und Hotelier im Schnaps-geschäft noch ein Jungspund. Seit 2012 steht er in der Schnapsbrennerei. „Unser Hof besitzt das Maria-Theresia-Brennrecht von 1740“, sagt er. Bereits 2016 erhält sein „Trester Gelber Muskateller“ die Destillata-Auszeichnung „Edelbrand des Jahres“. Mittlerweile brennt Stabauer 40 verschiedene Sorten und testet die Grenzen des Möglichen: Bärlauchschnaps, Heuschnaps oder ein Cuvée aus Trauben, Äpfeln und Zwetschken sind da nicht ungewöhnlich. Ab sofort lässt er seine Hotelgäste am Schnapsbrennen auch teilhaben – in der neuen Schaubrennerei in seinem Hotel Leidingerhof im Tiefgraben im Mondseeland-Salzkammergut.

Obwohl ein Neuling in der Szene, gewinnt Johann Stabauer mit seinen Edelbränden einen Preis nach dem anderen.



Foto: Johann Stabauer

Panorama-Gasthof-Pension Leidingerhof
 Obergaisberg 7 | 5310 Tiefgraben/Mondsee
panorama-leidingerhof.at



Foto: Konditorei Karl Ottet

Die Klimt-Praline hätte wohl auch ihrem Namensgeber geschmeckt: dem Künstlergenie Gustav Klimt.



Foto: Garwerkstatt Salzburg, Carolin Eisl

Gerlinde Egger empfiehlt die Garkiste für Suppen, Eintöpfe, Gulasch, Ragout, gegartes Gemüse oder Getreide.

KÜNSTLERISCHE PRALINE

Ein Besuch in der Region Attersee-Salzkammergut führt unweigerlich zum Maler Genie Gustav Klimt. Klimt zum Essen statt zum Betrachten – das ermöglicht die Original Klimt-Praline der Konditorei Ottet aus Schörfling am Attersee. Ganz Klimt ist die mit Zartbitter-Schokolade umhüllte, Amarettoganché-gefüllte Praline quadratisch geformt und mit Blattgold (23,5 Karat) dekoriert. „Wir wollen damit den Bezug zum Jugendstil und zu Klimts goldener Periode vermitteln“, sagt Ottet. 2004 wurde die Klimt-Praline von „Culinarium Österreich“ als Kostbarkeit der Genussregion Österreich ausgezeichnet. Zu haben ist sie unter anderem auch im Klimt-Museum in Kammer-Schörfling am Attersee. Da kann man gleichzeitig „Klimt essen und betrachten“.

Konditorei Karl Ottet Marktplatz 6 | 4861 Schörfling am Attersee | www.konditor.at

PRAKTISCHE GARKISTE

Nicht direkt zum Essen, aber zum schonenden Zubereiten für eine Vielfalt an regionalen Salzkammergut-Gerichten, ist die Fuschler Garkiste. „Kochen mit der Garkiste bedeutet nachhaltig kochen“, sagt Gerlinde Egger. Sie fertigt gemeinsam mit Alois Eisl die schlichte Buchenholzkiste mit dem Email-Kochtopf in Fuschl am See. Nachhaltig deshalb, weil die Gerichte im Topf nur kurz aufgeköchelt werden und in der Kiste in ihrer Eigenwärme fertig garen. „Das spart Zeit und Strom“, sagt Egger. Und erhält wertvolle Inhaltsstoffe der Zutaten. Besonders geeignet ist die Kiste für Suppen, Eintöpfe, Ragout, Gulasch, gegartes Gemüse oder Getreide. „Wir machen auch Joghurt und Sauermilch in der Kiste“, verrät Egger. Zu kaufen gibt's die Garkiste in verschiedenen Größen, samt Topf und Garkissen, direkt in Fuschl am See.

Garwerkstatt Winklweg 3 | 5330 Fuschl am See
www.garwerkstatt.at



DAS SALZKAMMERGUT IM EIGENEN KOCHTOPF

Wie abwechslungsreich das Salzkammergut schmeckt, beweisen unzählige Gasthäuser, Restaurants und Lokale. Fünf ausgewählte Gaststätten aus der gesamten Region verraten ihre – durchaus deftigen – Rezepte. Zum Nachkochen am eigenen Herd!



TRAUNSEEFISCHSUPPE

(4 Personen)

Zutaten

- 1,2 kg ganze Fische vom Traunsee
 - Sellerie
 - 4 Fenchelsamen
 - 6 weiße Pfefferkörner
 - 8 Korianderkörner
 - 1 Lorbeerblatt
 - 6 Safranfäden
 - 1 Zwiebel
 - 4 Schalotten
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 Fenchel
 - 1 Karotte
 - 1 Gelbe Rübe
 - 2 Stangen Lauch
 - 4 festkochende Erdäpfel
 - 250 ml Weißwein
 - Olivöl
 - Rosmarin
 - Thymian
 - Salz
 - Pfeffer
 - Zucker
- Die Fische filetieren, die Karkassen kalt abspülen. Karkassen mit kaltem Wasser aufstellen, am Herd langsam aufkochen, den Schaum kontinuierlich abschöpfen. Lauch, Zwiebel, Sellerie grob schneiden, mitsamt den Gewürzen beifügen, ca. 15 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb abpassieren. Für noch mehr Geschmack kann man den Fond ca. um die Hälfte einkochen. Zeitgleich die Erdäpfel separat kochen, das restliche Gemüse in Streifen schneiden. Zuerst Schalotten mit Knoblauch und Safran in Olivenöl anschwitzen. In Streifen geschnittenes Gemüse hinzufügen, mit Weißwein und anschließend mit dem Fond aufgießen. Ist das Gemüse gar, die Erdäpfel kurz darin ziehen lassen. Die grätenfreien Fischfilets glasig darin ziehen lassen. Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken.
- Rezept von Lukas Nagl**, Executive Küchenchef der Traunseehotels. Die Traunseefischsuppe wird in der Poststube 1327 in Traunkirchen in der Ferienregion Traunsee serviert.



GEBACKENE BLUTWURSTRADLN

(4 Personen)

Zutaten

- 4 Blutwürste (ca. 200 g/Wurst)
- Fett zum Ausbacken
- Salz
- Pfeffer
- Senf
- Blattsalat
- Zitrone

Für die Panier

- Menge nach Bedarf:
- Mehl
- Brösel
- Eier

Blutwürste schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Für die Panier zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Brösel wenden. Fett in einer tiefen Pfanne erhitzen, Blutwurststradln schwimmend herausbacken bis sie goldgelb sind. Aus der Pfanne nehmen, mit einem Küchenpapier überschüssiges Fett abtupfen und auf einem Blattsalat anrichten. Wenn gewünscht, Zitronendip dazu reichen.

Rezept von Eva Langwallner

vom Gasthaus Wirt Z'Zell in Zell am Moos in der Region Mondseeland-Salzkammergut. Die Blutwürste für das Rezept kommen aus der hauseigenen Metzgerei Langwallner.



Foto: Gasthaus Schloss Hochhaus

GEPRESSTER KALBSKOPF MIT STEINPILZEN UND VOGERLSALAT (10 Personen)

Kalbskopf mit Pökelsalz, Koriander, Wacholder und Lorbeerblatt einreiben und für zwölf Stunden trocken suren. Danach ca. zwei Stunden weich kochen, bis sich Schwarte und Fleisch leicht vom Kopf lösen. Die Schwarte gleichmäßig auf Klarsichtfolie legen, Fleisch und Zunge darauf verteilen. Mit Steinpilzöl und Apfelessig gut marinieren, zusammenrollen, in eine halbrunde Form pressen und erkalten lassen. Die Rolle aus der Form nehmen, in dünne Scheiben schneiden und auf mit Apfelessig bestrichene Teller legen. Steinpilze putzen, in dünne Scheiben schneiden, mit fein gehackten Schalotten kurz anbraten, auf dem Kalbskopf verteilen. Mit Vogerlsalat und Tomaten ausgarnieren.

Zutaten

1 Kalbskopf mit Zunge, 220 g Pökelsalz
25 Korianderkörner, 5 Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblätter, 250 g frische Steinpilze, 50 ml Apfelessig
300 g Vogerlsalat, 2 Tomaten
8 Schalotten, 100 ml Steinpilzöl

Rezept von Jan Grawert vom Gasthaus Schloss Hochhaus in Vorchdorf im Almtal. Grawert gilt als Köhner authentisch-bodenständiger Küche.

LAMMROLLBRATEN MIT SEMMELFÜLLE UND BUTTERERDÄPFEL (4 Personen)

Zutaten

Lammrollbraten

1 ausgelöste Lammschulter
0,5 kg Knödelbrot
3 Eier
50 g Butter, Milch nach Bedarf, Salz
Pfeffer, Thymian
Rosmarin, Kerbel
Basilikum
Bohnenkraut
Wurzelwerk

Knödelbrot, Eier, Butter, Milch zu Semmelfülle verarbeiten. Lammschulter salzen, pfeffern und mit Kräutern würzen. Lammschulter mit Semmelfülle belegen, die Schulter rollen und zusammenbinden. Im Rohr bei 180°C ungefähr eine Stunde braten. Für die Sauce das Wurzelwerk pürieren, mit Bratenrückstand vermischen, mit Mehl binden und abschmecken.

Für die Beilage werden die Erdäpfel in gesalzenem Wasser gekocht, anschließend geschält und in brauner Butter geschwenkt.

Rezept von Familie Spitzer vom Landgasthof Spitzerwirt in St. Georgen im Attergau. Der Spitzerwirt ist für seine Biolamm-Spezialitäten bekannt.



Foto: Spitzerwirt

Zutaten

Buttererdäpfel

600 g Erdäpfel
Butter

JOGHURT-MELISSENTERRINE MIT HOLLERBEERENRÖSTER & HOLLERBEERENEIS (11 Personen)

Zutaten Terrine

750 ml Joghurt (wenn möglich griechisches mit 10 % Fettanteil)
200 g Zucker, 10 Blatt Gelatine
300 g Obers, 50 g frische Melissenblätter

Zutaten Hollerbeerenröster

200 g Hollerbeeren, 100 g Zwetschken
50 g Äpfel, 50 g Birnen, 20 g Ingwer
10 g Puddingpulver, 80 g Zucker
1 g Vanille, 1 Zitrone

Terrine: 700 ml Joghurt mit Zucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser auflösen, ausdrücken und zum Joghurt geben. Obers zu 50 Prozent aufschlagen und in die Joghurtmasse geben. Ein Viertel der Masse in eine zweite Schüssel geben. Melissenblätter fein mixen und mit 50 ml Joghurt verrühren. Melissenblätter-Joghurt-Mix mit der Masse in der zweiten Schüssel glatt rühren. Weiße und grüne Joghurtmasse abwechselnd in eine Form geben. Sechs Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Hollerbeerenröster: Hollerbeeren mit Zucker vermischen und in einem Topf aufkochen. Alle Zutaten außer Vanille, Puddingpulver und Zitrone, beimengen, ca. 20 Minuten leicht köcheln. Puddingpulver mit einem TL Wasser glattrühren und mit der Vanille in den Röster einrühren. Mit Zitronensaft und Zeste nach belieben abschmecken. Zum Servieren die Terrine stürzen und aufschneiden. So ist der weiß-grüne Marmoreffekt schön sichtbar.

Rezept von Stefan Haas vom Restaurant Seeblick in Grundlsee. Er ist der aktuell einzige Zwei-Hauben-Koch im Ausseerland-Salzkammergut. Das Hollerbeerenis für sein Dessert bezieht Stefan Haas vom Biobauernhof Feuchter in Bad Mitterndorf.



Foto: Stefan Haas

NATUR- SCHÖNHEIT



Foto: www.mondsee.at

DAS MONDSEELAND MIT DEM NAMENSgebENDEN MONDSEE UND DEM IRRSEE IST EIN PARADIES FÜR FAMILIEN UND SPORTBEGEISTERTE. DANK VORAUSSCHAUENDER MASSNAHMEN ZUM SCHUTZ DER NATUR FINDET MAN HIER NOCH URSPRÜNGLICHE NATURLANDSCHAFTEN UND ARTENVIELFALT.



Der Türkenbund,
eine heimische
Lilienpflanze, ist
im MondSeeLand
zu finden.

Bereits vor rund 50 Jahren erkannten die Menschen im MondSeeLand, dass ihre Kultur- und Naturlandschaften einen wahren Schatz darstellen. Der Irrsee und seine angrenzenden Uferflächen wurden zum heute ältesten Naturschutzgebiet im Salzkammergut erhoben. Seit gut zehn Jahren ist auch der Mondsee ein offizielles Schutzgebiet von europäischem Rang. Den Menschen, die an den Ufern der Seen wohnen, ist mehr denn je bewusst, für welche Naturschätze sie die Verantwortung tragen. Durch diese Haltung konnten wahre Naturjuwelen und intakte Lebensräume für Tier- und Pflanzenwelt erhalten werden.

Der Perlenschatz

Reiskorngroß sind die Perlen, die während der Laichzeit dem Männchen auf den Schuppen wachsen. Daher sein Name: Perlfisch (*Rutilus meidingerii*). Er entstammt der großen Familie der Karpfenfische. Neben dem Mondsee sind nur noch der Wolfgang- und Attersee sein letztes Rückzugsgebiet. Dabei war dieser ganzjährig geschützte Weißfisch, der bis zu 80 cm groß werden kann, früher in den großen Flüssen wie Donau, Traun und Inn sowie in vielen Seen verbreitet. Zur Laichzeit unternimmt der Perlfisch kurze Wanderungen in die Zu- und Abflüsse seiner Heimatgewässer. Die Larven lassen sich später in den See spülen. Die Jungfische bevorzugen die seichte Ufernähe zum Aufwachsen. Dazu bedarf es natürlicher Kiesufer, wie sie am Mondsee noch reichlich vorhanden sind. Die im April stattfindenden Laichzüge lassen sich in den Zuflüssen des Mondsees, wie der Zeller Ache, gut beobachten.

Flötentöne leiten den Frühling ein

Rund um den Irrsee brütet der vom Aussterben bedrohte Große Brachvogel, der hier seinen unversehrten Lebensraum vorfindet. Moore und Feuchtwiesen werden zum Brüten bevorzugt. Die Stimme ist ein lauter, sehr melodisch klingender, wehmütiger Ruf. Um die Brutreviere zu markieren, singen die Männchen im Frühjahr eine flötende und

trillernde Strophe. Diese Flötentöne sind im MondSeeLand untrügliches Zeichen, dass der Frühling Einkehr hält. Im Winter ziehen die Vögel an die Küsten in West- und Südeuropa.

Intaktes Miteinander

Natürlich stehen Mondsee und Irrsee seinen Bewohnern und den Gästen zur mannigfaltigen Freizeitgestaltung zur Verfügung. Jedoch ist bei allen Aktivitäten ein gewisses Augenmaß im Umgang mit Natur und Tieren angebracht. Mit dem Fahrrad, wandernd oder mit einem Ruderboot über die Wellen gleitend, lassen sich die Schönheiten der Region am intensivsten genießen. Geist, Körper und Umgebung kommen in Einklang. Ein Gefühl der Zufriedenheit und des Glücks breitet sich aus.

NATURERLEBNIS MONDSEELAND

Ganzjährig werden im MondSeeLand unterschiedlichste Aktivitäten zum Thema Naturerlebnis angeboten. Viele davon kostenlos.

Weitere Infos unter www.mondsee.at/natur oder direkt beim Tourismusverband MondSeeLand Tel.: +43 6232 2270



Foto: Fuschlseeregion, Erber

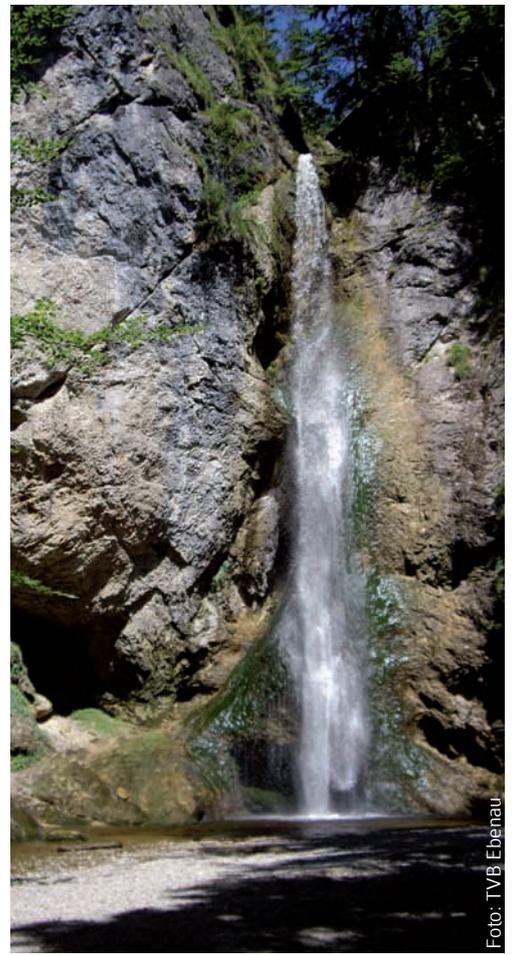


Foto: TVB Ebenau

Der Geheimtipp im wanderbaren Tal Faistenau Hintersee. Der familiengerechte Rundweg um den Hintersee, der zwischen Bergen und Seen führt.



In der Plötz kracht der Wasserfall 50 Meter in die Tiefe. Der Mensch fühlt sich hier ganz klein.



FLÜSSE UND SEEN DER URLAUBSREGION FUSCHLSEE

PRICKELND UND STILL

Wasser ist in der Urlaubsregion Fuschlsee ein landschaftsbestimmendes Element. Das Salzkammergutmagazin begibt sich auf nasse Spurensuche – abseits der großen Gewässer.

Der Fuschlsee kommt einem ins Gedächtnis, denkt man an die Urlaubsregion Fuschlsee. Doch da ist mehr: Es sprudelt und plätschert, säuselt und gluckert auch abseits des bekanntesten Sees. Und als eine der ersten schneefreien Regionen des Salzkammergutes erfrischt das (Bade)Wasser seine Gäste bereits ab Mai.

Imposant und laut etwa in der Plötz in Ebenau, wo sich der Wasserfall – umgeben von fünf historischen Mühlen aus dem 17. und 18. Jahrhundert – 50 Meter in die Tiefe stürzt. Die Mühlenräder stehen hier schon seit über 50 Jahren still, auf den Dächern wächst das Moos, doch der mittlere Rettenbach kracht nach wie vor in die Tiefe und in der Prallzone am unteren Ende des Wasserfalls fühlt sich Mensch plötzlich ganz klein. Auch in der Strubklamm, nur einen Katzensprung von der Plötz entfernt, zwischen Wiestal-Stausee und Strubklammsee, steigt gehörig der Respekt vor der Natur: Hier zwängt sich der Almbach durch die enge Klamm. Mutige kommen ihm bei einer Schluchtenwanderung (Canyoning-Tour) ganz nah, Gemütliche erfahren die Klamm – sprichwörtlich – mit dem Auto oder dem Rad.

Felsenbad und Filblingsee

Etwas entspannter geht's da schon im Felsenbad Faistenau zu: Dort gurgelt das Wasser in sogenannten Gumpen, beckenartige Strudeltöpfe, die Eis, Geröll und Wasser in jahrelanger Stetigkeit aus dem Fels gewaschen haben. Genussvoll taucht man hier die Füße ins kalte Nass oder springt gleich ganz hinein, um sich dann auf einen der sonnenwarmen Felsen zurückzuziehen. Das Naturbad am Beginn des Strüblweiher-Stausees wird seiner Bezeichnung zu 100 Prozent gerecht – reges Freibadtreiben oder umfassende Schwimmbadinfrastruktur sucht man hier vergeblich. Im Gegensatz zum etwas südlich gelegeneren Hintersee. Er gilt als einer der vielseitigsten Seen der Region, mit zahlreichen frei zugänglichen Uferzonen und zwei öffentlichen Badeplätzen – Badespaß ist hier garantiert.

Ganz ruhig und still ist's schließlich am Filblingsee. Ein Rückzugsort, wie er im Buche steht. Der kleine Bergsee auf 1.307 Metern erinnert entfernt an einen Vulkansee – schließlich liegt er rund 100 Meter unterhalb des Wanderweges. Auch hier ist's die Einsamkeit, die man in vollen Zügen genießen kann. Keine Hütte ziert das Ufer, kein Spielplatz stört das Idyll – am Filblingsee herrscht ausschließlich Natur pur. Der Weg hinauf führt von der Tiefbrunnau in Faistenau über die Sattelalm oder – ideal für wandernde Familien – vom Fuschler Ortsteil Brunn über einen Bergrücken in Hof-Baderluck. Der Lohn für den Aufstieg sind die Stille und der See.



Foto: Gallner

Canyoning in der Strubklamm

Mut zusammennehmen, Helm aufsetzen, los geht's: Professionelle Canyon-Guides begleiten Wagemutige von 1. Mai bis 30. Oktober durch die Strubklamm.

Eine Tour dauert zwischen drei und vier Stunden. Informationen beim Hotel Obermayr in Ebenau. Der Jungwirt und Jungpapa Max Obermayr ist selbst begnadeter Guide und geht gerne mit auf Tour. Tel.: +43 6221 72 36 info@hotel-obermayr.at.

ERLEBEN SIE
ECHTE
HANDARBEIT



ERLEBNIS

BY GMUNDNER KERAMIK

MANUFAKTURFÜHRUNGEN

Spannung pur mit ausführlichem Einblick in unsere Malwerkstätten, wertvollen und verrückten Ausstellungsstücken und unterhaltenden Erlebnis-Stationen.

KERAMIK SELBST BEMALEN

In lockerer Atmosphäre, unter fachkundiger Anleitung und mit original Formen, Farben und Werkzeugen malen Sie Ihr eigenes Unikat.

MANUFAKTURVERKAUF

Bei uns finden Sie das gesamte Sortiment, professionelle Beratung, besondere Schnäppchen und Ware der 1. und 2. Wahl. Lassen Sie sich von unseren gedeckten Tischen inspirieren.

