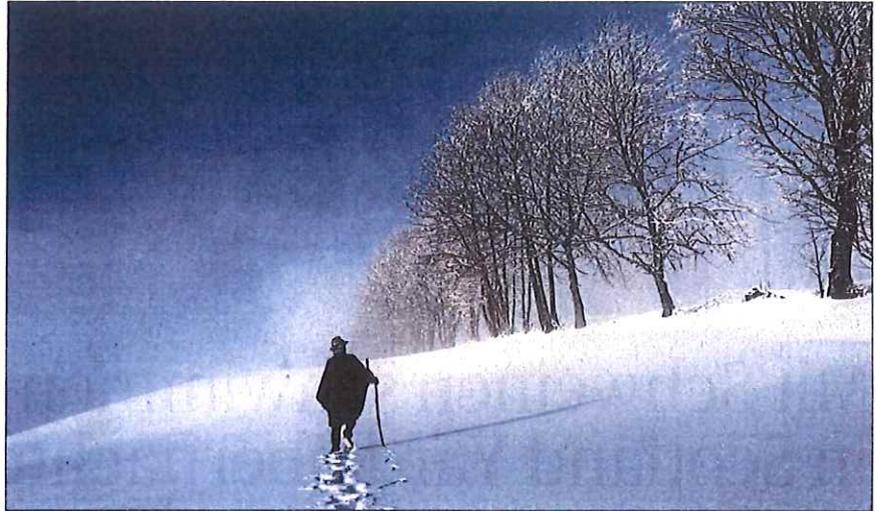


Salzburgerland. Winterschluss: Im Tennengau wird der Schnee nicht so massiv aufbereitet wie in großen Skigebieten. Man arbeitet sich durch ihn vor.



Noch einmal in den Schnee hinaus – im Lammertal im Tennengau ist meist viel davon vorhanden. Was ist zu tun? Schneeschuhstapfen, Skitouren gehen – und danach fest einschneiden.

[SalzburgerLand Tourismus (2) Image/Peter Widmann]

Weiß glänzt das Tal, der Mond scheint hell

VON ADELE BACH

Winter halb im Frühling: Dazu muss man nur ins Lammertal, ein noch recht verschwiegenes Urlaubsgebiet im Tennengau, von Amts wegen Bezirk Hallein genannt. Warum man früher Tännengau geschrieben hat, wird klar, wenn man durch das märchenhafte Tal mit den mächtigen, schneebedeckten Tannen wandert. Es sind die größten in ganz Österreich, der höchste Baumriese ist 48 Meter hoch und 300 Jahre alt. Er hat einen Namen: Lammertaler Wächter. Ganz still wird man da, hört nur noch das Knirschen des Schnees bei jedem Tritt, das Rauschen, Rieseln in den Zweigen, den eigenen Atem.

Im Lammertal herrscht dank Nordstaulage Winter, wie man ihn oft nur noch von früher kennt. Das danken die Tannen, und das nutzen die Urlauber. Stammgäste, die hier seit Generationen Winterferien buchen. Und denen abseits der Ski-

maschinerie nie langweilig wird. Auch nicht bei Schneetreiben. Da ist eine Wanderung wunderbar, ob mit Schneeschuhen oder ohne.

Ein Erbhof, 800 Jahre alt

Es ist eine Schulung der Sinne, man übt sein Gleichgewicht, wird achtsam. Und kann sich in eine Zeit zurückversetzen, in der man sich nicht zum Vergnügen, sondern zum Überleben durch die Wechten gekämpft hat. Vor allem, wenn dann noch im Schneegestöber ein uralter Bauernhof auftaucht, der Erbhof Wildau, der seit 800 Jahren hier steht, seit fast 300 Jahren unverändert. Damals wusste man, wohin man seinen Lebensmittelpunkt baut, in sanfte Wiesen, sonnig, nicht zu exponiert, mit Über- und Ausblick. Traditionsverbunden, so ist die Familie noch heute, zeigt gern Stube und Keller, lässt Schnaps kosten und serviert einen Schweinsbraten, selbst für weniger Gläubige zum Niederknien, das „Brat in der Rein“.

Eisstockschießen kann man im Lammertal, rodeln und eislaufen. Oder man steigt mit Tourenskiern auf die Stuhlochschart, den Strichkogel oder die Mandlscharte. Da ist allerdings gute Kondition nötig. Man kann das Tal auch mit Langlaufskiern durchmessen, auch abends auf beleuchteten Loipen. Bequem machen kann man es sich bei einer Schlittenfahrt, der Gasthof Schichlreit in Lungötz bietet sich als Einkehr an. Der Mond scheint, die Glocklerln bimmeln, man lässt sich von zwei Pferdetränken nach Hause fahren und freut sich auf einen nächsten Tag.

Natürlich kann man in dieser Region auch Ski fahren: „Dachstein West“, Kitzsteinhorn und die Skiwelt Amadée sind per Bus erreichbar. Aber warum nicht die nahen kleineren Gebiete entdecken, in Abtenau, in Krispl-Gaisau oder am Dürrnberg? Auch die Postalm oder die Marcel-Hirschner-Rennstrecke in Annaberg-Lungötz können Spaß machen, alles in al-

lem 142 Pistenkilometer, die man erst einmal „erfahren“ muss.

Käsen lernen oder bummeln

Was man noch kann, ist käsen: In Kuchl macht man unter guter Führung aus Milch und Lab Käsegupferln zum Mit-nach-Hause-Nehmen. Gut zu verbinden mit einem Besuch des architektonisch gelungenen Keltenmuseums in Hallein, aktuell mit dem Schwerpunkt „200 Jahre Stille Nacht“ und Geschichten zu winterlichem Aberglauben. Auch ein Bummel in Abtenau, einer einst erzbischöflichen, baro-

TENNENGAU

Gasthäuser: Lämmerhof: netter Alpengasthof mit Sauna (renovierte Zimmer buchen!), www.laemmerhof.at. Der Berghof Wildau, einen kurzen Spaziergang entfernt, www.wildau.at. Gasthof Schichlreit, Tel.: 06463/7056, schichlreit@gmx.at. Biohofkäserei: www.fuerstenhof.co.at. Infos: www.tennengau.com.

cken Marktgemeinde, ist eine nette Alternative.

Dass es überall Almen und Wirtshäuser gibt, die man schnell „zum Fressen gern“ hat, ist ja im Salzburger Land mit seiner „Via Culinaria“ mit ihren 260 Lokalen nichts Neues. Döllersers Genießerrestaurant in Golling gehört dazu, einst Dorfwirtshaus mit Metzgerei, heute Haubenlokal mit angeschlossenen Wirtshaus (dort ist die Speisekarte bodenständiger). Unbedingt probieren: Die Pinzgauer Schottnockn, mit geräucherter Hartkäse zubereitet, mit Salat und einem Kressetopf zum Selbst-Abschneiden serviert.

Die Metzgerei mit der Wurstspezialität Döllersers Frischer aus Kalbfleisch gibt es heute auch noch. Und einen höchst ausführlichen Weinkeller, den man besichtigen kann, man muss ja nicht gleich die teuerste Flasche um 11.000 Euro verkosten. Langweilig wird einem also nicht im Tennengau. Auch wenn es schneit.