

2013/2014

www.holleralmen.at

HOLLER ZEITUNG

FUSCHLSEE UND WOLFGANGSEE





HOLLER ALM

FUSCHLSEE & WOLFGANGSEE

Im Frühjahr, wenn die Bauern ihre Arbeit auf den Almen wieder aufgenommen haben und sich die Landschaft in ein blühendes Paradies verwandelt hat, dann ist es wieder an der Zeit sich einem ganz besonderen Vergnügen hinzugeben: nämlich dem Wandern in unberührter Natur und dabei die kulinarischen Köstlichkeiten unserer Almbauern zu genießen.

Schon in alten Zeiten war die Magie des in unserer Region tiefverwurzelten Holunderstrauches (Holler) bekannt und gefürchtet. Und unsere Almbauern – sowohl rund um den Fuschlsee als auch um den Wolfgangsee – hauchen dem Wissen um diese Pflanze nun wieder neues Leben ein. Neben den klassischen Almprodukten wie Käse, Butter und Speck bieten sie eine feine Auswahl an Speisen und Getränken rund um den Holunder an. Gönnen Sie sich dieses Fest für Ihre Sinne!

WUSSTEN SIE SCHON...?

... dass auch die Brüder Grimm in ihrem Märchen von der Frau Holle dem Holunder ein Denkmal gesetzt

haben? Einerseits ist Frau Holle die freundliche Frau, sie steht aber auch für den Winter und den Schnee als Wintergöttin.

Bei so viel göttlicher Nähe wundert es nicht, dass der Holunder auch viel für magische Zwecke eingesetzt wurde: Zum Beispiel schüttelten junge Mädchen am 3. Juli, dem Thomas-Tag, einen Holunderbusch während des Abendläutens kräftig durch. Die Richtung aus der der nächste Hund bellte, sei auch die Richtung aus der der spätere Ehemann des Mädchens kommen würde.



HEILKRAFT

SCHWARZER HOLUNDER

Der Schwarze Holunder, ein Gaißblattgewächs, ist ein uralter Hausbaum, wo er nicht angepflanzt wird dauert es nicht lange bis er irgendwann da ist und wächst – er sucht förmlich die Nähe der Menschen.

Er ist einer unserer am vielseitigsten verwendbaren Wildsträucher. In der Volksmedizin früherer Zeiten spielte er eine große Rolle, der Holunderstrauch am Haus ersetzte praktisch die Apotheke. Aber auch in der Gegenwart findet er eine sehr große Anhängerschaft in der Pflanzenheilkunde:

DIE BLÜTEN werden vor allem bei Erkältungskrankheiten und Fieber in Form von Holunderblütentee eingesetzt. Auch zur Stärkung des Immunsystems eignet sich dieser Tee.

DIE BLÄTTER haben auch eine heilende Wirkung auf die Haut. Man kann sie als Salbe gegen Quetschungen, Verstauchungen und Hautwunden einsetzen.

DIE BEEREN enthalten viel Vitamin-C, sie sind, als Saft getrunken, hervorragend geeignet die Abwehrkräfte im Winter zu steigern.



