

glschmoh^{*}

***glschmoh:**
das Lebensgefühl
wenn man das frische
Gras riecht.

Auf der Alm

**Advent in
Bad Goisern**

Die Magie des Handwerks

**Canyoning in der
Aubachschlucht**

Kopfüber ins Abenteuer

Julian Eisen – Artwork

Die Grenzen zwischen Malerei
und Fotografie.

Eine Aussicht, die nie altert



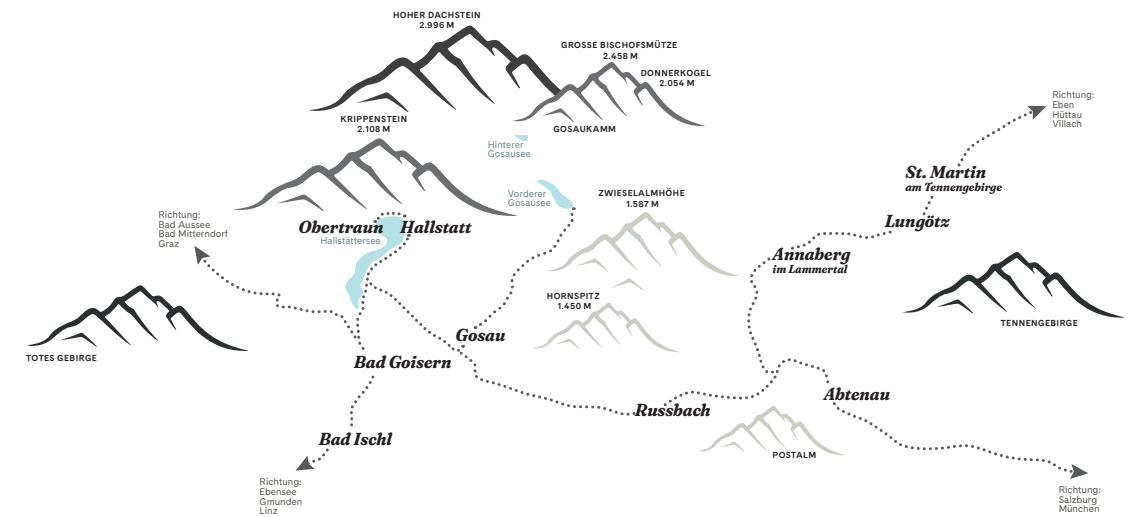
FOTOS: MIRJA GEH, PRONATOUR

„Selbst nach 20 Jahren üben die 5fingers am Dachstein Krippenstein immer noch eine Faszination auf mich aus. Für den ultimativen Nervenkitzel stellt man sich auf den Zeigefinger: Dort ist eine Glasplatte verbaut, durch die man 400 Meter runter ins Tal blickt. Da werden die Knie schon mal weich, aber die Perspektive entschädigt für alles!“

CHRISTIAN LANG,
GESCHÄFTSFÜHRER PRONATOUR



Christian Lang ist „Erlebnisplaner“ und setzt mit seiner Firma Pronatour europaweit spektakuläre Aussichtspunkte in Szene. 2006 entwarf er die Plattform „5fingers“ am Krippenstein in Obertraun.



LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DER REGION DACHSTEIN WEST,

es gibt Orte, die einen immer wieder in ihren Bann ziehen – und Dachstein West gehört definitiv dazu. Auch nach Jahren der Arbeit in dieser einzigartigen Region erfüllt mich der Blick auf die majestätische Bergwelt stets mit Staunen. Besonders freut es mich, wenn ich meine Begeisterung für diesen Ort mit Ihnen teilen darf.

Es ist ein Privileg, wenn Gäste Jahr für Jahr zurückkehren – sei es, um auf den perfekt präparierten Pisten im Winter ihre Spuren zu hinterlassen oder im Sommer die unzähligen Wanderwege und die Natur in ihrer reinsten Form zu erleben. Was diese Region so besonders macht, ist nicht nur ihre beeindruckende Natur, sondern auch die Geschichten, die sie erzählt – von Tradition, Herzlichkeit und Erlebnissen, die man so schnell nicht vergisst.

In den vergangenen Monaten haben wir mit viel Leidenschaft die Geschichten für dieses Magazin zusammengetragen. Dabei wurde mir immer wieder bewusst, wie facettenreich und lebendig Dachstein West ist – und wie viel es selbst für eingefleischte Stammgäste noch zu entdecken gibt. Vom Inneren Salzkammergut mit Orten wie

Bad Goisern, Gosau, Hallstatt und Obertraun bis hin ins Lammertal mit Abtenau, Annaberg, Russbach und St. Martin – unsere Region ist ein Ort voller Geheimnisse und Besonderheiten.

Lassen Sie sich von uns entführen und holen Sie sich Inspiration für Ihre nächsten Abenteuer. Tauchen Sie ein in die Vielfalt und Schönheit, die Dachstein West zu bieten hat. Begleiten Sie uns auf Almen, zum Canyoning oder in ein Künstleratelier. Erleben Sie den Meisteradvent, Ski- und Pistenspaß – erfahren Sie, welche Aktivitäten sich nachts auf der Piste abspielen, damit Sie jeden Morgen beste Pistenverhältnisse vorfinden.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Erlebnisse zu bieten!

Herzlichst

RUPERT SCHIEFER
Vorstand der Dachstein
Tourismus AG und
Geschäftsführer der OÖ
Seilbahnholding GmbH



*Inhalt

GSCHMOH – DAS LEBENSGEFÜHL AM DACHSTEIN

„Gschmoh“ – ist dieses Gefühl, wenn die Sonne über den Gipfeln glitzert. Wenn Kinder den ersten Hügel auf der Piste stolz alleine meistern oder wenn Sie nach einer Abfahrt mit roten Wangen in der Sonne sitzen und tief durchatmen.

Kurz gesagt: Gschmoh ist unser Lebensgefühl – entspannt, herzlich und außergewöhnlich. Hier, in der Region Dachstein West, spüren Sie es mit jedem Moment, den Sie inmitten der verschneiten Berge verbringen.

Blättern Sie weiter und lassen Sie sich von Geschichten inspirieren, die dieses besondere Gefühl zum Leben erwecken – Geschichten von Menschen, Momenten und Orten, die in allen Facetten „gschmoh“ sind.

12

Glücksmomente

FREUNDE SEIT 1973

Manche Menschen suchen auf der ganzen Welt nach den schönsten Plätzen – andere haben ihren Sehnsuchtsort längst gefunden.

Handwerk

06 **ADVENT IM HAND.WERK.HAUS**
Der Meisteradvent in Bad Goisern bringt Groß und Klein das vielfältige Handwerk der Region Salzkammergut näher.

Porträt

10 **PISTENRAUPENFAHRER**
Ohne Erwin Quehenberger und seine Kollegen gäbe es im Skigebiet Dachstein West keine perfekten Pisten.



16 **ALLES IM TROCKENEN**
In den traditionellen Dörrhütten wird im Herbst wieder fleißig Obst für den Winter konserviert.



Coverstory

Zu Besuch auf der Alm

„Kühe sind Gewohnheitstiere und viel klüger, als manche Leute glauben. Die wissen genau, wann es auf die Alm raufgeht und wann wieder runter.“

18



24

Auf dem Gipfel

**ZWISCHEN FELSRIESEN
UND ALMIDYLLE**

Die Zwieselalm in der Region Dachstein West ist ein Paradies für Wanderbegeisterte.

28 **CANYONING**
Aubachschlucht:
Kopfüber ins Abenteuer.

32 **GAUDI GOLF**
Nur wer den Ball möglichst rasch durch die kreativen Hindernisse manövriert, kann gewinnen!

36 **HeuART-Fest**
Wie die Igendären Figuren entstehen.



Die Sage

40 **... VOM LINDWURM**
Eine Geschichte zum Lesen und Vorlesen für die ganze Familie.



42

Mitbringsel

**ERINNERUNGEN
ZUM MITNEHMEN**

Mit diesen fünf Souvenirs holen Sie sich ein Stück Dachstein West nach Hause!

Artwork

44 **JULIAN EISEN**
Zwischen den Bergen und Seen des Salzkammerguts findet Julian Eisen Inspiration für seine künstlerische Arbeit.

Augen auf

... IN BAD GOISERN
Sie kennen schon jede Ecke an Ihrem Urlaubsort? Glauben wir nicht!

48



DIE MAGIE DES HANDWERKS

Der Meisteradvent in Bad Goisern bringt Groß und Klein das vielfältige Handwerk der Region Salzkammergut näher.

TEXT: CHRISTOPH GRABUSCHNIG • FOTOS: EDWIN HUSIC



„Die Leute lernen, sich wieder an den einfachen Dingen zu erfreuen.“

BARBARA KERN, HAND.WERK.HAUS
SALZKAMMERGUT IN BAD GOISERN

Handwerkskunst vor imposanter Bergkulisse: Nicht nur im Advent gewährt das Hand.Werk.Haus Salzkammergut in Bad Goisern interessante Einblicke in die regionalen Zünfte.

Armin Etschmann lässt die Schrupp-
röhre einige Male über das rotie-
rende Stück Kiefernholz gleiten.
Das Werkzeug braucht der Drechsler-
meister, damit sein Rohling schön rund
wird. Fasziniert verfolge ich jeden seiner
Handgriffe. Dann bin ich an der Reihe.
Nach einer kurzen Einführung geht es mit
der Schalenröhre ans Eingemachte. Im Nu
verwandelt sich der massive Holzklotz in
einen zarten Stiel, der später einmal der
Schaft meines Kreisels sein wird. „Gar
nicht schlecht für den Anfang“, lässt mich
Etschmann wissen. Gemeinsam machen
wir uns an den Feinschliff – bis wir den
fertigen Kiesel schließlich über die Werk-
bank sausen lassen.

Wo sich die Zünfte treffen

Wenn im Schloss Neuwildenstein emsig
gedrechselt, geschmiedet und gehobelt
wird und es draußen verführerisch nach
Bratwürstel, Mohnkrapfen und Punsch
duftet, dann ist wieder „Meisteradvent“
im Hand.Werk.Haus Salzkammergut in
Bad Goisern. Jedes Jahr am dritten Ad-
ventwochenende kommen dort Dutzende
Handwerkstreibende aus der Region zu-
sammen und bringen Groß und Klein ihr
vielseitiges Schaffen näher.

„Wir wollen den Gästen die positive Emo-
tion zum Handwerk zurückgeben. Viele
kennen diese Vielfalt gar nicht mehr“, sagt
Barbara Kern, die das Hand.Werk.Haus
seit seiner Eröffnung 2009 begleitet.



Meister.Advent im
Hand.Werk.Haus Salzkammergut
Jährlich am dritten Adventwochenende

Armin Etschmann hat in Hallstatt Bildhauerei und Drechslerei gelernt und verstärkt schon seit Jahren das „Team Handwerk“ bei Veranstaltungen im Hand.Werk.Haus.



Wieder Kind sein dürfen

Während draußen der Schmied vor einer Besuchergruppe ein glühendes Stück Schmiedeeisen in Form bringt, haben sich im Schloss die ersten kleinen Gäste versammelt. In der „Kinderwerkstatt“ wird fleißig geschnitzt, Lehm geknetet und gemalt. Bei Tischlermeister Albert Gassner versucht sich der Nachwuchs am Krippenbau. Gassner zeigt den Hobby-tischlerinnen und -tischlern, wie sie für ihr Erstlingswerk kleine Dachschildeln herstellen können. Andere decken ihre Krippe lieber mit dem gatschigen Lehm, den Lehmputzer Daniel Rainer und Hafnermeister Thomas Bochbichler schon angerührt haben.

Die fertige Krippe wird noch mit Lehm gedeckt und schön geschmückt.



