



WUNDER DER HEIMAT

IM WENDEKREIS DES OCHSEN UND DARÜBER HINAUS

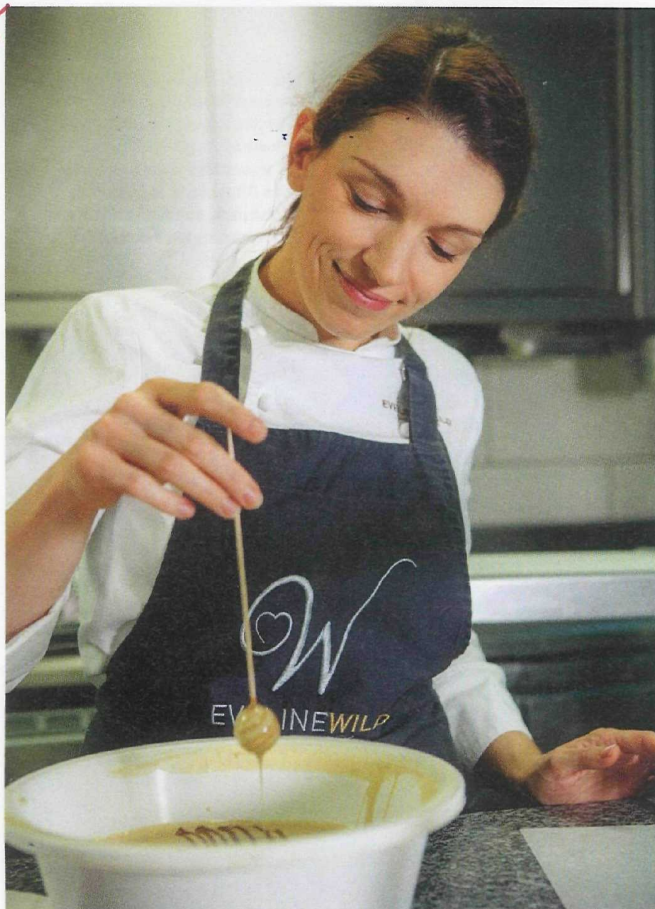
Hier, im steirischen Almenland, dreht sich vieles ums Rindvieh. Der Feinspitz erfreut sich aber auch an Schokolade-, Schnaps- und Käsespezialitäten. Und an einer atemberaubenden Natur.

TEXT: HARALD NACHFÖRG FOTOS: HARALD EISENBERGER





Etwa 3.000 Rinder verbringen ihre Sommerfrische auf der Alm, ein Drittel davon sind Ochsen. Ihr hochwertiges Fleisch trägt wesentlich dazu bei, dass das Almenland nicht nur als Naturpark, sondern auch als Genussregion bekannt ist.



Wenn Eveline Wild, Chefin im Hotel Der Wilde Eder, Pralinenlutscher und andere Schokoköstlichkeiten macht, darf ihr Mann Stefan (links unten) nicht in die Küche. Der Kochkünstler und sein Team haben erst später ihren großen Auftritt. Das Restaurant ist nicht umsonst mit zwei Hauben prämiert.

Die Pfarrkirche in St. Kathrein am Offenegg (links) ist der heiligen Katharina von Alexandrien geweiht. Urkundlich wurde sie erstmals 1295 erwähnt. Hochaltar und Chorkapellenaltar sollte man gesehen haben.

Der Hochlantsch (rechte Seite) ist mit 1.720 Metern der höchste Berg im Almenland. Man muss kein Bergsteiger sein, um ihn zu erklimmen. Nur die Nordwand fällt steil ab.

Schokolade überall. Dunkel und warm rinnt sie in ein Sieb. Wie ein See breitet sie sich auf einer Marmorplatte aus, wo die Masse mit einer Spachtel rasch in alle Richtungen gestrichen und wieder zusammengesoben wird. Appetitlich tropft sie in Schüsseln, Formen, Stanitzel.

Eveline Wild macht Pralinen, genauer gesagt Trüffeln, das sind Pralinen höchster Qualitätsstufe. Gefüllt werden sie mit Nougat, Marzipan und Himbeermark, mit Rosmarin, Mango und Koriander, überhaupt mit allem, was himmlisch schmeckt. Bis zu 18 Sorten und 200 Stück sollen es werden.

Na ja, diesmal wohl ein bissl weniger. Denn wenn ein Fotograf und ein Schreiber im Weg stehen, dann muss man damit rechnen, dass die nicht an sich halten können.

6 Uhr früh ist es jetzt, seit einer Stunde ist Eveline schon im Einsatz. Jede Minute ist kostbar, schließlich muss sie um spätestens 11 Uhr ihren Arbeitsplatz verlassen. Dann haben nämlich Stefan Eder und sein Team ihren großen Auftritt. Dann wird gekocht – und zwar vom Feinsten.

So strikt die Trennung in der Küche auch ist, so sehr spielt man in allen anderen Bereichen zusammen. Die Konditorweltmeisterin, die unter anderem im Wiener Gourmettempel Steirereck als Chefpatissière auffiel, und Stefan, der Zwei-Hauben-Koch, schupfen das Hotel Der Wilde Eder in St. Kathrein am Offenegg. In den vergangenen Jahren haben sie es zu einer Wellnessoase ausgebaut und nebenbei auch immer wieder Neues in ihrem Metier ausprobiert. „Nebenbei ist das Unwort des Jahres!“, sagt der Stefan und lacht. Aber: „Ohne Fleiß, kein Preis“, fügt Eveline an.