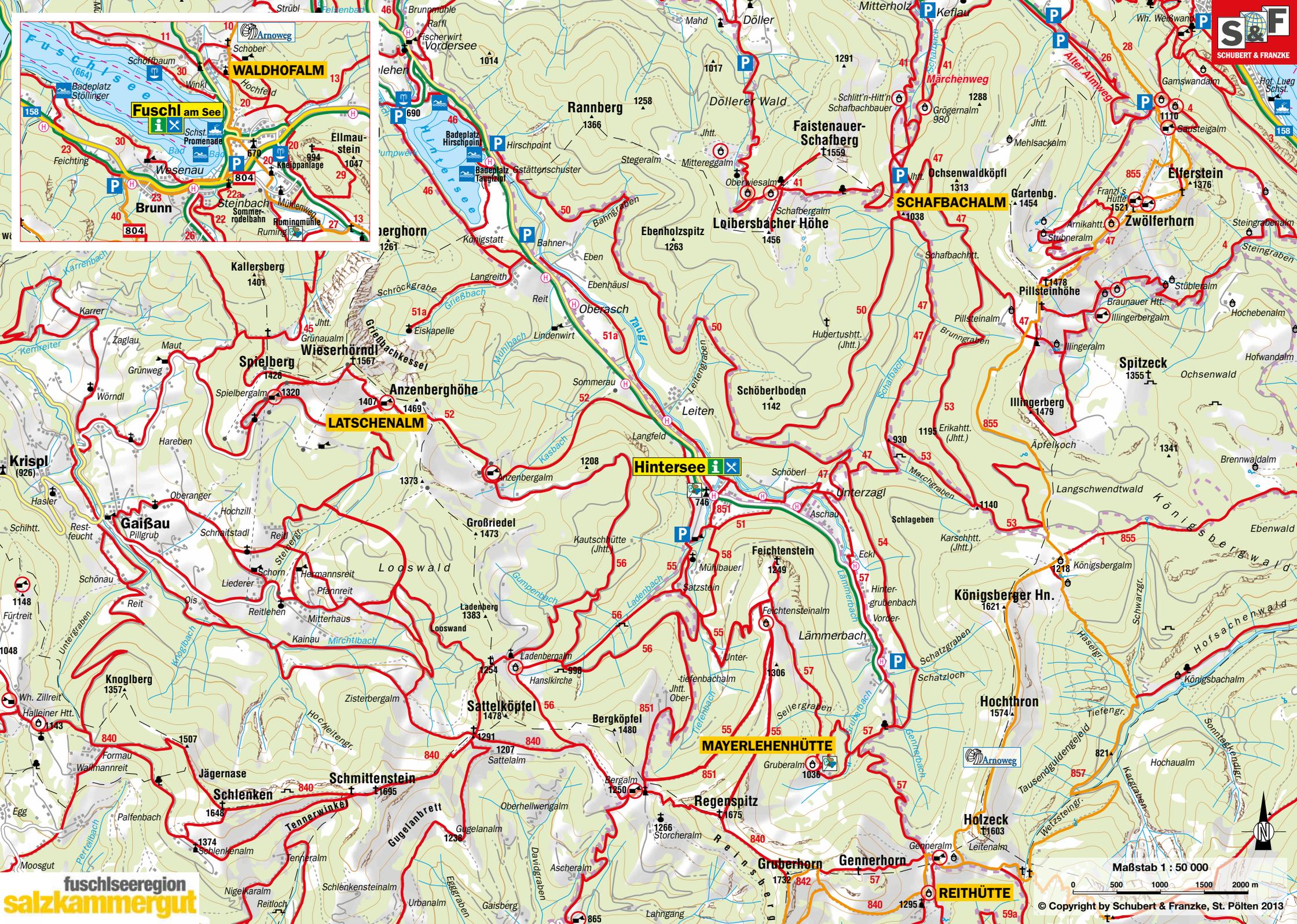
HOCHGENUSS IM SALZBURGERLAND

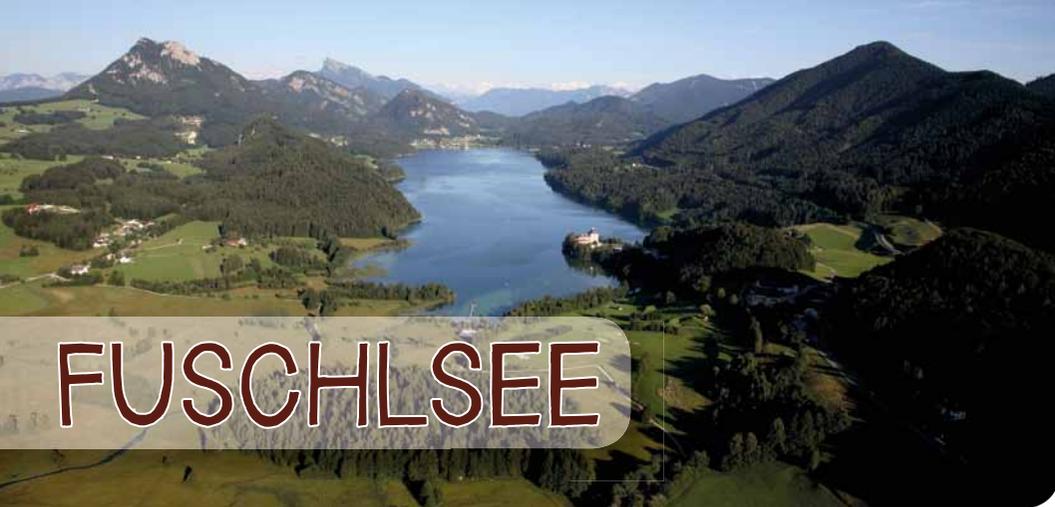
Festspiele für den Gaumen: Kulinarische Entdeckungsreise auf 7 Genusswegen durch Stadt und Land Salzburg. Ob raffinierte Haubenküche, gemütliche Almjause, süße Versuchung, Köstlichkeiten regionaler Produzenten oder kreative Bierspezialitäten – über 200 Via Culinaria Feinschmeckeradressen laden zum Genießen ein.