Auch die eine oder andere Erwachsenenhand mischt sich ins Getümmel. In der „Kinderwerkstatt“ sind es nämlich beileibe nicht nur die Kleinen, die es kaum erwarten können, mitzumachen. „Bei uns kann jede und jeder, zumindest für ein paar Stunden, wieder selbst Kind sein“, sagt Kern. Dieses einzigartige Gefühl ist für die Historikerin eines der Erfolgsgeheimnisse des Meisteradvents: „Die Leute lernen, sich wieder an den einfachen Dingen zu erfreuen. Dafür müssen wir die Welt nicht immer neu erfinden.“

Ein Stern mit Tradition

Das trifft auch auf die berühmten Fröbelsterne zu, für die Liselotte Stadlbauer gerade am Tisch gegenüber alles vorbereitet. Die aus Papierstreifen zusammengefalteten, dreidimensionalen Sterne stammen ursprünglich aus Skandinavien, seit über 200 Jahren werden sie auf dieselbe Weise hergestellt. In Bad Goisern haben sie als Christbaumschmuck eine lange Tradition. Stadlbauer, die mit ihren über 80 Jahren immer noch begeistert beim Meisteradvent mitarbeitet, erinnert sich: „Schon als Volksschulkinder haben wir die zwei großen Bäume in der evangelischen Kirche mit unseren Fröbelsterne geschmückt. Seither wurde auch so manch privater Christbaum zu einem Fröbelstern-Baum.“

Ebenso wenig dürfen beim Meisteradvent die eleganten Hobelspan-Sterne und die beliebten Strohsterne fehlen, die das Uhrmacher-Ehepaar Barbara und Florian Dostal gemeinsam mit Sohn Moritz bastelt. Weil sie äußerst zart sind, bedarf das Binden handwerklichen Geschicks und vor allem viel Erfahrung.



Da ist Fingerspitzengefühl gefragt: Bildhauerin Verena Haidl beim Bemalen ihrer geschnitzten Miniatur-Vögel.

Ein Tag voller Erinnerungen

Inzwischen haben sich an Armin Etschmanns Drechselbank auch andere an den winzigen Kreisel versucht. Die Kinder dürfen die Werkstücke nun noch nach Herzenslust bunt bemalen. Ausgestattet mit allerlei selbst gebastelten Geschenken und schönen Erinnerungen, geht ein ebenso ereignisreicher wie lehrreicher Tag beim Meisteradvent zu Ende.



Wer beim Selberbasteln nicht erfolgreich war, kann vom kleinen Kreisel bis zum Christbaumschmuck zahlreiche Werkstücke auch vor Ort erwerben.

Von Bauernkräpfen bis Bratwürstel: Auch die kulinarischen Köstlichkeiten stammen allesamt aus der Region, wie etwa der Fleischerei Zauner.



* INFOKASTEN

Regionales Handwerk ganzjährig erleben!

Sie wollen mehr über das Handwerk im Salzkammergut und seine Geschichte erfahren? Die permanente Ausstellung zu den vielfältigen Handwerkskünsten der Vereinsmitglieder ist ganzjährig geöffnet. Regelmäßig finden auch Führungen und Sonderausstellungen statt.

Näheres unter handwerkhaus.at

Genusstipp: Kaffeerösterei Hrovat in Bad Goisern

Vor einigen Jahren hat sich die Familie Hrovat ganz der Kaffeeröstung über Holzfeuer verschrieben. Sie wollen wissen, wie ihr unverwechselbarer „Holzfeuerkaffee“ schmeckt? Über das Hand.Werk.Haus können Sie eine Führung samt Verkostung buchen!



Auch beim Meisteradvent darf Hrovat's Kaffee nicht fehlen



INFOS UNTER:
handwerkhaus.at/ausstellung-fuehrungen

„Was mich an meiner Arbeit am meisten fasziniert? Dass man mit so einem großen Gerät so feine Ergebnisse erzielen kann!“

ERWIN QUEHENBERGER, PISTENRAUPENFAHRER
IN DER SKIREGION DACHSTEIN WEST

Erwin Quehenberger
bringt fünf Pisten in der
Skiregion Dachstein
West in Topform.

gschmoh*

Schnee von gestern? Nicht mit mir!

Ohne Erwin Quehenberger und seine Kollegen gäbe es im Skigebiet Dachstein West keine perfekten Pisten. Was ihn an seiner Arbeit fasziniert, bei welcher Musik er so richtig aufdreht und warum ihm auch im Sommer nicht langweilig wird, verrät er hier.

TEXT: CHRISTOPH GRABUSCHNIG • FOTO: EDWIN HUSIC

Meine Pistenwalze hat ...

ERWIN QUEHENBERGER: 580 PS! In Annaberg im Skigebiet Dachstein West kann es ganz schön steil werden. Da braucht es ordentlich Power. Zur Not helfe ich mit dem Seil nach.

Das praktischste Tool ist ...

QUEHENBERGER: die digitale Schneemessung. Mein Fahrzeug weiß genau, wie dick die Schneedecke auf der Piste ist. Im Steilhang sind 70 bis 80 Zentimeter optimal, sonst muss ich nachschieben. Je flacher das Gelände, umso weniger Schnee ist nötig.

Die perfekte Piste entsteht ...

QUEHENBERGER: mit viel Erfahrung! Zuerst müssen Unebenheiten beseitigt werden, dann folgt mit der Fräse das Finish. So entstehen die typischen Rillen im Schnee, die dann für den einzigartigen Sound bei den ersten morgendlichen Schwüngen sorgen!

An meiner Arbeit fasziniert mich, ...

QUEHENBERGER: dass man mit so einem großen Gefährt so feine Ergebnisse erzielen kann! Mit dem Frontschild kann ich den Schnee auf den Zentimeter genau anschieben, selbst auf steilstem Gelände.

Mein Rat an Wintersportler ...

QUEHENBERGER: Haltet euch an die Pistensperre! Sie zu missachten ist gefährlich, weil ich vom Fahrzeug aus nicht alles überblicken kann.

Im Sommer ...

QUEHENBERGER: steht die Revision der Fahrzeuge und Geräte an. Neben den Pistenwalzen betreue ich auch die Schneekanonen.

„We Are the Champions“ oder „Let It Snow“: So richtig in Fahrt komme ich bei ...

QUEHENBERGER: „We Are the Champions“ natürlich! •

* ZUR PERSON

Mit zwölf Jahren saß Erwin Quehenberger zum ersten Mal auf der Pistenwalze seines Vaters. Mit 19 fuhr er im Skigebiet Dachstein West bereits alleine über die Annaberg Pisten. Sein Arbeitstag beginnt, wenn die letzten Skifahrerinnen und Skifahrer den Hang verlassen haben. Bis Mitternacht ist er und seine Kollegen dann unterwegs, damit die Gäste am nächsten Morgen wieder beste Bedingungen vorfinden.

Freunde seit 1973

Manche Menschen suchen auf der ganzen Welt nach den schönsten Plätzen – andere haben ihren Sehnsuchtsort längst gefunden. Nicht nur für sich, sondern für Generationen.

TEXT: RENATE SÜSS • FOTOS: EDWIN HUSIC

„Wir waren einmal in Kärnten an einem See. Aber hier haben wir Freunde, auf Russbach freuen wir uns alle das ganze Jahr.“

ADA VAN MILL, STAMMGAST
AUS ROTTERDAM

Ein kleines Mädchen aus Rotterdam träumte davon, Skifahren zu lernen. Vor über 60 Jahren war das ein recht ungewöhnlicher Wunsch für eine Flachländerin. 1973 wurden für Ada van Mill aber dann gleich zwei Träume wahr: Sie heiratete ihren Hans und die Hochzeitsreise sollte ein Skiurlaub werden.

Wie das oft so ist: Eine Hochzeit wird teurer als gedacht. So auch hier. Für eine Reise in eines der damals schon angesagten Skigebiete wie St. Moritz war nicht genug Geld da. Das lokale Reisebüro bot aber eine günstige Alternative: Russbach in der Dachstein-Region.

Carljne van Mill
liebt die Ferienregion
Dachstein West, seit
sie ein Baby war.

Gefallen und gefahren

Die Kabinenbahn Hornbahn und die 160 bestens präparierten Pistenkilometer in der Region gab es damals noch nicht. „Die kurzen Schlepplifte haben uns aber auch gereicht“, erinnert sich Ada. Schließlich konnten weder sie noch ihr Mann Ski fahren. Und mit den langen Holzbretteln war es gar nicht so leicht, das zu lernen. „Heute und mit modernem Equipment dauert ein Kurs ein paar Tage. Damals waren wir 14 Tage in der Skischule. Die erste Woche sind wir nur die Wiese raufgestapft und dann mehr runtergefallen als -gefahren.“

Wenn der Schuh drückt

Bei den Skischuhen kamen in den 1970er-Jahren Hartschalenmodelle gerade erst auf. Sie drückten Ada so sehr, dass sie nach dem ersten Tag kaum mehr gehen konnte. Und fast schon verzweifelt wäre – hätte es nicht ihre Hüttenwirtin gegeben. Resi Schwaighofer besorgte ihr alte weiche Leder-Skischuhe und Adas Traum wurde endlich wahr: Sie lernte Skifahren.

*gsmoh**



Mode, Ausrüstung
und Infrastruktur
haben sich geändert,
der Spaß ist immer
noch derselbe.



Besuch bei Freunden

Gut 50 Jahre später kommen Hans und Ada immer noch mindestens einmal pro Winter in die Skiregion Dachstein West, oft auch mehrmals. Und noch immer wohnen sie im Landhaus Schwaighofer in Russbach, das heute von Marlies Schwaighofer geführt wird. Hans und Ada kommen nicht allein. Die gesamte Familie hat hier und auf den Almen rundherum ein zweites Zuhause für die schönsten Wochen im Jahr gefunden. Sie genießen die Ruhe und das einzigartige Panorama zwischen Gosaukamm und Dachsteinmassiv. Die Töchter stehen auf Skiern, seit sie gehen können. Und bei den Enkelkindern Teun und Fine ist es nicht viel anders: „Wir wollen zur Marlies“, fordern sie jedes Jahr.



Die van Mills mit Marlies Schwaighofer: „Vom ersten Tag haben wir uns hier nicht wie Gäste, sondern wie Freunde gefühlt“, sagt Ada.



Einkehrschwünge gehören zum Skivergnügen auch dazu.



Müde vom vielen Fahren? Nicht, wenn Bruno kommt!

Der Winter reicht nicht

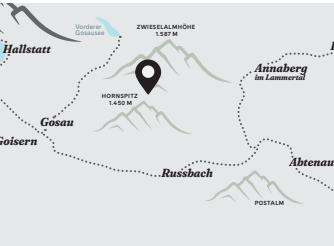
Doch nicht nur im Winter kommen die van Mills seit 1973 jedes Jahr. Auch im Sommer zieht es die sportlichen Rotterdamer auf die Almen, in den Geisterwald, ins Schwimmbad von Russbach, auf die Wanderwege der Postalm oder auf die Edtalm zum Mountainbiken – und natürlich besuchen Fine und Teun gern Bruno, den Bären, und seine fantastische Bergwelt. Mit der Hornbahn ist es nur ein kurzer Weg zum Kuhglocken-Konzert, zur Fossiliensandkiste und zum Plantschen bei der Bergwasser-Station.

Wie man es sich von Holländern erwartet, kommen sie dann mit dem Camper. „Wir fahren zum Beispiel in die Toskana oder nach Spanien und auf dem Rückweg verbringen wir eine oder zwei Wochen in Russbach. Dann darf auch unser Hund mit. Wir schlafen bei Marlies und der Hund im Camper“, erzählt Ada. Über die Frage, ob es nicht den Wunsch gibt, auch andere Teile Österreichs besser kennenlernen, denkt Ada kurz nach, ehe sie antwortet: „Wir waren einmal in Kärnten an einem See. Aber hier haben wir Freunde, auf Russbach freuen wir uns alle das ganze Jahr.“ •



Ob Sommer oder Winter: Vor der prächtigen Kulisse des Dachsteinmassivs macht Sport gleich noch mehr Spaß.

