

Gustostückerl zum Ge(h)nießen

Das Salzkammergut à la carte mit dem BergeSeen Trail

Rundwandern und genießen, das ist jetzt auch im Salzkammergut möglich. Seit einem Jahr gibt es den Salzkammergut BergeSeenTrail, der auf 350 km Länge und in 20 (oder mehr) Tagesetappen die Schönheiten dieser legendären Sommerfrische-Region erschließt. Eine Erfolgsgeschichte, die drei Bundesländer, 35 Seen, eine Gebirgsquerung und 15 Gipfel einschließt. Es locken einfache bis mittelschwere, aber auch anspruchsvolle Touren und viele schöne Erlebnisse unterwegs. Ein Gemeinschaftsprojekt des Salzkammergut Tourismus, aller zehn Tourismusregionen des Salzkammerguts, der Naturfreunde Salzkammergut und des Österreichischen Alpenvereins.

Auf dem Teller duftet deftig der Steirerkas, zu den Füßen schimmert der tiefgrüne Steirersee. Soulfood für den Körper, gewürzt mit hunderten Bröseln von hell- bis dunkelbraun auf einem saftigen Brot mit rescher Kruste. Der Steirerkas der Trawenghütte auf der Tauplitz wird speziell gemischt – und duftet so aromatisch wie die Almwiesen ringsherum. Kraftnahrung für die Wanderer, die sich hier Appetit holen können auf diverse Bergschmankerl: auf den imposanten Traweng, den senkrecht abfallenden „Sturzhahn“, den Kletterberg von Heinrich Harrer, oder auf die „Tragl“.

Eine Landschaft, geprägt von dunkelgrünen Latschenwäldern und den silbrig schimmernden Karstfelsen des Toten Gebirges, die die gleiche Farbe haben wie das verwitterte Holz der Hütten – oder wie die rissige Haut eines alten Elefanten. Steingiganten sind es auf jeden Fall. Kuhgebimmel begleitet den Weg, der vom steirischen Bad Mitterndorf auf die Tauplitzalm führt und einen Vorgeschmack bietet auf die Querung des Toten Gebirges, die der junge Weitwanderweg vom Grundlsee aus in einer alpinen Variante anbietet.

Die meisten Touren des BergeSeenTrails sind leicht bis mittelschwer, teilweise sogar für Familien mit Kindern geeignet. Die durchdachte Routenführung, durchgehend gekennzeichnet durch das gelbe Logo-S auf schwarzem Grund, erschließt das reizvolle Salzkammergut sozusagen auf Schusters Rappen:



In einer langen Rundtour führt der Salzkammergut BergeSeen Trail vom oberösterreichischen Gmunden am Traunsee über den Attersee nach St. Wolfgang, hinüber zum Mondsee und ins Salzburger Land zum Fuschlsee. Weiter geht's vorbei am Hintersee und quer durch die Osterhorngruppe, über die Almwiesen der Postalm zurück an den Wolfgangsee und weiter in die Kaiserstadt Bad Ischl.

Von Bad Ischl zieht sich der Weg hinauf auf die Katrin und zur Goiserer Hütte, über Gosau dem Dachstein entgegen, vom Salzberg runter an den Hallstätter See und durchs Koppental ins steirische Salzkammergut, vorbei am Ödensee und über das Hinterbergtal auf die Tauplitzalm. Von dort im weiten Bogen an den Grundlsee, wieder hinauf ins Tote Gebirge und auf seiner Nordseite zum Offensee hinab, weiter zum Almsee, durchs Almtal hinaus über den Laudachsee wieder zum Ausgangspunkt zurück. Eine Wander-Speisekarte mit vielen feinschmeckenden „Gerichten“, à la carte auszuwählen je nach Zeit, Kondition und Laune.

Denn nicht immer will man ein ganzes Menü, und der Salzkammergut BergeSeen Trail lässt sich eben auch häppchenweise genießen: Im Zuge einzelner Wochenend-Touren ist er leicht zu erwandern. Die Dauer der meisten Etappen beträgt zwischen vier und sieben Stunden. Klettersteige sind auf den ganzen

350 km nicht zu überwinden. Alle Wege sind mit Wanderschuhen und solider Ausrüstung gut begehbar. Die alpinen Varianten erfordern zusätzlich Trittsicherheit und Schwindelfreiheit. Wem bei der Wegstrecke von insgesamt 350 km ein wenig die Luft ausgeht, kann sich mit Bus oder Bahn, Schiff oder Seilbahn Zeit und Schweißtropfen sparen. Auf diese Weise wird der ambitionierte Weitwanderweg zum reinsten Ge(h)nuss. Einziger Wermutstropfen bleibt die Qual der Wahl.