Alle detaillierten Informationen zu
Terminen & Preisen finden Sie unter
www.gmundner.at

* NEU auch an Wochenenden
* Ganzjährig möglich
* Ideal bei jedem Wetter



GMUNDNER
KERAMIK



Foto: Fuschlseeregion, Erber

AUF SCHUSTERS RAPPEN DURCHS SALZKAMMERGUT

Der erste Salzkammergut-Weitwanderweg vereint Berge und Seen in unvergleichlicher Manier. Er führt auf rund 350 Kilometern durch alle zehn Regionen des Salzkammergutes und als erster Rund-Weitwanderweg über drei Bundesländer in Österreich. Am 7. Juni 2017 wird der Weitwanderweg offiziell eröffnet.



Foto: Fuschlsee-Region, Erber



Salzkammergut pur

Weitwanderwege führen normalerweise durch verschiedene Staaten. Im Salzkammergut verbindet der Weitwanderweg, als erster in Österreich, drei Bundesländer: Oberösterreich, Salzburg und die Steiermark. „Wir wollen einfach zeigen, wie das Salzkammergut wirklich ist“, sagt Michael Spechtenhauser, Geschäftsführer der SalzkammergutTourismusMarketing-GmbH, der Dachorganisation der Tourismusregionen im Salzkammergut. „Wir haben für den Weitwanderweg keine Wege gebaut, die Natur also nicht zusätzlich möbliert, sondern bestehende Routen intelligent zusammengefügt. Man erwandert darauf die gesamte Natur- und Kulturlandschaft des Salzkammergutes.“ Ab Gmunden ist der Weg gegen den Uhrzeigersinn beschildert, die Wandernden folgen einem kaisergelben S auf schwarzem Untergrund durch die Region.

*Hallstatt einmal von oben besehen.
Der Salzkammergut-Weitwanderweg eröffnet
neue Perspektiven auf die Region.*



Foto: Gisbert Rabeder

Entlang von Bergen und Seen

Leitmotiv des Weges sind – naturgegebenenmaßen – Berge und Seen. „Man kann mit der Badehose – oder ohne – nahezu überall ins Wasser hüpfen und man kann das Wasser auch trinken“, verrät Michael Spechtenhauser. Der Weitwanderweg stehe somit auch für genussorientiertes Wandern. 67 glasklare Seen funkeln vom flachen Norden bis in den gebirgigen Süden des Salzkammergutes, über 35 befinden sich entlang der Wanderroute. Zur Übernachtung laden sowohl einfache Hütten am Berg als auch sternengekrönte Hotels im Tal. Und neben dem Fußmarsch lassen sich – je nach Lust und Laune – Schifffahrten und Bergbahnen in die Tour inkludieren. „Der Salzkammergut-Trail ist für alle geeignet“, sagt Kapelari. Für die Wandernden gibt es einen eigenen Kompass-Wanderführer und GPS-Wanderdaten auf dem Tourenportal des Alpenvereins. Am 7. Juni 2017 wird der erste Weitwanderweg des Salzkammergutes offiziell eröffnet. Mit einem großen Fest auf dem Bad Ischler Hausberg, der Katrin.

„Man war nur dort, wenn man zu Fuß dort war“, sagt Peter Kapelari, stellvertretender Generalsekretär des Österreichischen Alpenvereins, über das Salzkammergut. Gemeinsam mit dem Alpenverein und den Naturfreunden haben die zehn touristischen Regionen des Salzkammergutes den ersten Salzkammergut-Weitwanderweg geboren. „Man kommt vom Hochgebirge bis ins sanfte Alpenvorland und erlebt eine unvergleichliche Vielfalt an Bergen und Seen“, ist Kapelari begeistert.

INTERVIEW MIT WANDERSMANN GISBERT RABEDER

„A KULTIGE G'SCHICHT“

Gisbert Rabeder aus St. Wolfgang, einst Förster, zeitlebens begeisterter Wanderer und Bergsteiger, hat den gesamten Salzkammergut-Weitwanderweg erwandert. Fünf Fragen an den Weitwanderweg-Kenner.



Foto: Gisbert Rabeder

Gisbert Rabeder hat mit Familie, Freunden und Hund den gesamten Salzkammergut-Weitwanderweg erwandert.

Sie sind ein erfahrener Wandersmann. Wo hat Sie der Salzkammergut-Weitwanderweg überrascht?

Der Weg von den Langbathseen bei Ebensee nach Steinbach – den kannte ich überhaupt nicht. Es ist ein sehr gemütlicher und flacher Weg, der mir gezeigt hat: Auch Einheimische können etwas Neues entdecken.

Der Weitwanderweg ist für Wanderer mit guter Kondition angelegt. Welche Strecke eignet sich besonders für Familien?

Mit Kindern zu wandern ist das schönste Wandererlebnis überhaupt. Die Tour im Almtal – vom Almsee nach Grünau – ist ideal für Familien mit Kleinkindern. Der Weg ist sehr eben und auch für Kinderwägen geeignet.

Kann man den Salzkammergut-Weitwanderweg auf einmal bewältigen?

Wer den Weg durchgehen will, braucht drei Wochen lang stets schönes Wetter. Und dann muss er auch noch jeden Tag gehen wollen. Empfehlenswert ist es sicher, den Weg in Etappen aufzuteilen.

Haben Sie eine Lieblingsetappe für sich entdeckt?

Die für mich mit Abstand schönste Etappe ist von Gössl in Grundlsee hinauf auf das Appelhaus im Toten Gebirge. Das ist einer der anstrengendsten Abschnitte, aber die landschaftlichen Schönheiten des Salzkammergutes sind hier einfach geballt vereint. So etwas hat man sonst nirgendwo.

Was ist für Sie das Besondere am Salzkammergut-Weitwanderweg?

Die Besonderheit ist die Kombination von Berg und See. Der Weitwanderweg ist einfach eine kultige G'schicht. Den muss man einmal in seinem Leben gegangen sein.

Der Salzkammergut-Weitwanderweg in Zahlen

350 Kilometer | 20 Tagesetappen (maximal 9 Wanderstunden/Etappe) | 10 zusätzliche, teils sehr alpine Varianten | über 14.000 Höhenmeter

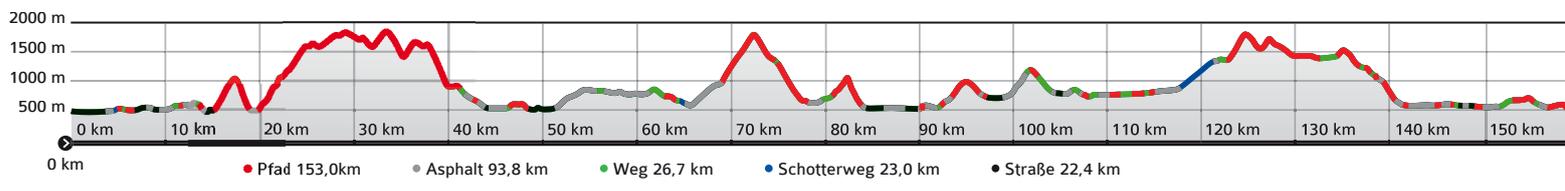
Eröffnung: 7. Juni 2017, bleiben Sie up-to-date auf trail.salzkammergut.at

Buchtipps:

Kompass Wanderführer Salzkammergut BergeSeen Trail 14,99 €

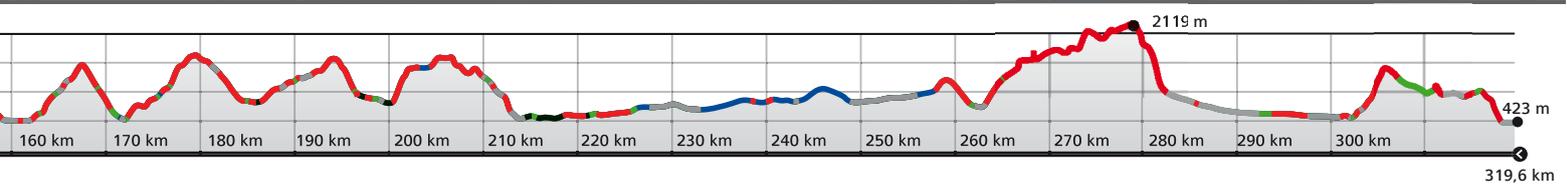
Kompass Wanderkarte Salzkammergut BergeSeen Trail 8,99 €

Übersichtskarte Weitwanderweg BergeSeen Trail kostenlos erhältlich unter trail.salzkammergut.at



salzkammergut

berge seen trail



DIE PFOAD IST KEIN HEMD

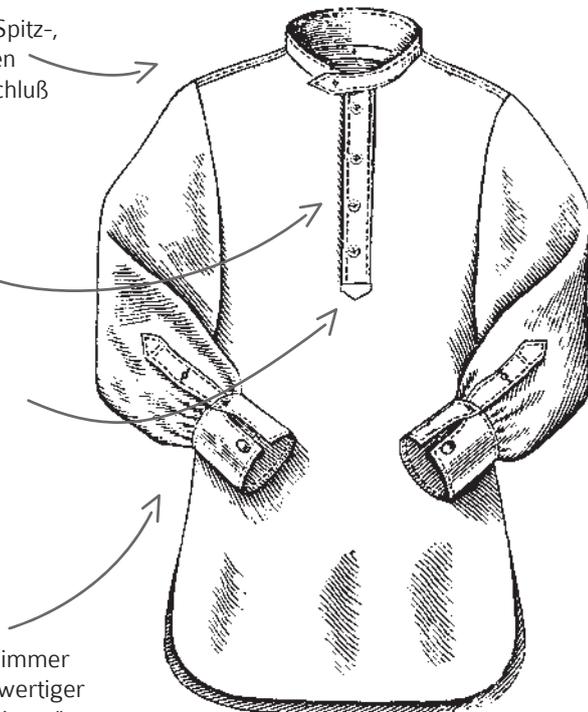
SEIT GENERATIONEN... die Original Gössl Pfoad. Was begrifflich schon vor 60 Jahren aus dem Wörterbuch und schon aus so manchem Kopf gestrichen war, wurde vor 40 Jahren von Gössl wiederbelebt. Sie erfreut sich seither bester Gesundheit – ja mehr noch, denn im Gössl Atelier hat sie sich nun auch weiterentwickelt: die Pfoad.

Der Kragen kann als Spitz-, Rund- oder Stehkragen (Abb.) mit Riegelverschluss gefertigt sein.

Die Knöpfe sind immer aus waschbaren Naturmaterialien wie Perlmutter oder Horn gefertigt.

Die Knopfleiste endet in der unteren Mitte des Brustbereiches. Den Abschluss bildet das typisch 5-eckige „Rieger“ und bietet Platz für eine Monogramstickerei.

Die Originalpfoad hat immer lange Ärmel mit hochwertiger „Herrenschlitzverarbeitung“.



„Schlafende Bauern“ von Jean Francois Millet | 1866



Der Bauer vlg. Christan mit einem Heufachtl, Albert Rastl | 1947

Die Pfoad, ursprünglich ein als einfaches Arbeitshemd konzipiertes Kleidungsstück, ist ein wahrhafter Europäer und hierzulande in geringen Abwandlungen fixer Bestandteil jeder regionalen Tracht. In seiner Urform jedoch ist dieses Kleidungsstück wesentlich älter als jede Tracht. Ein um 1900 in Ägypten gefundenes Leinenhemd hat laut neuester Forschung nicht nur mehr als

6.000 Jahre auf dem Buckel, sondern weist auch die wesentlichen Merkmale des uns bekannten Pfoadls aus. Im Gegensatz zum „Hemd“ handelt es sich bei der „Pfoad, Pfaid oder Pfeit“ immer um ein ganz bestimmtes Kleidungsstück: ein praktisches Schlupfhemd aus Leinen. Über Jahrhunderte ist es eines der beliebtesten Kleidungsstücke. Die Einführung der unterbrochenen Knopfleiste um



Die „neue“ Gössl Pfoad mit farbiger Knopfleiste aus Waschloden

1900 (Patent 1871) und die Erfindung halbsteifer Hemdkragen aus Doppelstoff durch die Gebrüder Hönigsberg in Wien (1863) läuteten das langsame Verschwinden des Pfoadls ein.

Vor 40 Jahren war es also, dass sich Gössl daran machte, den Herzschrittmacher an die „Linnene Pfoad“ zu legen – nicht aus taktischen Gründen, sondern aus dem Wunsch heraus, Gutes zu bewahren und innovativ weiterzuentwickeln. Über eine Million verkaufte „Original Gössl Pfoadl“ bis heute zeugen vom großen Erfolg. Persönlichkeiten wie Arnold Schwarzenegger zeigen sich genauso gern in der Gössl Pfoad wie stilbewusste Trachtenliebhaber aus dem In- und Ausland.

Die Gössl Pfoad ist immer ein Schlupfhemd, also brustseits nie ganz durchgeknöpft. Den Abschluss der Knopfleiste, knapp über dem Bauchnabel, bildet ein unverkennbares Charakteristikum: Das 5-eckige Riegerl, auf Wunsch auch mit Monogramm bestickt. Der Kragen des Original Gössl Pfoadls ist unterschiedlich – und je nach Geschmack in 3 Varianten erhältlich: als klassischer Riegelverschluss, als Spitz- oder als Rundkragen. Bei den Ärmeln ist die Original Pfoad immer in Langarm mit knöpfbare Manschette ausgeführt. Ursprünglich aus schweren Leinenstoffen, hat Gössl die oft als „rupfern“ (krazend) empfundenen Stoffqualitäten durch feinere Leinen- und ausgezeichnete Baumwollqualitäten ersetzt.

Damit ist die Pfoad nicht nur leichter und weicher geworden, sondern letztlich auch salonfähig. Die einstmalige Werktagspfoad wird heute jedem Anlass gerecht – und macht zwischen Caféhaus, Straßenbahn und Galeriebesuch gute Figur.

Klassisch, natürlich, in reinem Weiß, aber auch in Farbe, kostbar bestickt, aus Handdruckleinen, im Karo bis zu edlem Schwarz – bei Gössl spielt die Pfoad mittlerweile viele Stückerl. Als neuester Streich überzeugt sie als winterliche Variante mit Lodenapplikationen an Kragen, Knopfleiste und Manschette und mit fröhlichem Vichy-Karo innen als Zierde. Gemacht für Männer und Frauen, und natürlich auch für kleine Burschen und Mädchen.

AUF DEN SPUREN DER TRAPP FAMILIE

DER KULTFILM „THE SOUND OF MUSIC“ ZEICHNETE IM JAHR 1965 EIN ÖSTERREICH-BILD, DAS SICH BEI VIELEN US-AMERIKANERN UND BRITEN NACHHALTIG EINPRÄGTE. EIN HALBES JAHRHUNDERT SPÄTER WURDE DIE GESCHICHTE DER FAMILIE VON TRAPP NEU VERFILMT.



Foto: Constantin Film, J. Betke

Dreharbeiten für „Die Trapp Familie – Ein Leben für die Musik“ auf Schloss Kogl in St. Georgen im Attergau.

Die Familie von Trapp, das Salzkammergut und Salzburg werden oft in einem Atemzug genannt. Kein Wunder – gehört doch „The Sound of Music“ zu den meistgesehenen Filmen der Filmgeschichte. Der mit fünf Oscars ausgezeichnete Klassiker hat bis heute nichts von seiner Strahlkraft eingebüßt. Jährlich machen sich etwa 300.000 Menschen auf den Weg, um die Original-Schauplätze der Handlung zu besuchen. Fast zwei Drittel davon kommen aus den USA, aus Großbritannien und Irland. Sie wollen mit eigenen Augen sehen, wo die Familie von Trapp bekannte Lieder wie „Do-Re-Mi“, „My Favorite Things“ oder die vermeintliche österreichische Nationalhymne „Edelweiß“ zum Besten gab. Viele von ihnen wollen sich auch im Film besungene Gaumenfreuden wie „Crisp Applestrudels“ oder gar „Schnitzel with noodles“ gönnen – und einfach das österreichische Lebensgefühl kennenlernen.

Foto: Constantin Film, J. Betke



Das Schicksal der Trapp Familie wird in der Neuverfilmung authentisch erzählt.



Neuverfilmung aus neuer Perspektive

Seit Ende 2015 ist die Geschichte der Trapp Familie um ein weiteres Film-Kapitel reicher. „Aufgewachsen bin ich in einer märchenhaften Landschaft, in einem märchenhaften Haus“, erinnert sich Agathe von Trapp in „Die Trapp Familie – Ein Leben für die Musik“. Ihre Autobiografie war die Basis für die Filmhandlung. Eliza Bennett verkörpert die älteste Trapp-Tochter. Familienvater Georg von Trapp wird von Matthew Macfadyen gespielt, seine neue Liebe Maria von Yvonne Catterfeld. „Jedermann“-Darsteller Cornelius Obonya agiert als Chauffeur, der sich für die Nazis begeistert. „Wir versuchen den Film so authentisch wie möglich zu erzählen. Die Geschichte ist sehr emotional“, sagte Yvonne Catterfeld während der Dreharbeiten.

Die Handlung

Agathe von Trapp wächst gemeinsam mit ihren sechs Geschwistern im Erlhof im Salzburger Land auf. Ihre heile Welt zerbricht nach dem Tod der geliebten Mutter. Sie beschließt: „Ich werde nie wieder singen.“ Aufopferungsvoll kümmert sich das Mädchen um Haushalt, Geschwister und ihren Vater. Dieser ermuntert sie, ihr eigenes Leben aufzunehmen. Nach dem Umzug der Familie nach Salzburg findet Georg von Trapp im Kindermädchen Maria Gustl seine neue Liebe und eine Ersatzmutter für die Kinder. Agathe lehnt Maria ab und

empfindet sie als Konkurrentin. Die Kraft der Musik, die die Familie zusammenhält, führt schließlich auch die beiden Frauen zusammen. Sie wissen, dass knapp vor Österreichs Anschluss an Hitler-Deutschland gravierende Veränderungen bevorstehen. Ein Umfeld von aufkeimender Gewalt und zunehmendem Faschismus verlangt nach mutigen Entscheidungen. Diese Entscheidungen werden das Leben der Trapp Familie für immer verändern ...

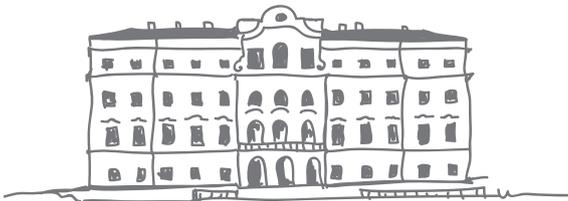
„The Sound of Music“ – Film und Wahrheit

Während „Die Trapp Familie – Ein Leben für die Musik“ möglichst authentische Szenen beinhaltet, nimmt es „The Sound of Music“ mit der Wahrheit nicht ganz so genau. Ein Beispiel: Im Film-Welterfolg flieht die Familie zu Fuß über die Berge in die Schweiz. Tatsächlich erfolgte die Flucht über Italien in die USA. Dort starben mit Agathe von Trapp (2010) und Maria Franziska von Trapp die beiden letzten Kinder von Georg von Trapp und Agathe Whitehead. Eine Ära ging zu Ende. Ihr filmisches Denkmal bleibt jedoch ewig jung. Eine Milliarde Menschen haben „The Sound of Music“ mittlerweile gesehen. Die Anziehungskraft der Original-Drehorte im Salzkammergut und in Salzburg ist ungebrochen. Dazu tragen auch Initiativen wie eine Musical-Neuaufgabe oder die jüngste Neuverfilmung bei. Es ist also keine kühne Prognose, dass die Legende der Trapp Familie noch viele Generationen begeistern wird.

DIE ORIGINAL SOUND OF MUSIC TOUR[®]

DIE LIVE GEFÜHRTE ORIGINAL SOUND OF MUSIC TOUR[®] VON SALZBURG PANORAMA TOURS CHAUFFIERT SIE AN ORIGINAL FILMSCHAUPLÄTZE. SIE ZEIGT IHNEN DIE ORTE, AN DENEN „THE SOUND OF MUSIC“ GEDREHT WURDE. DIE TOURGUIDES HABEN INTERESSANTE ANEKDOTEN FÜR SIE PARAT UND VERFÜGEN ÜBER GROSSES WISSEN RUND UM DIE TRAPP FAMILIE.

DIE ROUTE



Salzburg

Mirabellgarten, Schloss Leopoldskron, Schlossgarten Hellbrunn, Stift Nonnberg

Der Mirabellgarten wurde durch das Lied „Do-Re-Mi“ bekannt – einen der vielen Ohrwürmer aus dem Film. Schloss Leopoldskron war Schauplatz einer Bootsszene, im Schlossgarten Hellbrunn gab es eine berühmte Kusszene zwischen Maria Gustl und Baron von Trapp. Stift Nonnberg ist keine Filmkulisse. Hier heirateten Georg und Maria von Trapp.



Fuschlsee

Der Fuschlsee ist der klarste, sauberste See des Salzkammergutes mit fantastischen Badeplätzen. Das Schloss Fuschl, im Film-Vorspann zu sehen, wurde von den Salzburger Fürsterzbischöfen erbaut. Heute beherbergt es ein Luxushotel mit Golfplatz, eine Schlossfischerei und vieles mehr.



Foto: Constantin Film, J. Betke

Yvonne Catterfeld und Matthew Macfadyen spielen die Hauptrollen – hier in einer Hochzeitsszene. ↗



Wolfgangsee

Fuschlsee und Wolfgangsee dienten als Drehorte für das Picknick und weitere Panoramaaufnahmen. St. Gilgen liegt am Wolfgangsee und ist auch Geburtsort von Wolfgang Amadeus Mozarts Mutter, Anna.



Mondsee

Eine große Kirche dominiert den Ortskern von Mondsee. Einst war sie das Herz eines Klosters. In dieser Kirche wurden die Hochzeitsszenen gefilmt: Von Liesl geführt geht Maria den Gang entlang, um Baron von Trapp vor dem Altar das Ja-Wort zu geben. Für viele Tourgäste ist der Kirchenbesuch der emotionalste Moment der Tour.

Tipp: Schloss Kogl befindet sich in St. Georgen im Attergau. Das barocke Schloss befindet sich im Besitz der Familie Mayr-Melnhof. Im Film „Die Trapp Familie – Ein Leben für die Musik“ dient es als Villa der Sängerfamilie. Drei Wochen lang wurde hier gedreht. www.schloss-kogl.at

GELEBTE TRADITION AUF DER WERK BANK

Im Salzkammergut hat Handwerk einen hohen Stellenwert. Ob Hüte, Uhren, Schindeln oder Schmuck – vier Handwerker geben Einblick in Tradition und Qualität ihrer Arbeit.