Teun fuhr letztes Jahr mit nicht einmal sieben Jahren die Wochenbestzeit auf der Zeitnehmungsstrecke. „Wir waren so stolz!“, ruft Ada.



Meilenstein für die Skiregion Dachstein West

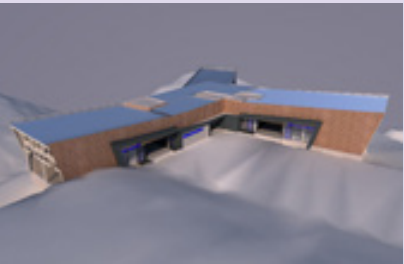
2 neue 6er-Sesselbahnen



Einsteigen, zurücklehnen und genießen: Ab dieser Wintersaison starten Sie in Dachstein West noch komfortabler in Ihren Skitag. Zwei topmoderne 6er-Sesselbahnen ersetzen den alten Schleplift und die Viersesselsbahn und eröffnen damit eine neue Dimension von Komfort, Sicherheit und Familienfreundlichkeit.

Statt kalten Fingern am Schleplift erwarten Sie jetzt Sitzheizung und Wetterschutzhaube. Statt Gedränge an der Talstation schweben Sie ohne lange Wartezeiten direkt ins Skigebiet. So beginnt Ihr Abenteuer schon im Lift. Mit Blick auf die verschneite Bergwelt steigt die Vorfreude auf die nächste Abfahrt.

Diese Investition ist mehr als Technik: Sie ist ein klares Bekenntnis zur Zukunft des Familienskigebiets Dachstein West. Mit modernen Anlagen, neuen Maßstäben beim Komfort und einer Förderleistung von 2.400 Personen pro Stunde schaffen wir Freiraum für das, worauf es wirklich ankommt: unbeschwerte Zeit auf der Piste.



* **DAS SIND DIE NEUEN 6SB**

- 6SB Angeralm:** ersetzt den bisherigen Schleplift auf den Riedlkopf
- 6SB Aussichtsberg:** ersetzt den bisherigen Viersessellift auf die Zwieselalm

* **NEUHEITEN**

- * Sitzheizung
- * Wetterschutz
- * 2.400 Personen/Stunde
- * Familienfreundlicher

Alles im Trockenen

In Herbst steigt in so manchem Garten im Salzkammergut Rauch auf. In den traditionellen Dörrhütten wird dann wieder fleißig Obst für den Winter konserviert.

TEXT: CHRISTOPH GRABUSCHNIG • FOTOS: EDWIN HUSIC



Die Dörrhüttln wurden meist weit weg vom Hof gebaut, damit durch den Funkenflug nichts passiert.

Wohin mit dem Obst, wenn es im Herbst in Hülle und Fülle reif wird? Man kann daraus Schnaps brennen, es zu Kompott verarbeiten und heutzutage vielleicht auch einfrieren. Einst aber war das Dörren eine der wichtigsten Konservierungsmethoden. Bis heute sieht man in vielen Obstgärten des Salzkammerguts die kleinen Dörrhütten, auch „Diachbadln“ genannt. Und einige der bis zu 300 Jahre alten Bauten sind auch immer noch in Betrieb.

Süß mit leichtem Raucharoma

Sobald unten in der „Hoatz“, dem gemauerten Ofen, das Feuer brennt, werden die mit Obst belegten Dörrbretter, „Läft“ genannt, in den oberen Blockbau aus Holz gelegt. Er ist mit Steinen ausgelegt, die die Hitze speichern und die Temperatur über mehrere Tage und Nächte konstant auf 50 bis 70 Grad Celsius halten. Wenn sich die Äpfel, Kirschen, Zwetschgen oder Birnen („Kletz’n“) ledrig anfühlen, sind sie fertig. Neben ihrem süßen Geschmack ist es vor allem ihre rauchige Note, die sie so besonders macht. Die kann kein Dörrautomat oder Backrohr nachahmen! •



Täglich frisch aus dem Backofen!

Für alle, die es nicht erwarten können: Ab Herbst wird in der Bäckerei Maislinger bis Weihnachten frisches Kletzenbrot gebacken und verkauft.



Der „Kletzen-Rudi“, wie Aumüller von den Einheimischen liebevoll genannt wird, vor einer der zahlreichen Dörrhütten im Salzkammergut.

DREI FRAGEN AN RUDOLF AUMÜLLER

Der gebürtige Goiserer beschäftigt sich seit vielen Jahren mit der Tradition des Dörrrens und führt ein Verzeichnis über sämtliche Standorte.

Herr Aumüller, wie viele Dörrhütten gibt es heute noch?

Seit 2008 habe ich rund 200 in der Region und ganz Österreich dokumentiert.

Welchen Zweck haben sie früher erfüllt?

Am bäuerlichen Hof waren sie fürs Haltbarmachen unverzichtbar. Trockenobst war im Winter eine lebensnotwendige Energiequelle und ein wichtiger Vitaminlieferant.

WAS SIND KLETZN?

Kletz’n werden die getrockneten Birnen genannt. Der Name leitet sich von Klotz ab, weil Birnen anders als beispielsweise Zwetschgen in Spalten geschnitten wurden – genau wie das Holz zum Heizen, nur viel kleiner. Und sollten Sie sich nun fragen, was Zwetschgen sind – so heißen in Österreich die Pflaumen.



Haben Sie Tipps für Menschen, die selbst dörren wollen?

Am besten eignen sich Äpfel, Zwetschgen, Birnen und Kirschen. Die Früchte in möglichst gleichgroße Stücke schneiden und lang genug trocknen lassen. So sind sie quasi ewig haltbar.



*ZUTATEN

Für zwei Kletzenbrote:

ca. 1 kg Dörrobst (min. 50 % Birnen, außerdem nach Belieben 300 g Zwetschken, 200 g Marillen, 100 g Rosinen) 100–150 g Walnüsse ca. 10 cl Obstbrand ca. 4 cl Rum

Für den Teig:

300 g Weizenmehl 300 g Roggenmehl 400 g Wasser 15 g Salz 30 g frische Germ 300 g Sauerteig



Rezept von der Meisterbäckerei Maislinger in Bad Goisern

Saftiges Kletzenbrot

1. Dörrobst und Nüsse fein schneiden. In Rum und Obstbrand einweichen und ein bis zwei Tage ziehen lassen.
2. Für den Teig Mehl sowie Wasser, Salz, Germ und Sauerteig vermischen und gut durchkneten. Ca. ½ Stunde rasten lassen.
3. Früchte in den Teig geben und alles gut durchmischen.
4. Auf einer bemehlten Oberfläche zwei kleine Striezel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. ½ Stunde rasten lassen.
5. Backofen auf 190 °C vorheizen. Ein hitzefestes Glas mit Wasser auf den Ofenboden stellen.
6. Striezel ca. eine Stunde backen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf ca. 170 °C reduzieren.

UNSER TIPP: Ein Sauerteig ist schnell selbst gemacht: 100 g Roggenmehl mit Wasser vermengen und zugedeckt stehen lassen. Den Vorgang über vier bis sechs Tage wiederholen. Wenn der Teig angenehm säuerlich duftet, kann er weiterverarbeitet werden. Wenn „alle Stricke reißen“: Gegen Vorbestellung gibt’s fertigen Sauerteig auch in der Bäckerei Maislinger zu kaufen!

ZU BESUCH AUF DER ALM

Arbeiten, wo andere Urlaub machen ... klingt gut?
Ist es auch – wenn man körperlich fit ist, gern früh aufsteht
und sich mit Freude um Gäste, Käse und Kühe kümmert. Wir
haben Sennerin Petra Gsenger und ihre Familie bei
der Arbeit inmitten der herrlichen Bergwelt
des Salzkammerguts begleitet.

TEXT: RENATE SÜSS • FOTOS: EDWIN HUSIC



Nicht nur Kühe
genießen das
Leben auf der
Postalm. Hier
lässt es sich auch
herrlich wandern,
Rad fahren und
natürlich Käse
verkosten.

*„Kühe sind
Gewohnheitstiere und
viel klüger, als manche
Leute glauben. Die wissen
genau, wann es auf die
Alm raufgeht und wann
wieder runter.“*

PETRA GSENGER,
SENNERIN AUF DER RETTENEGGHÜTTE

Mit der klischeehaften Alm-
romantik aus Heimatfilmen hat
Petra Gsenger nichts am Hut.
Das Leben auf der Alm kennt sie von Kin-
desbeinen an. Seit vier Jahren verbringt
sie die Zeit von Ende Mai bis Anfang
Oktober auf der Postalm, um zu arbei-
ten. Gefragt, was sie am liebsten tut, sagt
sie: „Neue Kreationen mit unserem Käse
ausprobieren – und essen.“ Den selbst
gemachten Käse, den Räucherspeck, vor
allem aber den Kaiserschmarrn, für den
die Rettenegghütte bis weit über die wei-
ßen Bergrücken, die das Grün der Wiesen
umrahmen, berühmt ist. „Kalorien zählen
muss man auf der Alm nicht“, lacht die
quirlige junge Frau. Die Arbeit von früh
bis spät ist körperlich anspruchsvoll.
„Besser als jeder Sport und jedes Trai-
ning“, so Petra.

Tagwache im Käsedunst

Arbeitsbeginn ist um fünf Uhr morgens.
Auf der Rettenegghütte entsteht der Käse
ohne jegliches Hightech. Der Lagerraum
hat von Natur aus die richtige Tempera-
tur. Jeden Morgen werden die reifenden
Käselaike Stück für Stück abgewischt und
umgedreht. „Das übernimmt die Mama,
die ist zum Glück eine Frühaufsteherin“,
sagt Petra.



Barbara und Petra Gsenger teilen sich die Arbeit auf der Alm.

Saftige Wiesen, trockene Kühe

Insgesamt sind es 18 Tiere, die auf den Wiesen rund um die Rettenegghütte grasen. Manche noch zu jung, um Milch zu geben, andere sind trächtig und werden trockengestellt. „So nennt man das Abstillen bei den Kühen“, erklärt Petra. Während im Winter alle erwachsenen Kühe gemolken werden und die Milch an die Molkerei geliefert wird, produzieren die Gsengers im Sommer nur für den Hüttenbedarf. „Unsere gesamte Ausrüstung zum Käse- und Buttermachen ist auf die Milch von vier Kühen ausgelegt. Mehr Platz haben wir nicht.“

Die vier Sommerkühe stehen näher an der Hütte und kennen ihre Aufgabe genau. Pünktlich jeden Tag in der Früh und am Abend stellen sie sich zum Melken an. Während sie sich sonst von frischen Almkräutern ernähren, gibt es beim Anschließen an die Melkmaschine Leckerlis aus Gerste und Mais.

Natur pur – das ganze Jahr

„Kühe sind Gewohnheitstiere und viel klüger, als manche Leute glauben. Die wissen genau, wann es auf die Alm raufgeht und wann wieder runter. Man hat das Gefühl, dass sie sich auf beides freuen“, sagt Petra. Das ist aber auch kein Wunder. Oben auf der Alm genießen sie Natur pur, aber auch unten im Tal haben sie ausreichend Auslauf. „Unser Hof in Abtenau ist biozertifiziert“, erzählt Leopold stolz. Auf der Alm wird zwar ebenfalls hauptsächlich Selbstgemachtes geboten, Bio-Zertifikat für die Hütte habe man aber keines. „Das wäre schwierig, beispielsweise mit dem Getränkeausschank oder mit Zutaten, die wir zukaufen“, so der Bauer.



Die Rettenegghütte liegt am Rundweg 1 und ist die ideale Einkehrmöglichkeit für alle, die die traumhafte Aussicht vom Gipfel des Braunedlkogels (1.864 Meter) genießen möchten.



