



Apfelkiachl mit Hollermandl aus dem Raurisertal

Brot backen auf der Alm, Kräuter sammeln im Wald, eine Brettljause auf der Almhütte oder ein Selbstgebranter beim Bauern: Im Raurisertal wird großer Wert auf Traditionen und Hausgemachtes gelegt.

Das **Rauriser Tauernhaus** auf 1.526 Metern im Seidlwinkltal ist eines der letzten Tauernhäuser in den Alpen. Einst war es ein wichtiger Rastplatz für die **Säumer**, die mit ihren Lasttieren auf dem Weg **über das Hochtorn** und den Alpenhauptkamm einkehrten. Vor allem **Salz und Wein** lieferten die damaligen „Spediteure“ auf ihren **Norikern, Eseln oder Ochsen** zwischen Norden und Süden. Im **Rauriser Tauernhaus von anno 1491** scheint die Zeit stehengeblieben: **500 Jahre Weltgeschichte** wurde bereits in der geschwärzten Almstube und an der Feuerstelle mit dem mächtigen Kessel besprochen. Für das sommerliche Berg- und Naturerlebnis gibt es im Raurisertal **300 Kilometer Wanderwege** und über **30 bewirtschaftete Almhütten, Berggasthöfen** und **Jausenstationen**. Im Frühsommer „übersiedeln“ die SennerInnen mit hunderten **Rindern, Schafen, Ziegen** und **Pferden** auf die Hochalmen. Wer bei ihnen einkehrt, kann sich auf Pinzgauer Schmankerln wie eine **Brettljause, Fleisch- und Bauernkrapfen, Granggn-Nockn** oder ein **Holzhackermuas** aufhängen lassen.

Rauriser Eigenbrötlerin und Kräuterfee

Eine „**Eigenbrötlerin**“ im besten Sinn des Wortes lebt auf der **Kalchkendlalm** in Bucheben. Im Mittelpunkt von **Roswitha Hubers** „Schule am Berg“ steht der gemauerte **Brotbackofen**. Gegen Voranmeldung zeigt die pensionierte Lehrerin ihren Besuchern, wie man einen Holzbackofen beschickt, Sauerteig ansetzt, Brot mischt und bäckt. Typische Pinzgauer Lebensmittel werden im Raurisertal auf **15 Bauernhöfen** angeboten. Dort kann man „ab Hof“ selbstgemachte **Milchprodukte, Speck, Lamm- und Rindfleisch** sowie **Marmeladen und Honig** kaufen. **32 Imker** bieten die verschiedensten **Gebirgshonigsorten**, auch in Bioqualität. Feinschmecker haben auch den **Heustadlhof** am Eingang des Gaisbachtals auf ihrer Urlaubsliste. Im Hofladen



gibt es **Geräuchertes, Käse** und **Schnäpse**, daneben auch selbstgemachte **Salben, Tees** und **Kräutermixturen**. Letzteres liegt in den Händen der **Hofbäuerin** und „**Kräuterfee**“ **Margot Langreiter**. Mit der **ausgebildeten Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogin** kann man bei einem Besuch am Heustadlhof oder auf der Karalm über die Wirkung der Alpenkräuter philosophieren. Eine große Leidenschaft herrscht im Raurisertal fürs **Schnapsbrennen**. Eine Querverkostung bietet sich im Juli und August beim wöchentlichen **Schmankerlmarkt** im Voglmaierpark an: Neben **Obstler** und dem typischen **Vogelbeer** gibt es einige hochprozentige Überraschungen. Die besten Pinzgauer Rezepte zum Nachkochen finden sich im **Rauriser Schmankerlkochbuch** – für alle, die sich näher mit Sauren Zipfel, Rohr-, Herd- und Sticknudeln, Honiglempen oder Apfelkiachl mit Hollermandl beschäftigen möchten (erhältlich im Büro des Tourismusverbandes). **www.raurisertal.at**

2.919 Zeichen
**Abdruck honorarfrei,
Belegexemplar erbeten!**

Weitere Informationen:
Tourismusverband Rauris
A-5661 Rauris, Sportstraße 2
Tel.: +43 6544 20022, Fax: +43 6544 20022 88
E-Mail: info@raurisertal.at
www.raurisertal.at

Media Kommunikationsservice GmbH
PR-Agentur für Tourismus
A-5020 Salzburg, Bergstraße 11
Tel.: +43/(0)662/87 53 68-127
Fax: +43/(0)662/87 95 18-5
www.mk-salzburg.at
E-Mail: office@mk-salzburg.at