FRANZ BITTNER, HUTMACHER



Foto: Wolfgang Stadler

Ischler Hüte aus Bad Ischl. Und das sprichwörtlich: „Wir sind seit 1862 ein Traditionsbetrieb – und wir hatten alle den gleichen Vornamen: Franz“, sagt Bittner und lacht.

In der Produktion mitten in Bad Ischl entstehen alljährlich bis zu 15.000 Hüte – nach wie vor in Handarbeit. Gemeinsam mit seinen Mitarbeiterinnen verwandelt Bittner die Filz-Rohlinge aus Hasenhaar oder Schafwolle in schlichte bis üppige Kunstwerke für den Kopf. „Ischler Hüte gibt es in Amerika, in Japan, viel im deutschsprachigen Raum, aber auch in Frankreich oder England“, sagt Bittner. Die Rohlinge werden in der Werkstatt gedämpft, geformt, getrocknet und schließlich garniert.

Garnierung für den Kopf

„Die Garnierung besteht aus Bändern, Schnüren, aus Gamsbärten oder Fasanenfedern. Man kann den Hut individuell gestalten“, erklärt Bittner. 80 Damen- und rund 70 Herrenhüte hat der Hutmacher in seiner Kollektion. Sie wandern sowohl im Geschäft in Bad Ischl als auch bei internationalen Händlern über den Ladentisch. Zusätzlich stattet Bittners Unternehmen viele Vereine, etwa Musikkapellen, mit Kopfbedeckungen aus. Bittner ist überzeugt: „Einen Hut kann man immer aufsetzen. Schon der Kaiser hat Ischler Hüte getragen.“



Foto: Wolfgang Stadler

Franz Bittner wurde die Hutmacherei in die Wiege gelegt. Der Unternehmer steht nach wie vor selbst in der Werkstatt und fertigt seine Hüte mit der Hand.

„Ich bin schon als kleiner Stöpsel in der Werkstatt herumgelaufen. Da war es keine Frage, dass ich je etwas anderes machen würde“, sagt Franz Bittner. Er ist Hutmacher in fünfter Generation, sein Name steht für die Original

HERBERT TRUCKER, GOLDSCHMIED

„Es ist faszinierend mit Edelmetallen und Edelsteinen zu arbeiten, Schmuckstücke zu kreieren, die jemandem Freude machen“, sagt Herbert Trucker. Der Goldschmied in Weissenbach am Attersee in der Ferienregion Attersee-Salzkammergut ist bekannt für seinen Trachten- und Jagdschmuck.

Aus Silber, Gold und Platin, aus Granat- und Achat-Edelsteinen, aus Hirschzähnen und -geweihen kreiert Trucker mittels Hammer, Feile, Säge, Zange, Bohrer oder Fräser Ketten, Anhänger, Broschen oder Ringe. Das Handwerk hat Trucker in der familiären Werkstatt gelernt. Sein Vater kam aus dem Sudetenland an den Attersee und über-

nahm nach dem Zweiten Weltkrieg die Goldschmiede in Weissenbach. Trucker selbst führt die Goldschmiede seit über 20 Jahren. „Ich bin als Kind in den Beruf hineingewachsen. So wie meine Schwester. Sie ist Goldschmiedin in Mondsee“, erzählt Herbert Trucker, der den Salzkammergut-Trachtenschmuck als seine Spezialität bezeichnet.

„Das Salzkammergut ist eine Bastion für Tradition“, meint Trucker. Und ein fruchtbarer Boden für kreative Arbeit. „Ich glaube sehr wohl, dass die Gegend inspiriert. Nicht umsonst hat Gustav Klimt hier gemalt. Und Friedrich Gulda war unser Nachbar.“ Von der väterlichen Werkbank blickt der Goldschmied bis auf den Attersee.



Herbert Trucker ist einer der wenigen Goldschmiede in Österreich, der sich noch traditionellem Trachten- und Jagdschmuck widmet. Sein Wissen ist im ganzen Land gefragt.



Foto: Lukas Dostal



Foto: Lukas Dostal

Ein Uhrmacher braucht viel Geduld und eine ruhige Hand. Aber auch ein gut gefüllter Ersatzteilschrank ist essenziell für seine Arbeit.

FLORIAN DOSTAL, UHRMACHER

Florian Dostal ist die Ruhe selbst. Umgeben vom Ticken der Uhren jeglicher Fassung nimmt er sich Zeit, über sein Handwerk zu reden: die Uhrmacherei. „Ich bin der erste Uhrmacher in meiner Familie“, erzählt der vierfache Familienvater, der die Werkstatt und das kleine Geschäft in Straß im Attergau in der Ferienregion Attergau

gemeinsam mit seiner Frau Barbara, auch Uhrmacherin und Goldschmiedin, betreibt. „Für unseren Beruf braucht man Geduld, Feinmotorik und logisches Verständnis“ erklärt Dostal.

Von kleinen und großen Zeitmessgeräten

Das Paar beschäftigt sich mit Klein- und Großuhren, repariert sowohl moderne Armbanduhren als auch Wanduhren aus dem vorigen Jahrhundert. „Wir widmen uns vom einfachen Wecker bis hin zur Firmuhr des Großvaters, der vor dem Krieg als einziges seine Uhr nicht versetzt hat. Das sind Geschichten, die uns berühren“, sagt Dostal. Neben den Uhrwerken setzen sich die Dostals auch intensiv mit Uhrgehäusen auseinander und arbeiten, bei Bedarf mit Spezialisten aus der Region zusammen. Etwa wenn es um die richtige Politur oder Emailziffernblätter geht.

Über 300 Uhren liegen pro Jahr auf der Werkbank der Uhrmacher. Die Kundschaft reist von Wien bis Vorarlberg an – oder sogar aus Norddeutschland. „Uhren vermitteln auch in Zeiten des Handys ein gewisses Image“, ist Dostal überzeugt. „Eine schöne Uhr ist wie ein schönes Schmuckstück. Das passt ein Leben lang.“

GEWINNSPIEL

DAS SALZKAMMERGUT IN BILDERN

Gewinnen Sie einen außergewöhnlichen Panorama-Kalender, der Sie mit wunderschönen Bildern durch das Salzkammergutjahr begleitet. 5 immerwährende Kalender von Andreas Mühlleitner (www.edition-panoptikum.at) werden verlost.

Gewinnfrage

Aus welcher Holzart werden die Schindeln im Salzkammergut gemacht?

Anmeldung zur Teilnahme unter:

www.salzkammergut.at/wandkalender

Die Ziehung erfolgt am 1. Oktober 2017. Die Gewinner werden aus allen eingesendeten E-Mails gezogen und im Anschluss über Ihren Gewinn informiert. Eine Barablöse des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Foto: Maria Schoiswohl



Foto: Maria Schoiswohl

Johann Schmeißner hat das Handwerk des Schindelmachens von seinem Vater gelernt. Jetzt gibt er sein Wissen an seinen Enkel weiter und erhält die Tradition.

JOHANN SCHMEISSNER, SCHINDLMACHER

Sie zieren Dächer, Wände oder Kirchtürme. Sie schimmern rötlich, gelblich oder grau. Sie sind aus Lärche, Fichte oder Tanne. Die Holzschindeln im Salzkammergut. Einer, der sie noch heute fertigt, ist Johann Schmeißner aus Faistenau in der Urlaubsregion Fuschlsee.

Ist das Wetter mau, sitzt der pensionierte Landwirt in seiner Werkstatt und macht, nach alter Tradition, Schindel um Schindel. Mit Kletzeisen und Hammer spaltet er das feuchte Holz, spannt es in die Werkbank und gleitet mit dem Reifmesser darüber. Zug um Zug. „Man muss das Holz nach der Faserung spalten und es darf keinen Ast drinnen haben, sonst ist das Dach nicht dicht“, erklärt Schmeißner. In kürzester Zeit entsteht eine Schindel. Zum Abschluss schneidet ihr Schmeißner einen Reif (schräge Kante) – damit das Wasser gut abtropfen kann.

Tradition lebt weiter

„Ich arbeite gerne mit Holz“, sagt Schmeißner, der auch drechselt. Das Schindelmachen hat er von seinem Vater gelernt. „Früher hat jeder Bauer im Winter seine Schindeln gemacht. Da war weniger zu tun. Heute mache ich das als Hobby.“ Auf Anfrage fertigt Schmeißner Schindeln, das Holz dafür holt er im November und Dezember aus dem eigenen Wald.

Ist Schmeißner auch einer der wenigen, die die Kunst des Schindelmachens noch beherrschen, so ist er auch bedacht darauf, die Tradition weiterzugeben. „Meinem ältesten Enkel habe ich eine Werkbank gebaut“, sagt er stolz. „Er arbeitet zwar mit einem kleinen Kindermesser anstatt mit dem scharfen Reifmesser, aber er hat eine wahnsinnige Freude daran.“

KULINARISCHE & MUSIKALISCHE HÖHENFLÜGE



Foto: brainpark.traunsee, MTV Ferienregion Traunsee

Die Poxrucker Sisters vor dem Seeschloss Ortheim in Gmunden am Traunsee.



160 KULINARISCHE ADRESSEN FÜR GENIESSER, 21 WANDERHÜTTEN, 15 TRAUNSEEWIRTE UND UNZÄHLIGE WUNDERBARE WANDERKILOMETER ENTLANG UND OBERHALB DES TRAUNSEES. UND MITTEN DRIN DREI JUNGE DAMEN, DIE MIT IHRER MISCHUNG AUS TRADITION, GEMÜTLICHKEIT UND NIVEAU WIE GESCHAFFEN SIND FÜR DIE REGION – DIE POXRUCKER SISTERS. BEI DIESER MISCHUNG IST ES KEIN WUNDER, DASS DIE RÖMER DEN TRAUNSEE LACUS FELIX NANNTEN, DEN GLÜCKLICHEN SEE.

Was ist das Schönste am Traunsee? Sind es die gemütlichen Wanderungen entlang von Seeufnern oder die Touren auf die Berge der Traunsee-Region? Das muss jeder für sich selbst entscheiden. Oder auch nicht, denn die weitläufige Gegend hat für jeden Wanderfreund etwas zu bieten.

Familienfreundliche Wanderwege wechseln sich mit anspruchsvollen Höhenwegen und Klettersteigen ab. Letztendlich führen am glücklichen See aber alle Wege ins Glück, oder besser gesagt in eine der 21 Traunsee-Wanderhütten. Hier gibt es eine gesunde Jause, erfrischende Getränke und auch eine Erfolgsbestätigung für sportlich ambitionierte Wanderfreunde – den Stempel. Ab 16 Stempel erhalten Wanderer als Anerkennung für ihre Leistung die silberne, ab 20 Stempeln sogar die goldene Wandernadel.

Bergerlebnisse ohne Strapazen

Gipfelsiege und prachtvolle Ausichten sind aber nicht nur den Wanderfreundinnen und Wanderfreunden vorbehalten, sie sind auch gemütlich per Seilbahn zu erreichen. Die Feuerkogel Seilbahn etwa bringt die Besucher von Ebensee aus auf das sonnigste Hochplateau Oberösterreichs. Neben herrlichen Blicken auf den Traunsee gibt es dort auch ein einzigartiges Latschenlabyrinth und einen Karst- und Dolinen-Erlebnisweg zu erkunden. Einige

Kilometer weiter nördlich erstreckt sich der Gmundnerberg über dem Traunsee. Der neue Erlebnisweg „G(eh) Wandern & G(eh)nießen“ bietet speziell Kindern zehn interaktive, humorvolle Erlebnisstationen. Hier können sich junge Wanderfreunde intensiv und spielerisch mit den Themen Gehen, Motorik, Natur, Landwirtschaft und Kulinarik auseinandersetzen.

Bergluftkonzerte mit den Poxrucker Sisters

Hoch über dem Traunsee gibt es aber nicht nur die herrliche Luft und geschmackige Köstlichkeiten zu genießen, sondern auch musikalische Höhepunkte. Am 2. Juli 2017 laden die Poxrucker Sisters am Feuerkogel zum sogenannten Bergluft-Erlebnis inklusive Bergjause und einem anschließenden Akustikkonzert ein.

Am 17. September wiederholen die sympathischen Schwestern dieses Highlight noch einmal auf dem Gmundnerberg. Stefanie, Christina und Magdalena stammen ja eigentlich aus dem Mühlviertel im Norden des Bundeslandes. Das Salzkammergut haben sie aber spätestens seit ihren ersten Auftritten fest in ihr Herz geschlossen. Hier finden sie nicht nur eine wunderbare Natur und eine breite Fanbasis, sondern auch viel musikalische Seelenverwandte, gilt das Salzkammergut doch als Kerngebiet der sogenannten Neuen Volksmusik. Musiker wie Hubert von Goisern oder Wilfried und Gruppen wie die Ausseer Hardbradler oder die Seer stammen aus dem Salzkammergut und starteten von dort aus ihre Siegeszüge durch die deutschsprachigen Hitparaden.



Foto: brainpark.traunsee, MTV Ferienregion Traunsee



Foto: Wolfgang Stadler

EIN HERZBERG MIT VIELEN ANGEBOTEN

Die Katrin ist der Hausberg der Kaiserstadt Bad Ischl. Und genauso vielfältig, wie das Angebot im einstigen Urlaubsdomizil Kaiser Franz Josephs im Tal, präsentieren sich die Möglichkeiten auch hoch über der Stadt. Eine Seilbahn, zwei einladende Einkehrmöglichkeiten, drei Gipfel, unzählige Wanderwege sowie ein Klettersteig und ein wahres Paradies für Skitourenfreunde locken das ganze Jahr über viele Gäste auf die Katrin.

Wie es sich für eine Metropole im Herzen des Salzkammergutes gehört, hat Bad Ischl auch einen Berg, der untrennbar zum Gesamtbild der Stadt gehört. Die Ischlerinnen und Ischler haben aber keinen Hausberg, sondern sogar einen Herzberg – die Katrin. „Das ist eine echte Erlebniswelt, die wir bei unserem ersten Besuch gar nicht erkannt haben. Deshalb haben wir unsere Urlaubswoche wiederholt und widmen uns ganz der Katrin“, erklären Lea und Adrian. Das junge Paar aus Wien begleitet uns in einer Kabine der charmanten 4er-Seilbahn, mit der die Gäste seit 1959 von der Kurstadt sanft in Richtung Bergstation auf der Katrinalm gleiten. Nach einer Viertelstunde sind wir auf 1.416 Metern Seehöhe angekommen.

Gastlichkeit und Genuss auf der Alm

Der erste Platz, an dem wir das wunderbare Panorama in diesem Naturschutzgebiet ausgiebig genießen, ist der Berggasthof, der direkt an die Bergstation angeschlossen ist. „Eigentlich wollten wir erst später essen, aber gut gestärkt wandert es sich doch besser“, schmunzelt Lea. Sie kann dem Anblick der würzigen Kasnocken im Pfandl nicht widerstehen. Als Kompromiss zu den noch bevorstehenden Aktivitäten teilt sie den Genuss mit Adrian.

Verstärkt werden die kulinarischen Freuden durch die Weitblicke, die sich hier in zwei Richtungen bieten. Im Nordosten erheben sich unter anderem der Traunstein und das gesamte Höllengebirge. Sogar die Hohe Schrott als westlichster Ausläufer des Toten Gebirges ist zu sehen. Auf der südlichen Seite ragt das imposante Dachsteinmassiv in die Höhe.

Ein Klettersteig, drei Gipfel und der 7-Seen-Rundblick

Unser erstes Ziel ist der Katrin-Gipfel, den wir allerdings auf unterschiedliche Art erklimmen. „Lea ist der echte Bergfex von uns beiden“, lacht Adrian, während sie den 45-minütigen Marsch zum Einstieg in den 2011 eröffneten Klettersteig in Angriff nimmt. Der 300 Meter lange Katrin-Klettersteig verläuft über die Nordabbrüche, ist mit Seilen und Trittbolzen gut gesichert. Geeignet ist er für Anfänger sowie auch für Routiniers, da der Klettersteig so einzigartige Ausblicke bietet. Erfahrung und eine sichere Ausrüstung sind dazu aber unbedingte Grundvoraussetzungen. Wir gehen inzwischen mit Adrian den Normalweg zum Gipfel auf 1.542 Metern Seehöhe weiter, wo wir kurz auf Lea warten. Unser Weg führt uns danach weiter zum Elferkogel (1.601 m) und zum Hainzen (1.638 m), ehe wir den so-



Foto: Hörnradlmaier

1.000 Höhenmeter auf 4,5 Kilometern – der Katrin Berglauf erfordert Ausdauer und Kondition.



Katriner Berglauf

Spätestens am 11. Juni 2017 sind die beiden wieder in der Kaiserstadt, wenn der Berglauf auf die Katrin stattfindet. Ob sie schon teilnehmen oder nur eine Beobachterrolle einnehmen, lassen die beiden noch offen: „1.000 Höhenmeter auf nur 4,5 Kilometern – das erfordert eine ordentliche Vorbereitung. Mal sehen, ob wir das schaffen!“ Sicher dabei sind die Topstars der internationalen Berglaufszene. In der 21. Auflage des Klassikers gibt es auch wieder einen Staffelnbewerb. Vor der Katrin Almhütte gibt es auch einen Kinderbewerb, der sich perfekt in das „Fest am Berg“, das rund um den Katrin-Berglauf stattfindet, einfügt.

Skitouren-Paradies Katrin

Auch im Winter wollen sie noch einmal für ein paar Tage nach Bad Ischl, dann aber mit voller Skitouren-Ausrüstung. Kurz vor Weihnachten nimmt die Katrinbahn nämlich ihren „sanften Winterbetrieb“ auf. Im ehemaligen Skigebiet ist nämlich das Mitführen von Wintersportgeräten nicht mehr erlaubt. Vielmehr stehen die ehemaligen Pisten und wunderbaren Routen zu dieser Zeit den Skitourengehern exklusiv zu Verfügung. Durch diese Wandlung wurde der Bad Ischler Hausberg zu einem echten Skiwander-Hotspot im Salzkammergut.



Foto: Wolfgang Stadler

genannten 7-Seenblick-Wanderweg zurück in Richtung Bergstation abschließen. Zuvor machen wir noch einen Abstecher zu „Kaisers Anstiz“, einem Aussichtspunkt, der über einen kinderwagentauglichen Spazierweg in zehn Minuten erreichbar ist. Zum Abschluss kehren wir noch in die Katrin Almhütte knapp unterhalb der Bergstation ein, wo Wirt Erwin Lechner unter dem Motto „Gschmackig und guat“ deftige Spezialitäten und hausgemachte Nachspeisen bietet. „Bei dieser Gemütlichkeit ist mir auch klar, warum der Gebirgsstock auch Katergebirge heißt. Hier kann man durchaus auch länger sitzen bleiben, und es am nächsten Tag wohl noch spüren“, lacht Lea, ehe wir uns vom jungen Paar verabschieden.

<p>SEEHÖHE</p> <p>Talstation: 474 m Bergstation: 1.416 m Katrin-Gipfel: 1.542 m Elferkogel: 1.601 m Hainzen: 1.638 m</p>	<p>21. KATRIN-BERGLAUF</p> <p>11. Juni 2017 1.000 Höhenmeter 4,5 Kilometer Distanz</p>
---	--



Mehr als 120 Partnerbetriebe im Salzkammergut bieten einen besonderen Anreiz: Sie ermöglichen ein abwechslungsreiches Freizeitprogramm zu besonders vorteilhaften Preisen. Bis zu 30 Prozent können dabei gespart werden. Die Salzkammergut Erlebnis-Card gilt vom 1. Mai bis 31. Oktober 2017 und ist in allen Tourismusbüros erhältlich.

VERANSTALTUNGEN IM SALZKAMMERGUT

VOM GRÖSSTEN BLUMENFEST ÖSTERREICHS BIS KULTURGENUSS VOM
FEINSTEN – 2017 EIN VIELFÄLTIGES ANGEBOT

1

ALMTALER SAGENROAS

Almtal, 24. Juni

Einer der wohl bekanntesten Märchenerzähler Österreichs, Helmut Wittmann, Urgestein aus dem Almtal, wird wieder mit seinen musikalischen Partnern – Genoveva Trautwein mit der Harfe und Franz Bernegger, Bockpfeife – an drei originalen und ebenso originellen Schauplätzen Sagen und überlieferte Geschichten zum Besten geben. Ein unvergessliches Erlebnis für Jung und Alt – mit sagenhaften Geschichten.

Informationen unter: www.almtal.at und
www.facebook.com/almtal.at



Foto: D. Almtal-SKG, Monika Löffl

2

EDDY MERCKX CLASSIC

Fuschlseeregion, 10. September

Der Radmarathon mit Genussfaktor in der Fuschlseeregion. Auf 63 km oder 169 km, vorbei an bis zu elf prachtvollen Seen des Salzkammergutes und des Salzburger Landes. Als Austragungsort begeistert Fuschl am See mehr als 1.200 Teilnehmer und gilt als einer der Höhepunkte im Rennradkalender, nicht zuletzt weil Schirmherr und Radlegende Eddy Merckx wieder persönlich dabei ist.

Informationen & Anmeldungen unter:
<http://eddy-merckx-classic.com>

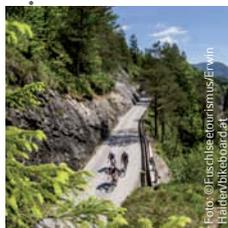


Foto: © Fuschlseeregionstourismus/Erwin Haller/Bildbeo.at

3

NARZISSENFEST

Ausseerland-Salzkammergut, 25. – 28. Mai

Österreichs größtes Frühlingsfest, in dessen Mittelpunkt die weiße Dichternarzisse steht. Weiße Blumenteppeiche bedecken die Wiesen des Ausseerland-Salzkammergutes. Aus Tausenden Narzissen werden kunstvolle Figuren geformt, die beim Stadtkorso am 28. Mai in Bad Aussee und anschließend beim großen Bootskorso auf dem Gundlsee zu bewundern sind. Umfangreiches Rahmenprogramm mit Tracht, Tanz und zahlreichen überraschenden Veranstaltungen.