Selbstgemachtes für die Gäste

Der Tag einer Sennerin ist lang. Schon frühmorgens ist nicht nur Käsemachen und Kühemelken angesagt. Da wird der Holzofen angeheizt, das Frühstück für Gäste zubereitet, das traditionelle Rosinenbrot gebacken, die Butter im Fass gerührt und und und. Später kommen die Jausen- und Mittagsgäste, manche Wanderer und Radfahrer bleiben auch über Nacht. „Wir haben sehr viele Stammgäste aus der Region, aber auch Touristen, die seit vielen Jahren immer wieder kommen“, erzählt Petra. Über die meisten Besucher freut sie sich. Aber klar, schwierige Gäste gibt es auch. „Manche Leute verstehen nicht, dass wir auf einer kleinen Almhütte sind und nicht den Luxus eines Großstadtrestaurants bieten können“, sagt Petra. Ein Betrieb, der hauptsächlich Produkte von den eigenen Almkühen anbietet, kann natürlich keine vollwertigen veganen oder laktosefreien Menüalternativen anbieten.

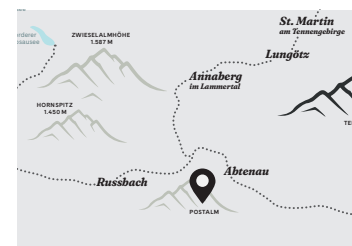
*gschmoh**

* GUT ZU WISSEN

Naturparadies Postalm

Die Postalm ist das größte zusammenhängende Almgebiet Österreichs. Auf rund 1.300 Metern Seehöhe erwarten Besucher sanfte Almlandschaften, gastfreundliche Hütten sowie Rad- und Wanderwege wie beispielsweise der Almblumenweg oder der Panoramaweg mit seinen herrlichen Ausblicken auf den Dachstein und das Tennengebirge.

Erreichbar ist die Postalm über die Postalmstraße von Abtenau oder Strobl aus. Für Autos und Motorräder wird eine Maut eingehoben, Fahrradfahrer sind kostenlos unterwegs. Dienstags und donnerstags fährt ein Bus von Abtenau hin und retour. Erwandern lässt sich die Postalm beispielsweise von Strobl, Abtenau oder Voglau aus. Die Gehzeit beträgt – je nach Route und Kondition – zwischen 3,5 und 5 Stunden.



* TIPP

Auch im Winter ist die Postalm einen Besuch wert. Ob Skifahren abseits des Massentourismus, Schneeschuhwandern auf romantischen Pfaden oder lustiges Rodeln für die ganze Familie – für Abwechslung ist gesorgt!

Mit so einem Frühstück lässt es sich gut in einen sportlichen Tag starten.



Wenn das Licht zart durch den Laib scheint, ist der Käse reif.



Dass die Ansprüche der Gäste in den letzten Jahren gestiegen sind, bestätigt auch Barbara, die seit knapp 15 Jahren ihre Sommer als Sennerin verbringt. Auf manches konnte man reagieren. Früher beispielsweise war Strom knapp, weil die Versorgung über ein kleines, selbst gebautes Wasserkraftwerk lief. Heute verfügt man über eine Photovoltaikanlage, die sogar Energiefressern wie Föhn und Glätteisen standhält. „Das ist mein Luxus“, lacht Petra, „wenn ich alle ein bis zwei Wochen über Nacht ins Tal fahre, um auszugehen und Freunde zu treffen. „Als ich 16, 17 Jahre alt war, musste der Opa dafür noch das Diesellaggregat anwerfen.“



Von Ende Mai bis Anfang Oktober werden Gäste in der Rettenegghütte mit hausgemachten Schmankerln verwöhnt. Wer übernachten möchte, braucht einen Hüttenschlafsack mit!

Milch aus der Quelle

Auch Kühlschränke stehen dem Team der Rettenegghütte heute ausreichend zur Verfügung. Die Milch wird aber immer noch in einer Kanne im kalten Quellwasser vor der Hütte aufbewahrt. Mit dem Produkt, das man aus dem Supermarkt kennt, ist sie nicht vergleichbar. Wer das reichhaltige, süße Getränk kosten will, bekommt vom Bauern einfach einen Schöpfer in die Tasse. Unbeschreiblich gut!

Auszeit im Abendrot

Wenn der Tag langsam zu Ende geht und sich das Abendrot über die saftigen Wiesen senkt, gönnt sich auch Familie Gsenger gelegentlich eine kleine Auszeit. Sind keine Übernachtungsgäste da, geht die Familie gerne gemeinsam spazieren oder fährt zu einer der Nachbarhütten auf einen kleinen Tratsch. Aber nicht zu lange – immerhin ruft um fünf Uhr morgens schon wieder die Arbeit ... •



Handarbeit

So wird Käse gemacht!

Um den für die Rettenegghütte typischen Magerkäse herzustellen, wird die frisch gemolkene Milch mithilfe einer kleinen Zentrifuge entrahmt, danach auf 32 Grad erwärmt, ehe die Käsekulturen und das Lab dazukommen. Diese Mischung muss rasten, bis sie zu einer puddingartigen Masse gestockt ist.

Mit einem Holzspatel und einem Metallsprudler zerkleinert Sennerin Petra Gsenger die zähe Masse immer weiter und schöpft mit einer kleinen Kanne die Molke ab. Danach wird die Masse wieder erhitzt. Petra passt genau auf, dass nichts anbrennt. Durch die Wärme wird die geronnene Milch viel fester. Langsam lässt sich erahnen, dass daraus ein Käse entstehen könnte.

Die feste Masse kommt nun in ein Tuch. Während größere Käsereien eine Presse haben, setzt Petra ihre Muskelkraft ein, um die restliche Molke aus dem Käse zu drücken. Mit flinken Händen formt Petra daraus einen Laib, den sie in eine Käseform drückt. Noch einmal rinnt Flüssigkeit ab. Dann stürzt Petra den etwa drei Kilo schweren Käse auf ein Brett und trägt ihn in den Lagerraum.

Im Naturreiferaum darf der Käse nun etwa sechs Wochen lang reifen – und wird dabei täglich gedreht, abgewischt und kontrolliert. Erst ist er weiß, dann wird er langsam gelb. Wenn das Licht zart durch den Laib durchscheint, ist der Käse fertig – und dem Genuss steht nichts mehr im Wege.



Direkt vor der Hütte sprudelt herrlich klares Wasser aus der Quelle.

* **GENUSSTIPP**

Der Almkäse der Rettenegghütte ist bissfest, aber weder spröde noch brüchig. Am Gaumen entfaltet er eine vielschichtige Würze von wohltuender Balance ohne bittere Spitzen oder überzogene Säure.

Zusätzlich zum Klassiker kreiert Petra Gsenger immer wieder auch Varianten – unter anderem mit Pfeffer, Boxhornklee oder Chili.

Diese Spezialität gibt es nur auf der Rettenegghütte. Die Mengen, die Familie Gsenger produziert, sind zu klein, um damit Bauernläden zu beliefern. Der Weg lohnt sich!



INFOS UNTER:
rettenegghuette.at

Zwischen Felsriesen und Almidylle

Egal, ob Sie eine gemütliche Familienwanderung planen oder das alpine Abenteuer suchen: Rund um den Gosaukamm erwartet Sie im Sommer das pure Wandervergnügen.

TEXT: CHRISTOPH GRABUSCHNIG • FOTOS: CHRIS EDER MEDIA, HELI PUTZ, ROTTENHOFHÜTTE

Wenn Sie von Annaberg, Gosau oder Russbach in die Wanderregion Dachstein West kommen, fallen Ihnen die eindrucksvollen Bergriesen des Dachsteinmassives mit dem Gosaukamm und der markanten Bischofsmütze sofort ins Auge. Hier oben haben Sie die Qual der Wahl: Vom entspannten Spaziergang bis hin zur anspruchsvollen Mehrtageswanderung warten auf Wanderbegeisterte Dutzende bestens markierte Routen.

Höhenweg-Klassiker

Eine davon ist die beliebte Gosaukamm-Umrundung, die Sie zu einigen der schönsten Plätze in der Region Dachstein West führt. Der Klassiker unter den alpinen Höhenwegen startet beim Vorderen Gosausee. Alternativ nimmt man von Gosau aus die Gosaukambahn und steigt bei der Gablonzerhütte ein. Am Steigpass dann der Höhepunkt der ersten Etappe: Imposant ragt die Bischofsmütze vor einem auf – mit ihren 2.458 Metern

Die Zwieselalm in der Region Dachstein West ist ein Paradies für Wanderbegeisterte.

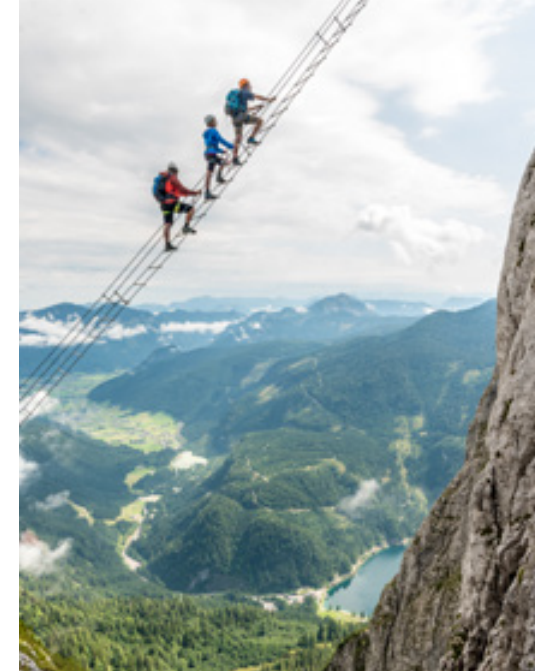
der höchste Gipfel der Gebirgskette. Sie wollen nur ein Teilstück bestreiten? Kein Problem, buchen Sie einfach ein Wandertaxi, das Sie am Ende der Tour bequem zum Ausgangspunkt zurückbringt (siehe Infobox).

Traum vom Gipfelglück

Für erfahrene Alpinisten ist der Aufstieg auf den Großen Donnerkogel interessant. Gleich mehrere Routen führen auf den 2.055 Meter hohen Gipfel. Weniger geübte Gipfelstürmer lassen sich dabei von einem Bergführer begleiten. Adrenalinjunkies wählen den Weg über den abenteuerlichen Donnerkogel-Klettersteig. Aber Vorsicht: Nur wer schwindelfrei ist, sollte sich über die berühmt-berüchtigte „Himmelsleiter“ wagen! (siehe Infobox)

Was für ein Panorama!

Familien mit Kindern bleiben da lieber auf sicherem Boden und erkunden die Umgebung auf einem der zahlreichen Rundwanderwege. Ob von Annaberg, Gosau oder Russbach, einsteigen können Sie an allen Bergstationen der Sommerbergbahnen in Dachstein West (Donnerkogelbahn, Gosaukambahn, Hornbahn). Bei der Gosaukambahn stehen für Familien mit Babys oder Kleinkindern kostenlos geländegängige Kinderwagen bereit.



Schwindelfrei? Dann nehmen Sie auf den Donnerkogel doch die Abkürzung über die „Himmelsleiter“! Errichtet wurde die spektakuläre Konstruktion 2017 von Klettersteigprofi Heli Putz.

GUT ZU WISSEN

Adrenalin pur: Auf zum Donnerkogel-Klettersteig

Für Klettersteigfans weltweit ist sie eines der bekanntesten Fotomotive: die spektakuläre „Himmelsleiter“ am Donnerkogel-Klettersteig. Über 40 Meter ragt sie über die Schlucht – nichts für schwache Nerven, dafür ist der Ausblick umso atemberaubender! Sie erreichen den Klettersteig in rund 30 Minuten von der Bergstation der Gosaukambahn.



