



Michaela und Rochus Quehenberger leben auf dem ältesten Hof im Tal und haben vieles aus den alten Zeiten gerettet. Rechts: die Winterstellgut-Hafflinger vor der Kulisse des Tennengebirges.

Es schneit. Es schneit in so richtig dicken Flocken, die nach ihrer Landung auf deinem Handschuh aufrecht stehen bleiben, um dich mit ihrer komplexen kristallinen Konstruktion in 3-D noch kurz zu beeindrucken, bevor sie dahinschmelzen. Ringsherum haben sie sich bereits dicht verwoben und alles so zugedeckt, dass du gerade noch erahnst, wo oben und unten ist.

Nur die Lammer wehrt sich fröhlich plätschernd gegen das monochrome Weiß. Auch gegen die Stille wehrt sie sich und nimmt dich freundlich an der Hand auf deinem Weg, von dem du schon fürchtest, er führt dich ans Ende der Welt.

Da hinten ist nur das Ende vom Tal, sagt Rochus Quehenberger, der vor seinem Berg-hof Wildau mit einem Reisigbesen versucht, der weißen Pracht so weit Herr zu werden, dass man auf einem schmalen Pfad zum Haus stampfen kann. Da hinten, da, wo er jetzt mit dem Besen ins Nichts so zirka in etwa gegen Westen zeigt, ist das Tennengebirge, da entspringt die Lammer, und da könnten wir in dreieinhalb Stunden bis nach Werfenweng gehen. Wenn wir wollten.

Wir könnten auch, wenn wir wollten, Richtung Süden über die Tauern nach Filzmoos gehen. So wie einst Rochus, der dort drüben mit seiner Mutter und den fünf Geschwistern aufgewachsen ist, während sich der Vater hier herüber um den alten Erbhof bei Lungötz kümmerte. Jeden Stein kannte Rochus auf diesem Weg, den er so oft zurücklegte; erst als er fünfzehn war, zog die ganze Familie hierher ins Lammertal.

RAUCHKUCHL UND DIACHTBADL

Der Keller ist aus dem 13. Jahrhundert, sagt Rochus und dass das hier vermutlich der erste Hof im Tal war. Teile des Hauses sind noch im Original so erhalten wie bei der Erbauung 1634, die alte Stube zum Beispiel und eine Rauchkuchl.

Natürlich leben die Quehenbergers selbst nicht mehr im alten Gebäude. In den Siebzigerjahren, sagt Rochus, der heute 73 ist und so rüstig dasteht, als würde er noch immer täglich bei jedem Wind und Wetter den Weg nach Filzmoos antreten. In den Siebzigerjahren also, als die Alpin-Touristen diesen versteckten Winkel in der Salzburger Berg-

welt entdeckten, bauten Rochus und seine Frau Michaela daneben ein neues Haus für die Gäste und die Familie. In dieser Reihenfolge, denn er musste ja schon als Kind sein Bett räumen, wenn müde Wanderer auf dem Hof hereinschnitten.

Damals war es auch vorbei mit der Selbstversorgung. Kaum Ertrag bei Getreide und Kartoffeln, sagt Rochus, der viele Jahre lang nebenbei nach Deutschland ins Holz arbeitslos gefahren ist. Trotzdem wird noch vieles selbst gemacht, Birnenschnaps angesetzt und vor allem vor Weihnachten Apfelfleisch nach einem uralten Rezept gebacken.

Obwohl die Quehenbergers versuchen, die Traditionen zu erhalten, vom Kachelofen aus dem Jahr 1634 über bäuerliche Gerätschaften bis zu Kachelarbeiten vieles in die Gegenwart zu retten, steht auf dem Hof kein Diachtbadl mehr. In Wieso das so heißt, weiß keiner mehr, Martha Auer, 64, vom Bodenbergr in Riedbach am Pass Gschütt, nur hinterm Berg bei St. Wolfgang sagen sie genauso dazu.

Der holzbefeuerte Ofen stand einst in jedem Hof im Freien, um darin Obst zu trocknen. Heute ist Martha vermutlich c