

HOLLER ZEITUNG

FUSCHLSEE UND WOLFGANGSEE
WWW.HOLLERALMEN.AT





HOLLERALM

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.

WUSTEN 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

SCHWARZERHOLUNDER

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 vielseitigst 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.

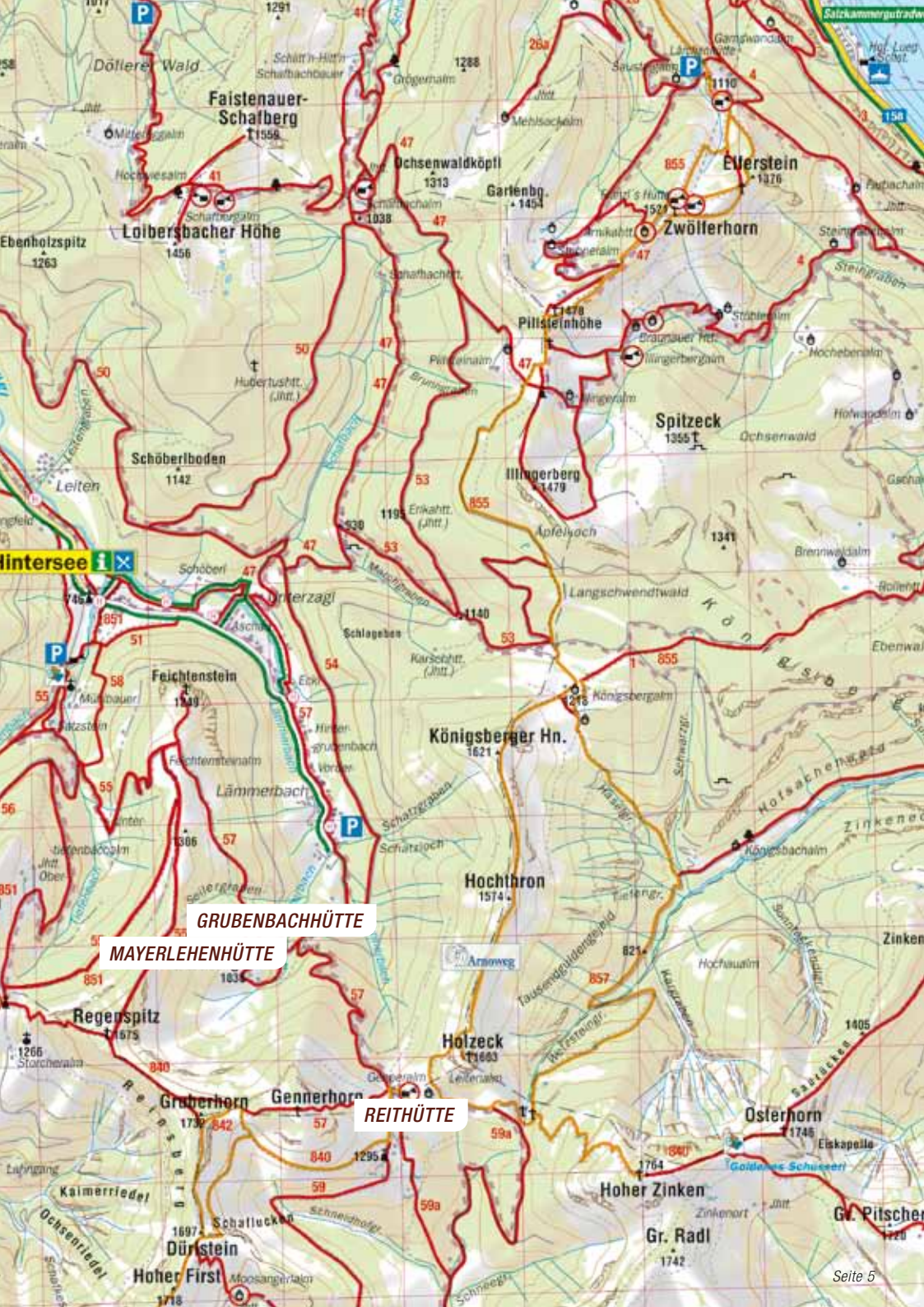
via.culinaria
GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

www.via-culinaria.com

Festspiele für den Gaumen: Kulinarische Entdeckungsreise auf 7 Genusswegen durch das SalzburgerLand. Ob regionale Haubenküche, gemütliche Almjause, süße Versuchung oder Hochprozentiges – über 200 Via Culinaria Genussadressen laden zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein.

