

Gebimmel im Schnee

Der österreichische Tennengau wribt mit Natur und alten Bräuchen. In diesem Teil des Salzburger Landes funktioniert Wintersport auch ohne Ski.

VON
MICHAEL WERNER

Das ist Österreich: Die Glücklein der Gäule, die den Pferdeschlitten durch die Nacht ziehen, klingeln deshalb, weil man ihr Hufglocken im Schnee kaum hört. „Die Glocken sind Vorschritt“, sagt der Kutscher mit dem Gamsbart-Hut, während er an 40 Meter hohen, verschneiten Tannen vorbeit klingelnd durch das Lammerthal fährt. Man glaubt, dass hier draußen die Welt endet, aber dann kommt doch wieder ein Bauernhof, und noch einer, und irgendwann taucht in der Einsamkeit ein Wirtshaus auf. In dem der Kutscher vorschriftsmäßig auf sein Bier verzichtet und Fruchteeje bestellt.

Vorschriften – geschriebene wie ungeschriebene – gibt es viele in diesem Land. Deshalb fällt die geplante Schneeschuhwanderung am äußersten Rand des Lammerthals zum Auftakt dieser Reise aus. Lawinengefahr. „Wenn die Hänge mehr als 30 Grad haben, dann haben wir dort heute nichts verloren“, sagt Herbert Reschreiter, der Wanderführer.

Die Schnapsvorschrift muss man nicht befolgen

Stattdessen stapft er gleich hinterm Alpengasthof Lämmerhof in St. Martin im Tennengebirge mit seinen schuhgefährdenden Hightech-Gehhilfen eine Spur in den Tiefschnee. Der knirscht, wenn man Reschreiter auf Schneeschuhen durch den Wald des Moosbauern bis zu einer Brücke über einem Bach folgt. Pause ist aber erst auf einer Anhöhe. Die Pause markiert der Wanderchef, indem er vorschriftsmäßig bereits vor dem Mittagessen eine Schnapsflasche aus seinem Rucksack fischt und sie an seine Gäste weiterreicht. Aber das Beste an den österreichischen Vorschriften ist ja: Nicht immer muss man sie befolgen, und nicht immer werden Verstöße geahndet, schon gar nicht im Salzburger Land.

Deshalb kann man in Abltenau, 20 Kilometer nördlich von St. Martin, schon mal über die Stränge schlagen: Zwar sagt Franz Pözlmeier, der Tourismuswerber des Tennengaus, die Gruppe solle nur einmal den Karkogel herunterrodeln, weil die Zelt schon weit fortgeschritten sei und der Bus bald wieder abfahre.

Trotzdem wagen vier Ausbüxer geschwind eine zweite Fahrt, weils so viel Spaß macht und um Jahrzehnte verjüngt. Rasant gehts hier talwärts, und hätte in den anspruchsvollen Kurven nicht salziger Schnee bremsend gewirkt, dann wäre der rodelmäßig etwas aus der Übung gekommene Verfasser dieser Zeilen womöglich hinterher nicht mehr in der Lage gewesen, seinen Job zu versehen.

Verspätet an der Rodelbahn angekommen ist die Gruppe übrigens deshalb, weil sie an der vorherigen Station, dem Bergdorf Wildau in St. Martin, viel mehr Zeit verbracht hatte als vorgesehen. Das lag für die einen am Schnaps im Keller und für die anderen an den liebevoll jahrhunderte nach hinten querenden Zimmern im Obergeschoss. Da heißt eine Kammer mit kurzem Einzelbett „Fabrikantensuite“, weil einst ein Unternehmer immer dann in ihr nächtigte, wenn er geschäftlich in St. Martin zu tun hatte. Das Klo und die Dusche der Suite befinden sich ein Stockwerk tiefer auf dem Gang. Nur Bekannte der Wirtsleute dürfen heutzutage noch hier schlafen – wenn sie das wollen oder wenn das relativ neue Haupthaus voll besetzt ist.

Im Eingangsbereich des alten Hauses, das bis 1730 als Paarhof zweier Brüder diente, glimmt Weihrauch. Und nach dem Essen spielt die Wirtin Schmitzges auf der Ziehharmonika. Beldes passt zur Tourismus-Philosophie des Tennengaus, wo kaum spektakuläre Skilisten locken, sondern Natur bannt, die man sich unter der Tiefschneedecke durchaus als unberührt vorstellen kann. Und gepflegte Traditionen gibt es hier, vulgo auch so eine Art von Vorschriften. Dazu gehört beispielsweise, dass der Weihnachtschmuck bis Marti Lichtmess am 2. Februar stehen und hängen bleibt. Die Kugeln und Lichter, die in der verregneten Salzburger Altstadt aufgesetzt disneyländisch wirken, entfallen im Schnee des Tennengaus einen besonderen romantischen Charme.