TOURENDETAILS UND INFOS UNTER:
dachstein.at

Geführte Touren

Unsicher am Berg? Unsere zertifizierten Bergführerinnen und Bergführer begleiten Sie mit Erfahrung, Ortskenntnis und dem nötigen Gespür für Sicherheit.



TOURENDETAILS UND INFOS UNTER:
dachstein.salzkammergut.at/bergfuehrer.html oder



abtenau-info.at/berg-wanderfuehrer

Karibik-Feeling
am Berg:
Der Speicherteich
am Riedlkar.



Genusswandern

Auch Kulinarikerherzen schlagen hier in der Region höher: Über das weitläufige Gebiet verteilen sich Dutzende bewirtschaftete Hütten. Von deftiger Hausmannskost bis zu vegetarischen und veganen Spezialitäten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ein besonderer Tipp ist der Almbrunch auf der Rottenhofhütte. Neben frisch gebackenem Brot verwöhnen die Hüttenwirte Sandra und Matthias Hirscher ihre Gäste mit hausgemachten Spezialitäten von der Alm. Von Gosau aus erreichen Sie die urige Hütte von der Gosaukammbahn aus übers Riedlkar. Von Annaberg ist sie nur einen kurzen Spaziergang von der Bergstation Donnerkogelbahn entfernt. Und auch von Russbach ist die Hütte nicht weit: Mit der Hornbahn geht es auf den Hornspitz, von dort bringt Sie ein Bummelzug zur Edtalm, bis Sie nach einer kurzen Wanderung Ihr Ziel erreichen.

Entspannt zurück ins Tal

Wenn es dann – nach einem ereignisreichen Tag – schon in den Wadln zwickt, verzagen Sie nicht: Mit dem neuen Dachstein West Sommerticket geht’s bequem mit einer der drei Bergbahnen während der Betriebszeiten zurück ins Tal! •

Gut zu wissen:
Die Bergbahnen
Dachstein
West nehmen
einen zu den
Betriebszeiten
im Sommer
wieder mit
hinunter ins Tal.

Familie Hirscher
von der
Rottenhofhütte
bittet im Sommer
zum Almbrunch.



Wandertaxi

Mit dem „Heimbringer“ Wandertaxi gelangen Sie von Annaberg und Abtenau über Russbach nach Gosau und wieder retour ins Wandergebiet. 5. 7. bis 21. 9. 2026 (außerhalb dieser Zeiten auf Anfrage)

ANMELDUNG: Taxi Höll | Tel. +43/(0)664 413 97 14

Dachstein West Sommerticket

Ob nach Gosau, Russbach oder Annaberg: Dank dem neuen Ticket geht’s mit allen drei Bergbahnen wieder zurück ins Tal.



NÄHERE INFOS UND
BETRIEBSZEITEN UNTER: dachstein.at

Genusstipp

Schlemmen auf der Rottenhofhütte

Seit über 400 Jahren führt die Familie Hirscher die gemütliche Hütte auf der Zwieselalm. Hüttenwirtin Sandra Hirscher verrät, was Gäste bei einem Besuch erwartet.

***INFOS**

Rottenhofhütte

Sommer und Winter geöffnet

Sommersaison:
von Juni bis Oktober



Almbrunch!
täglich von 9.30 bis 11 Uhr. Um Voranmeldung wird gebeten!



Alle Speisen bei euch sind hausgemacht. Wofür seid ihr besonders bekannt?
Für unseren Apfel- und Topfenstrudel.

Ein Sommerhighlight ist ...
Definitiv unser Almbrunch. Wir servieren u. a. hausgemachten Käse, wie den Annabergkäse oder unseren Frischkäse, Speck, frisch gebackenes Brot und Marmelade.

Ihr Geheimtipp für Gäste?
Oberhalb der Hütte liegt ein Teich, der im Winter zur Beschneigung dient. Schaut da unbedingt rauf. Das ist unsere kleine Karibik am Riedlkar!

Und im Winter?
Auch wer nicht Ski fährt, kann zu uns kommen! Von der Donnerkogelbahn führt ein präparierter Weg zu uns – ideal für eine gemütliche Winterwanderung.

Kopfüber ins Abenteuer

Zwischen innerem Zögern, Adrenalinkick und Glücksrausch stürzte ich mich in Abtenau buchstäblich ins kalte Wasser.

TEXT: CHRISTOPH GRABUSCHNIG • FOTOS: EDWIN HUSIC

„Mein Highlight war, dass wir uns gegenseitig Mut zugesprochen haben und alle gesprungen sind.“

RICKI

„Spring’ ich? Oder spring’ ich nicht?“

Nachdem ich durch halshohes Wasser gewatet bin und den glitschigen Felsen erklommen habe, stehe ich am Rand und blicke ins tiefgrüne Gewässer. Chris, unser Tourguide, gibt mir letzte Anweisungen: „Da ist jetzt ein präziser Sprung nötig. Rechts ist ein Felsvorsprung im Wasser, den solltest du nicht erwischen.“

Nichts für Warmduscher

Ich nicke und starre weiter ins Wasser. Worauf hast du dich da bloß eingelassen?, rauscht mir durch den Kopf. Jetzt gibt’s aber kein Zurück mehr. Hinter mir warten schon die anderen, bis sie dran sind.

Nur Mut: Der Sprung ins kalte Wasser lohnt sich!

Rauf auf den Felsen: Oben erwartet uns schon unsere Mutprobe.

Happy End: Zurück geht’s bequem mit dem „Wassertaxi“.

Die zehnjährige Chiana und ihre 14-jährige Schwester Ella haben gut lachen. Sie sind längst am gegenüberliegenden Ufer angekommen und schauen zu mir rauf. Sie sind vor mir gesprungen. Lässig, ohne Zögern. „Wie unbekümmert kann man eigentlich sein?“

Ich weiß: Die Blöße kann ich mir jetzt nicht geben! Ricki, die Mama der Mädels, ruft mir zu: Geht schon, Christoph! Da müssen wir jetzt gemeinsam durch. Ich hole tief Luft und springe. Kerzengerade ins zehn Grad kalte Wasser. Als ich wieder auftauche, höre ich, wie mir die anderen zujubeln. Geschafft!

gschmoh*

Auf in die Aubachschlucht

Eine Stunde zuvor sind wir in der Gruppe, ausgestattet mit Helm, Neopren und Klettergurt, zu unserem Canyoning-Abenteuer aufgebrochen. Unser Ziel: der Aubach, der sich nahe Abtenau imposant durch eine Schlucht schlängelt. Während es zu Beginn noch recht gemütlich dahingeht – über Steine und durch kleinere Tümpel bahnen wir uns unseren Weg –, führt Chris uns schließlich, mit dem Klettergurt gesichert, hinauf zu einem hohen Felsplateau. Dort warten wir alle zusammen. Links und rechts ragen steile Wände auf. In der Mitte der Fluss, in der Ferne das tosende Rauschen des Aubachfalls.

Raus aus der Komfortzone: Das Gemeinschaftsgefühl motiviert zu Höchstleistungen.



Wir wollen!
Unsere Gruppe ist sich aber einig: Wir wählen das Abenteuer! Direkt vorbei am Aubachfall steigen wir über mehrere Kaskaden zur sogenannten Zehner-Kehre auf, wo uns unsere Mutprobe erwartet – der Fünf-Meter-Sprung in die schäumende Gischt.

Abenteuer ohne Limit
„Ab hier beginnt das richtige Abenteuer“, ruft uns Chris zu und gibt uns genaue Anweisungen, was nun zu tun ist. Mit über dreißig Jahren Erfahrung weiß der Salzburger genau, wie weit er mit einer Gruppe gehen kann: „Manche führe ich gar nicht erst hier rauf. Da braucht es schon eine Portion Mut und Vertrauen in den eigenen Körper.“ Alterslimit gibt es beim Canyoning trotzdem keins. „Was zählt, ist, ob ich es mir selbst zutraue – körperlich wie mental. Da ist es egal, ob ich 30 oder 70 bin“, so Chris. Noch während der Tour entscheidet man außerdem selbst, wie weit man gehen möchte. „Wer nicht springen will, muss auch nicht.“

Endorphinrausch
Als auch ich wieder am Ufer bin, schwimmt Ricki herüber. Auch sie hat es geschafft. Mit einem breiten Grinsen im Gesicht klatschen wir ab. Und stellen einhellig fest: Was für ein unbeschreibliches Glücksgefühl! Ausgestattet mit einer Extraportion Endorphinen, geht es nun wieder zurück zum Ausgangspunkt. Noch ein paar kleinere Sprünge, dann lassen wir uns die letzten Meter entspannt im Wasser zur Flussmündung treiben. Klatschnass, aber überglücklich machen wir zum Abschluss noch ein Gruppenfoto. Dieses Erlebnis vergessen wir bestimmt nicht so schnell!

Imposante Kulisse: Die Aubachschlucht ist wohl eine der schönsten Schluchten Österreichs.



Kaltes Nass? Der Neoprenanzug schützt.

„Die Sprünge hätten ruhig noch höher sein können.“

CHIANA

Lust bekommen?
Und wenn es Ihnen jetzt auch in den Fingern juckt: Dann nichts wie rein in den Neopren, Mut zusammensammeln – und los geht’s! Canyoning in Abtenau ist Abenteuer pur. Und der Sprung ins kalte Wasser? Der lohnt sich allemal! •

*gschirmoh**

Landung geschafft, das ist Adrenalin pur!



Profi stets zur Stelle: Sicherheit ist auf der gesamten Tour das oberste Gebot.



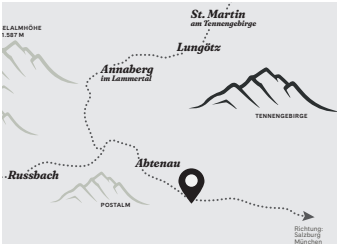
*** GUT ZU WISSEN**

Canyoning in der Aubachschlucht

Jährlich im Juli und August, ab 10 Jahren
Treffpunkt: Outdoor Unlimited, Au 99, 5441 Abtenau
Telefon: +43 624 32 88 74



RESERVIERUNGEN UNTER:
outdoor-unlimited.at/de/events/aubachklamm



Spaß mit Hindernissen

Gaudi-Golf ist die witzige Antwort auf klassisches Minigolf. Nur wer den Ball möglichst rasch durch die kreativen Hindernisse manövriert, kann gewinnen!

TEXT: CHRISTOPH GRABUSCHNIG • FOTOS: EDWIN HUSIC



3

Geschafft! Beim dritten Mal findet der Ball durchs „Käselabyrinth“.

Sie heißen Plumpsklo, Sautrog und Almkäse, verstecken sich im Wald und sind – so viel steht fest – ganz schön knifflig! Die Rede ist von den insgesamt 18 Gaudi-Golf-Stationen in Annaberg-Lungötz. Heuer wurden fünf Stationen frisch renoviert. Wir haben sie in der Gruppe ausgiebig getestet.

„Schönes Spiel“ für Groß und Klein

Was beim Gaudi-Golf zählt, ist Geschicklichkeit: Mit einem Holzschläger ausgestattet, bringt man einen kleinen Holzball ins Zielloch. Jeder Versuch zählt einen Punkt. Wer am Ende insgesamt die wenigsten Schläge braucht hat gewonnen.

Anders als beim klassischen Minigolf muss man beim Gaudi-Golf kreative, von örtlichen Vereinen mit viel Liebe zum Detail selbst gebaute Hindernisse überwinden: Da geht es schon einmal darum, die Schwerkraft auszutricksen, wie bei der Station „Gemeindewappen“, wo der Ball über eine enge und steile Holzrampe hinaufmanövriert werden muss. Oder beim „Pferd“, wo man den Ball direkt ins Maul eines geschnitzten Holzpferdes schießen muss.