HOLLER-
ALMEN:
VIA CULINARIA
GENUSSPUNKT





GRUBENBACHHÜTTE

MAYERLEHENHÜTTE

REITHÜTTE



FUSCHLSEE

GRUBENBACHHÜTTE

1.036 M

REIMUND & HELGA OBERASCHER

Stärken Sie sich mit einer deftigen Almjause (hausgemachte Produkte). Der Sennerin beim „Käsen“ zusehen oder auch mithelfen könnt Ihr nach Voranmeldung! Übernachtungsmöglichkeit (1 DZ, Matratzenlager) vorhanden!

Öffnungszeiten: Mai–Oktober

Tel.: +43/(0)664/3921589

grubenbachhuette@aon.at

www.gruberalmhuette.at

WANDERTIPP: 3-GIPFEL RUNDWANDERUNG

Ausgangspunkt Grubenbachhütte: Nach einem gemütlichen Almfrühstück bei Sonnenaufgang, wandert man auf die Feichtensteinalm (ca. 50 min). Von dort geht es weiter

über die 3 Gipfel Regenspitz, Gruberhorn und Gennerhorn auf die Genneralm. Anschließend gelangt man wieder zurück zum Parkplatz Lämmerbach. Anspruchsvolle Wanderung, ca. 3,5 Stunden Gehzeit.



„DIE GRUBERALM“ – MAYERLEHENHÜTTE

WERNER & LISI MATIESCHEK

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.

Öffnungszeiten: Mai–Oktober

Tel.: +43/(0)664/5350057

mayerlehen@gruberalm.at

www.gruberalm.at

WANDERTI PP:

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.



LATSCHENALMHÜTTE

1.407 M

FAMILIE WALKNER

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

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

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.



REITHÜTTE – GENNERALM

1.295 M

FAMILIE MÖSENBICHLER

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

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

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.



KARALM – SPIELBERGALM

1.350 HM

MONIKA & JOHANNES AUER

Die Karalm befindet sich mitten im Almgebiet auf der Spielbergalm. Die Alm ist Ausgangs- und Zielpunkt zahlreicher Wanderungen und lädt zur gemütlichen Jause ein. Ob Brettljause, Speckbrot oder Mehlspeisen – für das leibliche Wohl sorgt Familie Auer.