Informationen unter: www.narzissenfest.at



Foto: Narzissenfest/Maria von Blumensühner

4

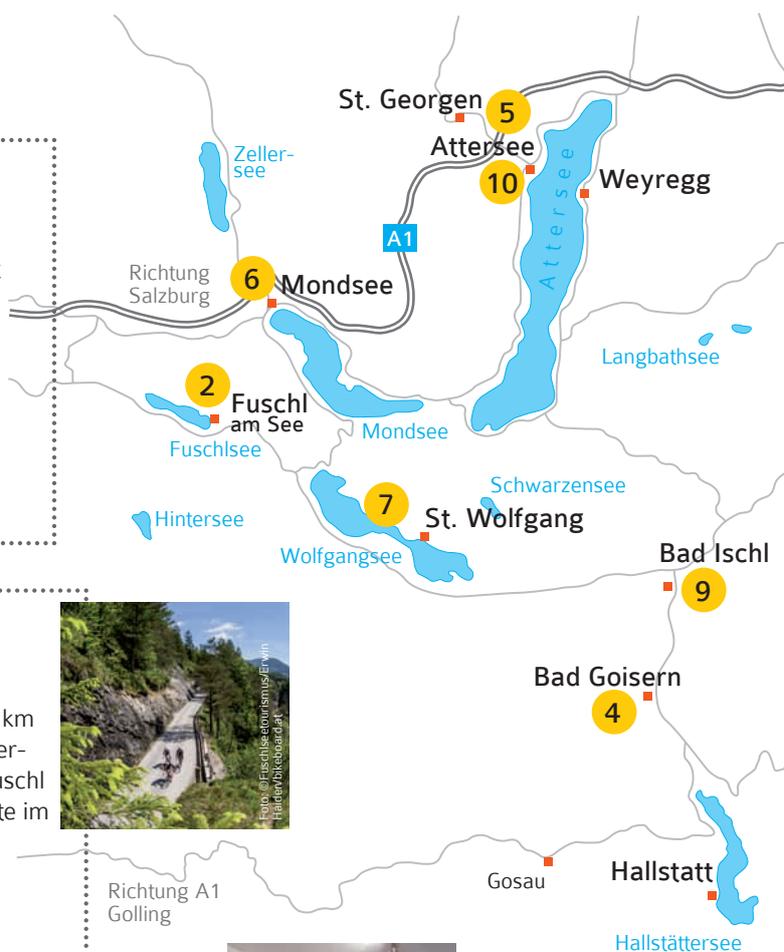
MEISTERSOMMER IM HAND.WERK.HAUS 2017

Dachstein-Salzkammergut, ab 9. Juni 2017

Unter dem Titel „Handwerk verbindet“ lädt das HAND.WERK.HAUS Salzkammergut in Bad Goisern zur Reise durch hochqualitatives und authentisches Handwerk ein. Originelle Besonderheiten werden liebevoll präsentiert und geben einen guten Überblick über das handwerkliche Schaffen des Salzkammergutes. Informationen unter: www.handwerkhaus.at



Foto: STMG, Wolfgang Steiner





5 RACE AROUND AUSTRIA

Ferienregion Attergau (St. Georgen im Attergau), 8. – 13. August
 Die Ferienregion Attergau ist 2017 erneut Start- und Zielort eines der längsten und härtesten Radrennen Europas. Die 2.200 Kilometer und 30.000 Höhenmeter müssen von den Teilnehmern in einem Stück absolviert werden – eine extreme Herausforderung für die Athleten. Der spektakuläre Zieleinlauf beim Attergauer Marktfest findet am 12. und 13. August statt. Informationen unter: www.attergau.at oder www.racearoundaustria.at



6 MONDSEER JEDERMANN

MondSeeLand, 15./22./29. Juli und 12./19./26. August
 Dieses Mysterienspiel wird in Mondsee seit dem Jahr 1922 jährlich aufgeführt. Das berührende Spiel vom Leben und Sterben des reichen Mannes Jedermann ist zeitlos aktuell. Als Aufführungsort dient eine der schönsten Naturbühnen Österreichs. Bei Schlechtwetter findet die Aufführung im Festsaal Schloss Mondsee-Irrsee statt. Informationen unter: www.mondseer-jedermann.at info@mondseer-jedermann.at



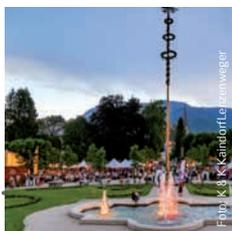
7 HERBSTGENUSS AM WOLFGANGSEE

Rund um den Wolfgangsee, September – November
 Das herbstliche Programm am Wolfgangsee vereint insgesamt 29 Betriebe unter einem kulinarischen Dach. In Jausenstationen und Schutzhütten am Berg werden Schmankerln aus der regionalen Küche an unterschiedlichen Wochentagen angeboten. Auch die Wolfgangsee-Schiffahrt ist beim Herbstgenuss dabei und lädt zur herbstlichen Seerunde bis 1. November. Details zum umfangreichen Programm finden sich in der Broschüre „Herbstgenuss am Wolfgangsee ... am Berg und im Tal“. Informationen unter: www.wolfgangsee.at



8 SALZKAMMERGUT FESTWOCHE

Traunsee, Februar – Oktober
 Die Salzkammergut Festwochen Gmunden bieten ein erstklassiges Kulturprogramm mit Musik, Literatur und Bildender Kunst an den schönsten Plätzen der Traunseeregion. Mit Isabelle Faust (7.2.), Christoph Ransmayr (11.2.), Andrea Eckert & Martin Walch (19.4.) Angelika Kirchschrager, Burghart Klaußner (28.7.), Daniel Hope (2.8.), Michael Heltau (4.8.), Ingolf Wunder (5.8.) u.v.a. Tickets und Informationen unter Tel.: +43 7612 70630 1 karten@festwochen-gmunden.at oder www.festwochen-gmunden.at

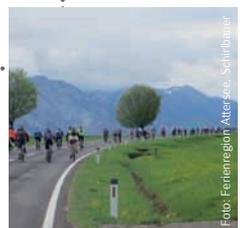


9 K & K WEINDORF

Bad Ischl, 25. – 28. Mai
 Freunde des edlen Tropfens geben sich beim Weindorf in Bad Ischl ein genussvolles Stelldichein! Top-Winzer präsentieren im Kurpark ihre besten Weine, die auch zum Verkauf angeboten werden. Ein täglich wechselndes Musik- und Unterhaltungsprogramm sorgen für Kurzweil und den Ohrenschaus zum Gaumengenuss. Informationen unter: www.badischl.at

10 AUTOFREIER RAD-ERLEBNISTAG

Attersee, 7. Mai, 10.00 bis 16.00 Uhr
 Genießen Sie mit Familie und Freunden einen gemütlichen Radtag – 48 km rund um den Attersee. Landschaftliche Schönheiten und regionale kulinarische Köstlichkeiten erwarten Sie. Information unter: www.attersee.at



LEBENDIGES BRAUCHTUM

2017 feiern die Prangerschützen in Koppl ihr 225-jähriges Bestehen, das große Jubiläumsfest findet von 30. Juni bis 2. Juli statt. Derzeit hat der Verein mehr als 70 aktive Mitglieder, Nachwuchs ist stets willkommen.



Foto: Prangerschützen



Foto: Prangerschützen

*Tradition wird bei den Prangerschützen groß geschrieben.
Der Verein feiert 2017 sein 225-jähriges Bestehen.*

„Interessierte müssen mindestens 18 Jahre alt und zuverlässig sein sowie Interesse an unserem Verein haben“, erklärt Schützenmeister Christian Stieger. Beim Abfeuern der Prangerstutzen gebe es keine Schwierigkeiten. „Beim Tragen schon eher“, sagt Stieger und schmunzelt. Schließlich seien die Prangerstutzen 14 bis 30 Kilogramm schwer, jene in Koppl gehören zu den schwersten im

Bundesland Salzburg. Ob ein neues Mitglied – aktiv oder unterstützend – aufgenommen wird, entscheidet der Ausschuss nach der Vorstellungsrunde.

Die Prangerschützengesellschaft Koppl wurde 1792 gegründet und ist seither gern gesehener Gast bei wichtigen kirchlichen und gesellschaftlichen Ereignissen. „Nach alter Tradition wurden die Prangerstutzen einzeln abgefeuert. Diesen Brauch wollen wir aufrecht halten“, betont der Schützenmeister. Schützenformationen gab es bereits zur Barockzeit. Aus den damaligen Vorderladergewehren wurden Ende des 18. Jahrhunderts echte Feuerbüchsen. Zur Verstärkung der Schallwirkung wurden die Kaliber vergrößert, die Wände des Laufs verdickt und die Lauflänge verkürzt – so entstanden die Prangerstutzen. Nachdem es damals noch nicht allzu viele Zeitungen gab, hatten Schützen in dieser Zeit die Funktion, weit hörbar zu verkünden, dass ein Fest stattfindet und dazu Leute von nah und fern eingeladen sind. Vor dem 2. Weltkrieg mussten Schützen das Pulver aus ihren eigenen Taschen bezahlen, heute übernimmt der Verein die Kosten. Im Jahr werden bis zu 200 Kilogramm Pulver verschossen. Das Pulver wird in einem sicheren Lager verwahrt, so wollen es strengere Sicherheitsbestimmungen. „Sicherer geworden sind auch die Prangerstutzen selbst, indem in die Bronzerohre vorgeschriebene Stahlkerne eingebaut worden sind“, berichtet Stieger. Zwei alte Stutzen hat der Verein als museale Stücke aufgehoben. Mit diesen wird aber nicht mehr geschossen. Alte Prangerstutzen sind auch im Heimatmuseum in Ebenau zu bewundern.

DER GRÖSSTE MOUNTAINBIKEEVENT IN ÖSTERREICH



Foto: Harald Hois

VON 14. BIS 16. JULI 2017 WIRD DIE UNESCO WELTERBEREGION HALLSTATT-DACHSTEIN-SALZKAMMERGUT ZUM ELDORADO FÜR MOUNTAINBIKER – BEI DER 20. AUFLAGE DER SALZKAMMERGUT TROPHY.

Mit 1.450 Kilometern auf 70 landschaftlich großartigen Routen zaubert das riesige Mountainbike-Angebot des Salzkammerguts ein Lächeln ins Gesicht jedes Sportlers. Das Aushängeschild der Region ist die Dachstein-Runde. Sie führt in drei Etappen rund um Oberösterreichs höchsten Berg und kann in drei Schwierigkeitsgraden (blau, rot und schwarz) befahren werden. Am Fuße des Dachsteins steigt seit 1998 alljährlich auch ein ganz besonderer Mountainbike-Event: die Salzkammergut Trophy. 220 Hartgesottene traten einst zur Premiere an. Zwei Jahrzehnte später werden im Juli 2017 mehr als 5.000 Teilnehmer aus über 40 Nationen am Start sein.

WEITERE RADSPORT- TOP-EVENTS IM SALZKAMMERGUT

21. Autofreier Rad-Erlebnistag
Attersee, 7. Mai 2017, in allen Orten
rund um den Attersee
www.attersee.at

14. Wolfgangsee Challenge
3. und 4. Juni 2017
www.wolfgangseechallenge.at

31. Mondsee 5 Seen Radmarathon
25. Juni 2017, Mondsee
www.mondsee-radmarathon.com

**Koppler MTB Rennen -
Österreichische Staatsmeisterschaften**
21. bis 23. Juli 2017
www.mountainbikers.at

Race Around Austria
8. August 2017
www.racearoundaustria.at

28. Zwölferhorn Mountainbike Rennen
20. August 2017, Abersee
www.usc-abersee.com

11. Eddy Merckx Classic
10. September 2017, Fuschl am See
www.eddy-merckx-classic.com

Königsdisziplin Marathon

Für die Härtesten unter ihnen beginnt der 15. Juli bereits um fünf Uhr in der Früh. Im Morgengrauen fällt am Marktplatz von Bad Goisern der Startschuss für den Marathon. Die Extremdistanz führt über 211 Kilometer. Unglaubliche 7.119 Höhenmeter gilt es dabei zu bewältigen. Diese Herausforderungen machen das Rennen zum härtesten Mountainbike-Marathon Europas. Neben Profis, die den Tagessieg im Visier haben, nehmen immer mehr Hobbybiker die anspruchsvolle Strecke unter ihre Räder. Ihr Ziel ist es, sich einmal in der Finisherliste zu verewigen. Während die Sieger längst feststehen und feiern, endet der Renntag für viele von ihnen erst in den Abendstunden ...

Tolles Programm für Aktive & Fans

Die Salzkammergut Trophy hat sich zur größten Mountainbike-Veranstaltung Österreichs entwickelt. Das Angebot für die Sportler wurde permanent ausgebaut. Heute stehen sieben verschiedene Distanzen zur Auswahl: neben der Extremdistanz gibt es Bewerbe über 22, 37, 53, 60, 76 und 119 Kilometer am Samstag des Trophy-Wochenendes. Dazu gibt es einen vielfältigen Programm-Mix, der das Wochenende in Bad Goisern zum unvergesslichen Fest für Mountainbiker und Fans jeden Alters werden lässt: Einrad-Downhill, Junior Trophy, eMTB-Trophy, Bike-Messe,

Hubschrauberrundflüge, Festzelt, Zuschauerpunkte, Pasta-Party, und vieles mehr.

Die Erfolgsgeheimnisse

Rund 1.100 Freiwillige arbeiten am Rennwochenende mit und tragen maßgeblich zum Gelingen der Veranstaltung bei. Viele Fäden laufen in der Organisationsleitung bei Bernhard Höll und Martin Huber zusammen. Dem Salzkammergut Magazin gab Huber als „Mann der ersten Stunde“ des Events interessante Einblicke in die organisatorische Arbeit und lüftete dabei auch ein paar Erfolgsgeheimnisse.

Welche Philosophie steht hinter der Veranstaltung, was ist dem Organisationsteam besonders wichtig?

Huber: „Wir wollen mit unserem Event vor allem auch Neueinsteiger für die Teilnahme an Mountainbike-Marathons begeistern. Jeder Tourenbiker kann bei der Salzkammergut Trophy mitmachen! Für alle Leistungsklassen gibt es die passende Streckenlänge mit großzügigen Zeitlimits. Unterwegs laden zahlreiche Labestationen zu einer Pause ein und im Ziel sorgt ein Team von Masseuren für eine rasche Regeneration. Egal, welche Distanz bewältigt wurde – im Ziel ist jeder ein Sieger, wird gefeiert und alle Teilnehmer haben die gleiche Chance auf den ganz großen Gewinn. Unter den anwesenden



Fahrern werden nach der Siegerehrung Sachpreise im Gesamtwert von 6.500 Euro verlost.“

Welche Auswirkungen hat der E-Bike-Trend auf die Salzkammergut Trophy?

Huber: „Ganz klar: Als Veranstalter sind wir gefordert, uns rasch darauf einzustellen. Bereits 2016 hatten wir einen eigenen Bewerb im Programm, der großen Anklang fand. Die Trophy für eMountainsbikes wird heuer fortgeführt. Außer-

dem gibt es im Rahmenprogramm Österreichs größten eMTB-Test – eine tolle Gelegenheit für jedermann, die neuesten Modelle vor Ort auszuprobieren.“

Welche Visionen haben Sie für die kommenden Jahre?

Huber: „Wir wollen das Zuschauerangebot ebenso weiter ausbauen wie die Bike-Messe. Unser vorrangiges Ziel ist, die Veranstaltung auf hohem Niveau weiterzuführen.“



Foto: Erwin Haiden

Martin Huber ist ein „Mann der ersten Stunde“ des Events – hier im Bild mit Andreas Goldberger und Gary Fisher, Erfinder des Mountainbikes.



Foto: Erwin Haiden



Foto: W. Kmetitsch

„MUSIK IST
UNSERE NABEL-
SCHNUR ZUM
GÖTTLICHEN.“

NIKOLAUS HARNONCOURT

MEHR ALS 40 JAHRE WAR ST. GEORGEN IM ATTERGAU FÜR NIKOLAUS HARNONCOURT ZUHAUSE UND RÜCKZUGSORT, DER PLATZ, DER IHM JENE ATMOSPHERE GEBOTEN HAT, DIE ER FÜR SEINE ARBEIT BENÖTIGTE. EIN LEBEN IN EINER DORFGEMEINSCHAFT ALS KRAFTSCHÖPFENDE INSPIRATIONSQUELLE.

Mit großer Trauer musste die Musikwelt am 5. März 2016 den Tod dieser wohl prägendsten Figur der klassischen Musikszene unserer Zeit zur Kenntnis nehmen. Familie, engste Freunde und Musiker nahmen gemeinsam mit der Bevölkerung von St. Georgen in einem berührenden und würdigen Requiem in der Pfarrkirche St. Georgen mit anschließender Beisetzung auf dem Ortsfriedhof Abschied.

Natur und Holz als Inspirationsquelle

Sein Leben hatte er dem Kampf gegen das Beiläufige und Beliebige gewidmet. Die Musik, die Natur und den Menschen begriff er als

Teile einer Schöpfung, die größer ist als alle irdische Vernunft. Nikolaus Harnoncourts Leben und Kunst speisten sich aus mehreren Kraftquellen. Eine davon war seine Leidenschaft für das Holz (*„In einer anderen Zeit wäre ich wahrscheinlich Schreiner geworden.“*). Seine in seinem Haus eingerichtete Werkstatt zeugt von höchster Professionalität und Besucher konnten Holzstühle, fertige wie unfertige, mit filigranem, hingebungsvoll ziseliertem Schnitzwerk in den Lehnen bestaunen.

Kraftschöpfen im Salzkammergut

Besonders groß war seine Verbundenheit mit der Natur. Nicht zufällig

wurde das Salzkammergut als Lebensmittelpunkt gewählt. Noch bis ins achte Lebensjahrzehnt wanderte er gern und regelmäßig. Früher mit der Familie von Quelle zu Quelle (Wasser mitnehmen war tabu), lange Spaziergänge durch die Wälder und auf die Gipfel wurden zu wichtigen Kraftquellen in Harnoncourts Leben. *Nur wer die Natur schauen und erleben kann, wer das Erhabene und Bescheidene, das Einfache und die Melancholie dieser heimischen Landstriche förmlich eingeatmet hat, der begreift, wie das Trio eines Symphonie-Scherzos oder der Dreiertakt einer Arie genommen werden muss.* Das war Harnoncourt's feste Überzeugung! Und damit, so



Foto: Hufnagl

Nikolaus Harnoncourt beim Attergauer Kultursommer am 5. August 2012.

paradox es aufs Erste klingen mag, brachte Nikolaus Harnoncourt das Volkstum in die Klassik.

Der große Visionär, der neben seinem von ihm und seiner Frau Alice gegründeten Concentus Musicus Wien die berühmtesten Orchester wie das Concertgebouw-Orkest Amsterdam, die Berliner und Wiener Philharmoniker in den größten Konzertsälen der Welt dirigiert hat, war auch Träger weltweit höchster Auszeichnungen und Autor vielbeachteter Bücher, die in mehr als 20 Sprachen übersetzt wurden. Er ist aber stets ein Mensch mit einer ungefilterten Geradlinigkeit gewesen und dem einfachen und bescheidenen Leben treu geblieben.

Der „denkbar geistvollste Herz- und Seelenöffner für die Musik“ (Thomas Angyan) – seine Flamme, die Musiker wie Veranstalter, Journalisten wie Zuhörer durch ihn

erfahren haben, hat die Musikwelt verändert und den Geschmack einer ganzen Hörergemeinschaft mitgeformt. Sein Vermächtnis wird auch in die Zukunft strahlen.

Internationale Nikolaus Harnoncourt Tage und Attergauer Kultursommer

Mechthild Bartolomey als künstlerische Leiterin des Attergauer Kultursommers freut sich zusätzlich zum sommerlichen Festivalprogramm die „Internationalen Nikolaus Harnoncourt Tage“ ins Leben gerufen zu haben. Dabei werden Musiker und Wegbegleiter von Nikolaus Harnoncourt, die mit ihm gearbeitet und deren Weg er entscheidend geprägt hat, unter dem Ehrenschutz von Alice Harnoncourt in Konzerten, Künstlergesprächen und Workshops seinen Musizierstil und sein Gedankengut weiterleben lassen.

Internationale Nikolaus Harnoncourt Tage:

5. bis 7. Mai 2017 in St. Georgen im Attergau.

www.harnoncourttage.at

Attergauer Kultursommer:

21. Juli bis 15. August 2017

www.attergauer-kultursommer.at

AUSZUG SEINER EHRUNGEN

Ehrenmitglied der Universität für Musik und darstellende Kunst Wien (2000), Grammy (2001), Ernst von Siemens Musikpreis (2002), Bremer Musikfest-Preis (2002), Georg-Philipp-Telemann-Preis der Landeshauptstadt Magdeburg (2004), Kyoto-Preis für sein Lebenswerk (2005), Großes Goldenes Ehrenzeichen des Landes Steiermark mit dem Stern (2005), Bach-Medaille der Stadt Leipzig (2007), Österreichisches Ehrenzeichen für Wissenschaft und Kunst (2008), Ehrendoktorat der Universität Mozarteum Salzburg (2008), Ehrenbürgerschaft der Marktgemeinde St. Georgen im Attergau (2009)

WANDERGENUSS IM SCHMECK- TAKULÄREN ALMTAL



„Schmecktakulär“ – dieser Begriff ist eine fast perfekte Zusammenfassung der Vorzüge des Almtals. Die idyllische Alm gab dem herrlichen Tal seinen Namen. Sie entspringt in den schroffen Nordwänden des Toten Gebirges und mündet nördlich von Bad Wimsbach-Neydharting in die Traun. Unzählige Wanderwege begleiten den sanften Fluss zu Tal oder zu Berge und bringen Wanderfreundinnen und -freunde zu einer Vielzahl an Hütten, Restaurants und Ausflugszielen, die ein Angebot vereinen – höchste Kulinarik in verschiedensten Facetten. Einfach schmecktakulär.