Via Culinaria Guide bestellen: VIA-CULINARIA.COM

SALZBURGERLAND TOURISMUS
T +43 (0)662 6688-44 / SALZBURGERLAND.COM







FUSCHLSEE

GRUBERALM - MAYERLEHENHÜTTE 1.036 M

WERNER & LISI MATIESCHEK

Ursprünglich, urig, frugal, authentisch – gelebte Bio Almwirtschaft pur! Original Pinzgauer Kühe, Bergziegen usw... ofenfrische Bauernkrapfen, gschmackige Bauernkost und Hollerspezialitäten von Sennerin Lisi. Alm- und Naturführungen sowie Waldpädagogik mit Almbauer Werner. Übernachtungen im Heu, Matratzenlager oder Betten auf Anfrage möglich. BioFaires AlmFrühstücksBuffet – zum genießen!

WANDERTIPP:

Vom Parkplatz Lämmerbach geht man ca. eine 1/3 Stunde auf einer Forststraße, teilweise entlang eines Baches vorbei an einem Wasserfall zur Mayerlehenhütte. Das letzte Drittel kann man zwischen der Forststraße oder dem Almsteig wählen. Kinderwagentauglich, Kinderspielplatz mit Tieren.



Öffnungszeiten: Mai – Oktober
Tel.: +43/(0)664/5350057
mayerlehen@gruberalm.at
www.gruberalm.at

LATSCHENALMHÜTTE

1.407 M

FAMILIE WALKNER

Hüttenschmankerl wie Kasnock'n, Kaspressknödel, Pofesen, Krapfen oder Lammgerichte aus eigener Zucht erwarten Sie! Kinderwagentour (Gehzeit ca. 40 min.)

WANDERTIPP:

Mit dem Auto über das Wiestal Richtung Gaißau. Vor der Ortschaft Gaißau Abzweigung Spielbergstrasse (Schild) beachten! Nach ca. 3 km Fahrt Mautstelle (€ 3,-). Man kann von hier gleich loswandern oder noch ca. 2 km weiter bis zum Parkplatz Spielbergalm fahren. Von dort zu Fuß auf leicht ansteigendem Almweg bis zur Latschenalm.

Gehzeit ca. 30 – 40 min. Besonders geeignet für Familien mit Kindern (Kinderwagentour!) und Senioren.



Öffnungszeiten: Mitte Mai – Ende Oktober (Mittwoch Ruhetag)
Tel.: +43/(0)664/1050371
angela.walkner@gmx.at
www.latschenalm.at

REITHÜTTE - GENNERALM

1.295 M

FAMILIE MÖSENBICHLER

Unsere gemütliche Hütte mit herrlichem Blick aufs Tennengebirge liegt am Fuße des Gennerhorns inmitten der Osterhorngruppe. Wir verwöhnen euch mit selbst gemachten Produkten, wie frischen Pofesen, Speck, Käse, Säfte und vieles mehr. Außerdem gibt es auf Vorbestellung Schweinsbraten, Kasnock'n, Ripperl, ...

