

STARKE FRAUEN UND GLÜCKSRITTER

Das Rauriser Tal im Nationalpark Hohe Tauern in Salzburg war schon immer ein besonderer Ort. Der Goldbergbau hinterließ seine Spuren, und die Säumer oder Goldgräber aus Nord und Süd brachten Geschichten aus aller Welt mit.



VON ILSE FISCHER



Sonnblick und Goldberggruppe umschließen das Tal



Roswitha Huber, die »Eigenbrötlerin«

Klare Luft, viel Sonne, gastfreundliche, weltoffene Menschen, unberührte Natur, kulinarische Besonderheiten und atemberaubende Ausblicke: Wer das mag, ist hier richtig. Auf der Karte der Möglichkeiten des Juwels im Pinzgau stehen Goldwaschen in Kolm-Saigurn, Bartgeierbeobachten im Krumltal, Fliegenfischen im Hüttwinkl bach, Biken, Skifahren und Wandern im romantischen Seidlwinkltal oder im Rauriser Urwald.

Unsere kulinarische Entdeckungsreise beginnt hoch oben auf der Kalchkendlalm bei Roswitha Huber. »Wirklich gutes Brot braucht zum Backen lodernes Feuer«, sagt sie, und wer einmal ihr Brot mit selbst gemachter Butter gekostet hat, der weiß, dass sie recht hat. Die Brotmissionarin hat nicht nur seit vielen Jahren eine Schule auf dem Berg, sondern sie hat auch das Rauriser Brotfest begründet, bei dem Menschen aus ganz Europa zusammenkommen und Brot im Holzofen backen. Wer bei

seinem Besuch auf der Alm den Tag erwischt, an dem sie im offenen Ofen ihren berühmten Schweinsbraten macht, der kommt in den Genuss unverfälschter Geschmackserlebnisse. Und vielleicht ist es ja kein Zufall, dass Brot in dieser rauen >



Wirklich gutes Brot braucht zum Backen ein lodernes Feuer und viel Geduld.



Unbedingt probieren: Speckkiachl mit Krautsalat

Fotos: Dietmar Sochor, www.ehristinbacher.at, beige stellt

RAURISER TAL



Der majestätische
Sonnblick wacht
über die Haflinger

> Landschaft eine so große Rolle spielt, gibt es doch im ganzen Tal noch 24 Holzöfen, die in Betrieb sind. So findet man auf den bewirtschafteten Almen und in den urigen Gaststuben eine wunderbare Auswahl an würzigen Brotsorten. Und gutes Brot passt zu den bodenständigen Gerichten der Pinzgauer Küche.

Wissen Sie, was Erdäpfelnidei sind? Oder wie man Pinzgauer

Krapfen zubereitet? Oder dass man dazu Sauerkraut isst? Haben Sie schon Kasnock'n, Kaspressknödl, Pofesen oder Speckkiachl probiert? Ein Ort, an dem man diese Spezialitäten versuchen muss, ist der »Ammererhof«, wo Loisi Tomasek-Mühltaler nach alten Rezepten kocht.

Wer das Glück nicht nur im Gold sucht, der entdeckt am Talchluss in Kolm-Saigurn im »Bo-



Edle Suppen werden im
»Rauriserhof« kredenzt



Nicht in Rauris, aber
ein Pinzgauer Original:
Tresi Bacher

denhaus« kulinarische Schätze, Wildgerichte, saisonale SchmankeIn oder Pinzgauer Blattln. Gehobenes der Extraklasse zaubert der Wirt des Restaurants »Gusto« in Rauris. Auf der Speisekarte von Gregor Langreiter stehen edle Teile vom Pinzgauer Bio-Rind und Pilze aus den heimischen Wäldern neben Seeteufel mit Thaiaromen und Wildgewürzlachs: Tradition und Welt-offenheit ist sein erfolgreiches Küchencredo.

Selbst gebräutes Zwicelbier und Liebe zum Detail machen einen Besuch im »Landgasthaus Weixen« zu einem Erlebnis. Die Fische für das Abendessen kann man selbst fangen. Wer dann noch im Gasthof »Zur Schütt« einkehrt, der fühlt sich in eine andere Zeit versetzt und schlemmt zwischen den schönen alten Möbeln pinzgauerisch.

Eingebettet in das imposante

Panorama der Hohen Tauern liegt Zell am See, die Bezirkshauptstadt des Pinzgaus. Hierher lohnt ein kleiner Ausflug zu Andreas Mayer und seiner kreativen Küche. Kräftige Aromen und künstlerische Momente prägen sein Kochkonzept, mit dem er seine Gäste verzaubert. Eine andere Art der Verzauberung und den Weg immer wert ist ein Besuch bei Tresi Bacher in Stuhlfelden. Pure Frauenpower am lodernen Erlenholzfeuer mit allen Düften der Heimat in der letzten Rauchkuchl Österreichs.