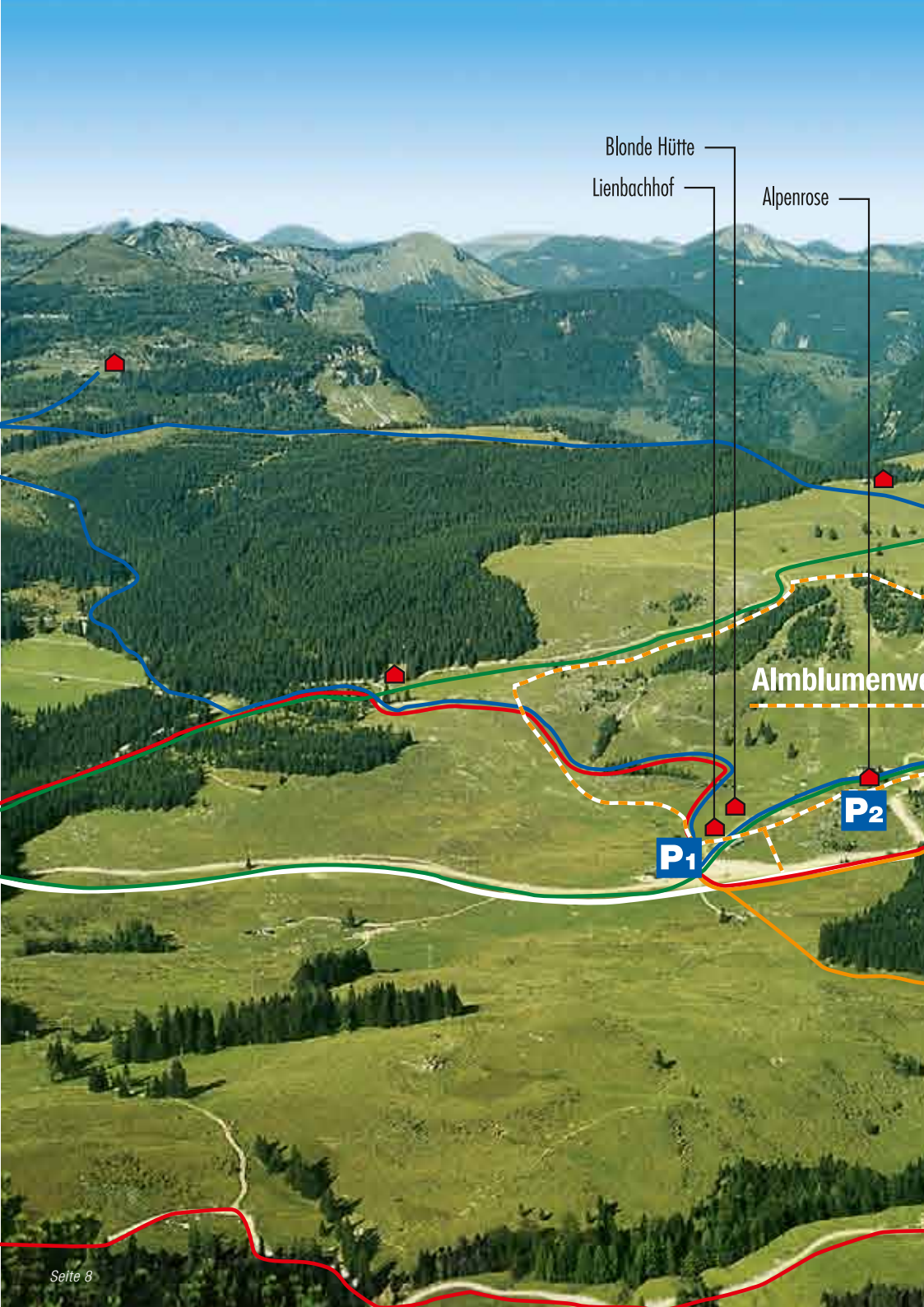
Öffnungszeiten: Mai–Oktober
Tel.: +43/(0)664/1315101
auer-johannes-kar@sbg.at
www.urlaub-anbieter.com/karhuetten.htm

WANDERTIPP:

Mit dem Auto von der Wiestallandesstraße nach Gaißau, kurz vor der Ortschaft im Ortsteil Strub auf die Spielberg-

straße abzweigen. Ca. 3 km bis zur Mautstation (€ 3,-) weiter bis zum Parkplatz. Nach ca. 5 Minuten erreicht Ihr die Karalm. Oder von Gaißau aus über Mitterangerweg und Schuhwaldweg erwandern (ca. 2,5 Stunden). Die Karalm ist Ausgangs- und Zielpunkt zahlreicher Wanderungen auf der Spielbergalpe.