Foto: Schmecktakuläres Almtal, Monika Löff

Von Mai bis Oktober steht das Almtal traditionell im Zeichen des Wandergenusses. Das ist freilich dem breiten Angebot an wunderschönen Wegen, der unberührten Natur und der imposanten Schönheit der Region geschuldet. Doch das ist bei Weitem noch nicht der einzige Grund für die Beliebtheit des Almtals, wie wir anlässlich einer Wanderunde mit einer Welser Wandergruppe in Erfahrung bringen konnten. Hannes, Wolfgang, Daniel und Fred haben sich eine Auszeit genommen, um das „schmecktakuläre“ Almtal auf ihre Weise zu erkunden. Dabei entsprechen die vier jungen Oberösterreicher so gar nicht dem angestaubten Klischee, das dem Wandern lange Zeit anhaftete. „Andere fahren nach Ibiza und lassen sich faul

die Sonne auf den Bauch scheinen“, lacht Fred, der die Idee zum entschleunigten Kurztrip hatte. „Ich dachte mir, warum zum Flughafen hetzen, um dann mit Menschenmengen auf überfüllten Stränden und in standardisierten Lokalen herumzuhängen, wenn wir eine Gegend wie das Almtal praktisch vor der Haustüre haben“, erklärt der 28-jährige Mechatroniker. „Stress, Lärm und Menschenmassen haben wir in der Arbeit auch. Wir wollten einfach einmal so richtig entspannen, ohne viel Zeit mit Anreise und Kofferpacken zu verschwenden“, bringt sich Hannes ins Gespräch ein. Als Montagetechniker sehne er sich nach Ruhe und Gemütlichkeit. Da kam ihnen das Angebot des „schmecktakulären Almtals“ wunderbar gelegen.

Die junge Gruppe hat sich zum Ziel gesetzt, den erst vor zwei Jahren eröffneten Almuferwanderweg „Genuss am Almfluss“ entlang zu wandern. Gemütlichkeit und gesellige Stunden abseits des üblichen Urlaubstrubels sollten dabei im Mittelpunkt stehen. In drei Tagen möchten sie von Bad Wimsbach-Neydharting aus über Vorchdorf, Pettenbach, Scharnstein und Grünau bis zum Almsee wandern.



Foto: TVB Almtal-Salzkammergut, Andreas Röbl

Wandertipps

- Almuferweg „Genuss am Almfluss“
- Kasbergalmrunde
- Traunsee-Almtal Wander(s)spaß
- Ödseen
- Salzkammergut Berge & Seen Trail
- Heigapartie im Juni
- Altweiber Sommer ab September bis Mitte Oktober

Kulinarik, Mitgliedsbetriebe „Schmecktakuläres Almtal“

- Gasthof Jagersimmerl, Grünau im Almtal
- Bierheuriger Ranklleiten, Pettenbach
- Familien- und Klausuralm Hochberghaus, Grünau im Almtal
- Jo's Restaurant & Partyservice, Vorchdorf
- Forellenhof Wieselmühle, Grünau im Almtal
- Hoftaverne Ziegelböck, Vorchdorf
- Romantik Hotel Almtalhof, Grünau im Almtal,
- SNÄX Genuss Food Truck, Bad Wimsbach-Neydharting

Weitere Partnerbetriebe und Infos unter:
schmecktakulaeres.almтал.at

„Mit vier Stunden reiner Gehzeit pro Tag sollte das gemütlich machbar sein. Den restlichen Tag werden wir die gastronomischen Angebote der Region ausführlich erkunden“, erklärt uns Wolfgang mit einem Schmunzeln im Gesicht. Nach knapp drei Stunden gemütlicher Wanderung erreichen Sie Vorchdorf, wo Sie in der Hoftaverne Ziegelböck einkehren. Die Hoftaverne ist Traditionsgasthof und Hotel zugleich sowie Mitglied des Vereins „Schmecktakuläres Almtal“. Das Welser Wanderquartett orientiert sich dort ganz standesgemäß an der Jausenkarte. Das „Brat'l Brett'l“ mit Spezialitäten vom Almtaler Weideschwein hat es ihnen dabei angetan, auch wenn die Entscheidung, ob es nicht doch das geräucherte Forellenfilet mit Oberskren wird, einigermaßen schwer fällt. Wir lassen die vier jungen Wanderer nun wieder mit ihren Genüssen alleine. Ihr weiterer Weg wird sie über Pettenbach, Scharnstein und Grünau bis zum Almsee und den schroffen Wänden des Toten Gebirges führen. Dort kann sich die Wandergruppe überlegen, ob sie ihre Tour noch um eine ausführliche Bergtour in Richtung Ausseerland erweitert. Es gäbe noch viele Hütten und schmackhafte Ausflugsziele für sie

zu entdecken. Vielleicht machen Sie sogar noch einen Abstecher zur „Heiga Partie“, bei der, wie jedes Jahr Mitte Juni, wunderbare Schmankerl aus der heimischen Landwirtschaft präsentiert und serviert werden.

Den Beginn des Wander- und Genussschwerpunkts im Almtal macht die „Heiga Partie“ im Juni, von 10. bis 25.06.2017. In dieser Zeit gibt es buchbare Angebote rund ums Wandern mit zusätzlichen Leistungen aus der Landwirtschaft und natürlich die Möglichkeit, in einem der Partnerbetriebe von Schmecktakuläres Almtal regional zu speisen.

Im Spätsommer und Frühherbst, von 30. September bis 15. Oktober 2017 gibt es den „Altweiber Sommer“, der ebenfalls zum Wandern einlädt, und mit interessanten Leistungen sowie natürlich wieder der Möglichkeit, bei den Partnerbetrieben von Schmecktakuläres Almtal regionale Schmankerl zu essen.

GOLFVERGNÜGEN AN DEN SCHÖNSTEN PLÄTZEN



KAISER GOLF TURNIER

18. August 2017

Salzkammergut Golfclub St. Wolfgang

Modus: Stableford

18 Loch, 71 Par

www.salzkammergut-golf.at

Foto: OÖTourismus, Hermann Erber

ALS KAISER FRANZ JOSEPH ZUM ENDE DES 19. JAHRHUNDERTS REGELMÄSSIG BAD ISCHL BESUCHTE, WIDMETE ER SICH MIT VORLIEBE DER JAGD. HEUTZUTAGE KÖNNTE MAN IHN MÖGLICHERWEISE BEVORZUGT BEI DER JAGD NACH KLEINEN WEISSEN BÄLLEN BEOBACHTEN, SO EINLADEND UND LANDSCHAFTLICH REIZVOLL IST DER SALZKAMMERGUT GOLFCLUB ZWISCHEN ST. WOLFGANG UND BAD ISCHL. EIN HIGHLIGHT DES JÄHRLICHEN VERANSTALTUNGSREIGENS ZU EHREN SEINES GEBURTSTAGES IST DAS KAISER GOLF TURNIER, DAS STETS AN SEINEM EHRENTAG, DEM 18. AUGUST MIT VIEL PROMINENZ ÜBER DIE BÜHNE GEHT.



Foto:Lenzenweger

Mit Dirndlgwänd und Lederhose auf dem Golfplatz? Das gibt es nur im Salzkammergut und nur am 18. August. Denn da wird alljährlich der Geburtstag von Erzherzog Franz Joseph Karl von Österreich, kurz Kaiser Franz Joseph genannt, gefeiert. Zu Ehren des begeisterten Wahl-Ischlers laden Organisator Franz Klammer und der Salzkammergut Golfclub zum legendären Kaiser Golf Turnier mit dem ungewöhnlichen Dresscode ein.

Prominente Gäste golfen für den guten Zweck

Im Jahr 2016 wechselten sich internationale Stars an den Golfeisen der wunderbar gelegenen 18-Loch-Anlage an der Grenze zwischen St. Wolfgang und Bad Ischl ab. Der Sieg ging an die ehemalige Skiweltcup-Gesamtsiegerin Niki Hosp, dicht gefolgt von Ex-Abfahrts-weltmeister Michael Walchhofer. Auch Heather Mills, Marc Giradelli, Stephan Eberharter, Hubert Neuper, Leonhard Stock, Klaus Lindenberger oder Friedl Koncilia stellten ihr Können in den Dienst des guten Zwecks. Die Siegerehrung findet traditionell während der Kaisernacht im Lehár-Filmtheater Bad Ischl statt. Der Reinerlös der sportlich-trachtigen Kultveranstaltung kommt der Franz Klammer-Foundation zu Gute.



Foto: event-fotograf

Attersee Golfclub Weyregg: 9-Loch,
Par 68 | 4852 Weyregg am Attersee
www.gcweyregg.at

Golfclub am Attersee: 18-Loch,
Par 71 | 4864 Attersee am Attersee
www.golfamattersee.at

Golfclub am Mondsee: 18-Loch,
Par 72 | 5310 Mondsee
www.mondsee.golf

Golfclub Ausseerland: 9-Loch,
Par 70 | 8990 Bad Aussee
www.golfclub-ausseerland.at

Golfclub Drachenwand: 9-Loch,
Par 70 | 5310 Mondsee
www.gcdrachenwand.at

Golf- & Countryclub Schloss Fuschl:
9-Loch, Par 62 | 5322 Hof bei Salzburg
www.golfclub-salzburg.at/courses/fuschl

Golfclub Salzkammergut: 18-Loch,
Par 71 | 5360 St. Wolfgang
www.salzkammergut-golf.at

Golfclub Traunsee-Kirchham:
18-Loch, Par 71 | 4656 Kirchham
www.golfclubtraunsee.com

Golfclub Waldhof: 9-Loch,
Par 62 | 5330 Fuschl am See
www.golfclub-waldhof.at

Golf & Countryclub Gut Altenann:
18-Loch, Par 72 | 5302 Henndorf
www.gutaltenann.com

„WARUM DENN NUR, WARUM DENN NUR BIN ICH IN DICH VERLIEBT?“ ...

Im Sommer wird Kaiser Franz Joseph seine Popularität in Bad Ischl wieder für zwei Monate mit Franz Lehár teilen. Von 15. Juli bis 3. September steht die Kaiserstadt ganz im Zeichen des Lehár Festivals 2017. In seiner letzten Spielsaison als verantwortlicher Intendant präsentiert Michael Lakner unter anderem das Meisterwerk des österreich-ungarischen Komponisten Franz Lehár „Die lustige Witwe“.

Thomas Zisterer als Toni in „Saison in Salzburg“

Wenn das verwitwete Landmädel Hanna und Graf Danilo auf dem Ball der Pariser Botschaft von Pontevedro ihre einst unterdrückte Liebe wieder aufflammen lassen, schlagen die Herzen aller Operettenfreunde besonders hoch. „Die lustige Witwe“ von Franz Lehár ist das erfolgreichste Werk des berühmten Komponisten. Seit der Uraufführung im Jahr 1905 und dem Todesjahr Lehárs 1948 wurde diese immer junge Liebeskomödie mehr als 300.000 Mal aufgeführt.

Klingende Namen wie Reinhard Alessandri als Danilo und Regina Riel als Hanna Glawari, begleitet von Verena Barth-Jurca als Valencienne und Clemens Kerschbaumer als Rosillon, bilden den schauspielerischen Höhepunkt des Lehár Festivals in Bad Ischl 2017. In dem von László Gyükér brillant dirigierten Meisterstück ist Leonard Prinsloo für die hervorragende Regie verantwortlich.

Als zweites Stück wartet Michael Lakner mit „Saison in Salzburg“, einer Revueoperette vom Feinsten, auf, in der Monika Rebolz, Alexander Kaimbacher, Theresa Grabner-Ertl und Thomas Zisterer für schwungvolle



Foto: fotohofer.at

Begeisterung sorgen werden. In Musiknummern wie „Wenn der Toni mit der Vroni“ werden amouröse Verwicklungen vor den Vorhang geholt, die als wahre Evergreens vom Publikum seit vielen Jahrzehnten geliebt werden. Dirigiert wird das Stück, das dem bekannten Singspiel „Im Weissen Rössl“ nachempfunden ist, von Marius Burkert, Regie führt Gernot Kranner.

Als perfekte Ergänzung zu den beiden beliebten Stücken ist im Sommer 2017 in Bad Ischl auch Emerich Kálmáns halbszenisch inszeniertes Stück „Kaiserin Josephine“ zu sehen. Vincent Schirrmacher feiert dabei ein Comeback in Bad Ischl, wo er einst den Grundstein zu seiner fulminanten Karriere legte. Er wird als Napoleon um die Gunst der stimmungswaltigen und bezaubernden Miriam Portmann buhlen, die in die Rolle der Josephine schlüpft.

Auch im Jahr 2017 erwartet die Operettenfreunde in Bad Ischl somit ein wahres Feuerwerk an beliebten Stücken und erfolgreichen Darstellern, ehe sich Michael Lakner der künstlerischen Leitung der Bühne Baden widmen wird und seine Nachfolge an Thomas Enzinger übergibt.

Auch er wird mit seinem Schaffen einmal mehr betonen, warum die „Bad Ischler“ so in ihre Operetten verliebt sind.



Foto: Klemens Fellner

Das Kongress- & Theaterhaus in Bad Ischl ↗



Foto: fotohofer.at

↖
Miriam Portmann als
Kaiserin Josephine

**LEHÁR FESTIVAL
BAD ISCHL 2017**

15. Juli bis 3. September 2017
Kongress- und TheaterHaus Bad Ischl
www.leharfestival.at



KRAFT- UND SEHNSUCHTSORT

Foto: WTG

DER HOCH ÜBER DEM WOLFGANGSEE GELEGENE FALKENSTEIN IST EIN MAGISCHER ORT. HIER FINDET SICH DIE ROMANTISCHE HÖHLE, DIE DEM NAMENSGEBER DES SEES, DEM HEILIGEN EINSIEDLER WOLFGANG, ALS WOHNUNG DIENTE SOWIE DIE QUELLE, DIE ER ERWECKT HAT.

Wolfgang (* um 924 in Schwaben, + 994 in Popping, Oberösterreich) war Mönch, Missionar und später Bischof von Regensburg. Von den Orten, die mit der Heiligenverehrung von Wolfgang in Verbindung stehen, nimmt St. Wolfgang einen besonderen Stellenwert ein.

Legende

Als Wolfgang im Jahr 976 während eines Bürgerkrieges in Mondsee Zuflucht suchte, soll er, der Legende nach, die erste kleine Kirche im heutigen St. Wolfgang gebaut und viele Wunder gewirkt haben. Nachdem er 1052 heilig gesprochen worden war, entstand ein lebhafter Kult um ihn, denn man erzählte sich von vielen Wundern und Krankenheilungen, und in der Volksfrömmigkeit

verbreitete sich seine Verehrung im ganzen süddeutschen Raum und darüber hinaus.

Die bekannteste Legende, die man von ihm erzählt, berichtet, er habe am Falkenstein als Einsiedler gelebt. Dort sei ihm der Teufel erschienen, der die Felsen zusammenschob, um ihn zu zerdrücken. Doch Wolfgang stemmte Rücken und Hände gegen die Felsblöcke, die seine Eindrücke aufnahmen. Durch sein Gebet wurde er gerettet. Aus Dankbarkeit beschloss er, sein Beil ins Tal zu werfen und dort, wo er es finde, eine Kirche zu bauen. Nach drei Tagen fand er es auf einer Anhöhe über dem See wieder. Hier erbaute er ein kleines Gotteshaus zu Ehren des Heiligen Johannes des Täufer, aus dem sich die heutige Kirche von St. Wolfgang entwickelte.



Foto: WTG



Die kleine Falkensteinkirche steht direkt neben der Höhle, die dem heiligen Wolfgang als Schlafstätte diente. Der Falkenstein hatte viele Jahrhunderte lang eine kultische Bedeutung. Die merkwürdigen Steininformationen, die man dort findet, deuten darauf hin, dass schon die Kelten und die frühen Germanen hier ihre Götter anriefen. Der gespaltene Felsen, der sich in der Kirche befindet, ein sogenannter Durchkriechstein, war vermutlich schon damals Mittelpunkt eines Fruchtbarkeits- und Geburtenkultes. Erst viel später, in christlicher Zeit, erzählte man sich von der Anwesenheit des Heiligen Wolfgangs an diesem Ort.

Zu sich selbst finden

Im 15. und beginnenden 16. Jahrhundert waren die Einsiedelei und die Kirche von St. Wolfgang neben Rom, Einsiedeln und Aachen der viertgrößte Wallfahrtsort überhaupt. In den vergangenen Jahren hat das Wallfahren unter dem Begriff „Pilgern“ einen unglaublichen Aufschwung genommen. Unter dem Namen „Wolfgangsweg von Regensburg zum Wolfgangsee“ wurde der alte Pilgerweg reaktiviert und ist für Erholungssuchende, aber auch für Sinnsuchende, zu einer beliebten Destination geworden. Der Fußwanderer denkt dabei etwa an Johann Wolfgang von Goethe, der sagte: „Nur wo Du zu Fuß warst, bist Du wirklich gewesen!“

DER WOLFGANGSWEG

Die gesamte Strecke teilt sich in vier Etappen, wobei man natürlich auch individuell ein Teilstück wählen kann.

Pilgern hat Tradition und Zukunft! Wer sich heute auf den Weg macht, neue Perspektiven und Sichtweisen zu finden, sucht die Begegnung mit Menschen, Kultur, Natur und Brauchtum. Der Pilger nimmt die Natur bewusst wahr, erlebt in aller Ruhe die kulturellen Kleinode entlang des Weges und entdeckt vor allem wieder ein Stück von sich selbst. Wer sich nicht per pedes auf den Weg machen möchte, der kann sich auch mit dem E-Bike auf Wolfgangs Spuren begeben.



MAGISCHE MOMENTE IM BERG

Wo einst die Sippen der Bronzezeit, die Römer und Kelten nach Salz gruben, laden heute die Salzwelten zu einer besonderen Zeit- und Erlebnisreise ein. Über 7000 Jahre prägte das Salz die Geschichte rund um Altaussee, Hallstatt und Hallein. In den drei Standorten der Salzwelten wird die Magie der Jahrtausende spürbar, unmittelbar am Original-Schauplatz.



SALZWELTEN HALLSTATT: BRONZEZEITKINO UND WELTERBEBLICK

In der UNESCO Welterberegion Dachstein Salzkammergut lädt das älteste Salzbergwerk der Welt zu einem Besuch ein. Der Zugang liegt im wunderschönen Hallstätter Hochtal, einem prähistorischen Gräberfeld, das bis heute eine aktive archäologische Grabungsstätte ist. In den Salzwelten Hallstatt erwarten Sie interessante Führungen, Bergmannsrutschen sowie das Bronzezeitkino, eine Film-Inszenierung, die sich rund um ein wertvolles Originalfundstück entspinnt. Besuchen Sie auch die spektakuläre Aussichtsplattform „Welterbeblick“!

Salzwelten Hallstatt – geöffnet von April bis November

Sonderführung: Mai bis September, freitags, 14.00 Uhr: „Die prähistorische Expedition“ – Anmeldung erforderlich

Neu: Salzwelten-Shop bei der Talstation; täglich und ganzjährig wertvolle Salzprodukte, Souvenirs und Wellnessartikel zum Weiterschicken und sich selbst Belohnen.



SALZWELTEN HALLEIN: UND KELTENDORF SALINA

Die Salzwelten am Dürrnberg bei Hallein sind nicht nur die Stollen des Reichtums für Stadt und Land Salzburg, auch die Kelten hinterließen ihre Spuren. Hier gelangen Sie mit der Grubenbahn und über Bergmannsrutschen zu einem unterirdischen Salzsee, der mit einem Floß überquert wird. Interessante Führungen für Erwachsene und die SALLY Kinderführungen machen die Jahrtausende alte Geschichte des Salzes zum Erlebnis für die ganze Familie. Besuchen Sie auch das Keltendorf SALINA und das Keltendomuseum Hallein. Der Eintritt ist im Salzwelten-Ticket inkludiert.

Salzwelten Hallein - ganzjährig geöffnet

Familien-Tipp: Sally Kinderführungen; Spiel und Spaß mit der Grubenente für Kinder von 4 bis 10 Jahre, jeden Sonntag 11.30 Uhr (Zusatztermine im Juli & August)

SALZWELTEN ALTAUSSEE: BARBARA-KAPELLE UND GEHEIMES KUNSTDEPOT

Ein unterirdischer Salzsee mit Multimedia-Show, zwei Bergmannsrutschen und eine Kapelle zu Ehren der Heiligen Barbara – ein sakraler Ort, erbaut aus purem Steinsalz – gehören zu den Highlights der Salzwelten Altaussee. Hier ist außerdem ein wichtiger Schauplatz der jüngeren Zeitgeschichte. Im Zweiten Weltkrieg dienten die Stollen der Salzwelten Altaussee den Nationalsozialisten als geheimes Kunstdepot. In einer Dokumentation erfährt man hautnah, wie couragierte Altausseer Bergleute die wertvollen Kunstschatze vor der Zerstörung retteten.

Salzwelten Altaussee – April bis Oktober, Abendführungen im Winter

Sonderführungen: „Bomben auf Michelangelo – oder wie die Altausseer Bergleute Europas Kunst retteten“, Juli & August jeden Mittwoch
Kinderführungen mit Sally: Juli & August, jeden Montag

7.000 Jahre Salzgeschichte an Original-Schauplätzen erleben!

Führungen, Öffnungszeiten, SMS Ticketservice unter www.salzwelten.at
Unser Tipp: Die besten Besuchszeiten sind von 9.00 bis 10.00 oder ab 15.00 Uhr. Um Wartezeiten zu umgehen, empfiehlt sich der Kauf eines Online-Tickets zur fix gebuchten Tour.

WO DER WILDE FISCH WOHNT

Foto: ÖBF-Archiv/Wolfgang Simlinger

DIE SEEN DES SALZKAMMERGUTES SIND FISCHREICH: FORELLEN, SAIBLINGE, HECHTE, REINANKEN, KARPFFEN UND MEHR TUMMELN SICH DARIN. SIE SCHMECKEN ALS SPEZIALITÄT IN SO MANCHEM RESTAURANT. DER SELTENE WILDFANG UNTER IHNEN IST FISCH IN SEINER NATÜRLICHSTEN FORM.

Rund zwölf Fischarten leben in den klaren Seen des Salzkammergutes. Hechte etwa im Mondsee, Aale im Attersee oder Barsche im Wolfgangsee. Auch der seltene, vom Aussterben bedrohte Perlfisch schwimmt in den drei Seen – er ist ein Zeichen für die hohe Qualität der Gewässer.