WIE DIE BUCKLIGE LÄRCHÉ INS RADIO KAM

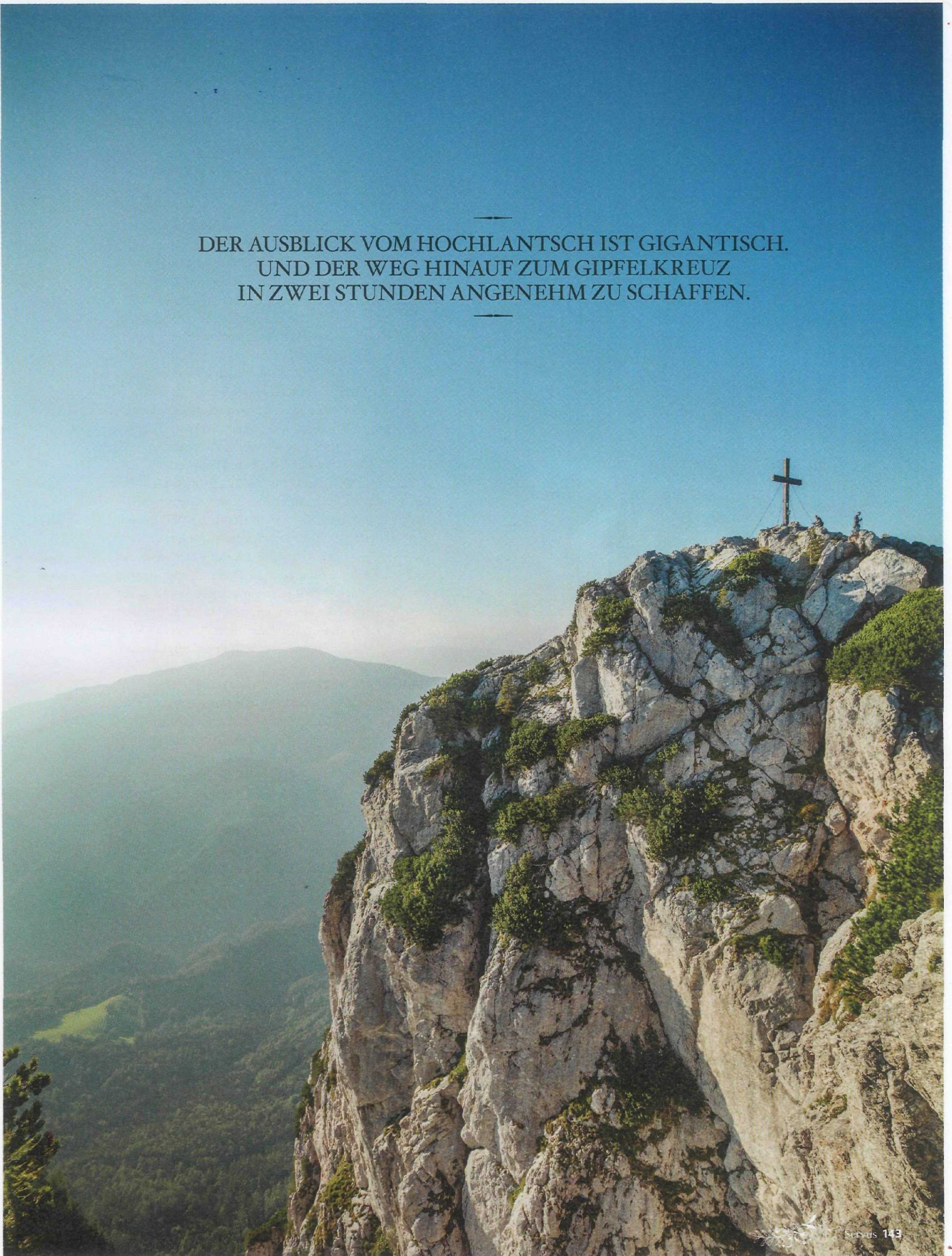
Fleiß – gutes Stichwort! Wir befinden uns mitten im maleirischen Almenland, dem mit 125 Almen größten Niedrigalm-Weidegebiet Europas. Höchste Zeit, mit dem Naschen aufzuhören und sich in dieser Idylle umzuschauen. Am besten bei einer Wanderung auf den Hochlantsch, den mit 1.720 Metern höchsten Berg der Region.

Der Weg hinauf zum Gipfelkreuz ist in zwei Stunden angenehm zu schaffen. Oben hat man dann einen herrlichen Rundblick – sieht den Hochschwab im Norden, Semmering und Wechsel im Osten, den Schöckl und die Riegersburg im Süden und im Westen die steil abfallende Rote Wand, in der Steinböcke unbeeindruckt spazieren gehen.

Wir fahren jetzt aber erst einmal zur Teichalm, dem Ausgangspunkt für unseren Aufstieg. Über sanfte Hügel und zwischen saftig grünen Kuppen chauffieren wir durch eine jahrhundertealte Kulturlandschaft, in der etwa 3.000 Rinder ihre Sommerfrische verbringen – ein Drittel davon sind Ochsen. Ihr hochwertiges Fleisch wird unter dem Namen Almo vermarktet und trägt wesentlich dazu bei, dass das Almenland nicht nur als Naturpark, sondern auch als Genussregion bekannt ist.

Zu nicht geringer Berühmtheit hat es übrigens auch die Bucklige Lärche gebracht, an der wir nun vorbeikommen. Sie wird im Verkehrsfunk immer wieder erwähnt, wenn es Frau Holle gar zu wild treibt. „Wegen Schneeverwehungen bis zur Buckligen Lärche gesperrt“, heißt es dann etwa. ➔

—
DER AUSBLICK VOM HOCHLANTSCH IST GIGANTISCH.
UND DER WEG HIN AUF ZUM GIPFELKREUZ
IN ZWEI STUNDEN ANGENEHM ZU SCHAFFEN.
—



Seiten 143



Die Bärenschützklamm
ist ein Naturdenkmal und
ein Paradies für Wanderer.
An heißen Sommertagen
ist sie garantiert
die erfrischendste
Ausflugsmöglichkeit.