Blonde Hütte

Lienbachhof

Alpenrose

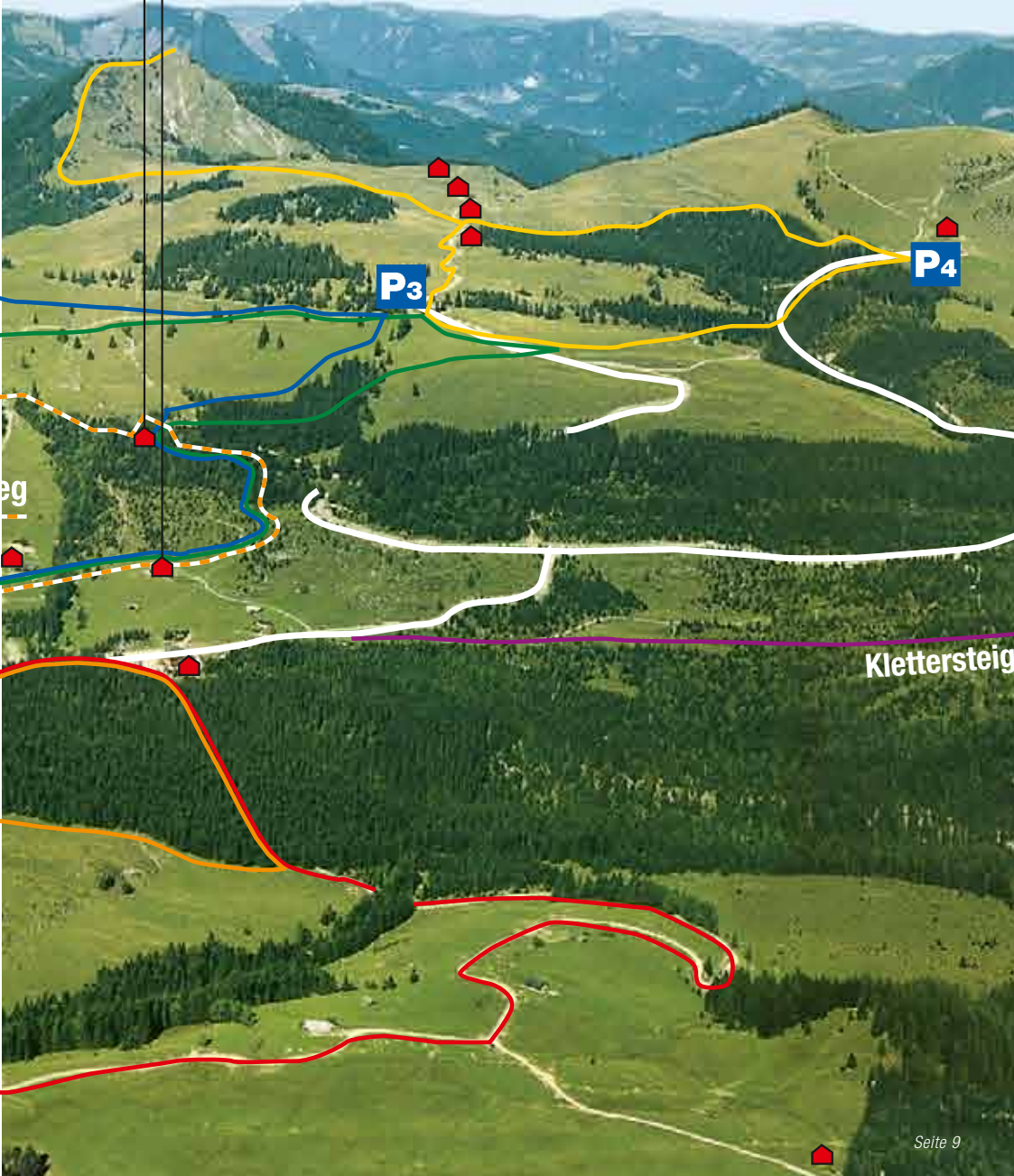
Almblumenweg

P1

P2

Strobl
Hütte

Schnitzhof Hütte



P3

P4

Klettersteig



WOLFGANGSEE

STROBLERHÜTTE

1.250 M

GÜNTHER GUSENLEITNER

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

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

WANDERTIPP:

Start ist auf der Terrasse der Stroblerrhütte, 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 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 Stroblerrhütte ca. 3,5 Stunden. Der Chef persönlich kocht für Sie die besten Almgerichte rund um den Holler.