Im Grundlsee, Hallstätter See und Toplitzsee schwimmen Reinanken, Saiblinge und Seeforellen. Sie zählen zum „Original Wildfang“ der Österreichischen Bundesforste. Das sind Fische, die vom Ei bis zum Fang ohne

menschlichen Eingriff heranwachsen. Sie werden nicht gefüttert, in ihren Lebenszyklus wird nicht eingegriffen, ihre Fortpflanzung nicht gesteuert, um die genetische Vielfalt zu erhalten. Die Bundesforste folgen hier, wie sonst auch, ihrem Motto: „Der Natur nicht mehr entnehmen, als natürlich nachwächst.“

So holen die Berufsfischer der Bundesforste die Wildfang-Fische erst nach rund vier bis fünf Jahren aus dem Wasser. Und das ganz nach alter Tradition. So wie einst 1280, als der gewerbliche Fischfang der Region erstmals

Foto: ÖBf-Archiv/Wolfgang Simlinger



←
Die Fischer holen den Wildfang nach alter Tradition aus dem Wasser. Etwa am Grundlsee im Ausseerland-Salzkammergut.

KLEINE FISCHKUNDE

Seeforelle

Die Seeforelle ist einer der größten heimischen, lachsartigen Fische und wird regional oftmals auch als „Lax'n“ bezeichnet. Sie ist ein Wanderfisch und legt während der Laichzeit im Winter ihre Eier meist in Flussmündungen ab.



Foto: ÖBf-Archiv J. Willbarth

Saibling

Den Saibling erkennt man an seinem rötlichen, gepunkteten Bauch. Er zählt zu den begehrtesten Süßwasserfischen und zeichnet sich auch durch seinen einzigartigen Geschmack aus. Er wird als Wildfang im Salzkammergut im Grundlsee gefischt.



Foto: ÖBf-Archiv J. Willbarth

Reinanke

Die Reinanke gehört ebenfalls zu den lachsartigen Fischen und ist an ihrem hellen Schuppenkleid erkennbar. Wie die Seeforelle und der Saibling bevorzugt sie tiefe, klare, sauerstoffreiche Seen als Lebensraum.



Foto: ÖBf-Archiv H. Pfarrhofer

urkundlich erwähnt wurde, machen sich die Fischer an die Arbeit: Mit der Platte, einem langen, schmalen Holzboot, typisch für das Salzkammergut, fahren sie auf den Grundlsee oder Toplitzsee und werfen per Hand ihre Fangnetze aus. Zwischen Juni und Oktober, vor der Laichzeit im Herbst und der Schonzeit im Winter, fangen sie ausschließlich so viel, wie die Natur hergibt. So variiert die Menge des Wildfangs je nach Saison.

„Aufgrund des natürlichen Bewegungsablaufes zeichnet sich der Original Wildfang durch besonders hochwertiges, gut strukturiertes und festes Fleisch aus“, sagt Georg Schöppl, Vorstand der Österreichischen Bundesforste. „Die Nachfrage ist hoch, Wildfang jedoch ein rares Gut.“ Deshalb kommen die Fische nur in einigen wenigen Restaurants auf den Tisch, seit 2015 in ausgesuchten Lokalen in ganz Österreich, im Salzkammergut etwa im Seehotel Das Traunsee in Traunkirchen in der Ferienregion Traunsee.



Foto: ÖBf-Archiv/Gerhard Wasserbauer

LECHPARTIE AM GRUNDLSEE

Eine äußerst urige Art die Fische des Salzkammergutes zu genießen, ist eine Lechpartie am Grundlsee im Ausseerland-Salzkammergut. Im September und Oktober, zur Laichzeit der Fische, werden dabei in der Lechhütte in Wienern rund um ein Feuer Saiblinge gegart. Zur Hütte kommt man zu Fuß oder per Schiff.

Die Veranstaltung für maximal 20 Personen beginnt um 17 Uhr, dauert bis maximal 23 Uhr und ist direkt bei den Österreichischen Bundesforsten buchbar (ausschließlich Gruppen, Termine unter der Woche möglich). Musik und zusätzliche Verpflegung/Getränke können zugebucht werden. Terminvergabe ab März.

Kontakt: Peter Sedlacek, Tel.: +43 664 211 13 03



Foto: Ebners Waldhof

MIT DER ZILLE ZUR RÄUCHERFISCHJAUSE

Bei der Räucherfischjause der Schlossfischerei des Schloss Fuschl kommen das ganze Jahr über ofenwarme Forellen, Saiblinge oder Reinanken aus der Region auf den Tisch (ab 11 Uhr). Die Fische werden über Buchenholz geräuchert. Sobald es warm ist, schmecken sie direkt am See, an kalten Tagen im neuen Stüberl der frisch renovierten Schlossfischerei. Bei Schönwetter empfiehlt sich eine Zillenfahrt zum Schloss – ein Service des Vier-Stern-Superior-Hotels Ebners Waldhof. Das traditionelle Kleinboot (max. 20 Personen) startet in Fuschl am See und fährt in 45 Minuten zur Schlossfischerei. Reservierung empfohlen!

Räucherfischjause: Tel.: +43 6229 22 53 15 33

fischerei@schlossfuschl.com | www.schlossfuschlsalzburg.com

Zillenfahrt: Tel.: + 43 6226 82 64,

info@ebners-waldhof.at | www.ebners-waldhof.at



Foto: ÖBf-Archiv/Wolfgang Simlinger

SALZKAMMERGUT-FISCHE FÜR ZU HAUSE

Die Fische aus den Salzkammergut-Seen für zu Hause gibt es direkt bei den Österreichischen Bundesforsten in Pichl-Kainisch. Im angeschlossenen Lokal „Zur Fischerin“ werden die Fische auch zubereitet und serviert. Weitere Bezugsquellen sind in Bad Aussee (Altausseer Straße 356), Grundlsee (Mosern 19) und Hallstatt (Markt 169).

ÖBf-Fischwelten, Kainisch 103

8984 Pichl-Kainisch

Tel.: +43 3624 289

fischwelten@bundesforste.at | www.bundesforste.at

WEISSES GOLD FÖRDERT GESUNDHEIT

Ob als Gewürz, als Körperpeeling oder im Solegetränk – naturbelassenes Salz, das Weiße Gold des Salzkammergutes, stärkt den Körper von innen und von außen. Im Salzkammergut kommt der wertvolle Rohstoff aus dem Berg in gesundheitsfördernde Produkte.



Foto: Kristallsalzwelt

Das Salz aus dem Salzkammergut kommt direkt aus dem Berg. Vollkommen unbehandelt ist es am gesündesten.

GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie einen von drei Geschenkkörben der Salzwelten oder 2x2 VIP - Tickets für die Salzwelten Hallein, Hallstatt oder Altaussee!

- 1. bis 3. Preis: je 1 Geschenkkorb der Salzwelten
- 4. bis 5. Preis: je 2 VIP Eintrittskarten für die Salzwelten Hallein, Hallstatt oder Altaussee

Gewinnfrage:

Wie lautet der traditionelle Bergmannsgruß?

Anmeldung zur Teilnahme unter:

www.salzkammergut.at/salzwelten

Die Ziehung erfolgt am 1. August 2017.

Die Gewinner werden aus allen eingesendeten E-Mails gezogen und im Anschluss über ihren Gewinn informiert. Eine Barabgabe des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Helmut und Michaela Tucek vom Salzkontor in St. Wolfgang und Hallstatt sind seit über 20 Jahren Spezialisten in Sachen Salz. Es wird ohne Sprengung im Salzbergwerk in Altaussee im Ausseerland-Salzkammergut abgebaut und kommt vom Grill- oder Wilderersalz über die Zahncreme bis ins Shampoo. „Unser Körper besteht aus Wasser und Salz. In unseren Adern fließt eine 0,9 Prozent gesättigte Sole“, sagt Helmut Tucek. „Gerade in der heutigen Zeit ist es wichtig dem Körper das naturbelassene Salz zurückzugeben, das er zum Beispiel durchs Schwitzen verliert.“ Die Betonung liegt auf „naturbelassen“.

Unraffiniert, unjodiert, unbehandelt.

So muss Salz sein, damit es für den Menschen wirklich gesund ist. Das gilt auch für die Salzprodukte der Kristallsalzwelt in Straß im Attergau. „Salz ist eines der ältesten Heilmittel der Welt. Damit kann man eigentlich alles heilen“, sagt Diana Hollacher. Richtig angewendet hilft Salz bei Allergien, Entzündungen und Erkältungen, etwa bei Ohrenschmerzen, Zahnfleischbluten und Vergiftungen. Die Geomantin und Architektin Hollacher betreibt seit vier Jahren mit ihrem Team die Kristallsalzwelt. Neben Kristallalpensalz für Küche und Körperpflege, einer Salz-oase und Salzmassagen liegt der Fokus auch auf Energiearbeit und Wissensvermittlung rund um naturbelassenes Salz aus dem Salzkammergut. Denn Hollacher weiß: „Salz ist nicht gleich Salz.“

TRENDSPORT BIATHLON

Auf zwei schmalen Brettern über den Schnee gleiten – mit erhöhtem Puls am Schießstand ankommen – das Gewehr anlegen – auf einen kleinen schwarzen Punkt zielen – und idealerweise treffen!

Biathlon hat als Sportart eine faszinierende Entwicklung genommen – vom Mauerblümchen-Dasein zum absoluten Trendsport mit rekordverdächtigen TV-Einschaltquoten. Dabei begann einst alles sehr beschaulich – in den Wäldern Skandinaviens. Dort stellten vor Jahrhunderten Jägern auf Holzskiern mit Pfeil und Bogen dem Wild nach. Kein Wunder also, dass Biathleten auch heute noch oft „Skijäger“ genannt werden. Österreich hat eine besondere Beziehung zu dieser Sportart. Die erste Biathlon-WM der Geschichte fand in der Alpenrepublik statt (in Saalfelden). Im Februar 2017 ist Hochfilzen nach 1978 und 2005 bereits zum dritten Mal Austragungsort einer WM.

Für Firmen, Gruppen, Schulen oder Vereine

Biathlon steht für Spannung pur. Vor allem am Schießplatz ist der Grat zwischen Erfolg und Niederlage ein schmaler. Ein unkonzentrierter Moment, ein Windhauch oder einfach nur ein etwas zu hoher Puls – und schon kann der Traum vom Sieg, von einer Medaille ausgeträumt sein. In Faistenau kann jedermann und jedefrau hautnah die Faszination Biathlon erleben. Josef Rehrli bietet mit seiner Langlaufschule Nordic Fun auf Anfrage Biathlonkurse für

Foto: Fuschlseeregion/Erber



Beim Biathlon sind Konzentration und eine ruhige Hand am Schießstand gefragt.

Firmen, Gruppen, Schulen oder Vereine an: „Wir schießen dabei mit speziellen Biathlon-Luftdruckgewehren, die auch bei Nachwuchsbewerben zum Einsatz kommen. In zehn Metern Entfernung gilt es beim Liegendschießen Ziele mit 1,5 Zentimetern Durchmesser zu treffen. Die Klappscheiben für das Stehendschießen sind mit 3,5 Zentimetern Durchmesser etwas größer.“

ANFRAGEN & KONTAKT

Josef Rehrli | Langlaufschule Nordic Fun
5324 Faistenau | Tel.: +43 664 5241712
nordic-fun@a1.net | www.nordic-fun.at

SPORTLICHER GENUSS IM „WINTERWONDERLAND“: 39. INTERNATIONALER STEIRALAUf

Am 26. und 27. Jänner 2018 geht der 39. Internationale Steiralauf in Bad Mitterndorf über die Bühne. Die beliebte nordische Großveranstaltung ist so etwas wie die hochkarätige Ergänzung zum Skiflug-Weltcup am Kulm, zu dessen Füßen sich die mehr als 100 Kilometer langen Salzkammergutloipen durch das weite Hochtal rund um Bad Mitterndorf, Tauplitz und Pichl-Kainisch schlingen. Mehr als 500 Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden erwartet.

.....

Mehr als 100 Kilometer lange Salzkammergutloipen bietet das Hochland rund um Bad Mitterndorf, Tauplitz und Pichl-Kainisch.



Foto: steiralauf.at, Martin Huber



Die Königsdisziplin: 50 Kilometer Freistil auf den Rennloipen.

Er ist einer der ältesten und traditionsreichsten und auch beliebtesten Volkslangläufe Österreichs – der Steiralauf, auf den mehr als 100 Kilometer langen Salzkammergutloipen im Ausseerland-Salzkammergut. 2018 findet er zum 39. Mal statt.

Jahr für Jahr freuen sich die Organisatoren über eine wachsende Zuschauerzahl, quer durch alle Altersschichten. Immerhin startet das Rennwochenende mit dem Kidsrace, einem Vielfältigkeitsbewerb für Bambinis, Kinder und Schüler. Am nächsten Tag gehen dann die Erwachsenen in die spannenden Rennen über vier Distanzen. Neben der Königsdisziplin über 50 km Freistil und dem Klassiker über 30 km klassisch gibt es auch einen Bewerb über 25 km Freistil sowie einen „Genusslauf“ über 10 km im freien Stil. Die Rennloipen erstrecken sich dabei vom Kulmstadium in Tauplitz über Bad Mitterndorf

bis nach Pichl-Kainisch, wo sie sogar rund um den idyllischen Ödensee führen. Für Rennatmosphäre wird im Ausseerland-Salzkammergut also auf jeden Fall gesorgt sein. Und als Teil der AustriaLoppet-Serie ist der Steiralauf ohnehin in den Terminkalendern der österreichischen Langläuferinnen und Langläufer zu einem Fixtermin geworden. Der Steiralauf ist übrigens der einzige Volkslauf mit Durchführungsgarantie. Sollte es trotz aller Schneesicherheit wirklich einmal zu wenig Schnee im Tal geben, so werden die Bewerbe auf der Tauplitzalm ausgetragen. Den Transfer zu den international renommierten Loipen auf 1.600 Metern Seehöhe stellt das Steiralauf-Team sicher. Egal ob zu Berge oder im Tal – das Ausseerland-Salzkammergut bietet unzählige Möglichkeiten für Hobbysportler und Profilingläufer, die im Steiralauf zu einem großen Wettbewerb vereint werden.

NORTHLAND
PROFESSIONAL



www.northland.at

NORTHLAND PROFESSIONAL

DIE ÖSTERREICHISCHE SPORT & LIFESTYLEMARKE

Als klassische Bergsportmarke 1973 in Österreich gegründet, steht Northland heute für sportiven und urbanen Lifestyle. Die Kombination aus hoch technischen Funktionsmaterialien aus dem Bergsport mit neuesten Mode Trends zeigen so gemäß des Slogans einen gelungenen „Spirit of sportive Lifestyle“.



Mit einem vielfältigen Angebot überzeugt Northland weltweit.

Northland ist mittlerweile in mehr als 30 Ländern weltweit mit Monobrandstores, Franchisestores sowie im namhaften Mode- und Sportfachhandel vertreten. Northland Kollektionen bieten Funktionsbekleidung und Ausrüstung für Outdoorbegeisterte, naturverbundene und sportliche Menschen, die ein abenteuerliches und bewegtes Leben führen und bei ihrer Bekleidung/Ausrüstung keinen Kompromiss eingehen wollen.

Die Sportkollektion vereint höchste Funktionalität mit Design und Individualität und bietet ein hohes Maß an Tragekomfort.

In der Citykollektion zeigen sich Jacken und Parkas, die neben dem Faktor „gut auszusehen“ auch noch Key-Funktionen, wie wasser- und winddicht, atmungsaktiv... abdecken.

In der limitierten „Alpenlust“ Kollektion – hier wird traditionelle Bekleidung, Tracht, neu und sportiv interpretiert – kommen Naturfasern wie Wolle, Loden und Filz zum Einsatz.

Ein Besuch in einem Shop lohnt sich - er lässt Outdoorherzen höher schlagen.



Foto: Grafenwiese-Tauplitz – Mirja Geh

AUF ZWEI KUFEN RASANT IN RICHTUNG GEMÜTLICHKEIT

Winterspaß beinhaltet im Salzkammergut nicht nur Skivergnügen, Langlauffreuden und wunderbare Skitouren – auch das Rodeln oder Schlittenfahren zählt zu den sportlichen Höhepunkten, die es im Winterparadies in der Mitte Österreichs zu erleben gibt. Die Tauplitz bietet ein perfektes Beispiel dafür: Der Grafenwiesenslift kann – als einer von wenigen Liften in Österreich überhaupt – auch mit Rodeln benützt werden. Das klingt spannend. Wir haben Familie Sölkner zu einer lustigen Rodeltour in Tauplitz besucht.

Wunderbar präparierte Pisten, ein moderner Lift und am Ende des sonnenseitig gelegenen Hanges eine sehr gemütliche Hütte – perfekte Zutaten für ausgiebiges Skivergnügen. „Nicht nur. Damit geben wir uns nicht zufrieden“, schmunzelt Thomas Sölkner, der im Familienbetrieb Grafenwiesenslift für perfekte Pistenverhältnisse und gute Unterhaltung in der Hütte zuständig ist. Seit einigen Jahren hat die Tauplitz Familie ihren Lift, der als Partnerbetrieb der Tauplitz fungiert und unmittelbar oberhalb der Talstation liegt, mit einem besonderen Angebot aufgewertet. Immer dienstags und samstags (während der Weihnachtsferien und im Februar auch donnerstags) verwandelt sich die Skipiste am Abend in ein Rodelparadies. Von 17.30 bis 20.30 Uhr stehen den Gästen 70 Leihrodern zur Verfügung, mit denen man an den Schlepplift gekoppelt, gemütlich zur Bergstation gelangt. „Über unsere spezielle Piste ‚Wassertal‘ geht es an einem Teich und tief verschneiten Bäumen vorbei – sportlich schnittig oder gemütlich gleitend – zur Talstation hinunter. Zur perfekten Beleuchtung haben wir 17 Scheinwerfer installiert, die auch für ein wunderbares Flair sorgen“, erklärt Thomas. Die TÜV-geprüften Rodern sind auch für eine gemeinsame Fahrt mit Kleinkindern ausgelegt und sorgen auf diese Weise für altersunab-

hängigen Rodelspaß. Wie lange der Spaß dauert, hat jeder selbst in der Hand, wie Thomas erzählt: „Wir haben Gäste, die zehnmal herunterfahren und Eltern, die nach einer Fahrt unsere Gaststube vorziehen und die Kinder rodeln lassen“. Empfehlenswert ist ein Besuch der Skihütte am Fuße des Hanges auf jeden Fall. Und wenn bei einem Grafenwiesens-Pfandl, Bio-Rindfleisch aus eigener Erzeugung, hausgemachten Mehlspeisen oder selbstangemachten Schnäpsen die Energiereserven wieder aufgefüllt sind, kann man ja noch eine Rodeltour wagen. Oder man genießt weiter die Stimmung in der Hütte, wenn Thomas selbst zur Ziehharmonika greift und urige Klänge anstimmt. „Wir bieten sozusagen ein Rundum-Wohlfühlerlebnis. Skifahren, Rodeln, Schlemmen und Feiern – so sieht ein perfekter Tag in Tauplitz aus“, schmunzelt Thomas, ehe er seine Gäste wieder bestens musikalisch unterhält.

NACHTRODELN AUF DER GRAFENWIESE

Dienstag und Samstag von 17.30 bis 20.30 Uhr. In den Weihnachtsferien und im Februar auch an jedem Donnerstag geöffnet!

WINTERGLÜCK IN FANTASTISCHER NATURLANDSCHAFT

SCHNEESCHUH-PARADIES SALZKAMMERGUT

Schneeschuhwandern verbindet Erholung, Erlebnis und Fitness. Das Salzkammergut bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten, diesen familienfreundlichen Wintersport auszuüben.

Durch verschneite Naturlandschaften stapfen. Die klare Winterluft atmen. Fantastische Ausblicke genießen. Und gleichzeitig Stress abbauen, seinem Körper Gutes tun. All das bietet Schneeschuhwandern. Im Salzkammergut finden Schneeschuhwanderer eine Vielzahl an Trails in allen Könnernstufen. Anfänger kommen hier ebenso voll auf ihre Rechnung wie Profis. Diese drei ausgewählten Routen stehen stellvertretend für die breite Palette des Gesamtangebots:

Schnupper-Trail am Feuerkogel

Die großartige Winterlandschaft des Feuerkogel-Plateaus ist ein Eldorado für Schneeschuhwanderer. Hier gibt es viele gespurte Trails zu entdecken. Sie sind allesamt mit gelben Schneeschuh-Markierungen auf roten Stangen ausgeschildert. Für Einsteiger empfiehlt sich der Schnupper-Trail. Er ist in Form einer leichten Rundwanderung (50 Höhenmeter) auf der Variante „Edeltal“ (via Ju-Schuh-Hütte) angelegt. Gehzeit: rund eine Stunde.

Beste Aussichten auf der Postalm

Auf einem der größten Almgebiete Europas erwarten Sie herrliche Fern-



Foto: STMG, Wolfgang Stadler

blicke, urige Hütten und eindrucksvolle Landschaften. Das Wieslerhorn (1.603 m) gilt als einer der schönsten Aussichtsgipfel der Region. Ab dem Gasthof Alpenrose ist es in circa drei Stunden Aufstiegszeit (450 Höhenmeter) erreichbar. Im Gipfelbereich ist Trittsicherheit erforderlich.

Zum Dachstein Hai

Der Dachstein, Oberösterreichs höchster Berg, thront über der grandiosen Schneelandschaft am

Krippenstein. Drei markierte und gespurte Trails lassen hier das Herz jedes Schneeschuhwanderers höher schlagen. Einer von ihnen führt entlang des Heilbronner Rundwanderwegs zum Dachstein Hai, einer Symbolfigur für die prähistorische Vergangenheit des Gebirges. Der Trail von der Bergstation am Krippenstein zum Dachstein Hai und retour ist 3,4 Kilometer lang und überwindet 220 Höhenmeter. Gehzeit: circa 1,5 Stunden.

Tipp: Kombi-Tickets

Das **Schneeschuh-Ticket** inkludiert die Berg- und Talfahrt mit der Feuerkogel-Seilbahn und den Schneeschuh-Verleih bei der Feuerkogel-Bergstation. Es kostet für Erwachsene € 26,90, für Kinder € 12,90.

Das **Yeti-Ticket** kombiniert eine Berg- und Talfahrt über alle drei Teilstrecken der Dachstein Krippenstein-Seilbahn und Leih-Schneeschuhe bei Dachsteinsport Janu. Preis: € 30,50 für Erwachsene, € 17,40 für Kinder.