Wandern mit Spaßfaktor

Was uns sehr gut gefallen hat: Spiel und Spaß lassen sich hier wunderbar mit einer gemütlichen Wanderung durchs Lammertal verbinden. Auf der orangen Route hat man den Gosaukamm mit der imposanten Bischofsmütze immer im Blick. Selbst für Familien mit kleineren Kindern ist der Weg keine Hexerei. Bei so viel Ablenkung ist die Anstrengung sowieso schnell vergessen. Wer mit Kinderwagen unterwegs ist, dem empfehlen wir die blaue Route, da geht es schön breit und eben dahin.

Beim „Wagenrad“ heißt's gut dosieren: Nur wer durchs Loch im Reifen kommt, erreicht das Ziel.



8

gschmoh*

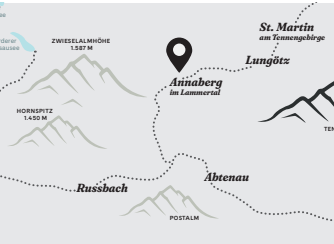
Über die Rampe ist Fingerspitzengefühl gefragt.

16



UNSERE GAUDI-GOLF HIGHLIGHTS:

- Station 3: Almkäse
- Station 8: Wagenrad
- Station 9: Wasserlauf
- Station 16: Fuchs & Hase



Die Hindernisse werden von örtlichen Vereinen mit viel Liebe selbst gebaut.



Den Parcours säumen viele beeindruckende Heufiguren von den örtlichen HeuART-Künstlerinnen und Künstlern.



Auf dem blauen Parcours wärmen wir uns auf, dann geht's weiter zum orangefarbenen. Dort haben wir den imposanten Gosaukamm immer im Blick!



9

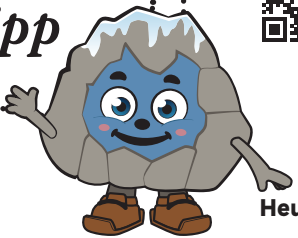
Ganz schön knifflig: Über glitschige Kaskaden versuchen wir den Ball vorsichtig hinunterzulotsen.

Wasserlauf als „Endgegner“

Wir wollten es wissen und haben uns an beide Routen gewagt. Unser absoluter „Endgegner“ war dabei der „Wasserlauf“ auf der orangefarbenen Route. Bei der brandneuen Station geht es darum, den Ball über mehrere Steinkaskaden hinab ins Ziel zu bringen. Trotz mehrmaliger Versuche wollte uns das partout nicht gelingen! Macht nichts, am Ende hatten wir dafür alle gleich viele Punkte stehen. Und gewonnen haben wir sowieso alle. Denn so viel zusammen gelacht wie beim GaudiGolf haben wir schon lange nicht mehr! •

*gschmoh**

Ausflugs-Tipp



MEHR DAZU AUF:
annaberg-lungoetz.com/de/sommer/gaudi-golf.html

Heufigurenweg

Der blaue Gaudi-Golf-Parcours ist Teil des Heufigurenwegs, der wunderschöne Heusculpturen zeigt. Sie sind alljährlich die Attraktion am Lammertaler Heu-ART-Fest und werden von Vereinen aus der Region handgefertigt. Wie die Künstlerinnen und Künstler dabei vorgehen, steht auf Seite 36-39.



MEHR ZUM HEUART-FEST
FINDEN SIE HIER:
heu.art.at/programm

*** GUT ZU WISSEN**

Gaudi-Golf in Annaberg-Lungötz

Geöffnet in der schneefreien Zeit
Verleihstellen: Salzburger Dolomitenhof, Alpendorf, Holzeralm und Tourismusverband Annaberg
Seit 2025 gibt es fünf neue Gaudi-Golf-Stationen.



Station „Pferd“

Wenn Heu zu Kunst erwacht

Was wäre der Herbst ohne das HeuART-Fest im Tennengau mit seinem Corso aus kreativen Heufiguren? Doch wie werden die eindrucksvollen Kunstwerke eigentlich hergestellt? Wir haben einem der vielen Vereine über die Schulter geschaut.

TEXT: ROSA GRASBERGER • FOTOS: EDWIN HUSIC



Das Heu wird gebunden, gezupft und geschnitten.

Es riecht nach Sommer, dabei hat es draußen Minusgrade. Drinnen im Stadel schichtet der Tennisverein Annaberg Heuballen auf. In der Mitte des Raums thront bereits ein wunderliches Gestell aus Isoliermaterial. Bald soll daraus „Fuxi“ entstehen: ein überlebensgroßer Fuchs mit Tennisschläger, Sport hose und Schweißband. Sein Fell? Ganz aus Heu.



Beim Binden kommen unterschiedliche Techniken zum Einsatz: Holz- oder Metallgerüste werden mit Heu oder Isoliermaterial umwickelt, darauf Heubüsch gesteckt und in Form gebracht.



Fast geschafft: Der Tennisverein Annaberg kleidet die Figur nach und nach in ein hübsches Heugewand.

Ausdauer und Teamgeist

Schon seit dem letzten Winter trifft sich das Team vom Tennisclub regelmäßig, um an Ideen für neue, kreative Heufiguren zu feilen. Bündel für Bündel wird Heu gebunden, zurechtgezupft und fixiert. Da sind Geduld, Handarbeit und Teamgeist gefragt. Am besten eignet sich das sogenannte Groamat – der zweite Grasschnitt im Jahr – zum Binden. Es ist weicher und besser formbar. Manchmal müssen aber auch Teile wieder entfernt und ganz neu gemacht werden, wenn die Figur nicht so aussieht wie gedacht. „Irgendwann haben wir festgestellt, dass unser Maskottchen

eher wie ein Elefant aussieht, nicht wie ein Fuchs“, erzählt Tennisvereinsobmann Toni Schilchegger und lacht. Darum: Heu runter, Schnauze neu schnitzen, Heu wieder rauf. So arbeitet sich das gut eingespielte Team übers Jahr Schritt für Schritt vorwärts. „Es ist egal, ob jemand im Büro arbeitet oder Tischler ist, jeder leistet seinen Beitrag, damit wir am Ende ein schönes Ergebnis haben“, so Schilchegger. Die dabei entstehenden Tiere, Märchenfiguren und Szenen aus dem Dorfleben haben im Herbst in der Gemeinde ihren großen Auftritt.

Da ist Präzision gefragt: Jedes Jahr überraschen die Vereine mit Kunstwerken aus purem Heu.



„Das Schönste ist der Moment, wenn die Figuren nebeneinanderstehen und man sieht, was man gemeinsam geschaffen hat.“

TONI SCHILCHEGGER,
OBMANN TENNISVEREIN ANNABERG

Vom Dorfprojekt zum Jahreshöhepunkt

Was als kleines Dorfprojekt begann, zieht mittlerweile jährlich Tausende Gäste im September ins Salzburger Land: das Lammertaler HeuART-Fest. HeuART-Künstlerin der ersten Stunde ist Anita Höll. Vor 24 Jahren schuf sie mit Freundinnen ein lebensgroßes Heupferd für den Faschingsumzug in Annaberg. „Die Begeisterung war so groß, dass daraus die Idee entstand, einen eigenen Umzug ins Leben zu rufen“, erinnert sie sich. Nach dem Vorbild des Narzissenfests in Bad Aussee fand 2001 schließlich das erste offizielle HeuART-Fest statt. Veranstalter ist immer ein anderer Ort in der Region: 2025 war das Annaberg-Lungötz, in den nächsten Jahren folgen abwechselnd St. Martin am Tennengebirge, Russbach und Abtenau. Begleitet wird der einzigartige Umzug von Schnalzergruppen, Musikkapellen und regionaler Kulinarik.

Weiches „Groamat“, der zweite Grasschnitt im Sommer, lässt sich besonders gut formen.



Gemeinschaftserlebnis

Höll, die dem HeuART Verein über 20 Jahre vorstand, steht den Ortsgruppen bei der Umsetzung ihrer Kunstwerke heute noch beratend zur Seite. Und die haben sich mit ihren Kreationen wieder einmal selbst übertroffen: Neben „Fuxi“ reihten sich ein überdimensionales Murmeltier von der Trachtenmusikkapelle Annaberg, eine riesige Dartscheibe vom Dartverein sowie jubelnde Fans aus Heu vom Fußballverein.

Für die Mitwirkenden ist das Fest weit mehr als hochwertige Handarbeit. Es ist ein echtes Gemeinschaftserlebnis. Jung und Alt tüfteln zusammen, lachen, probieren Neues aus und feiern am Ende ihr Werk. Tennisvereinsobmann Toni Schilchegger bringt den Spirit des Festes so auf den Punkt: „Das Schönste ist der Moment, wenn die Figuren nebeneinanderstehen und man sieht, was man gemeinsam geschaffen hat“.



Kinder-Tipp



Hallo Kinder

Habt ihr Lust, eure eigene Heumaus zu basteln? Hier findet ihr eine bunte Schritt-für-Schritt-Anleitung.



HEUMAUS- BASTELANLEITUNG:
tennengau.com/magazin/heumaus-basteln



Fiep! Die Heumaus zum Selberbasteln von Martina Gappmaier.

*** GUT ZU WISSEN**

Zum Vormerken

Das nächste Lammertaler HeuART-Fest findet am 6. September 2026 in St. Martin am Tennengebirge statt. Höhepunkte sind der große Umzug der Heufiguren, regionale Kulinarik, Live-Musik und ein buntes Rahmenprogramm.

Tipp: Sie wollen nicht bis dahin warten? Am Heufigurenweg in Annaberg-Lungötz (siehe Seite 32-35) können Sie ausgewählte Figuren von vergangenen Festen das ganze Jahr über bestaunen. Und wer wissen will, wie HeuART klingt, der hört in den offiziellen HeuART-Song rein:



MEHR DAZU AUF:
heuart.at

Wie die Stadt Goisernburg versank

TEXT: RENATE SÜSS • FOTOS: KLAUS KRUMBOECK, THE.ADVENTURE.BAKERY

Warst du schon in Bad Goisern? Oder bist du vielleicht gerade da? Wenn du Bad Goisern bereits kennst, wirst du wissen, dass es hier sehr gemütlich zugeht. Die Menschen sind hilfsbereit und freundlich, die Häuser bunt, und durch den Ort fließt ein kleines Bächlein namens Wurbach.

Das freundliche Bad Goisern gab es aber nicht immer. Eine alte Sage erzählt uns, dass einst hier eine andere Stadt stand, die Goisernburg hieß. Doch wie und warum verschwand sie?

Keine Angst, der hölzerne Lindwurm, dem man an der Ewigen Wand in einer Höhle begegnet, führt nichts Böses im Schilde!



Goisernburg war groß und prächtig. Ganze sieben Klöster und sechzehn Kirchen gab es – und eine wunderschöne Burg, auf der König Goiseram mit seiner Familie lebte. Die Burg stand auf dem Berg, den wir heute als Reichenstein kennen.

König Goiseram, seiner Familie, seinen Rittern und Hofdamen ging es gut. Es gab genug zu essen und zu trinken für alle und aus den Bergen ringsum holte man Gold und Silber. Der König wurde immer reicher. Aber anstatt mit dem Reichtum auch Gutes zu tun, feierte er ein Fest nach dem anderen.

Jede Nacht wurde gelacht, geschrien und getanzt. Auf der Burg ging es so laut zu, dass niemand mehr schlafen konnte. Nicht einmal der Lindwurm, der im Inneren des Reichenstein lebte.

Ein Lindwurm ist eine Art Drache und eigentlich nicht böse. Er lebt zurückgezogen im Inneren des Berges und will mit der Welt draußen gar nichts zu tun haben. Aber wenn man ihm seine Ruhe nicht lässt, dann wird er wütend. Und wenn ein Lindwurm wütend wird, dann passiert etwas Schreckliches.



In der Ewigen Wand soll einst ein Lindwurm gehaust haben.

***TIPP:** Schau, ob du den Wurbach findest. Dieses kleine Bächlein erinnert an die Wassermassen, die Goiseram einst verschlangen.