Die Geschichten, die von jeher im Tal daheim waren, bekommen jedes Jahr im Frühling bei den Rauriser Literaturtagen neue Kapitel. Auch sie waren jahrzehntelang von einer Frau geprägt: Brita Steinwendtner. Backkunst, Kochkunst, Literatur – im Rauriser Tal geben oft starke Frauen den Ton an. <

Bei den Rauriser Literaturtagen bekommen
Balte Geschichten neue Kapitel.



AUF EINEN BLICK

RESTAURANTS

1 Alpengasthof Ammererhof
Beste bodenständige Pinzgauer Kost mit allem, was die Region zu bieten hat.
Kolmstraße 21, Kolm-Saigurn
5661 Rauris
T: +43/(0)6544/81 12
www.ammererhof.at

2 Bodenhäus
Wer nach Gold sucht, ist hier richtig: Nach der Glückssuche draußen findet man auf den Tälern Genussglück vom Feinsten.
Kolmstraße 9, Kolm-Saigurn
5661 Rauris
T: +43/(0)6544/81 11
www.bodenhäus.at

3 Restaurant Gusto
Aus regionalen Zutaten werden hier mit Raffinesse und auf hohem Niveau kulinarische Highlights gezaubert.
Dorfstraße 22, 5661 Rauris
T: +43/(0)6544/640 40
www.woertherhof.at

4 Kalchkendlalm
Auf 1200 Metern Seehöhe verzaubert Roswitha Huber mit Brot und Kräutern Jung und Alt in ihrer Schule am Berg.
Fröstlbergweg 44
5661 Rauris
T: +43/(0)6544/64 45
www.schule-am-berg.at
www.rauriserbrotfest.at

5 Mayer's Restaurant
Das Traumambiente von Schloss Prielau verbindet sich mit Andreas Mayers Kochkunst zu einem entspannten Hochgenuss.
Hofmannthalstraße 10
5700 Zell am See
T: +43/(0)6542/72 91 10
www.mayers-restaurant.at

6 Gasthof Zur Schütt
Pinzgauer Kost von Graden in einem museal-perfekten Alpenambiente.
Seidlwinklstraße 30, 5661 Rauris
T: +43/(0)6544/64 03
www.schuettgut.at



Die Hotelbar des
Rauriserhofs: perfekt
zum Chillen

7 Schwaigerlehen

In der dritten Frauengeneration kocht Tresi Bacher am offenen Feuer Götterspeisen für Menschen. Traumhafte Zimmer!
5724 Stuhlfelden 14
T: +43/(0)6562/51 18
www.sbg.at/schwaigerlehen

8 Landgasthaus Weixen

Selbst gebräutes Alpenbier und höchster Essgenuss verbinden sich hier auf das Schönste.
Seidlwinklstraße 114
5661 Rauris
T: +43/(0)6544/64 37
www.weixen.at

ÜBERNACHTEN

9 Hotel Alpina

Perfekter Ausgangsort für alle Aktivitäten im Rauriser Tal. Besonderes Frühstück mit Bauernbutter und allerlei Hausgemachtem.
Marktstraße 4
5661 Rauris
T: +43/(0)6544/65 62-0
www.hotel-alpina-rauris.at



»Zur Schütt«
Museale Zeitreise

10 Rauriserhof

Jedes der Zimmer hat einen Balkon, auf dem man die letzten Sonnenstrahlen in der erfrischenden Bergluft genießen kann.
Marktstraße 6
5661 Rauris
T: +43/(0)6544/62 13
www.rauriserhof.at

EINKAUFEN

11 Kathrin's Laden

Speck, Pinzgauer Parmesan (Schottkäse), Honig, Kräuter – notwendige und besondere Dinge gibt es hier. Ein kleines Paradies, das täglich geöffnet hat.
Hüttwinkelstraße 67, Bucheben
5661 Rauris
T: +43/(0)664/865 86 62
www.kathrins-laden.at



Die schönsten
Filzpantoffeln,
handgemacht

12 Roswitha Langreiter

Weiche, handgemachte Pantoffeln aus Walliser Schafswolle in tollen Farben. Das perfekte Mitbringsel.
Forsterbachweg 13/Pichlgut
5661 Rauris
T: +43/(0)6544/73 73

ALLGEMEINE INFOS

www.rauriser.at
www.hotel-alpina-rauris.at/
almen-in-rauris-rauriser.at
www.rauriser-literaturtage.at