Nach einem geselligen Hüttenabend bieten wir auch Übernachtungsmöglichkeiten in Doppel- oder Dreibettzimmern an. Spielplatz und Streichelzoo warten auf entdeckungsfreudige Wanderzwerge.

WANDERTIPP: GENNERHORN ODER GRUBERHORN

Nach jeweils einer guten Stunde Gehzeit von der Reithütte aus, erreicht man den Gipfel des Genner- oder Gruberhorns.

Nach dem Aufstieg wird man mit einer herrlichen Aussicht bis zum Dachstein und zur Bischofsmütze belohnt.

Öffnungszeiten: Juni – Oktober (Dienstag Ruhetag)
Tel.: +43/(0)664/5947909
moesenbichler@gmx.net
www.reithütte.at



SCHAFBACHALM - FAISTENAU

1.350 HM

EVA & KLAUS WIDER

Die Schafbachalm ist in gut 1 ¼ Stunden zu Fuß erreichbar und in ruhiger Lage am Fuße des Faistenauer Schafberges mit herrlichem Blick auf die umliegenden Gebirgszüge gelegen. Unsere hausgemachten Spezialitäten warten nur auf hungrige Wanderer. Für Naschkatzen können wir die täglich frisch gemachten Wuchteln mit selbstgemachten Hollerkoch anbieten. Für Kinder haben wir einen großen Spielplatz und einen Streichelzoo.

WANDERTIPP FÜR FAMILIEN:

Der Märchenwanderweg führt vom Parkplatz bis direkt zur Schafbachalm und lüftet Etappe für Etappe das Geheimnis der Verwandlung des Hollerweibs in ein Reh.

Öffnungszeiten: Ganzjährig ab 10 Uhr (Montag Ruhetag)
Tel.: +43 (0)664/2217417
kwieder79@gmail.com
www.schafbachalm.at