Foto: Der Kasberg kocht, www.kasberg.at

Gute Laune und Partystimmung zeichnen den beliebten Familienevent aus.

DER KASBERG KOCHT

DAS SALZKAMMERGUT-SKIGEBIET KASBERG IN GRÜNAU IM ALMTAL WIRD EINMAL IM JAHR ZUM GOURMET-TEMPEL. FERNSEHKOCH UND ENTERTAINER MIKE SÜSSER, DIE KASBERG HÜTTENWIRTE UND SPITZENKÖCHE AUS DEM ALMTAL LADEN ZUR HÜTTEN-GOURMET-TOUR IN DAS ATTRAKTIVE FAMILIEN-SKIGEBIET MITTEN IN ÖSTERREICH EIN.



↑ TV-Kochprofi Mike Süsner ist der Mastermind von „Der Kasberg kocht“.

„Das Event verbindet perfekt Freizeitvergnügen und Genuss“, schwärmt Jonas. „Ein weiterer Vorteil ist, dass sämtliche Leistungen im Skipass inkludiert sind“, ergänzt der Computerfachmann aus Linz. Er hat sich den Termin bereits rot im Kalender eingetragen und ist auch in diesem Jahr mit von der Partie.

Die Aktion „Der Kasberg kocht“ beginnt in der Früh in der Talstation der Kasberg-Bahnen. Dort werden die Gäste mit einem Begrüßungsgetränk, Kaffee und Almtaler Snack auf den Tag eingestimmt. Durchgehend bis Nachmittag verwöhnen TV-Kochprofi Mike Süsner, seine Kollegen vom Romantik Hotel Almtalhof (Grünau im Almtal), von Jo’s Restaurant (Vorchdorf), von Mike’s Kochstudio (Scharnstein) und weitere Spitzenköche aus dem Almtal die Freizeitsportler und Feinschmecker mit ihren Kochkünsten auf der Sepp-Huber-Hütte, der Kasbergalm, der Sonnalm und am Hochberghaus. Zusätzlich zu den kulinarischen Genüssen wird bei jeder Hütte auch ein tolles Unterhaltungsprogramm geboten.

Für den perfekten Live-Sound am Berg sorgt Hitparadenstar und Entertainer Gregor Glanz. Ab etwa 15.30 Uhr verlagert sich das Geschehen wieder zum Anfangsort des Aktionstages – zur Talstation mit dem 8erl. Dort werden die Besucher noch einmal kulinarisch

verwöhnt. Zum Schluss steigt eine Après-Ski-Party mit Live Konzert. Damit Mama und Papa fleißig tanzen können, gibt es für die jüngsten Besucher eine professionelle Kinderbetreuung.

„Der Kasberg kocht“ hat sich in kürzester Zeit zu einem absoluten Highlight in der Region Almtal entwickelt und bietet Winterspaß und Genuss auf und abseits der Piste. Der Termin findet immer nach den Ferien im Februar/Anfang März statt. Und eines ist ganz gewiss: Die Veranstalter sorgen auch in diesem Jahr für zusätzliche Highlights – neue Köche oder neue Programmpunkte.

Mastermind Mike Süsner wuchs in Deutschland auf, bekannt wurde er unter anderem als TV-Kochprofi in „Die Kochprofis -Einsatz am Herd“ und in seiner eigenen Fernseh-Koch-Show „Süsner am Samstag“. In seinem Hands on Kochstudio in Scharnstein bietet Mike Süsner Koch-Workshops für jedermann an sowie Kocheinheiten für diverse Events wie Firmenevents, Geburtstage oder Junggesellenabschiede. Er ist der Mastermind von „Der Kasberg kocht“ und führt bei „Mühlviertlerisch Tafeln“ durchs Programm.

A KAPP'N, A GLOCK'N, AN STECKA UND A WEISS' G'WAND!

Eine Kappe, eine Glocke, ein Stock und ein weißes Gewand – das alles trägt ein Glöckler. Beim traditionellen Glöcklerlauf am 5. Jänner erhellen faszinierende Lichtgestalten viele Orte im Salzkammergut.



Foto: TVB Ferienregion Traunsee/Karl Heinz Ruber

Raunächte sind zwölf besondere Nächte rund um den Jahreswechsel. Im Salzkammergut wird in diesen Nächten Brauchtum gelebt und gepflegt. Die letzte Raunacht am 5. Jänner steht ganz im Zeichen der Glöckler. Viele sehen in diesen Schönperchten „gute Lichtgeister“. Sie sollen die bösen Raunachtgeister, die „Wilde Jagd“, endgültig vertreiben. Lichtbringer seien sie, die Kälte und Dunkelheit mit Wärme und Licht besiegen können. Der Klang ihrer schweren Glocken und ihr Laufrhythmus könne das Getreide unter dem Schnee aufwecken und zum Wachsen

bringen. Es ist also ein faszinierender, geheimer Zauber, der die Glöckler umgibt. In weißen Gewändern ziehen sie umher. Ihr Lauf ist gut organisiert. Jede sogenannte Pass absolviert Achter, Kreise und Spiralen. Farbenprächtige, kunstvoll gestaltete Glöcklerkappen erhellen die Nacht – kurzum: ein eindruckvolles, sehenswertes Schauspiel.

Tradition in Ebensee verwurzelt

Es ist davon auszugehen, dass sich der Glöcklerlauf aus mehreren Brauchtumselementen entwickelte. Zum einen aus dem „Glöckeln“ (auch „Klöckeln“), was so viel wie „anklopfen“ bedeutet. Dabei gehen Verkleidete von Haus zu Haus, klopfen an die Türen und wollen beschenkt werden. Zum anderen dürften auch in den im Alpenraum üblichen Perchtenläufen wesentliche Wurzeln liegen. Erstmals schriftlich erwähnt wurden Glöcklerläufe in Ebensee um das Jahr 1850. Von dort breitete sich das Brauchtum aus. Dafür sorgten vor allem Ebenseer, die ihren Lebensmittelpunkt in eine andere Gegend verlegten. Im Jahr 2010 wurde der Ebenseer Glöcklerlauf in die Liste der immateriellen Kulturgüter der UNESCO aufgenommen.

Glöcklerläufe finden in folgenden Orten statt:

Altmünster, Bad Goisern, Bad Ischl, Ebensee, Gmunden, Obertraun, Laakirchen, Kirchham, Lauffen, Ohlsdorf, Pinsdorf, Salzburg, St. Gilgen, St. Wolfgang, Scharnstein/Almtal, Schörfling am Attersee, Steinbach am Attersee, Strobl, Traunkirchen, Unterach am Attersee, Vorchdorf
Nähere Infos unter www.salzkammergut.at

ÜBER DEN ALPEN SCHWEBEN

Zu Jahresbeginn hängt der Himmel über dem Gosautal in der Region Dachstein-Salzkammergut voll bunter Heißluftballone. Piloten aus ganz Europa versammeln sich zur Alpenquerung. 2018 bereits zum 25. Mal.



Foto: Volker Weithold

Alles beginnt mit der Idee einer Luftaufnahme vom eigenen Hotel: Gottfried Koller vom Landhaus Koller in der Gosau steigt dafür mit einem Schulkollegen im Sommer 1992 in einen Ballon – und eine Leidenschaft ist geboren. „Ich wollte sofort den Pilotenschein machen. Zwei Jahre später habe ich dann die erste Ballonwoche in der Gosau veranstaltet“, sagt Koller. Seitdem lädt Koller jedes Jahr im Jänner Ballonpiloten ein, im Rahmen der Dachstein Alpen Trophy über die Alpen zu fahren.

„Ballonfahren in den Bergen ist etwas Besonderes. Vor allem im Winter“, sagt Koller. Der Horizont in den Alpen ist eng, das Wetter eine Herausforderung. Bis zu 35 Teilnehmende aus ganz Europa sind bei der Dachstein Alpen Trophy dabei. Mit viel Können und Geschick, mit dem richtigen Wind, genügend Gas und Gästen im Korb, fahren sie durch die Luft bis nach Graz, Kransjka Gora

oder Vorarlberg. „Ist es bei uns zum Start schön, kann es in Kärnten für die Landung furchtbar sein. Das muss ich als Ballonfahrer vorab wissen“, erklärt Koller, der selbst über 250 Flugstunden hinter sich hat.

2018 veranstaltet Koller die Ballonwoche bereits zum 25. Mal (13. – 20. Jänner). Je nach Wetterlage bittet er auch abseits der Ballonwoche zur winterlichen Ballonfahrt über die Berge. „Die Alpen von oben muss man gesehen haben“, ist er überzeugt. „Die Landschaft in Weiß ist einfach einmalig.“

25. Dachstein Alpen Trophy: 13.–20. Jänner 2018
Bei der Trophy mitfahren oder eigene Fahrt für Jänner/
Februar buchen. Eine Fahrt kostet 320 Euro / Person.
Anmeldung unter: www.dachstein-alpentrophy.com

MIT DEM KOPF UNTERS EIS

RUND ALLE DREI JAHRE FRIEREN TEILE DES ATTERSEES IN DER REGION ATTERSEE-SALZKAMMERGUT IM WINTER ZU. DIE MUTIGEN UNTER DEN TAUCHENDEN WAGEN SICH DANN MIT DER TAUCHAUSRÜSTUNG UNTERS EIS. FÜR EIN „GEILES“ ERLEBNIS UNTER WASSER.

„Du steigst durch ein Loch im Eis ins Wasser und weißt, du kannst nicht sofort auftauchen. Das ist ein besonderer Kick.“ Begeisterung und Faszination schwingen in Gregor Bockmüllers, kurz Bocki, Stimme, wenn er vom Eistauchen am Attersee in der Region Attersee-Salzkammergut spricht. Seit zehn Jahren führt er die Tauchschule Under Pressure in Weyregg am Attersee. Im Schnitt begleitet er alle drei Jahre Tauchende unters Eis. Denn: „Das letzte Mal ist der Attersee 1964 komplett zugefroren. Jetzt frieren nur Teilbereiche zu, und das auch nicht jedes Jahr“, erklärt er. Windstill und schattig muss es sein, nur dann bildet sich eine Eisdecke auf dem größten See Österreichs, der zur Gänze im Land liegt. Die Bucht zwischen Unterach und Weißenbach am südlichen Ende des Attersees ist prädestiniert dafür.

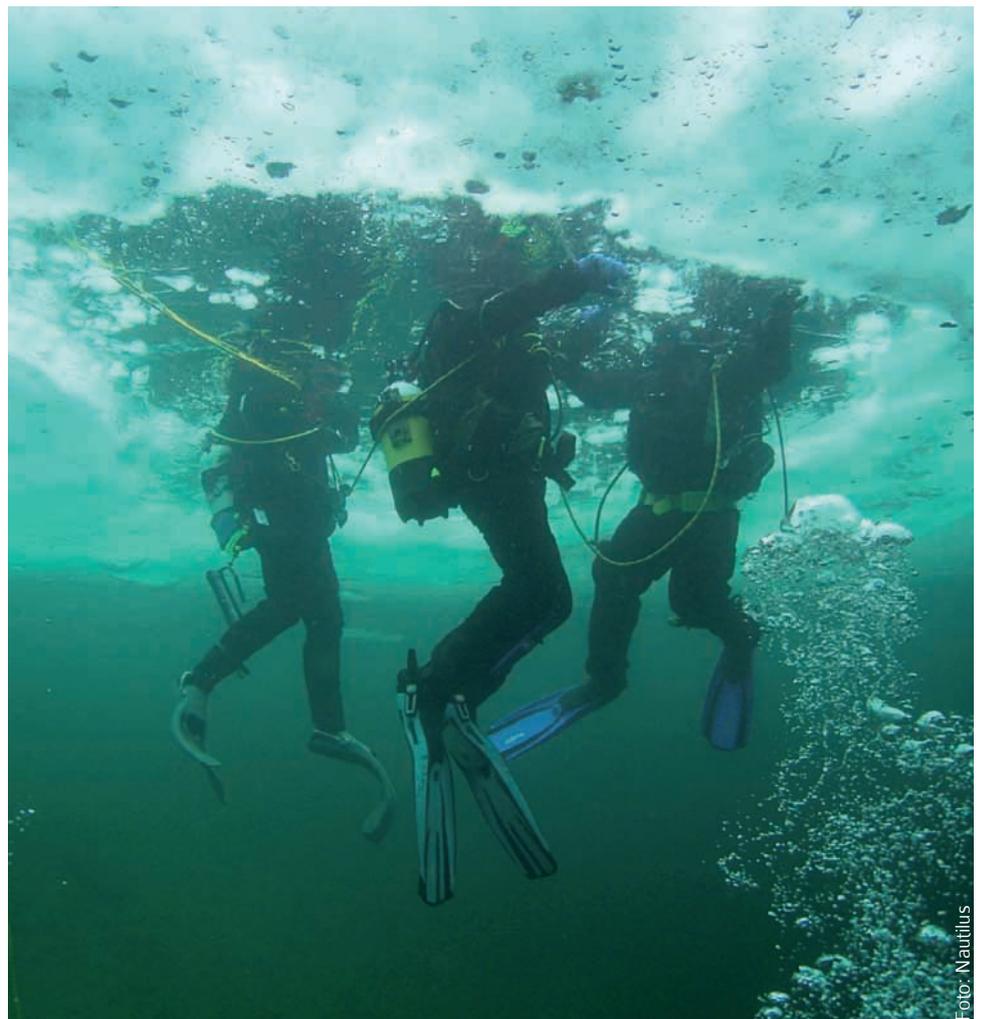


Foto: Nautilus

Mental stark sein

„Wenn man unters Eis geht, braucht man eine gewisse Planung und eine technische Vorbereitung. Das ist ganz anders als bei einem normalen Tauchgang“, erklärt Bocki. Die Tauchenden brauchen eine Tauchausbildung, mindestens zwei Teams sind vor Ort – eines unter Wasser, eines am Eis. Sie kommunizieren – vor allem in Notfällen – über Seile. „Im Idealfall hast du auch noch ein drittes Stand-by-Team. Es steht im Trockentauchanzug bereit und kann jederzeit unters Eis gehen. Außerdem brauchst du ein Drittel Luftreserve zum Auftauchen, normal ist es ein Viertel. Aber nur so kommst du ohne Stress unter der Eisdecke wieder hervor“, sagt Bocki. Denn unter Wasser ist es kalt. Maximal vier Grad Celsius – und neben der Kälte, die die Bewegungen verlangsamt, ist es vor allem die Psyche, die den Tauchenden einiges abverlangt. Nicht jederzeit auftauchen zu können, das braucht mentale Stärke.

Luft unter Wasser beobachten

Rund 45 Personen aus dem gesamten deutschsprachigen Raum und aus Holland entdecken pro Saison – so es der See zulässt – mit der Tauchschule Under Pressure in eigenen Tauchkursen die Unterwasserwelt des Attersees unter der Eisdecke. „Ist der See gefroren, bieten wir drei Termine an. Die sind immer ausgebucht“, sagt Bocki. Denn gerade im Winter zeigt sich der See besonders abwechslungsreich: Die Sicht ist glasklar und reicht bis zu 30 Meter. Das Licht bricht sich mannigfaltig ob der Eisdecke, oder es ist ganz finster, weil der Schnee das Eis bedeckt. Dazu ziehen Fischschwärme vorbei. Man muss nur wissen wo. „Faszinierend ist aber die Luft. Sie steigt hoch und sucht sich ihren Weg an die Oberfläche“, erzählt Bockmüller, der selbst schon an die hundert Mal unterm Atterseer Eis war. „Für die Menschen am Eisloch sieht die aufsteigende Luft aus wie ein kleiner Whirlpool, für die Tauchenden wie bewegte Perlenketten aus Luftblasen. Das ist extrem geil.“



Foto: Harald Hois



Foto: OÖ Tourismus, Hois

↑ Richtige Ausbildung, gute Ausrüstung, ein verlässliches Team und vor allem mentale Stärke – das braucht man für einen Tauchgang unter Eis.

EISTAUCHEN AM ATTERSEE

Grundsätzlich kann mit der richtigen Ausbildung und Ausrüstung am Attersee jeder überall selbstständig Eistauchen. Es gibt 26 Einstiegsstellen. Wer lieber in professioneller Begleitung unters Eis geht, Flaschenfüllungen oder einfach einen guten Rat braucht, schaut bei den Tauchschulen Under Pressure oder Nautilus (beide in Weyregg am Attersee) vorbei.



Foto: Wolfgang Stadler, Guggenthaler Advent

ADVENT IM SALZKAMMERGUT

DIE FREUDE IST DAS SCHÖNSTE

DAS JESUKIND, MARIA UND JOSEF, DIE HEILIGEN DREI KÖNIGE, DIE HIRTEN UND IHRE SCHAFE. SIE SIND DIE TRADITIONELLEN HAUPTAKTEURE ZU WEIHNACHTEN. IM SALZKAMMERGUT STEHEN SIE BEIM WICHTIGSTEN FAMILIENFEST DES JAHRES UNTERM CHRISTBAUM.

Wie fängt man ein Krippenensemble an? Diese Frage beantwortet Matthäus Mayrhauser mit einem Lächeln im Gesicht: „Mit der Heiligen Familie natürlich.“ Der Holzbildhauer aus Strobl am Wolfgangsee schnitzt seit Jahren Krippenfiguren und führt in Bad Ischl auch ein kleines Geschäft. Vor allem große Figuren haben es ihm angetan. So stammt etwa das lebensgroße Krippenensemble des

Weihnachtsmarktes in St. Wolfgang und Strobl von ihm, sowie – seit einem Jahr – das Jesukind in der Stroblener Pfarrkirche.

„Viele Menschen feiern Weihnachten als Familienfest. Da gehört die Krippe mit dem behüteten Jesukind zum Familienbild“, erklärt Mayrhauser. Frisch gegründete



Foto: Stefan Zoltan



Foto: Mayrhauser

Die Krippe mit lebensgroßen Figuren in St. Wolfgang ist einer der sehenswerten Höhepunkte beim Wolfgangseer Advent.

Matthäus Mayrhauser ist auf größere Krippenfiguren spezialisiert.

Familien suchen sich bei ihm ihre erste Krippe aus, oder Menschen, die ihren Liebsten eine ergänzende Figur für die bestehende Krippe schenken. „Große Landschaftskrippen haben im Salzkammergut eine lange Tradition“, sagt Mayrhauser. Viele Hobbyschnitzer widmen sich noch heute ihren Krippenfiguren, manche Ensembles der Region sind über 200 Jahre alt – sie sind bisweilen zur Kripperloas zu sehen, wenn die Krippenbesitzer im Jänner zur Krippenschau laden.

Ein Fest des Glaubens

Mayrhauser schnitzt seine Figuren aus heimischer Linde oder Zirbe. Bevor er zum Werkzeug greift, sieht er sie bereits vor seinem geistigen Auge. Dann arbeitet er – je nach Komplexität und Ausführung – bis zu drei Wochen an einer Figur. „Je schwieriger die Figur, desto mehr reizt mich das“, verrät der Schnitzer. Schon als Kind hat er sich für die Schnitzerei interessiert, sein Talent für die Arbeit mit Holz sieht er durchaus als gottgegeben an. „Für viele steht der Glaube heute im Hintergrund. Das ist bei mir nicht so der Fall. Für mich ist Weihnachten die Geburt

unseres Erlösers im christlichen Sinne“, sagt Mayrhauser. Die Krippendarstellungen betrachtet Mayrhauser dennoch bisweilen mit einem kleinen Augenzwinkern. So steht am Weihnachtsmarkt in St. Wolfgang die österreichische TV-Moderatorin Vera Russwurm bei den Trüfiweiban (Tratschweibern). „Weil sie so viel trüfid“, sagt Mayrhauser und lacht wieder. Das Krippenensemble zählt mittlerweile über 60 Figuren. Und jährlich werden es mehr. Das freut den Krippenschnitzer, denn: „Der Lohn ist mir in meinem Beruf nicht so wichtig. Der schönste Lohn ist, wenn die Menschen Freude haben.“

Kripperloas im Salzkammergut

Nach der stillen Weihnachtszeit öffnen die Salzkammergutler die Türen zu ihren Wohnzimmern und Krippendarstellungen. Etwa in Bad Ischl oder Ebensee. Die Kripperloas begeht man per pedes, Pferdeschlitten oder Schiff. Nähere Informationen zu Terminen und Veranstaltungsorten finden Sie auf advent.salzkammergut.at

DIE VORWEIHNACHTSZEIT ERLEBEN

Geschenke besorgen, Weihnachtsfeiern besuchen, das Festmenü planen. Vorweihnachtliche Hektik? Im Salzkammergut kommt man bei brauchtümlichen und besinnlichen Veranstaltungen in Weihnachtsstimmung. Ganz ohne Stress.

1

WOLFGANGSEER ADVENT

Vor St. Wolfgang leuchtet die Friedenslaterne am See, in Strobl weist ein Stern den Weg zur lebensgroßen Krippe, in St. Gilgen trinkt man Punsch im barocken Adventdorf. Rund um den Wolfgangsee wird alljährlich ein „Advent wie damals“ lebendig. Erreichbar auch mit dem Schiff.

St. Wolfgang:

24.11.–23.12.

St. Gilgen/Strobl:

24.–26.11.,

30.11.–3.12.,

7.–10.12.,

14.–17.12.,

21.–23.12.



3

ADVENT IN DER KAISERSTADT

Die Ischler Handwerker lassen in der Bad Ischler Trinkhalle bei regionalen Schmankerln traditionelles Brauchtum auferstehen, im Stadtmuseum bewegt sich die über 300 Figuren zählende Kalßkrippe und am Kaisereis wuseln die Kinder auf ihren Kufen im Zentrum der Stadt. Das ist Bad Ischl in der Vorweihnachtszeit.

Advent in der Bad Ischler Trinkhalle:

24.11.–21.12.



2

ADVENT IN MONDSEE

Unter den Türmen der Basilika St. Michael entfaltet sich jedes Jahr der Mondseer Advent mit einem äußerst bunten Vorweihnachtsprogramm: von der Adventkranzsegnung über Kirchenführungen und Kinderbastelstunden bis zu Adventkonzerten (von klassisch über jazzig bis zünftig) und Christbaumtauchen.