Das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt nicht zuletzt die atemberaubende Schönheit der Landschaft: Mit Bergen als Kraftorten und lieblichen Seen, die der Landschaft Tiefe geben. Sie bieten Wohlühl-Erlebnis für Körper, Seele und Geist in einer legendären Landschaft, die schon viele Menschen in ihren Bann gezogen hat: Hohe Herrschaften wie den österreichischen Kaiser, der 60 Jahre im Salzkammergut seinen Urlaub verbracht hat, aber auch Forscher wie Friedrich Simony, Dichter wie Adalbert Stifter, Maler wie Ferdinand Georg Waldmüller oder Georg Ludwig Attersee, Musiker wie Gustav Mahler, Johannes Brahms und nicht zuletzt Hubert von Goisern, der im Salzkammergut geboren ist. So bietet der BergeSeenTrail auf seinen Etappen auch viele Abstecher zu Kunst und Kultur. Für jeden Feinschmecker ist ein Gustostückerl dabei.

Besondere Highlights für Feinspitze

Jede Etappe hat ihren eigenen Reiz, hier eine kleine Auswahl zum Gustieren:

Etappe 2 (leicht) vom Gasthaus in der Kreh bis Steinbach am Attersee:

Die Wanderung am Fuße des Höllengebirges vom Gasthaus in der Kreh, wo im Herbst die Hirschbrunst zu hören ist, bis nach Steinbach am Attersee. Sie bietet die zwei zauberhaften Langbathseen mit wunderschönem glasklaren Wasser und magischen Spiegelungen, den romantischen Taferlklaussee, der berühmt ist für sein Echo, und den historischen Valerieweg. Gestattet war seine Begehung einst nur den Förstern zur Überwachung der Holzknechte, heute dürfen wir darauf gehen und ankommen am grünen Attersee, wo sich der Blick weitet.

Etappe 31 (mittelschwer) von Bad Aussee zur Loserhütte:

Vom geografischen Mittelpunkt Österreichs, von Bad Aussee, geht es in vier Stunden an der Oase

Berta mit ihrem Permakultur-Garten vorbei nach Altaussee, der Literaten-Sommerfrische. Die Aufstiegsroute zum Loser bietet schöne Ausblicke auf die Trisselwand, weiter oben öffnet sich der Blick auf die Karstfelsen des Toten Gebirges. Der dunkelgrüne Augstsee bietet alpine Erfrischung, die Loserhütte einen atemberaubenden Ausblick auf Dachstein, Grimming & Co. Ein Gipfelabstecher zum Loser empfiehlt sich zum endgültigen Sattsehen.

Etappe 12 (mittelschwer) von Gosau-Hintertal nach Hallstatt:

Vom Gasthof Gosauschmied in Gosau-Hintertal geht es vorbei an den Schleifsteinbrüchen über Holzstege durch das Naturjuwel Löckermoos. Es zählt zu den eindrucksvollsten Hochmooren Europas, ist fast 8.000 Jahre alt und ein Kraftplatz sondergleichen. Von dort geht es weiter an die Südseite des Plassens, einst Zentrum des prähistorischen Bergbaus. Von dort kann man zum Salzbergwerk hinabwandern und den atemberaubenden Blick aus der Vogelperspektive auf den Weltkulturerbeort Hallstatt genießen.

Nicht zu vergessen sind dabei die Begegnungen: mit freundlichen Almwirten, mit hilfsbereiten Ortskundigen, mit gut gelaunten Wanderern. Die meisten Tagesziele enden in Orten mit bester touristischer Infrastruktur und guten Nächtigungsmöglichkeiten. Kulinarischen Genüsse locken in Berg und Tal: würziger Bergkäse auf der Alm, knuspriger Kaiserschmarrn auf der Hütte oder das deftige Bradl im Wirtshaus. Einzelne Strecken führen aber auch zu alpinen Schutzhütten mit Bergromantik-Garantie. Für welche Varianten man sich auch immer entscheidet. Es gilt, frei nach Goethe: Nur wo du zu Fuß warst, bist du auch wirklich gewesen.“

Umgekehrt gibt es ja auch Menschen, die immer ein bisschen mehr wollen – und die werden ganz bestimmt die alpinen Varianten des Salzkammergut BergeSeen Trails ausprobieren. Droben im zerklüfteten Höllengebirge, im arktisch anmutenden Fels- und Gletscherreich des Dachsteins und in der unwegsamen Karstöde des Toten Gebirges ist dann nicht nur gute Kondition, sondern auch solide alpine Erfahrung gefragt. Einige dieser Etappen sind „schwarze“, also anspruchsvolle Routen für erfahrene Bergsteiger. Viel einfacher sind dagegen die regionalen Wege des Salzkammergut BergeSeen Trails, die als Weitwander-Draufgabe den Attersee, den Irrsee und die Strubklamm bei Faistenau umrunden.

Der Kompass Wanderführer und die Wanderkarte „Salzkammergut BergeSeen Trail“ sind im Buchhandel sowie bei allen Tourismusverbänden im Salzkammergut und unter trail.salzkammergut.at oder www.kompass.de/wanderfuehrer käuflich erwerbbar. Die Wanderübersichtskarte ist kostenlos bei allen Tourismusverbänden im Salzkammergut erhältlich sowie unter trail.salzkammergut.at zu bestellen