Gott sei Dank ist nun aber Hochsommer, und mittlerweile haben wir auch die Teichalm erreicht. Mächtige Bäume und wattebauschige Wolken spiegeln sich im ruhig daliegenden Teichalmsee. Tretboote planschen übers Wasser, da und dort sonnt man sich auf einem Steg, die meisten Besucher sind aber zum Essen gekommen. Sie sitzen vor der Latschenhütte, die zum luxuriösen Hotel Pierer gehört, oder im Gastgarten vom Teichwirt – ein Platzerl wie eine Filmkulisse aus den 1950er-Jahren. Käme als Oberkellner Peter Alexander singend herbei, keinen würde es wundern.

EIN PLATZ VOLLER WUNDER

Wir werden jedoch erst am Rückweg unserer Bergtour einkehren – und zwar beim Steirischen Jockl, das ist Pflicht, wenn man in der Gegend ist. Die Schutzhütte pickt quasi in Kniehöhe am Hochlantsch und ist für famose Wildspezialitäten und den grandiosen Schweinsbraten weithin bekannt.

„A bissl an Vogel musst schon haben, wennst das da machst“, sagt Geri Baumgartner. Er lebt hier oben mit seiner Frau Elisabeth und den drei Kindern Leonhard, Sophie und Valentin – und hat alle Hände voll zu tun. Bei Kaiserwetter ist die Aussichtsterrasse gesteckt voll, Wanderer kommen und gehen, und der Geri schiebt ein Essen nach dem anderen raus. Er ist Koch und Kellner in einem – und selbst wenn er Unterstützung hat, fad wird ihm nicht.

Hektik kennt der Hüttenwirt trotzdem nicht. Mit fröhlicher Gelassenheit erledigt er eines nach dem anderen, und will sich wer die Kapelle Schüsserlbrunn von innen anschauen, holt er auch gleich die schweren Eisenschlüssel. Schließlich betreut der Geri auch noch das fünf Minuten entfernte Wallfahrtskirchlein. „Ich bin sozusagen der Mesner und kümmerge mich um den Blumenschmuck, die Kerzerln und diese Dinge“, erklärt der 42-Jährige.

194 Stufen führen durch den Wald bergab zur Pilgerstätte. Einer Legende nach soll hier ein abgestürztes Rind unversehrt gefunden worden sein, samt einem Marienbildnis neben der aus einer Felsspalte rinnenden Quelle. Dass sie heilsame Kräfte hätte und ein blindes Kind wieder sehend machte, behauptet eine andere Geschichte. Das Wasser sammelt sich jedenfalls in einem steinernen Schüsserl, „das schon die Kelten herausgemeißelt haben“, sagt der Geri.

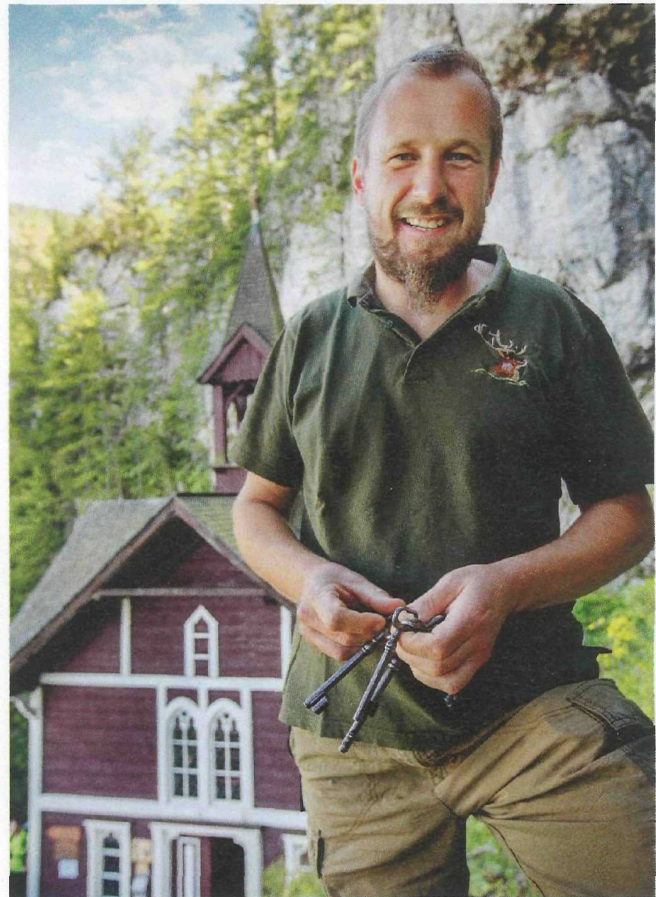
Die Kühle im Schatten der Bäume tut gut, und so verabschieden wir uns und steigen in die Bärenschützklamm ein. Es ist ein erfrischendes Abenteuer. Über Steige und Leitern geht's entlang schroffer Felsen und vorbei an tosenden Wasserfällen – entsprechend müde fallen wir ins Bett.