Mondseer Advent: 24.–26.11., 1.–3.12., 7.–10.12., 15.–17.12.



Foto: Wolfgang Staller

4

ADVENT DER DÖRFER IN DER FUSCHLSEEREGION

Auf eine Adventreise begibt man sich in der Fuschlseeregion. Jeder einzelne Ort hat seinen kleinen, feinen Weihnachtsmarkt. Adventerlebnis inklusive Perchtenlauf oder Pferdeschlittenfahrt also in Guggenthal, Fuschl am See, Hof bei Salzburg, Ebenau, Hintersee, Faistenau sowie im Jagdhof am Fuschlsee.

Adventmarkt Ebenau: 2.–3.12., 9.–10.12., 16.–17.12.

Guggenthaler Advent: 25.–26.11., 2.–3.12., 8.–10.12., 16.–17.12.

Advent unter der Linde: 16.–17.12.

Adventmarkt im Jagdhof: 18.–19.11., 25.–26.11., 2.–3.12., 8.–10.12., 16.–17.12.



Foto: Fuschlseeregion.at



5

SCHLÖSSERADVENT AM TRAUNSEE

Ein Bummel durch das erleuchtete Gmunden führt unweigerlich zum Schloss Ort. Über eine Brücke gelangt man in eine kleine Weihnachtswelt. Dort einem Adventkonzert lauschen, eingehüllt in Keksduft und umgeben vom schwarzen Wasser des Traunsees, ist Adventromantik pur.

Schlösseradvent im Land- und Seeschloss Ort: 24.–26.11., 1.–3.12., 8.–10.12., 15.–17.12.



Foto: Wolfgang Staller



WENN'S AUSSEN KALT UND INNEN WARM WIRD

WINTERERHOLUNG IN FÜNF-STERNE LANDSCHAFT

Gesunde Wellness
mit Ausblick: Die
Thermen der Region
wissen um die
Kraft des namens-
gebenden Salzes
der Region.

Das Salzkammergut ist mit seinem subalpinen Heilklima und den nebelfreien Wintertagen der ideale Rahmen für winterliche Erholung mit allen Sinnen. Bei der „Salzkammergut Winterwärme“ kooperieren 20 Beherbergungsbetriebe und drei Thermen (EurothermenResort Bad Ischl, Narzissenbad Aussee, Wellnessalm St. Wolfgang), um den Gästen winterliche Wohlfühltage der besonderen Art zu bieten.



Foto: Ch. Wöckinger

Alpine Wellness zum Entschleunigen mit allen Sinnen bietet die Wellnessalm in St. Wolfgang.



Foto: Wellnessalm Leopoldhof St. Wolfgang

Was im Sommer die Frische, ist im Winter die Wärme. Es sind die charmanten Kontraste, die das Salzkammergut so besonders reizvoll machen. Viel Unterschiedliches gibt es gerade in der kalten Jahreszeit zu entdecken. Nach einem Ausflug in die sonnig-klare Bergluft, einer Schneeschuhwanderung in unberührter Natur, einem Spaziergang an schneebedeckten Ufern oder einer romantischen Pferdekutschenfahrt, sehnt man sich nach wohliger Wärme. Diese findet man in urig gemütlichen Hütten entlang des Weges, traditionellen Restaurants oder bei lebendigem Brauchtum in den verschiedenen Regionen. Auch inspi-

rierte Veranstaltungen können herzerwärmend sein. Und davon gibt es im inneren Salzkammergut eine Fülle, die das unverfälschte Brauchtum authentisch widerspiegeln. Bräuche und Rituale werden im Salzkammergut gerade zur Winterszeit mit Inbrunst zelebriert. In jedem Ort etwas anders und etwas eigen. Das macht die kulturelle Vielfalt dieser Region, in der sich bestimmte Traditionen oft über Jahrhunderte erhalten haben. Dort wie da ein unvergessliches Erlebnis. Doch am Ende des Tages – oder auch an seinem Anfang – tut nichts so gut wie ein Thermenbesuch. Ob am Wolfgangsee, in Bad Ischl, in der Salzkammergut-Dachstein-Region oder im Ausseerland: sich etwas Gutes zu gönnen und sich mit Wellness zu verwöhnen, liegt ganz nah.

Herzenswärme

Über den attraktiven Angeboten steht ein gemeinsamer Gedanke und vereint die Vielfalt der Möglichkeiten unter einem Qualitätssiegel: Salzkammergut Winterwärme. Die Herzenswärme der Gastgeber in ausgewählten Qualitätsbetrieben komplettiert die „herzerwärmende“ Auszeit. Die „Salzkammergut Winterwärme“-Beherbergungsbetriebe bieten ihren Gästen ab November 2017 bis Ostern 2018 Spezialangebote in ihren Qualitätsunterkünften und viele Zusatzleistungen an. Bei jedem Aufenthalt ist selbstverständlich auch der Eintritt in eine der oben genannten Wellnessoasen inkludiert.



WINTERWÄRME-ZAUBER AUF DEN SPUREN VON SISI & FRANZ

DIE KAISERSTADT HAT GANZJÄHRIG VIEL ZU BIETEN.



BAD ISCHL LÄDT IM HERBST, WINTER UND FRÜHLING ZUM SANFTEN TOURISMUS-ERLEBNIS IN DIE NEBELFREIE, ZAUBERHAFTE LANDSCHAFT DES SALZKAMMERGUTES EIN. GEBOTEN WIRD, ZUSÄTZLICH ZUR ERHOLUNG IN DER EUROTHERME, IN DER SICH ALLES UM DIE KRAFT DES SALZES UND DER SOLE DREHT, EIN ROMANTISCHES UND GENUSSVOLLES PROGRAMM. SO KANN MAN EINTAUCHEN IN DAS BRAUCHTUM DES SALZKAMMERGUTES – GLÖCKLERLAUF, PERCHTEN, KRIPPERLROAS & CO SIND HAUTNAH ZU ERLEBEN.

Die Wiege des Salzprinzen

Die Geschichte Bad Ischls als Kur- und Erholungsort begann 1821, als sich der Wiener Arzt Franz Wirer vor Ort über die Kurerfolge des Salinen-Physikus Josef Götz informierte, der Arbeiter der Saline Bad Ischl mit Solebädern behandelte. Vor etwas mehr als 190 Jahren, 1822 reisten die ersten Kurgäste nach Ischl. Auch die Weichen für die Zukunft der Donaumonarchie wurden Anfang des 19. Jahrhunderts in Bad Ischl gestellt. Erzherzog Franz Karl, ein Bruder Kaiser Ferdinands, und seine Frau Sophie waren nach mehrjähriger Ehe noch kinderlos. Auf Anraten ihres Arztes Franz Wirer reisten sie nach Bad Ischl und nahmen Solebäder – so erfolgreich, dass sie daraufhin vier Söhne bekamen. Der älteste der als „Salzprinzen“ bekannten Buben war der spätere Kaiser Franz Joseph, den es Zeit seines Lebens nach Ischl zog. Er wählte den Ort von 1849 bis 1914 zu seiner Sommerresidenz und mit ihm kamen die Künstler und die Wiener Society des 19. Jahrhunderts ins Salzkammergut.

Besondere Liebesgeschichte

Bad Ischl ist auch der Ort, an dem die romantische Liebesgeschichte zwischen dem 23-jährigen Kaiser Franz Joseph und der erst 15-jährigen Sisi begann. Er sollte sich, nach Wunsch seiner Mutter Erzherzogin Sophie, mit Helene, der älteren Schwester Sisis, im Sommer 1853 verloben. Doch Franz Joseph verliebte sich spontan in Elisabeth Amalie Eugenie, Herzogin von Bayern, genannt Sisi und feierte mit ihr nach wenigen Tagen der Bekanntschaft Verlobung. Im April 1854 folgte die prunkvolle Hochzeit in Wien. Die Kaiservilla in Bad Ischl war das Hochzeitsgeschenk von Erzherzogin Sophie an das junge Paar. Auf den Spuren von Sisi und Franz können die Winterwärme-Urlauber heute natürlich auch die Kaiservilla und das Verlobungshaus (heute das Museum der Stadt Bad Ischl) besuchen.

MIT FREUDE SKIFAHREN LERNEN

AUF DIE BRETTLN – FERTIG – LOS!

WORAUF SOLLTEN SIE ACHTEN, WENN IHR KIND DAS SKIFAHREN ERLERNT? ZEHN TIPPS FÜR EINEN GELUNGENEN START MIT DEN BEIDEN BRETTLN, DIE EINE NEUE WELT ERÖFFNEN KÖNNEN.



Foto: Christian Parzer

1 In welchem Alter sollen Kinder mit dem Skifahren beginnen?

Grundsätzlich gilt: Je früher ein Kind beginnt, desto leichter fällt ihm das Erlernen einer neuen Bewegungsform. Es sollte allerdings fit auf den Beinen sein, was im Schnitt frühestens in einem Alter von etwa drei Jahren der Fall ist. Orientieren Sie sich jedoch an Ihrem Kind – und geben Sie ihm die Zeit, die es braucht.

2 Wie kann der Einstieg erleichtert werden?

Kinder, die zuvor bereits Sportarten mit Fokus auf Gleichgewicht und Bewegungsgefühl ausprobiert haben, tun sich leichter. Tanzen oder Turnen sind beispielsweise gute Vorbereitungen.

3 Was spricht für die Eltern als Skilehrer?

Als Familie gemeinsam die Faszination Skifahren erleben – das ist ein eindeutiges Argument für den Selbstunterricht. Wenn die Eltern selbst gute Skifahrer sind und ausreichend Erfahrung, Nerven und pädagogisches Können mitbringen, kann dieser Weg zum Ziel führen.

4 Warum sollten Sie Ihr Kind einer Skischule anvertrauen?

Professionelle Skilehrer sind in der Lage, Kindern die komplexe Technik des Skifahrens Schritt für Schritt beizubringen. Sie achten von Anfang an darauf, die richtigen Bewegungsabläufe zu vermitteln.

5 Wo liegen die Vorteile des Lernens in einer Gruppe?

Wenn ein Kind mit Gleichaltrigen statt unter Erwachsenen lernen kann, profitiert es mehrfach. Es kann sich von anderen Kindern etwas abschauen. Kinder helfen sich oft gegenseitig. Die Motivation in der Gruppe ist deutlich höher als allein. Viele Bewegungen werden spielerisch vermittelt – das macht Spaß und beschleunigt den Lernvorgang.

6 Welche Skier sind passend für den Einstieg?

Ganz klar: moderne Carvingskier. Sie erleichtern durch ihre Taillierung die ersten Schwünge, Ihr Kind kann damit deutlich einfacher Kurven fahren. Die Ski sollten vom Boden bis zum Kinn reicht.

7 Was gilt es bei der Bekleidung zu beachten?

Funktionskleidung macht auch für Kinder Sinn. Sie ist atmungsaktiv, thermoregulierend, wasser- und winddicht. Weil Kinder öfters mal aufs WC müssen, ist eine Kombination aus Skihose und Skijacke praktischer als ein Skioverall. Warme Handschuhe gehören ebenfalls zur Grundausstattung.

8 Haube oder Helm?

Der Helm ist ein absolutes Muss, denn: Wer Köpfchen hat, sollte es auch schützen!

Skischulen im Salzkammergut

Dachstein West

SKI SNOW FUN Skischule Gosau | www.skigosau.at
 snow sports russbach Ski & Snowboardschule
www.russbach.com
 Ski- & Snowboardschule freeride-alpin
www.freeride-alpin.at

Skiparadies Tauplitz

Skischule Madi | www.hotel-hechl.at
 Skischule Mount Action - Egon Hierzegger
www.mountaction.at
 Skischule Neuper & Team | www.hubertneuper.at
 Skischule Pürcher | www.skiverleih.at
 Skischule Vasold | www.vasold.at

Skischaukel Gaissau-Hintersee

Skischule Sport Franky
www.schischule-sportfranky.at
 1. Skischule Hintersee | www.ski-mountain.at
 Ski- und Snowboardschule Salzburg
www.ski-salzburg.com

Erlebnis-Ski-Berg Loser

Skischule Snow & Mountain Sports Loitzl
www.snow-mountain.at
 Skischule Haim | www.skischule-haim.at

Faistenau

Skischule Mösenbichler – Schlumpfis Kinderwelt beim Kesselmann Lift | www.fuschlseeregion.at

Familienskigebiet Feuerkogel

Skischule Feuerkogel | www.skischule-feuerkogel.at

Freesports Arena Dachstein Krippenstein

Outdoor Leadership | www.outdoor-leadership.com

Familienskigebiet Kasberg

Skischule Grünau-Kasberg | www.schischule-gruenau.at



Bis zu 25 Prozent Ermäßigung bei Museen, Bädern/Wellness, Pferdeschlittenfahrten, Salzbergwerken, Skiverleih, Skischulen, Shopping und weiteren Freizeit- und Sportaktivitäten. Die Salzkammergut Winter-Card gilt vom 1. November 2017 bis 30. April 2018 und ist in allen Tourismusbüros erhältlich.

FASZINATION SKISPORT



Fotos: ASKÖ Dachstein West Bad Goisern/Marc Schwarz (4)

Wer mitten in den Alpen wohnt, der verkriecht sich im Winter nicht einfach hinter dem Ofen. Zu verlockend ist der Ruf der Pisten, zu schön die weiße Pracht. Skifahren ist und bleibt der winterliche Volkssport Nummer eins. Auch im Salzkammergut.

Damit aus begeisterten kleinen Schneehaserln und Pistenflitzern gute Skifahrer oder gar erfolgreiche Rennläufer à la Anna Veith oder Marcel Hirscher werden können, gibt es in fast allen Wintersportorten einen Skiverein, wo sich engagierte Trainer, erfahrene Skilehrer,

ehemalige Rennläufer und natürlich Eltern um Ausbildung und Förderung des Skinachwuchses kümmern. Jede freie Minute wird zum Trainieren genutzt. Motiviert werden muss keiner: Wenn um 9 Uhr die Lifte aufsperrern, sind die Kinder stets die Ersten auf der Piste – mit voller Begeisterung.

„Im Vordergrund steht das Erlernen der guten Skitechnik von Tiefschnee über Buckelpisten und Stangentraining bis hin zum Rennlauf“, sagen Klaus und Daniela Kain vom Skiclub ASKÖ Dachstein West Bad Goisern. „Besonders wichtig ist, dass die Kinder und Jugendlichen Freude am Skifahren haben. Was zählt, ist die Leidenschaft für den Skisport, das gemeinschaftliche Miteinander und die Gaudi. Wir sind alle begeisterte Skifahrer, das wollen wir an die Kinder weitergeben.“



Wo die jungen Skihelden trainieren

Ein Erfolgsfaktor sind auch gute Trainingsbedingungen: Eigens für die Nachwuchstalente wurde in der Skiregion Dachstein West am Hornspitz in Gosau eine Trainings- und Rennstrecke gebaut, die exklusiv den Skivereinen zur Verfügung steht. „Für uns ist es eine selbstverständliche Verpflichtung, den Skinachwuchs zu fördern“, sagt Seilbahn-Chef Alfred Bruckschlögl. Stolz ist man auch auf die Skicross-Weltmeisterin Andrea Limbacher, die ebenfalls hier trainiert hat.



Kaderschmiede Salzkammergut

Ob ein Kind das Zeug zum Rennläufer hat, erkennt man meist schon im Volksschulalter: Talent, Lust an der Bewegung und der Wille, immer besser zu werden, zeichnen eine Nachwuchshoffnung aus. Bei den Skirennen wie der Dachsteinrallye kämpfen die Skivereine miteinander und gegeneinander um Zehntelsekunden, Pokale und Platzierungen. Die Kinder schnuppern hier schon Rennzirkus-Luft – höchst professionell, mit vollem Elan und perfekter Ausrüstung, gut betreut von Eltern und Trainern.



Dachsteinrallye

Am Start herrscht fröhliches Geplapper. Die Trainer geben noch gute Ratschläge, die Ausrüstung wird kontrolliert, die Ski noch gewechselt. Man wünscht sich gegenseitig Glück. Kurz vor dem Start den warmen Anorak ablegen, im Rennanzug geht's ins Starthaus. Ab da volle Konzentration: Adrenalin pur, das Startsignal ertönt, jetzt gibt es nur noch Vollgas. Der Fokus liegt auf dem nächsten Schwung, rotes Tor um blaues Tor. Im Ziel gilt der erste Blick der Zeitmessung. Der Jubel beim Erfolg ist bei den „Kids“ genauso groß wie bei den Profis. Gut möglich, dass die Skistars der Zukunft Melina, Yvonne, Theresa, Nicolas, Felix oder Daniel heißen und aus dem Salzkammergut kommen. Und eines ist sicher: ob Sieger, ewiger Zweiter oder Schlusslicht – großartige Skifahrer sind sie alle.

Der perfekte Schuh

Gute Ausrüstung ist wichtig! Neben einem passenden Ski ist der Skischuh das Herzstück der Ausstattung: Er muss gut und eng sitzen, darf aber nirgends drücken oder weh tun. Stets mit geschlossenen Schnallen aufbewahren, damit er seine Form behält. Gute Sportfachhändler bieten kompetente Beratung.

www.zopf.co.at

Der perfekte Schwung

- Der Oberkörper bleibt stabil.
- Die Bewegung erfolgt aus dem Sprunggelenk und dem Knie.
- Das Gesäß zeigt zum Berg, über den Talski wird Druck ausgeübt.
- Ein guter Carving-Ski dreht dann wie von selbst.
- Aus der Kurve nimmt man die Geschwindigkeit mit.

www.askoe-badgoisern.at

GUTE PISTE, GUTER TAG

Vom Familienski über Freeriden am Krippenstein bis zu exklusiven Skitouren auf der Katrin. Im Salzkammergut findet jeder sein passendes Terrain und perfekte Pistenbedingungen. Gemütliche Hütten – als Antithese zum aufgedrehten Après-Ski-Spektakel – punkten mit Individualität und dem Charme der Region.

1. DACHSTEIN WEST

Als eines der größten Skigebiete Österreichs verbindet die Skiregion Dachstein West am Rande des Dachsteinmassivs die Orte Gosau, Russbach und Annaberg.

142 Pistenkilometer, 10 Kabinenseilbahnen, 14 Sessellifte, 42 Schlepp- und Übungslifte. www.dachstein.at

2. FAMILIENSKIGEBIET KASBERG

Im Herzen von Oberösterreich hoch über dem idyllischen Grünau im Almtal liegt das klassische Familienskigebiet am Kasberg.

21 Pistenkilometer, 2 Kabinenseilbahnen, 1 Sessellift, 7 Schlepplifte, 5 Übungslifte und zwei Zauberteppiche für die Kleinen. www.kasberg.at

3. FAMILIENSKIGEBIET FEUERKOGEL

Perfekter Skispaß für die ganze Familie ist im Skigebiet am Feuerkogel garantiert. Ausgangspunkt für das Vergnügen ist Ebensee am Südufer des Traunsees.

16 Pistenkilometer, 2 Kabinenseilbahnen, 1 Sessellift, 3 Schlepplifte, 1 Babytellerlift, 1 Zauberteppich.

www.feuerkogel.net

4. WINTER AUF DER KATRIN

Ein ganz besonderes Highlight im Ensemble der Salzkammergut Skigebiete ist die Katrin über Bad Ischl. Seit der Spezialisierung auf Skitourengeher erfreut sich der Bad Ischler Hausberg ungeteilter Beliebtheit bei der immer größer werdenden Gruppe jener, die den Winter hautnah und ursprünglich auf Tourenskiern erleben möchten.

www.katrinseilbahn.com

5. SKISCHAUKEL GAISSAU-HINTERSEE

Naturnahen Ski- und Aktivgenuss finden Wintersportler in der Skischaukel Gaissau-Hintersee. Das in der Region Fuschlsee im Bundesland Salzburg gelegene Skigebiet verkörpert vor allem das Motto „Klasse statt Masse“.

33 Pistenkilometer, 3 Sessellifte, 4 Schlepplifte, 2 Übungslifte.

www.gaissauhintersee.at

6. SKIPARADIES TAUPLITZ

Dank der einzigartigen Nordstaulage zählt das Skigebiet Tauplitz in der Steiermark zu den schneesichersten Wintersportdomizilen der Alpen. Zentrum des weitläufigen Skigebietes ist die auf 1.600 Metern Seehöhe gelegene Tauplitzalm.

42 Pistenkilometer, 1 8er-Gondelbahn, 1 6er-Gondelbahn, 3 Sessellifte, 8 Schlepplifte, 3 Seillifte, 1 überdachter Zauberteppich und viel Freeride-Freiheit.

www.dietauplitz.com

7. DER LOSER – MEIN ERLEBNISBERG

Hoch über dem malerischen Altausseer See erstreckt sich das Skigebiet Loser, in dem Sonnenski mit Schneesicherheit geboten werden. Gemütliche Hütten und Gasthöfe zu Berg und Tal versprühen den typischen Charme des Ausseerland-Salzkammergutes.

32 Pistenkilometer, 4 Sessellifte, 4 Schlepplifte, 2 Kinderlifte, 2 Zauberteppiche. www.loser.at

8. FREERIDE ARENA KRIPPENSTEIN

Weltweit bekanntes Domizil für die „wilden Hunde“ unter den Skifahrern, den Freeridern. Insgesamt 1.500 Höhenmeter werden vom Rande des Dachsteingletschers durch abwechslungsreiche Hänge, zahlreiche Varianten und raue Felskämme bis ins Tal nach Obertraun bezwungen.

30 Kilometer Off-Piste Abfahrten, 3 Kabinenseilbahnen, 1 Sessellift, 2 Schlepplifte. www.dachstein-salzkammergut.com





**Skiregion
Tauplitz - Bad Mitterndorf**

**Freeride-Arena
Krippenstein**

Skiregion Kasberg

**Skischaukel
Loser-Altausee**

**Skiregion
Feuerkogel**

salzkammergut

skifahren



Skiregion Dachstein-West
Gosau Rußbach
Zwieselalm Annaberg

Skischaukel
Gaissau-Hintersee

renberg
atrin

Passau Linz
Oberösterreich Richtung Wien
St. Georgen i.A. Regau
Seewalchen
Salzburg Thalgau Mondsee
Richtung München Liezen
Salzburg Steiermark
= Skigebiete im Salzkammergut
skifahren.salzkammergut.at





salzkammergut