WALDHOFALM

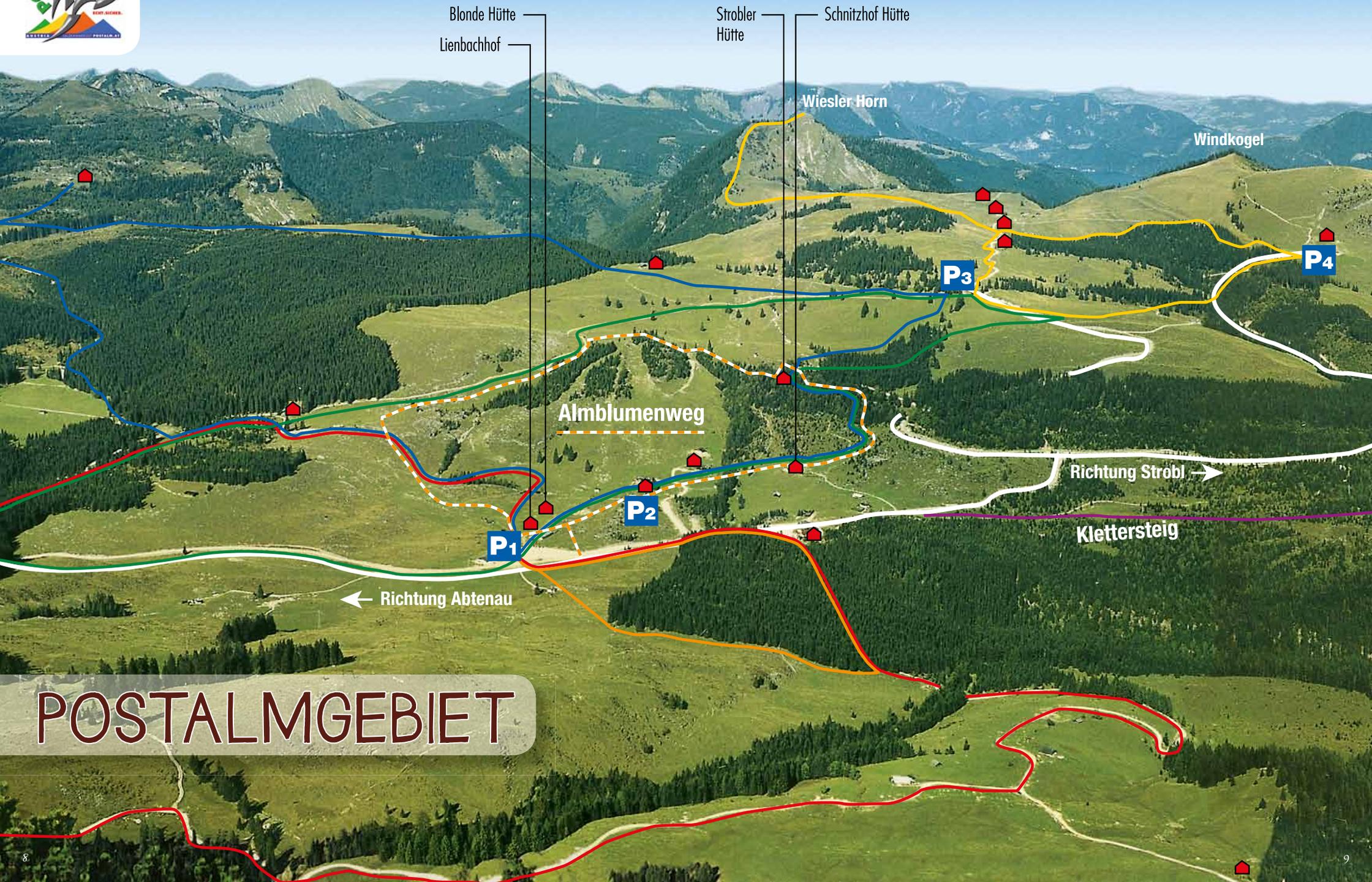
738 HM

FAMILIE EBNER

Am Fuße des Schobers befindet sich die Walhof Alm mit großer Sonnenterrasse mit Blick über den Fuschlsee und die umliegenden Berge. Die regionalen Schmankerl und heimischen Spezialitäten laden zum längeren verweilen ein.

Öffnungszeiten: Mai – Oktober tägl. 10 – 21 Uhr
Im Winter Di-So 11:00 - 17:00 Uhr
Tel.: +43 (0)6226/8264 35
www.ebners-waldhof.at
info@ebners-waldhof.at





Blonde Hütte
Lienbachhof

Strobl
Hütte

Schnitzhof Hütte

Wiesler Horn

Windkogel

P3

P4

Almblumenweg

Richtung Strobl →

Klettersteig

P1

P2

← Richtung Abtenau

POSTALMGEBIET



WOLFGANGSEE

STROBLERHÜTTE

1.250 M

GÜNTHER GUSENLEITNER

urig gmätlisch guat – Hausgemachte Holunderprodukte nach Saison. Knödel-, Schmarrn- und viele andere Spezialitäten.

Öffnungszeiten: tgl. von 10–18 Uhr
Tel.: +43/(0)6137/6161
postalm@strobleruette.at
www.strobleruette.at

WANDERTIPP:

Start ist auf der Terrasse der Stroblerrütte, auf dem Wanderweg geht man bis zum oberen Parkplatz. (kurzer Abstecher zur Postalmkapelle) Von dort auf einem breiten Weg bis zu den Wiesleralmen, der Weg geht über die Almen flach gegen



BERGKÄSEREI SCHNITZHOFALM 1.200 M

FAMILIE JOHANN SCHNITZHOFER

Die Schnitzhof Alm ist eine über 400 Jahre alte Almhütte, die Alm wird seit vielen Jahrhunderten von der Familie Schnitzhof bewirtschaftet. Es wird in der eigenen Käseerei Almkäse produziert, verkauft und serviert. Genießen Sie dazu unsere Hüttenspezialitäten, wie Butter, Brot und Speck.

Öffnungszeiten: Juni–Oktober
Tel.: +43/(0)664/4118033
schnitzhof@aon.at
www.schnitzhof.at

WANDERTIPP:

Von der Schnitzhofalm wandert man auf einem Fahrweg Richtung Osten zur Einbergalm hinauf, von dort rechts zur



Westen weiter. Über einen Bergrücken steigt man bis zum schmalen Gipfel des Wieslerhorn auf 1.603 m Höhe auf. Gesamte Gehzeit Auf- und Abstieg bis zur Stroblerrütte ca. 3,5 Stunden. Der Chef persönlich kocht für Sie die besten Almgerichte rund um den Holler.