STEILE HÄNGE, SÜSSE ALMFEE

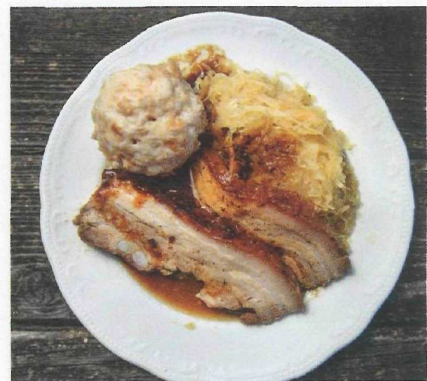
Der nächste Tag beginnt mit einem opulenten Frühstück und dem Dilemma – wohin heute? Sollen wir zum Beispiel nach Anger ins Rauchstübchenhaus? In dem Heimatmuseum mit mehr als 300 Ausstellungsstücken wird sogar noch gelegentlich am offenen Feuer gekocht. Oder sollen wir nach Gasen ins beliebte Stoani-Haus?

Wir entscheiden uns für Gasen, allerdings nicht, um uns in die Musikgeschichte der Stoakogler zu vertiefen, sondern weil es die steilste Gemeinde Österreichs ist. Alle Betriebe hier liegen in Bergbauernzone 3 und 4, so auch der Biohof Pöllabauer vulgo Hohegger.

„Im 16. Jahrhundert haben hier Bergknappen gewohnt, die rund 15 Hektar, die wir heute bewirtschaften, wa- ➔



Geri Baumgartner hütet die Schlüssel fürs Wallfahrtskirchlein Schüsserlbrunn und kümmert sich auch um den Blumenschmuck und die Kerzerln. Im Hauptberuf ist er freilich der Hüttenwirt vom nur ein paar Schritte entfernten Steirischen Jockl (rechts unten). Für seinen legendären Schweinsbraten (rechts) ist er weithin bekannt.





Ihr Biobauernhof verlangt Franz Pöllabauer (oben) und seiner Frau Erna eine Menge Arbeit ab. Aber die Zucht von Hochlandrindern und der Anbau von mehr als 30 verschiedenen Kräutern macht auch viel Freude.

Das Huab'n-Theater auf der Brandlucken (links) bietet 550 Personen Platz und ist fast immer ausverkauft. Als Kulisse dient ein jahrhundertaltes Bauernhaus, in dem sich eine Greißlerei und ein Wirtshaus befinden – und in dem sogar geheiratet werden kann.

Prinzipal Simon Bauernhofer (links) hat in jedem Stück eine kleine Rolle. Als Chef seines vis-à-vis liegenden Naturpark-hotels braucht er ja nur über die Straße zu laufen.

ren ursprünglich auf drei Höfe aufgeteilt“, erzählt uns der Franz Pöllabauer. Wir sitzen mit ihm, seiner Frau Erna und ihren vier Enkelkinder am großen Holztisch vorm Haus und genießen die Sonne, das Summen der Bienen, die gute Luft – und den herrlichen Geschmack der „Almfee“, eines von Erna und Franz erfundenen Eistees aus Kräutern. Fröhlich lila leuchtet das Getränk, gefärbt von der Malve.

So idyllisch es hier auf 1.100 Meter Seehöhe auch ist, die Arbeit ist hart – allein schon weil die steilen Wiesen oft mit der Sense gemäht werden müssen, da man mit dem Motormäher nicht überall hinkommt. Wegen des Milchpreisverfalls haben Franz und Erna auf die Zucht von Hochlandrindern umgestellt, elf Stück haben sie derzeit, seit 2002 bauen sie auch Kräuter an. Sie gedeihen prächtig in dem Klima.

„Mit Ringelblumen, Thymian und Pfefferminze haben wir auf 150 Quadratmetern begonnen“, erzählt Erna, „mittlerweile wachsen auf 1.000 Quadratmetern mehr als 30 unterschiedliche Kräuter und Blumen.“ Sie werden zu Tees, Gewürzmischungen, Kräutersalzen und -kissen weiterverarbeitet und im eigenen Hofladen verkauft.

EIN HOTELDIREKTOR AUF ABWEGEN

Regionale Spezialitäten findet man auch in der Greißlerei am Hochplateau Brandlucken. Sie ist Lebensmittelgeschäft, Post und Trafik in einem. Des Weiteren gehören Schafwollprodukte, Kosmetika und Kunsthandwerk zum Angebot.

Untergebracht ist die Greißlerei in der Huab'n, einem uralten steirischen Bauernhaus aus dem Jahre 1697, in dem man sich auch trauen lassen und im ebenfalls darin befindlichen Wirtshaus gleich weiterfeiern kann. Genialerweise dient das prächtige Anwesen sogar als Theaterkulisse.

Prinzipal Simon Bauernhofer erwartet uns im gegenüberliegenden Naturparkhotel Bauernhofer. Richtig, er ist auch hier der Chef. „Die Huab'n stand früher ganz woanders, meine Mutter hat das Haus aber seinerzeit gekauft, abtragen und hier wieder originalgetreu aufbauen lassen. Sie wollte eigentlich ein Museum daraus machen, als Attraktion für unsere Gäste“, schwelgt er in Erinnerungen.

Kam aber anders. Simon wollte was für die sehr aktive Landjugend hier tun, ließ „aus einer Schnapsidee heraus“ die örtliche Schuhplattlergruppe vor dem alten Gemäuer auftreten. Weil das derart gut ankam, waren auch bald die Volksschullehrerin und ihre Laienschauspieltruppe mit von der Partie; schließlich wurde 2002 das Brandluckner Huab'n-Theater gegründet. Heute ist es weit über die Region hinaus bekannt. Egal ob Shakespeares „Lustige Weiber von Windsor“ oder Nestroys „Talisman“ auf dem Programm steht, die Leute reißen sich um Karten.