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 Schnitzhofer bewirtschaftet. Es wird in der eigenen Käserei 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

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



ALMGASTHOF ALPENROSE

1.200 M

ALBERT + TATJANA FORSTER

Der Gasthof mit der SalzburgerGemütlichkeit!
Ausflug oder Urlaub auf der Postalm – wir bieten: Komfort-
zimmer – Ideal für Firmen und Familienfeiern! Almspezialitäten – Naturhonig-Verkaufsstelle

Öffnungszeiten: Mai–Ende Oktober, 9–21 Uhr
Tel.: +43/(0)6137/61 11
alpenrose@postalm.at
www.alpenrose-postalm.at

WANDERTIPP:

Angenehme Wanderung vom Gasthof Alpenrose leicht ansteigend bis zur Rosserhütte, dann weiter auf einer Almstraße bis zur Labenbergalm, von dort kurz gegen Norden bis

zu einer Wegtafel. Nun rechts auf einem schmalen Steig zur Huber Hütte und über die Almen retour zum Ausgangspunkt. Gehzeit ca. 3 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@telering.at
www.blonde-huette.at

WANDERTIPP:

Von der Hütte nach Osten auf einem Fahrweg bis zur Reteneghütte, von dort auf dem markierten Steig in das Kar „Sill“, dann steil in den Sillsattel hinauf und über die

Ostflanke gelangt man zum Gipfelkreuz des Braunedel auf 1.892 m Höhe. Für den Abstieg kann man den weniger steilen Weg über die Westflanke wählen, hinunter bis zum Moosbergriedel (Gedenkkreuz) und rechts auf dem R 1 bis zur Blonden Hütte. Gehzeit ca. 4,5 Stunden



RESTAURANT LIENBACHHOF

1.150 M

FAMILIE BUCHEGGER

Täglich frische Bauernkrapfen 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 Stroberlhütte. Zurück über die Schnitzhofalm, vorbei bei Almgasthof Alpenrose, Welsershütte und bei der Blonden Hütte bis zum Ausgangspunkt. Eine Schautafel zu Beginn des Weges und über 40 Stationen, laden ein, die Blumenwelt der Almregion zu erleben.





REZEPTE

BAUERNKRAPFEN & HOLLERRÖSTER

HOLLERRÖSTER

Zutaten: 500 g abgerebelte Hollerbeeren, 100 g Zucker, 125 ml Milch, 2 Äpfel, eine Handvoll Zwetschken oder Birnen, 1 Pkg. Vanillepudding, Zimt und Zitronenschale

Zubereitung: Wasser, Holler, Zucker, Zimt u. Zitronenschale zum Kochen bringen. Die klein geschnittenen Äpfel und Zwetschken dazu geben, alles zusammen weich kochen. Milch mit Puddingpulver verrühren, zu dem Holler geben und nochmals kurz aufkochen. Der Hollerröster schmeckt warm oder kalt.

BAUERNKRAPFEN

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.



Rezepte 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 gekührt wurde.

KONTAKT: Brennerei Primushäusl / Familie Rieger
Gschwendt 40, 5243 Abersee
Tel.: +43/(0)6137/7047
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!

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





PACKAGES

3 ÜBERNACHTUNGEN MIT FRÜHSTÜCK, INKL. SCHIFFFAHRT

INKLUDIERTE LEISTUNGEN:

- // 3 X UNTERKUNFT INKL. FRÜHSTÜCK AM WOLFGANGSEE
- // 1 X SCHIFFFAHRT (TAGESKARTE)
- // 1 X AUFFAHRT AUF DEN SCHAFBERG
- // 1 X PKW-MAUT AUF DIE POSTALM ZUM HOLLERALMWEG (HOLUNDER-SPEZIALITÄTEN WERDEN IN DEN HÜTTEN ANGEBOTEN)

**AB
EUR 149,-**

Preis/Person im
DZ Gasthaus
Pension

3 X ÜBERNACHTUNG MIT FRÜHSTÜCK

INKLUDIERTE LEISTUNGEN:

- // 3 X UNTERKUNFT INKL. FRÜHSTÜCK IN DER FUSCHLSEEREGION
- // 1 X SALZKAMMERGUT ERLEBNIS CARD
- // 1 X HOLLEREINREIBE
- // 1 X WANDERKARTE DER URLAUBSREGION FUSCHLSEE
- // 1 X ALMJAUSE AUF EINER HOLLERALM

**AB
EUR 111,-**

Preis/Person im
DZ Bauernhof





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
incoming@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