Vor lauter Ärger, weil er nicht schlafen konnte, biss der Lindwurm ein riesiges Loch in den Berg. Heraus strömte ein Schwall Wasser, der mächtiger war als jeder Wasserfall, den du kennst. Das Wasser raste den Berg hinunter und riss die ganze Stadt mitsamt der Burg fort.

Ob die Reste heute im Hallstättersee liegen? Wir wissen es nicht. Und der Lindwurm? Der ist zwar nicht mehr am Berg, aber im Wappen von Bad Goisern kannst du ihn sehen. Oder willst du ihn besuchen? Dann komm zum Sagenweg! •



Wer das Wappen von Bad Goisern kennt, weiß, wie ein Lindwurm aussieht.

*AUSFLUGSTIPP

Sagenweg Bad Goisern: Lesen, Wandern, Drachen zähmen

Durch einen mystischen Wald geht es – vorbei an sieben interessanten Lesestationen – hinauf zur Ewigen Wand, wo der Lindwurm in seiner Höhle wartet.



NÄHERE INFOS UNTER:
dachstein.salzkammergut.at

Erinnerungen zum MITNEHMEN

Ob echte Handarbeit, süße Köstlichkeit oder entzückendes Maskottchen: Mit diesen fünf Souvenirs holen Sie sich ein Stück Dachstein West nach Hause!



Seit fast 100 Jahren steht die Bäckerei & Konditorei Maislinger für feinstes Bäcker- und Konditor-Handwerk.

These boots are made for ...

... eating? Ja, tatsächlich, die „Goiserer“ von der Traditionskonditorei Maislinger kann man essen! Die findigen Chocolatiers haben dem legendären Schuh der Region ein süßes Denkmal gesetzt: als kunstvolle Nachbildung aus handgeschöpfter Schokolade. Die Schoko-Goiserer sind in verschiedenen Größen und an mehreren Standorten erhältlich.

NÄHERE INFOS UNTER:
keltenbrot.at/standorte



DAS AUGES IST DOPPELT MIT

Schon von Weitem an seinem imposanten Holzdach erkennbar, ist der Bauernbogen in Abtenau ein Paradies für alle, die regionale Schmankerl lieben. Die frisch und lokal produzierten Köstlichkeiten kann man auch mit nach Hause nehmen. Einen vielfältigen Querschnitt bietet die Bauern-Geschenkkiste: unter anderem mit Bergkräutern, Honig, Marmelade, Säften, Müslis, Käse, Speck und Schnaps.

Markt 79, 5441 Abtenau

www.bauernbogen.at

Der Bauernbogen in Abtenau ist auch von außen ein echter Hingucker.



Der Bauernbogen in Abtenau ist auch von außen ein echter Hingucker.

IN 80 JAHREN DURCH DIE TÖPFERWELT

Fans aus aller Welt staunen nicht schlecht, wenn sie die Keramik Hallstatt zum ersten Mal besuchen: Von außen betrachtet, scheint hier die Zeit stehen geblieben zu sein. Drinnen aber drehen sich die Töpferscheiben – und das seit mittlerweile 80 Jahren! Zu den beliebtesten Erinnerungstücken zählen handgemachte Tassen, Schalen, Figuren und der goldene Lebensbaum.

Seelände 54, 4830 Hallstatt

www.hallstattkeramik.com



FEDER TRIFFT LEDER

Ledergürtel können in der Salzburger Federkielstickerei mit den eigenen Initialen bestickt werden.

Was verbindet indigene Völker mit den Designern im Tennengebirge? Die Federkielstickerei! Leder wird dabei mit gespaltenen Pfauenfedern bestickt. Trachtengürtel, Ransen, Hosenträger und Co. werden so zu echten Unikaten. Im 19. Jahrhundert schon ein Renner, ist das Handwerk heute dank Trachten-Revival wieder gefragt. Nur mehr wenige Köpfe beherrschen die Technik, darunter die Meisterinnen und Meister aus der Salzburger Federkielstickerei – ein Familienbetrieb, der seit 40 Jahren jedes Stück von Hand fertigt.

Martinerstraße 9,
5522 St. Martin am Tennengebirge

www.federkiel.at



Bruno, den knuffigen Bären vom Hornspitz, gibt's jetzt auch als Plüschtier!

Oh, wie flauschig!

Der kuschelweiche Bär Bruno ist der Star in Brunos Bergwelt in Russbach: Ob im Sommer bei einer Entdeckungsreise am Hornspitz oder im Winter beim Skifahren, der pfiffige Fremdenführer begleitet Kinder das ganze Jahr über. Unsere kleinen Gäste können den treuen Gefährten nun auch mit nach Hause nehmen: Eine Mini-Plüschversion von Bruno ist an der Dachstein West Kassa in Russbach erhältlich!

*AUSFLUGSTIPP

Besuchen Sie Brunos Bergwelt

Bruno und seine Freunde Moritz, das Eichhörnchen, der Tannenhäher-Hans und Emma, die Riesenameise, freuen sich über jedes Kind, das sie am Hornspitz besuchen kommt. Gemeinsam erkunden dann alle zusammen Brunos Lieblingsplätze, etwa das Bergwasser oder den Alpenblumen-Garten!

NÄHERE INFOS UNTER:
dachstein.at



*„Es reizt mich,
die Grenzen
zwischen Malerei
und Fotografie
verschwimmen
zu lassen.“*

JULIAN EISEN,
KÜNSTLER

Zwischen den Bergen und
Seen des Salzkammerguts
findet Julian Eisen
Inspiration für seine
künstlerische Arbeit.

„Die gemeinsame Klammer suche ich selbst noch“

Nicht nur Brauchtum und traditionelle Kultur werden in der Region Dachstein Salzkammergut gepflegt. Der junge Künstler Julian Eisen lässt sich von der wunderbaren Natur zu seiner ganz eigenen Spielart des Realismus inspirieren.

TEXT: LJUBIŠA BUZIĆ • FOTOS: FRIEDRICH SCHEICHL, JULIAN EISEN, MARIO KAIN

Manche seiner Bilder wirken fast wie elegante Schwarz-Weiß-Fotografien. Andere zitieren den ironischen Stil von Pin-up-Postern der 1920er-Jahre. Julian Eisen, aufgewachsen in Bad Goisern, malt, was ihn bewegt – und das tut er dort, wo andere Urlaub machen: mitten im Salzkammergut.

Du arbeitest mit sehr unterschiedlichen Stilen – von detailreichen Bleistiftzeichnungen über Ölgemälde bis hin zu Pin-ups. Was verbindet all diese Zugänge für dich?

Die gemeinsame Klammer suche ich selbst noch (lacht). Grundsätzlich bin ich im Realismus zuhause. Die Pin-ups waren eher ein Ausflug in eine andere Richtung. Das begann mit einem Auftrag für Naked Optics, einer jungen Marke für Ski- und Sportbrillen. Ich habe für sie T-Shirt-Designs im Pin-up-Stil entworfen. Daraus sind dann noch ein paar weitere Arbeiten entstanden.

Was fasziniert dich am Realismus als Stil?

Es reizt mich, die Grenzen zwischen Malerei und Fotografie verschwimmen zu lassen. Mein Ziel wäre es, irgendwann vom Fotorealismus zum Hyperrealismus zu kommen und Bilder zu kreieren, die aus der Ferne kaum von der Realität oder einem Foto zu unterscheiden sind.

Viele Künstler zieht es in die großen Städte, aber du bist in Bad Goisern geblieben. Was hat dich dazu bewogen?

Es ist die Liebe zum Salzkammergut, die mich hier hält. Wenn man die Berge, die Seen und die Natur des Salzkammerguts liebt, ist es schwer, sich davon zu trennen. In einer Großstadt halte ich es nicht lange aus.

Wassertropfen
erstarren im
Augenblick. In
solchen Motiven lotet
Eisen die feine Grenze
zwischen Zeichnung
und Fotografie aus.



Viele Stunden arbeitet der Künstler in
seinem Atelier, bis Schicht für Schicht
ein detailreiches Bild entsteht.



**Was macht für dich die Region Dachstein
Salzkammergut aus?**

Es klingt vielleicht etwas klischeehaft,
aber hier ist wirklich das Beste, das
Österreich zu bieten hat, auf einem Fleck
vereint. Die Almlandschaften, die Berge,
die Seen – hier kommt alles zusammen.
Die Menschen wirken vielleicht auf den
ersten Blick etwas „knopfert“ (eigenbröt-
lerisch, kauzig – Anm. d. Red.), aber wenn
man genauer hinschaut, erkennt man,
dass das Umfeld sehr familiär ist.

**Inwiefern spiegelt sich deine Region in
deiner Kunst wider? Oder ist sie eher
eine Gegenwelt?**

Für mich ist die Kunst vor allem eine
Gegenwelt zu meinen sportlichen Aktivi-
täten. Ich war beruflich lange als Skileh-
rer und Mountainbike-Lehrer im Dach-
stein Salzkammergut tätig und mache
noch immer viel Sport. In der Kunst finde
ich einen Ausgleich dazu. Beim Malen bin
ich ganz bei mir selbst.

*** ZUR PERSON**

Julian Eisen, 28, stammt aus
Bad Goisern im oberösterrei-
chischen Salzkammergut.

Er hat an der HTBLA Hallstatt
Bildhauerei gelernt, arbeitet
heute aber vor allem als Maler.

Sein Schwerpunkt liegt auf
dem Fotorealismus. Viele
seiner Werke kann man auf
Instagram unter @artwork.je
bewundern sowie auf seiner
Website:



NÄHERE INFOS UNTER:
julianeisenartwork.com



**Wir haben deinen Ausflug in den Pin-up-
Stil erwähnt – Bilder im Vintage-Look mit
leicht bekleideten Frauen oder Männern,
immer etwas ironisch. Wenn du ein Selbst-
portrait als Pin-up malen würdest, wie
würde es aussehen?**

(lacht) Ich bin leidenschaftlicher
Skifahrer, also würde ich wahrscheinlich
mit einem alten Ski in der Hand posieren,
natürlich mit freiem Oberkörper – das
gehört einfach zu einem Pin-up dazu.
Sonnenbrille auf, aber der alte Ski muss
unbedingt dabei sein. Ich stelle mir das
vor wie ein Frühjahrs-Ski-Tag in den
Bergen, ganz kitschig.

In seinen Arbeiten
zitiert Eisen die
Pin-up-Plakatkunst
und Pop Art.



Augen auf in ... Bad Goisern

Sie kennen schon jede Ecke an Ihrem Urlaubsort? Glauben wir nicht! Selbst nach mehreren Besuchen gibt es auch dort noch viel zu entdecken. Wir haben uns in Bad Goisern genauer umgeschaut.

TEXT: CHRISTOPH GRABUSCHNIG • FOTOS: EDWIN HUSIC, KURT ECKEL

1 Ein Apfelbaum, mehrere Sorten

„Roter Mond“ und „Schweizer Orangenapfel“ – nur zwei Apfelsorten, die am südlichsten Apfelbaum Bad Goiserns gedeihen. Geht es nach dem örtlichen Obst- und Gartenverein, sollen schon bald weitere folgen. Wenn Sie also das nächste Mal am Ostuferwanderweg entlangspazieren, halten Sie Ausschau nach dem einzigartigen Obstbaum. Genießen Sie den fantastischen Blick über den Hallstätter See vom eigens errichteten Rastplatz – und lassen Sie sich eine der saftigen Früchte nicht entgehen!



Begehr je nach aktueller Schnee- und Wetterlage von April bis November!