Vor drei Jahren wagte man daher den Ausbau der Zuschauertribünen. „550 Personen haben nun Platz, und wir sind fast immer ausverkauft“, sagt Simon voll Freude. Er hat übrigens in jedem Stück eine Minirolle. „Ich spiele mich selbst“, sagt er und lacht.

Oft kann man ihn dann kurz vor seinem Auftritt über die Straße zur Bühne laufen sehen. Ein Hoteldirektor auf Abwegen sozusagen.

So, nun aber Vorhang und zu einem ganz anderen Künstler: zu Sepp Schaffer. 82 Jahre ist er alt, stellt aber immer noch die für die Region so typischen Bänderzäune her. „Mehr als 100.000 Meter werden es wohl schon gewesen sein in meinem Leben“, sagt er stolz. „Meinen ersten ➔



Franz Pöllabauer, seine Frau Erna und ihre Enkerln Lukas, Sebastian, Jasmin und Hanna haben alle Hände voll zu tun. In Gasen, der steilsten Gemeinde Österreichs, muss oft noch händisch gemäht und geheut werden.





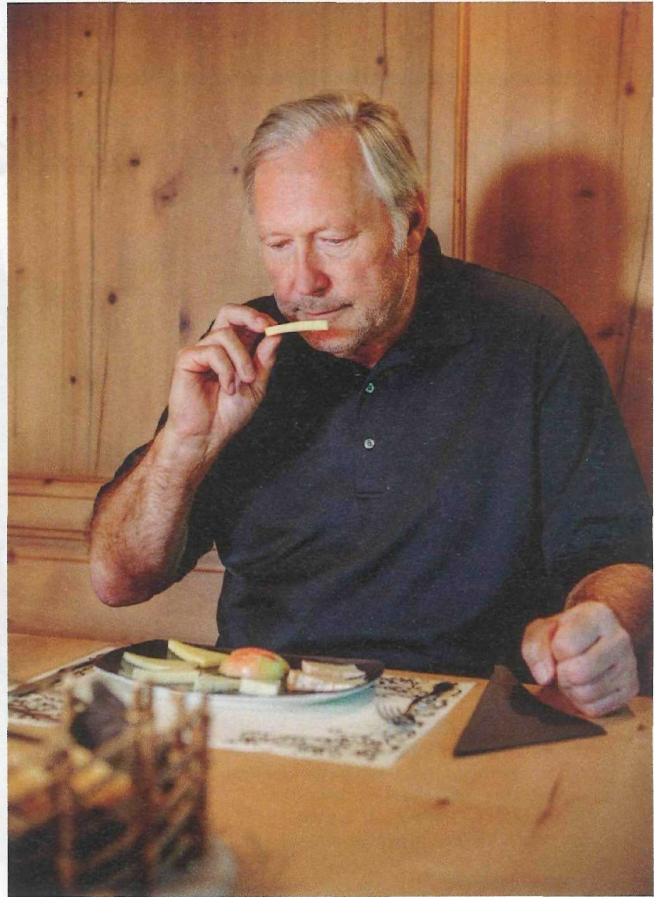
Wattebauschige Wolken und mächtige Bäume spiegeln sich im malerischen Teichalmsee. Die Besucher kommen zu einem der feinen Restaurants rundherum, lassen sich sonnen oder planschen mit Tretbooten durchs Wasser.



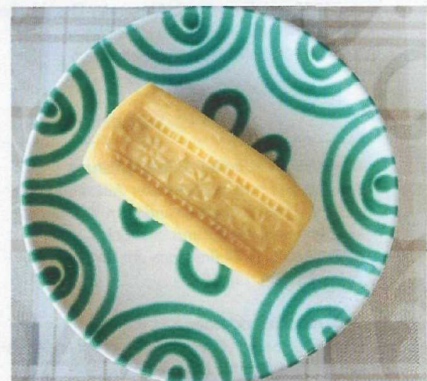


WUSSTEN SIE DAS?

- 6 Meter** ist die maximale Tiefe des **5 Hektar** großen Teichalmsees, **18 Tretboote** stehen zum Verleih bereit.
- 19 Mal** wird heuer „**Die lustige Wallfahrt**“ im Huab'n-Theater auf der Brandlucken aufgeführt.
- Über **70 Bäume**, hauptsächlich Fichten, spannt sich der neue Kletterpark auf der Teichalm.
- 24 Tourenvorschläge** finden sich im aktuellen Almenland-Wanderführer.
- 22.000 Holzschindeln** ummanteln den Holzschsen am Teichalmsee, der das Wahrzeichen der Rindfleisch-Region Naturpark Almenland ist.
- Rund **160 Steinböcke** leben zwischen Roter Wand und Hochlantsch. Wanderern begegnen sie mit stoischer Ruhe.
- 109 Brücken** und **51 Holzleitern** führen in der **Bärenschützklamm** hinauf zur Hütte „Zum Guten Hirten“, auf einer Strecke von **1,4 Kilometern**.
- 2006** wurde das Almenland mit dem **Prädikat „Naturpark“** ausgezeichnet. Er ist damit der jüngste unter den **7 Naturparks** in der Steiermark.



Franz Möstl (oben) weiß, was gut ist. Er hat den **Arzberger Stollenkäse** „erfunden“, eine weltweit prämierte Spezialität. Die Köstlichkeiten, die in einem Stollen des ehemaligen Silberbergwerks Arzberg reifen, werden zusammen mit der Sennerei Leitner entwickelt.



Familienoberhaupt **Waltraud Leitner** (rechts unten) bewirtschaftet die **Harrerhütte**. Die einzigartig schmeckende **Butter** macht sie noch mit der Hand.



