

Publikation	Anzahl *		Reichweite** Medien-Nr.	
	verkauft	vertriebt	gedruckt	(in Mio.)
Fränkische Nachrichten Taubertalbachheim	10.939	11.009	11.672	0,03 *
Ossamivorbereitung	141.584	142.974	167.707	0,42 *

Genussvoller Herbst in Leogang: Mit der Kutsche zu den Pinzgauer Traditionen und Küchegeheimnissen / Mystische Bergwerkstour

„Schnuralm“ heißt jetzt das Zauberwort

Von unserem Redaktionsmitglied
Daniela Köhler

Der Wagen ist weder gelb, noch ist der Kutscher der Schwager. Aber die Rosse traben und die Kutschierten haben jede Menge Freude daran, über saftig-grüne Wiesen in Leogang, vorbei an traumhafter Bergkulisse, kutschiert zu werden.

Dabei verkosten die Teilnehmer bei einer romantischen Kutschfahrt einheimische Spezialitäten auf drei Bauernhöfen. Die Landwirte heißen die Gäste in die Geheimnisse ihrer Küche - Brot- und Schnapsherstellung ein. Auffallend ist, dass alle drei Landwirte sich nach längerer Untertreibung wieder dazu entschließen haben, ganz in der Landwirtschaft tätig zu sein und sich mit Hiegele diese Aufgabe widmen.

„Echt muss es sein, was wir anbieten.“ So steht für Tourismus-Verbandsleiter Stefan Pühringer jedesfalls fest. So sind Landwirtschaft, Holzwirtschaft und auch der Bergbau, der in Leogang heimisch ist, in das Konzept „Schnuralm“ mit eingebunden. „Schnuralm vereint das Beste aus Natur, Brauchtum und regionaler Küche“, erläutert er. Der Pinzgauer Ausdruck beschreibt also so-

wohl das Neugierigsein auf die Wunder der Natur und das Genießen selbst gemachter Pinzgauer Köstlichkeiten. Aus diesem Grund wurde im Rahmen des Salzburger Bauernherbstes ein sechswöchiges Programm zusammengestellt, das die gesunde Neugierde schürt und die gerechten Bedürfnisse wieder stillt. Bei einer Wanderung oder in einer ganz besonderen Umgebung werden kulinarische Leckeren serviert.

Noch mehr Spaß, als einfach nur zu kosten, macht das Selberkochen. An vier Montagen im September und Oktober wandert der Koch des Hotels „Salzburger Hof“ mit den Gästen beim „Schnuralm“ auf die Alpehalm. In der kleinen, urigen „Küche“ der 150 Jahre alten Berglöhle bereitet Günther Gschler gemeinsam mit den Teilnehmern traditionelle, schmackhafte Hausanrichtungen aus dem Rezeptbuch des Pinzgaus zu.

Ein ganz spezielles Rezept sind dabei die „Kaspressnödle“. Heißgefliegte Helfer sind da schnell gefunden. Power ist gefragt, wenn die gekochten Kartoffeln durchgedrückt werden müssen. Justina legt sich dabei mächtig ins Zeug. „Beim Kartoffel-



Eine Kutschfahrt bei Sonnenschein, bei der man den Köstlichkeiten der Region auf der Spur ist, hat tatsächlich etwas mit Genuss zu tun. Mit dem „Schnuralm“ wird den Gästen in Leogang nahegebracht, dass der Herbst eine genussvolle Zeit ist. BERNARDINI

teig muss man ziemlich schnell sein, weil er sonst wässrig wird“, weiß der Koch aus Erfahrung. Sein Patentrezept lautet: „Mit Liebe kochen!“

Die fein gebackten Zwiebeln rüstet Günther in etwas Butter saftig an. In einer großen Schüssel wird aus Knödelteig, Rahm, Sahne, Eiern, Mehl, Salz, Petersilie, passierten Kartoffeln, Zwiebeln sowie Bierkräse ein kompakter Knödelteig zubereitet. Nachdem der Teig 20 Minuten gestanden hat, formt Reinhold daraus eine längliche Rolle. Mit dem befeuchteten Messer schneidet Gebi nun Scheiben von jeweils einem Zentimeter Dicke.

Die Knödelscheiben werden in heißen Butterschmalz schwimmend angebraten, auf vorgewärmten Suppentellern verteilt und mit heißer Rindsuppe übergossen. Lecker!

Frisch gestärkt geht es zur mystischen Bergwerkstour ins Leoganger Schwarzdental. Mit Fackeln ausgerüstet steigen die „Pinzelkämpfers“ mit Heidi und Hansl Pichler in die Straßen hinab. Ausgangspunkt ist die Jansenstation „Knappenstein-Unterberghaus“. Der Bergmannsgaß „Glückauf“ begegnet den Besu-

chem bereits am Eingang des Bahnhofs. Lebendig vermittelt Hansl Pichler einiges von der harten Arbeit unter Tage, bei der einst Silber, Kupfer, Nickel, Blei und weitere Erze abgebaut wurden. Schließlich ist es eine lange Zeit, auf die der in der Bergmannskluft gekleidete Hansl Pichler zurückblickt, denn bereits um 1400 wurde das Barbararevier in Leogang angeschlagen. „Die Lebersäcker des Tales war damals das Bergwerk“, weiß Pichler und ergänzt: „Vielleicht war es für unsere Gegend damals das, was heute die Skipisten sind.“

Ein besonderes „Schmankerl“ ist auch die Tafelrunde am Abend in der alten Hüttschmiede. Auch hier geht es traditionell weiter, denn die alte Schwiede zu Hütten, in der Andreas Herbst und René Pichler das fürstliche Menü kreieren, stammt aus dem Jahr 1548. Im einseitigen Ambiente der alten Schmiede führen die Teilnehmer der Tafelrunde bei offenem Feuer dem Genuss im besonderen Stil: als „Schnuralm“.



Das Patentrezept von Günther Gschler heißt: „Mit Liebe kochen.“



Korbinian Althuber (rechts) führt die Besucher beim „Schnuralm“ durch den Barbarastollen in Leogang.