Dennoch verfügt auch dieser Teil des Salzburger Landes über graue, triste Seiten, vor allem in der Bezirkshauptstadt Hallein. Samstagnachmittags wohnt man sich zwischen aneinandergeliebten Hüttern und verwalteten Plätzen in einer Geistesstadt. Sogar die Stadtführerin kennt: „Am Samstag ist um 12 Uhr der Markt fertig. Wenn Sie um 13 Uhr in die Stadt kommen, dann haben Sie das Gefühl, da hätte eine Neutronenbombe eingeschlagen und alle sind hin.“



Im tiefen Schnee wirkt die Natur bei St. Martin fast unberührt. Foto: Werner

Ein Lied soll Gäste nach Hallein bringen

Hin heißt tot in den österreichischen Dialekten. Und weil Franz Xaver Gruber, der 1863 in Hallein gestorben ist, anno 1818, also vor genau 200 Jahren, die Melodie des Weihnachtsliedes „Stille Nacht, heilige Nacht“ komponierte, hofft man in der Stadt auf zahlreiche Besucher zum Jubiläum. Anlässlich einer dezentralen Landesausstellung, die Ende September beginnt, wird gerade Grubers Haus in Hallein zu musealen Zwecken renoviert. Direkt davor: sein Grab. Sonst bevölkert niemand den Franz-Xaver-Gruber-Platz.

Weltaus mehr los ist in Döllers Wirtshaus im nahe gelegenen Golling.



Anreise

Von Stuttgart aus fährt man mit dem Auto die A 8 Richtung Osten, dann südlich an Salzburg vorbei auf die A 10 bis zur Ausfahrt Hilttau. Über eine Bundesstraße kommt man nach rund viereinhalb Stunden in St. Martin am Tennengebirge an. Der nächstgelegene Bahnhof liegt in Bischofshofen (ca. 5 Stunden). Von dort gibt es eine Umsteige-Busverbindung nach St. Martin.

Unterkunft

Im Alpengasthof Lämmerhof in St. Martin gibt es DZ/F ab etwa 100 Euro. Das Haus liegt ruhig außerhalb des Ortskerns und verfügt über ein gemütliches Restaurant. Im Apartmenthaus nebenan sind die Zimmer etwas günstiger (www.laemmerhof.at). Im nahe gelegenen Bergdorf Wildau kosten DZ/HP ca. 120 Euro. Ebenfalls gemütliches Restaurant. Der alte Erbhof liegt gleich daneben und kann besichtigt werden (www.wildau.at).

Rodeln

Drei Kilometer lang ist die Naturrodelbahn am Karkogel in Abltenau. Dreimalwöchentlich auch Abendbetrieb (<http://karkogel.abltenau-info.at>).

Allgemeine Informationen

www.salzburgerland.com/de/
www.tennengau.com

Andreas Döllner, den die „Frankfurter Allgemeine Zeitung“ dieser Tage als „Internationalen Koch des Jahres 2017“ ausgezeichnet hat, betreibt sein „Genie-Bergerrestaurant“ und sein Wirtshaus aus ein und derselben Küche heraus.

Auch in der erschwingerlicheren der beiden Lokaltäten steht ein Wein auf der Karte, für den man 610 Euro entrichten müsste, wenn man 1 Liter probieren wollte. Außerdem gibt es in Döllners Wirtshaus saftige Filetspezialitäten zu saftigen Preisen und sensationellen Kaffees.

„Cuisine Alpine“ nennt der Koch seine Küche, und wenn Gastro-Experten über ihn schreiben, fehlt selten das Wort „regional“. Das Wort ist derzeit in kulinarisch ambitionierten Kreisen derart in Mode, dass man schon beinahe wieder von einer Vorschrift sprechen könnte. In der Bio-Hofkäserei Fürstenhof in Kuchl sagt also Niki Rettenbacher, einer von Döllners Lieferanten: „Vom Stall bis zum Refektorium sind's fünf Meter – also recht regional, kann man sagen.“