Zaun hab ich bereits mit 15 Jahren gemacht.“ Großes Geschick ist dafür nötig und einige Helfer, die mit anpacken. Schließlich gilt es zwei Meter lange Lärchen, die Steher, paarweise versetzt aufzustellen und rund sechs Meter lange Fichtenstangen einzufügen.

Auch das Anbringen und Herrichten der Bänder ist eine Kunst. Es sind grüne, seildicke Fichtenäste, die nicht zu alt sein dürfen, da sie sich sonst nicht in Achterform um die Steher drehen lassen. Außerdem müssen sie geflämmt werden. „Sie dürfen aber weder zu kurz ins Feuer gehalten noch verbrannt werden“, erklärt der Sepp.

Das alles geschieht natürlich direkt vor Ort, der rüstige Rentner – auch leidenschaftlicher Sänger mit Bassstimme im Toberer Viergesang – möchte uns aber noch seine Werkstatt zeigen. Hier fertigt er nämlich die Zäune gleich noch einmal, allerdings im Kleinformat. Sie sind auf Holzplatten aufgesteckt, verzieren die Bummerlzähler von Kartendipplern oder umkränzen Käsekörberl. Wir werden morgen einen ganzen Stapel davon sehen – und zwar in der Käseerlebniswelt in Arzberg.

Im Almenland arbeitet man gut zusammen, und davon profitiert wiederum jeder Einzelne. Ein gutes Beispiel sind Waltraud Leitner, ihr Sohn Christoph und Franz Möstl. Sie sind dafür verantwortlich, dass aus Arzberg heute weltweit prämierte Käse kommen. Alm, Hofsennerlei und ein Bergwerksstollen sorgen für einzigartige Qualität.

Die Geschichte dahinter ist schnell erzählt. Franz Möstl, Anlagenbauer mit Spezialgebiet Molkereien, hatte über die Jahre so viel Einblick ins Käsemachen bekommen, dass er selbst zu den besten Produzenten gehören wollte. Der Visionär fand in Christoph Leitner den idealen Partner, stattete dessen Sennerei auf Top-Niveau aus, glaubte aber auch ➔



Unterwegs mit Stefan Eder, Haubenkoch und Wandersbursch

Weiden, Wasserfälle & Wunderbares

Das Almenland liegt etwa 30 km nordöstlich von Graz im Grazer Bergland; Teichalm und Sommeralm bilden eines der größten zusammenhängenden Almgebiete der Alpen. Die Rodung des heutigen Almgebiets erfolgte bereits im ausgehenden Mittelalter, das Holz wurde als Brennmaterial für die Glasherstellung gebraucht. Die so entstandenen freien Flächen wurden erst später als Viehweiden genutzt. Heute ist das Almenland auch Naturpark und Genussregion.

Wohnen & Essen

1. Der Wilde Eder

Modernes 2-Hauben-Restaurant, gemütliche Zimmer, umfangreiches Entspannungsangebot samt Panoramahallenbad.

Dorf 3, 8171 St. Kathrein am Offenegg, Tel.: +43/3179/82 35-0, www.wellness-eder.at

2. Almwellness Hotel Pierer

Luxuriöses, riesiges Hotel mit allen Finessen. In der dazugehörigen Latschenhütte geht die Post ab. Ganz neu: Erlebnispark mit Seilgarten.

Teichalm 77, 8163 Fladnitz a. d. Teichalm, Tel.: +43/3179/71 72, www.hotel-pierer.at

3. Hotel Teichwirt

Charmantes Hotel mit einem Gasthaus wie aus den 1950er-Jahren. Peter Alexander lässt grüßen! Teichalm 41, 8163 Fladnitz a. d. Teichalm, Tel.: +43/3179/71 69, www.teichwirt.at

Sehen & Staunen

4. Steirischer Jockl & Schüsslerbrunn

Schutzhütte mit spektakulärer Aussicht, grandiosem Schweinsbraten und dem Wallfahrtskirchlein Schüsslerbrunn ums Eck.

St. Erhard 26, 8614 Breitenau am Hochlantsch, Tel.: +43/664/152 68 45

5. Bärenschtüzkamm

Über Steige und Leitern geht's vorbei an tosenden Wasserfällen. Ein Naturdenkmal!

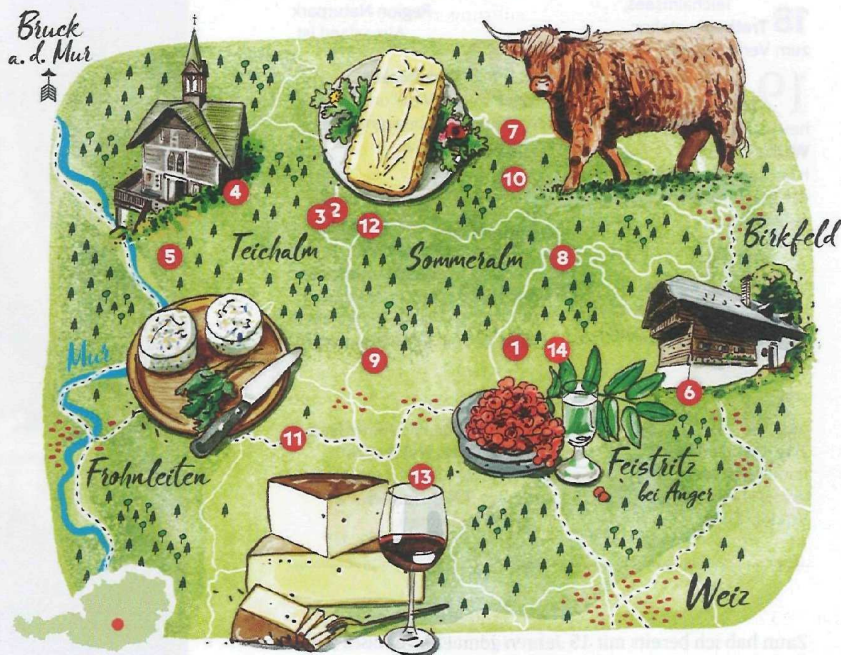
www.baerenschuetzkamm.at

6. Rauchstubenhaus Anger

Heimatmuseum, in dem manchmal noch am offenen Feuer der Häfeniggl, ein Kuchen, gemacht wird. Im Wirtshaus (Do-So ab 10 Uhr, Sperrstunde nach Bedarf) gibt's immer was Gutes. Naintsch 13, 8184 Anger, Tel.: +43/3175/24 60, www.rauchstubenhaus.at