Moosbergalm und steigt bis zur Außerlienbachalm hinab. Über die Rosserhütte zurück zur Schnitzhofhütte, wo Sie eine gute „Kasjauseen“ erwartet. Gehzeit ca. 2,5 Stunden.



BLONDE HÜTTE

1.200 M

PETER PRANIESS

Am Almblumenweg in sonniger Lage, wo Sie die Natur noch genießen können sind wir bemüht, Sie mit hausgemachten Produkten zu verwöhnen. Spezialist für Gruppenfeiern mit Musik!

Öffnungszeiten: Mai – Ende Oktober, 9 – 21 Uhr
Tel.: +43/(0)664/4635797
blondehuette@postalm.at
www.blonde-huette.at



WANDERTIPP:

Von der Hütte nach Osten auf einem Fahrweg bis zur Retteneggütte, von dort auf dem markierten Steig in das Kar „Sill“,



RESTAURANT LIENBACHHOF 1.150 M

FAMILIE BUCHEGGER

Täglich frische Bauernkräpfen mit Hollerröster sowie hausgemachte Hollerspezialitäten. Hausgemachtes Bauernbrot sowie Hollergelee und Hollerlikör. Treffpunkt für Reisegruppen und Biker

Öffnungszeiten: Mitte Mai – Mitte Oktober
Tel.: +43/(0)6137/6061
postalm.lienbachhof@aon.at
www.lienbachhof.at

WANDERTIPP:

Der Almblumenweg (3 km lang, Gehzeit 1 Stunde). Weg beginnt beim Lienbachhof und führt über einen Almpfad in Richtung Rosserhütte, steigt dann über die Schotterstraße

an bis zur Abzweigung rechts zur Stroblerrütte. Zurück über die Schnitzhofalm, vorbei bei Almgasthof Alpenrose, Welserrütte und bei der Blonderrütte bis zum Ausgangspunkt. Eine Schautafel zu Beginn des Weges und über 40 Stationen laden ein, die Blumenwelt der Almregion zu erleben.





REZEPTE

HOLUNDER PARFAIT

Zutaten: 2 Eier 2 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Msp. Salz, 2 EL Holunderbrand, 375 g Obers

Zubereitung: Die Eier mit den Eigelben, dem Zucker und Salz im Schneekessel über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Den Schneekessel in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und kaltschlagen. Sobald die Masse dicklich geworden ist, den Holunderbrand einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in kleine Förmchen füllen und abgedeckt im Tiefkühlfach mindestens 6 Std. kühl stellen. Auf Holunderröster oder eingedicktem Holundersirup anrichten. Gutes Gelingen.

HOLUNDER-EIS

Zutaten: 250 g Topfen, 125 g Obers, 200 ml Holundersirup

Zubereitung: Einen Schuss Holundersirup in einem Topf erwärmen, dann den Topfen cremig rühren, nach und nach den restlichen Holundersirup dazugeben. Das Obers steif schlagen und unterheben. In die Eismaschine geben oder im Tiefkühler mindestens 12 Std. gefrieren lassen.

Rezepte von Oberhintereggbüarin Brigitta Klaushofer

BAUERNKRAPPEN

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Pk. Germ, ¼ l Milch, 50 g Zucker, 1 Ei, 3 Eidotter, 2 Prisen Salz, 2 EL Rum, 80 g Butter, ½ Pkg. Vanillinzucker, Schale ½ Zitrone, Öl zum backen

Zubereitung: Die lauwarml Milch mit Germ und etwas Mehl zu einem dicken Brei anrühren und diesen mit Mehl bestäuben. Rasten lassen. Wenn sich dicke Risse an der Oberfläche zeigen, mit allen restlichen Zutaten – die Butter zuletzt – zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen 20 Minuten zugedeckt rasten lassen. Den Teig kneten, bis er glatt ist, dann Kugeln von etwa 50 g formen. Diese auf ein bemehltes Tuch legen, mit Mehl bestäuben und 25 Minuten aufgehen lassen. Mit dem Kochlöffel in jede Kugel ein Loch drücken und in heißem Öl goldgelb backen.

