

Miasl statt Kaiserschmarren

VON PHILIPP BRAUN

Die letzten Schneefelder vom Skigebiet Haus im Ennstal sind bereits von den Pisten verschwunden und weichen saftigem Gras und Almblumen. Dort, wo sonst die Skifahrer runterbrettern, grasen nun seelenruhig Schafe und pflegen im Rahmen des Almlämmer-Projekts am Hauser Kaibling die Pisten. Anfang Mai wurden die Schafe bereits auf die Hänge getrieben und dürfen nun ihre Sommerfrische mit saftigen Almwiesenkräutern erleben. Die Schafhaltung und die Bewirtschaftung der Almen zeigt, dass renommierte Weltcup-Skiorte weit mehr als eine Winterdestination sein können.

Speziell die Schladming-Dachstein-Region positioniert die Gegend geschickt zwischen den Eckpfeilern Skidestination, Wanderparadies und Eldorado für Radfahrer.

Doch egal, wann und für welche Aktivität sich die Gäste begeistern – Fahrradfahren, mit den Skiern die Pisten runterwedeln oder mit Wanderstöcken Frischluft schnappen –, eines hat immer Saison: authentische und regionale Spezialitäten in den Hütten und Restaurants.

Almkulinarik

Vor sechs Jahren beschloss der Tourismusverband, die Almkulinarik ins Leben zu rufen, und engagierte dafür den Vier-Hauben-Koch Richard Rauch. Der Spitzen-

Die Schladming-Dachstein-Region forciert seit sechs Jahren die authentische Hüttenkulinarik, angelte sich dafür den bekannten Vier-Hauben-Koch Richard Rauch und erntet nun den Erfolg



Regionale, authentische Küche auf ein anderes Niveau gebracht: Almkulinarik by Richard Rauch

Foto: Michael Huber

koch ist zwar aus Bad Gleichenberg, quasi am anderen Ende der Steiermark, hilft der Region aber mit seiner Expertise und seinem Weitblick. Die Idee dahinter muss generell weiter gedacht werden. Manchmal tut es eben gut, externe Berater ins Boot zu holen.

„Der Sinn hinter der Almkulinarik war, dass die Hüttenwirte wieder ihre kulinarische Identität finden, Werte neu definieren und regionale Besonderheiten auf die

Karten bringen“, sagt Rauch. Eine Erbsensuppe mit Frankfurter mag gut sein, hat aber nichts mit der Alpenküche zu tun. Auch der beliebte Kaiserschmarren hat auf Hütten ausgedient und weicht einem anderen Schmarren – dem Miasl.

Miasl muss sein

„Die Lydia Schrempf von der Sattelberghütte bietet nur noch Miasl an. Sie ist die Miasl-Kaiserin“, streut Rauch der Hüttenwirtin Ro-

der deswegen auch so gut schmeckt, weil die Wirte mit den Bauern aus der Umgebung eng zusammenarbeiten und der Region noch mehr Authentizität verleihen. Ein weiterer Erfolgsparameter: Die Bauern sind keine Strichcodes, sondern haben Namen. Veronika und Andreas zum Beispiel.

Das Ehepaar vom Engelhardthof betreibt in der Ramsau eine Biolandwirtschaft mit Pinzgauer Rindern und eine kleine Hofkäserei, produziert preisgekrönte Käse, Topfen oder Milch und beliefert auch die Sattelberghütte. „Wir produzieren dreimal die Woche und verkaufen unter anderem an zwei Hotels, ich stehe auf dem Bauernmarkt und zweimal in der Woche verkaufen wir ab Hof“, sagt Veronika. Die beiden zeigen ebenso, dass sie mehr können als gute Lebensmittel produzieren. Sie stehen für Handwerk und unverfälschte Milchqualität. Während andere kleine Bauernhöfe wie Schneefelder im Frühling weggeschmelzen, bereitet der Engelhardthof den Boden für eine vielfältige Zukunft auf. Nie allein, sondern gemeinsam mit Bauern, Köchen und Handwerkern.

Infos und Tipps zur Region:

Hotel: hoeflechner.com oder grafenwirt.at
Hütte: sattelberghuette.com
Restaurant: das-friedrich.at
Käserei: engelhardthof.at
Bäckerei: stefflbaeck.at