7. Stoani-Haus der Musik

Wer die Stoakogler liebt, der wird im Museum der Volksmusiker glücklich sein. Di-Sa 10-16 Uhr, So und Mo Ruhetag. Gasen 35, 8616 Gasen, Tel.: +43/3171/50 00, www.stoanihaus.at



8. Huab'n-Theater & Naturparkhotel

Im Freilufttheater mit 550 Plätzen wird heuer „Die lustige Wallfahrt“ frei nach Peter Rosegger gegeben (12. Juli bis 25. August, Beginn: 20 Uhr). Das alte Bauernhaus, das als Kulisse dient, gehört zum Naturparkhotel Bauernhofer vis-à-vis. Der Vollholzbau mit Wald- und Wiesen-Spa verwöhnt mit regionalen Schmankerln. Brandlucken im Almenland 78, 8172 Heilbrunn, Tel.: +43/664/524 16 16, www.huabn-theater.at, Tel.: +43/3179/82 02, www.bauernhofer.at

9. Bänderzäune von Sepp Schaffer

Der 82-Jährige stellt immer noch die für diese Region so typischen Bänderzäune her. In seiner Werkstatt fertigt er sie auch im Miniformat. Ein originelles Geschenk! Tober 125, 8163 Fladnitz, Tel.: +43/3179/235 39 u. +43/664/190 67 55

Kaufen & Genießen

10. Biohof Pöllabauer vulgo Hohegger

Schmankerln vom Hochlandrind sowie Kräuterspezialitäten von Tees über Salze bis hin zur Almfee-Limonade sind im Hofladen zu finden. Amassegg 1, 8616 Gasen, Tel.: +43/3171/212 u. +43/664/257 13 36, www.biohof-hohegger.at

11. Sennerei Leitner

Ab Hof kann man Käse, Joghurt und Milch kaufen. Betriebsführung und Verkostung

gegen Voranmeldung; ab 10 Personen.

Tulwitzviertel 39, 8163 Fladnitz a. d. Teichalm, Tel.: +43/664/532 26 63, www.sennerei-leitner.at

12. Harrerhütte

Bei Waltraud Leitner gibt's das vermutlich beste Butterbrot der Welt und andere Köstlichkeiten. Bis zu 10 Personen können übernachten. Juni bis September, Mo und Di geschlossen. 8163 Teichalm 49, Tel.: +43/3179/6118 und +43/664/39 89 018

13. Almenland Stollenkäse

Im ehemaligen Silberbergwerk erfährt man alles über die prämierten Käsespezialitäten. Im Grubenhaus kann man sie verkosten. Mo-Do 7-16 Uhr, Fr 7-12 Uhr, Führungen ab 6 Personen. Arzberg 32, 8162 Passail, Tel.: +43/3179/230 50-0, www.stollenkaese.at

14. Edelbrennerei Graf

Mehr als 20 verschiedene Edelbrände und Liköre, Marmeladen, Sirup u. v. m. warten im Hofladen. Di-Sa 10-17 Uhr, Führungen & Verkostung: ab 8 Personen. Zeil 18, 8171 St. Kathrein am Offenegg, Tel.: +43/3179/82 09, www.alm Schnaps.at

* **Servus-Tipp:** Heimatleuchten „Die Steiermark – Oafach echt, sunst nix“, in zwei Teilen am 28. 7. und 4. 8. ab 20.15 Uhr auf ServusTV

fest daran, dass der von ihm gemietete Stollen des stillgelegten Silberbergwerks Arzberg Wunder wirken werde.

Er sollte recht behalten. „Die partikelfreie hohe Luftfeuchtigkeit, die gleichmäßige Temperatur von 10,5 Grad, die antibakterielle Luft, die Schimmel verhindert ... das ist die beste Reifekammer für den Käse“, sagt der Franz. 25 Tonnen lagern hier heute. In Führungen kann man die Spezialitäten bestaunen und verkosten.

Wir haben davor noch kurz Waltraud Leitner auf der Alm besucht. Sie bewirtschaftet hier die Harrerhütte, steht um 6 Uhr auf und geht um 22 Uhr zu Bett. Dazwischen verfliegen die Stunden mit Melken, Buttermachen – „mit der Hand“, wie sie betont – und Gästebewirten. Die Hütte ist ja auch Jausenstation, und nachdem wir dort das wahrscheinlich weltbeste Butterbrot gegessen haben, geht's nun beim Möstl Franz ans Käseverkosten.

Wir probieren vom Heulantscher, vom Teichalmer, vom Erzherzog Johann und deren mehr und werden dabei vom Franz geschult, was es alles zu bewerten gilt außer Geschmack und Geruch – Konsistenz und Elastizität zum Beispiel. Der Affineur schwärmt derweil vom wunderbaren Schmelz und sagt, dass man „nur kleine Stücke nehmen soll und diese genießen muss wie Schokolade“.