Rezept von Holleralm-Wirtin Angela Walkner – Latschenalm



BRENNEREI PRIMUSHÄUSL

Gehört zu den besten Destillieren Europas und wurde Salzburger Landessieger. Das Primushäusl wurde als Brenner des Jahres 2011 in den in den Kreis der Auserwählten aufgenommen und erhielt schon bei der Destillata Prämierungen für die weltbesten Brände. Überzeugen Sie sich selbst!

Besuchen Sie die Brennerei und verkosten Sie die prämierten Destillate wie z.B. den Holunder-Blüten-Cuvee, welcher zum Edelbrand des Jahres bei der Destillata 2011 gekürt wurde.

KONTAKT: Brennerei Primushäusl / Familie Rieger
Gschwendt 40, 5243 Abersee
Tel.: +43/(0)613777047
Mobil.: +43/(0)664/1502111
jo.rieger@speed.at
www.primushaeusl.at



FAISTENAUER HOFKÄSEREI

Im Hofladen werden Hollerprodukte aus schwarzem und rotem Holler, sowie aus der Blüte geführt. Schnaps, Likör, Saft, Sirup, eine große Anzahl an Marmeladen, Naturkosmetik aus Holler



sowie die bekannte Hollereinreibe. Weiters wird man mit Produkten aus der Hofkäserei verwöhnt: „Faistenauer“ Schnittkäse (Goldmedaille), sowie Imkereiprodukte und Gutes aus der Backstube. Gemütlich, urig feiern in unserem Verkostungsraum. Schweinsbraten, Ripperl, Kasnocken, kalte Platten u.s.w. Unser Hofladen ist jeden Freitag, ab 13 Uhr geöffnet – bzw. auf Anfrage jederzeit!

Kräuter und Schaugarten mit verschiedene Holundersträuchern, Kräuterstüberl, noch mehr Auswahl an Holunderprodukten. Jeden Freitag ist unsere Sonnenterrasse geöffnet und frisch zubereitete Bauernjause, Kaffee und Kuchen, Bauernhofeis sowie Holundereis werden angeboten.

KONTAKT: Oberhintereggerbauer / Familie Klaushofer
Tiefbrunnaustraße 17, 5324 Faistenau
Tel.: +43/(0)6228/2208
info@faistenauer-hofkaeserei.at
www.faistenauer-hofkaeserei.at

STOFFBAUER

„Naturbelassene Qualitätsprodukte aus 100 Prozent Schafmilch“, so lautet das Erfolgsrezept von Familie Eisl für ihre Wolfgangsee Schafprodukte. Allesamt erzeugt am eigenen Bio-Bauernhof. Bereits seit über 500 Jahren führt Familie Eisl ihren land- und forstwirtschaftlichen Betrieb mit eigener Alm. Allererste Käsekreation war der Aberseer Schafkäse, sozusagen die Aberseer Antwort auf Mozzarella. Eine weitere Spezialität ist die Hollermolke

KONTAKT: Stoffbauer, Ab-Hof Verkauf / Familie Eisl
Farchen 24, A-5342 Abersee
T +43/(0)6227/3234-0
eisl.schafkaese@aon.at
www.schafkaese.at





Buchbare Angebote und weitere Infos auch auf www.holleralmen.at

REGIONFUSCHLSEE

URLAUBSREGION FUSCHLSEE
 Dorfplatz 1, 5330 Fuschl am See, AUSTRIA
 Tel.: +43/(0)6226/8384
 Fax: +43/(0)6226/8384-33
info@fuschlseeregion.com
www.fuschlseeregion.com

REGIONWOLFGANGSEE

URLAUBSREGION WOLFGANGSEE
 Au 140, 5360 Wolfgangsee, AUSTRIA
 Tel.: +43/(0)6138/8003
 Fax: +43/(0)6138/8003-81
info@wolfgangsee.at
www.wolfgangsee.at