Fruchtgenuss am
Ostufwanderweg

2 Eine Landschaftskrippe, die Musik spielt

Die St.-Agatha-Kirche ist ein wahres Kleinod sakraler Baukunst. Besonders eindrucksvoll ist ihr Hochaltar, errichtet auf Grotten- und Sandsteinen. In der Adventzeit ist es jedoch ein anderes Kunstwerk in der spätgotischen Kirche, das die Aufmerksamkeit auf sich zieht: die Goiserer Landschaftskrippe. Liebevoll gestaltet, stimmungsvoll beleuchtet und seit einigen Jahren auch von weihnachtlichen Klängen begleitet, verleiht sie dem Vorraum ein stimmungsvolles Ambiente.

Goiserer Landschaftskrippe in der St.-Agatha-Kirche



* GENUSSTIPP

Werfen Sie einen genaueren Blick auf die Szenerie. Erkennen Sie den Nachbau des Agathawirts? Auf dem winzigen Tisch vor dem Haus steht eine Russpfanne, gefüllt mit den für die Region so typischen Holzknechtsnocken! Neugierig, wie die schmecken? Ende August kann man sie bei den Goiserer Gamsjagatagen in der Holzknechtstube verkosten.

3 Wenn der Kaiser zu Tisch bittet

Für Sommergäste ist eine Wanderung ins Weißenbachtal ein Muss. Der Weg führt vorbei an der Chorinskyklause, einer beeindruckenden Holztriftanlage aus dem 19. Jahrhundert. Wer dort dem Pfad weiter in den Wald folgt, gelangt an einen noch geheimnisvolleren Ort: den „Kaisertisch“. Aus einem einzigen Felsblock gemeißelt, steht der gewaltige Tisch seit über 200 Jahren an seinem Platz. Wo einst die Jäger ihre Beute ablegten und sich zur Jause zusammenfanden, soll sogar der Kaiser höchstpersönlich einmal Rast gemacht haben!

* TIPP

Sie wollen mehr über das Weißenbachtal erfahren? Dann buchen Sie eine geführte Wanderung bei Waldpädagogin Martin Steyrer.



NÄHERE INFOS UNTER:
dachstein.salzkammergut.at



Tafeln wie ein Kaiser? Wenn man sich die richtige Jause mitnimmt, auf jeden Fall!





4 Die Waschbrückerl

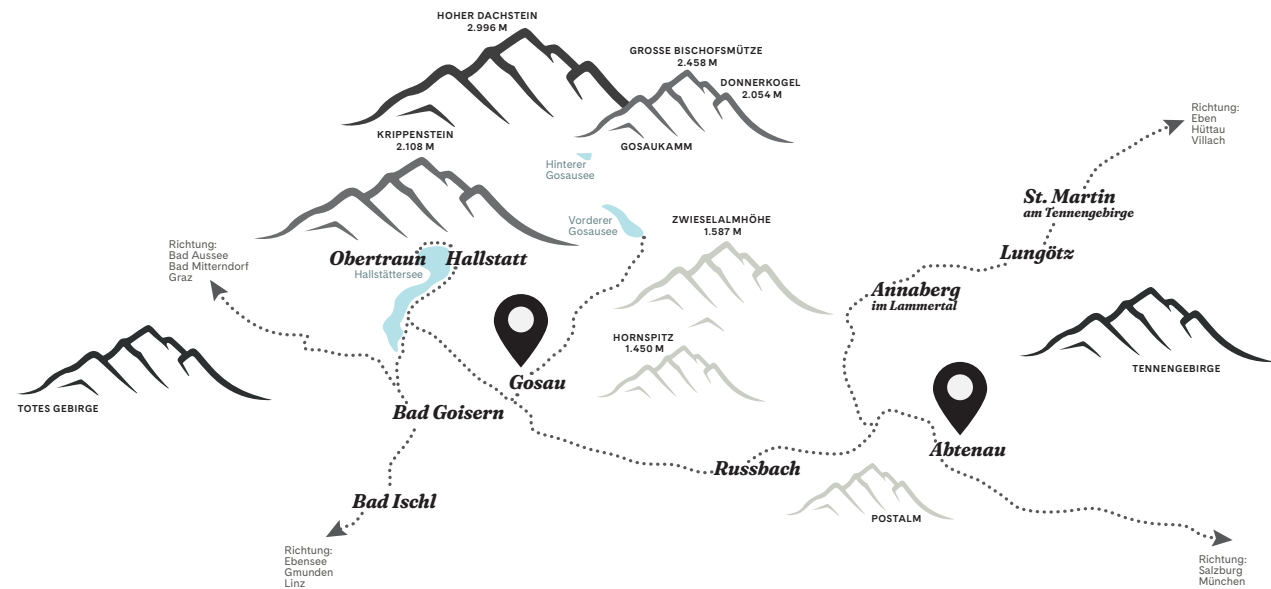
Wenn Sie schon einmal am Mühlbach unterwegs waren, sind sie Ihnen bestimmt aufgefallen: die kleinen Waschbrücken, von denen entlang des Baches noch einige erhalten sind. Die Goiserer Frauen nutzten sie früher, um ihre Teppiche und andere Textilien zu waschen. Heute geht es am Seitenarm der Traun weitaus ruhiger zu: Der Mühlbach ist ein beliebtes Revier für Fliegenfischer!

Ein ideales Plätzchen zum Fliegenfischen.

5 Empfehlungsschreiben anno 1884

Wer beim Heimat- und Landlermuseum einen genaueren Blick auf die Fassade wirft, dem fällt eine Gedenktafel auf. Sie erinnert an Gottlieb Oberhauser, bekannt als der „Boanlrichter“. Der Goiserer Heilpraktiker entwickelte im 19. Jahrhundert eine Methode, Beinbrüche mit Holzschienen zu behandeln. Als Viehhirte erprobte er die Technik an ihm anvertrauten Tieren, später übertrug er sie auf Menschen. Obwohl er jahrelang ohne Zulassung arbeitete, sprach sich sein Erfolg bis zum Kaiser herum: 1884 erteilte er Oberhauser das offizielle Behandlungspatent, unterstützt durch zahlreiche Empfehlungsschreiben von Patientinnen und Patienten. Einige davon sind heute im Museum ausgestellt (geöffnet von Juni bis Ende September).

Knochenjob? Mehr Infos gibt's im Heimat- und Landlermuseum.



KONTAKT IN DER REGION

Dachstein Salzkammergut
 Tourismusbüro Gosau
 Gosauseestraße 5
 4824 Gosau
 Tel. +43 5 95095 - 20
 info@dachstein-salzkammergut.at
 www.dachstein-salzkammergut.at



KONTAKT IN DER REGION

Tourismusverband Abtenau
 Tourismusbüro
 Markt 165
 5441 Abtenau
 06243-4040
 ferien@abtenau-info.at
 www.abtenau-info.at



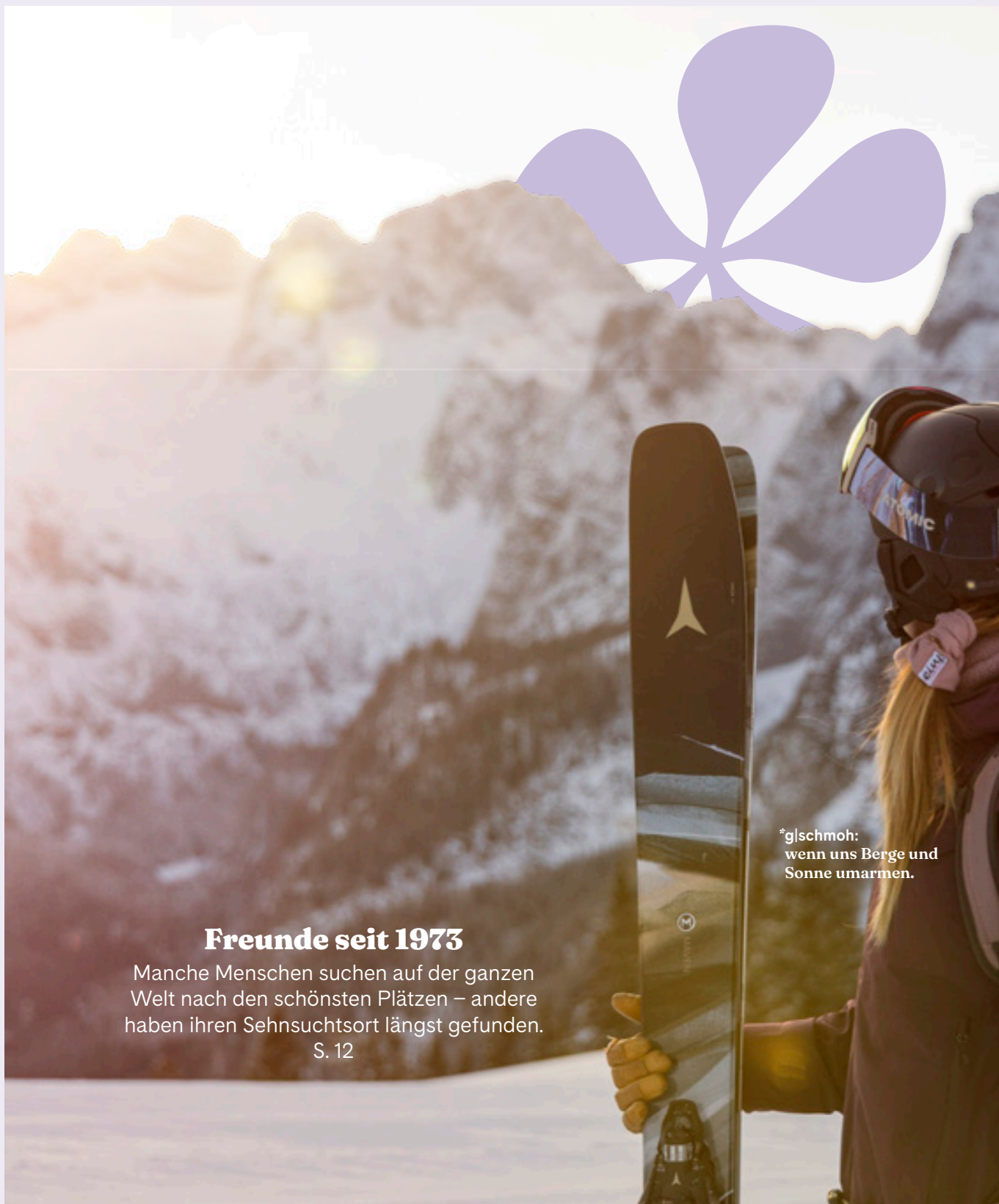
Impressum:
 Herausgeber: Dachstein Tourismus AG, Natürlich im Salzkammergut! Gosauseestraße 52, 4824 Gosau

Fotos: Dachstein Tourismus AG, Tourismusverband Inneres Salzkammergut, Gästeservice Tennengau, Mirja Geh, Edwin Husic, Hörmandinger, Salzburger Federkielstickerei, Bauernbogen Abtenau, Bäckerei und Konditorei Maislinger, Keramik Hallstatt
 Illustrationen Seite 15: Fa. Leitner, Fa. Salzmann,

Grafische und inhaltliche Konzeption sowie Texte: Egger & Lerch Corporate Media, www.egger-lerch.at & Dachstein Tourismus AG

Druck: SANDLER Gesellschaft m.b.H. & Co. KG., Druckereiweg 1, 3671 Marbach an der Donau

Dachstein West bekennt sich zur gesellschaftlichen Gleichstellung aller Geschlechter.
 Bei Bezeichnungen, die auf Personen bezogen sind, meint die gewählte Formulierung immer alle Geschlechter.



*glschmoh:
wenn uns Berge und
Sonne umarmen.

Freunde seit 1973

Manche Menschen suchen auf der ganzen Welt nach den schönsten Plätzen – andere haben ihren Sehnsuchtsort längst gefunden.
S. 12

Dachstein[®]
west Natürlich im
Salzkammergut

2025/2026
dachstein.at

salzkammergut

Tennengau
Wald - Kultur - Genuss

• Bergbahnen
• Dachstein
• Salzkammergut