Womit sich ein Kreis schließt und wir jetzt wieder an den Anfang unserer Geschichte zurückkehrt sind. Zu den Eders. Ist die Geschichte hier aber aus? Nein, zum Abschluss gibt's noch Schnaps.

DAS PARADIES SCHMECKT NACH MARZIPAN

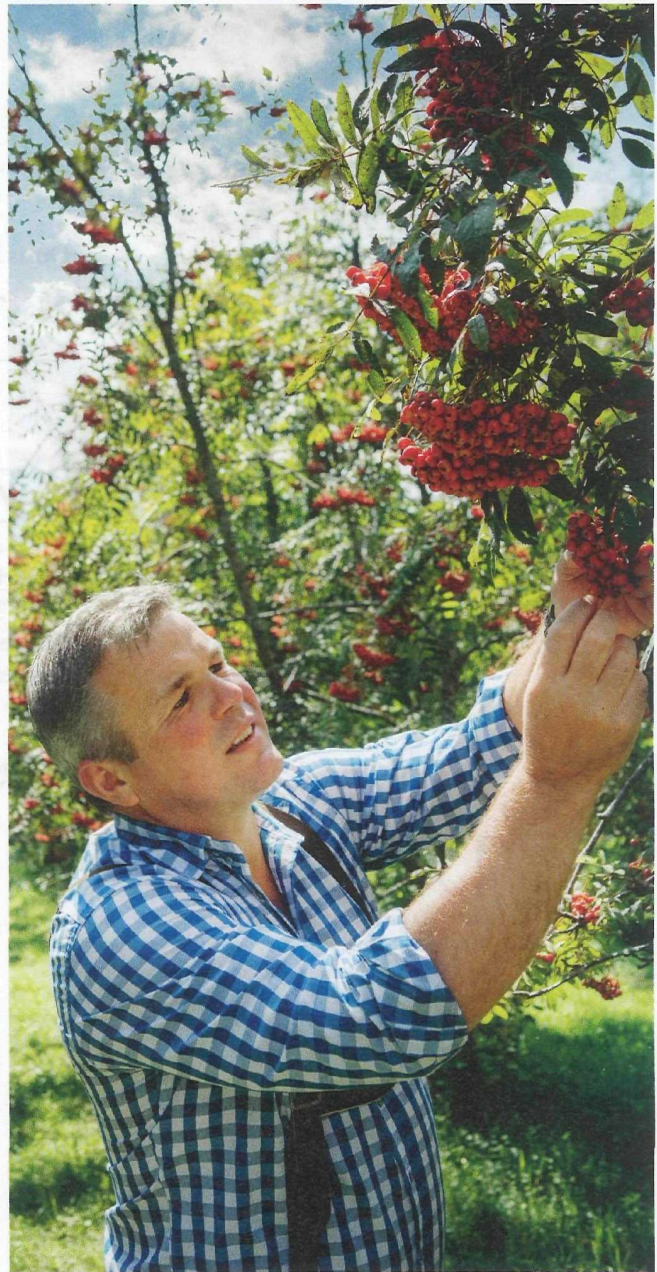
Nur ein paar Schritte sind's vom Wilden Eder in die Edelbrennerei Graf. Sie ist auf die Destillation uralter Kernobstsorten sowie von Wild- und Beerenobst spezialisiert. Hirscharten, Maschanker-Apfel, Zwetschke, Kirsche, Schwarzer Holunder, Himbeere – hier findet sich Hochprozentiges für jeden Geschmack.

Wir verkosten aber erst einmal die Vogelbeere. „Man findet sie hier überall, je nach Reife der Früchte färbt sie die Landschaft von orange bis leuchtend rot“, sagt Michael Graf, bevor wir mit ihm das Glas erheben und ... ahhh, was für eine Geschmacksexplosion! Marzipan dominiert, aber auch Pistaziennoten umschmeicheln den Gaumen.

Michaels hohe Brennkunst ist dafür ebenso ausschlaggebend wie die klimatischen Bedingungen. „Ab 800 Meter Seehöhe gedeiht die Vogelbeere zur höchsten Vollkommenheit, unser Betrieb liegt auf 1.050 Metern“, erklärt der Michael, während wir mit ihm einen sonnigen Hang hinunterschlendern. 500 Vogelbeerbäume stehen da auf der Wiese. Übrigens auch ebenso viele Kirschbäume. „Sie sind südseitig und in eine Senke gesetzt, da haben sie es wärmer“, sagt der Michael, „sonst aber hat niemand in Österreich Kirschbäume in dieser Höhe.“

Am Bankerl vor dem Hofladen – mittlerweile hat sich Michaels Frau Daniela dazugesellt – widmen wir uns aber noch einmal der Vogelbeere. Wir lernen, dass zum Brennen nur die wilde Vogelbeere infrage kommt – 30 bis 35 Kilo braucht der Michael für einen Liter reinen Edelbrand – und dass hingegen die Mährische, süßsauer schmeckende Vogelbeere zu Sirup und Marmelade verarbeitet wird. „Die passt übrigens hervorragend zum Almo-Rind“, empfiehlt Daniela.

Und schon wieder schließt sich ein Kreis, und darauf stoßen wir nun an. Prost! 🍷



Die Vogelbeere färbt die Landschaft orange bis rot. Rund 500 Bäume kann Michael Graf (oben) aberten, um daraus Schnaps zu machen. In seiner Edelbrennerei findet sich aber noch so manch anderes feines Tröpfchen.

82 Jahre ist Sepp Schaffer (rechts) alt, aber die für die Region so typischen Bänderzäune stellt er immer noch mit großer Leidenschaft her. „Mehr als 100.000 Meter werden es in meinem Leben schon gewesen sein“, sagt er.

