



Richtig regional

Der Griff zu regionalen Lebensmitteln liegt im Trend. Sie garantieren nicht nur Frische, sondern machen auch unnötige Transporte überflüssig. In Ramsau am Dachstein haben sich besonders viele Berghütten auf die Verwendung heimischer Produkte spezialisiert. Text: Stefan Moll

Am Dachstein führen Wanderwege oft direkt an Bauernhöfen und Almen vorbei, die ihre Türen für Gäste geöffnet haben und zum Mittagessen oder zur – für die Region typischen – »Jausn« einladen. Die Ramsauer Küche gilt als bodenständig, ehrlich, traditionell und vor allem regional. Meist stehen der Hausherr oder die Hausherrin selbst am Herd. Die Zutaten stammen häufig aus der eigenen Landwirtschaft, dem hofeigenen Garten oder aus der umliegenden Natur. Aufgetischt werden zum Beispiel Nockerl, Brotzeiten oder deftige und süße Krapfen. Wir haben die vier besten Hütten mit regionalen Spezialitäten in der Dachstein-Region für Sie zusammengefasst: Guten Appetit!



Walcheralm

Die Walcheralm gilt als urigste Sennhütte am Dachstein. Auf 1600 Metern betreibt Familie Walcher sogar eine eigene Käseerei. Fünf verschiedene Käsesorten werden hier hergestellt, zur Verkostung angeboten und auch an die Gäste verkauft. Ein weiteres Highlight ist der jährliche Almabtrieb im Herbst von der Walcheralm ins Tal nach Ramsau auf den Walcherhof (www.walcherhof.at).



Brotzeit vor toller Kulisse: Am Dachstein laden zahlreiche Almen zur »Jausn«.

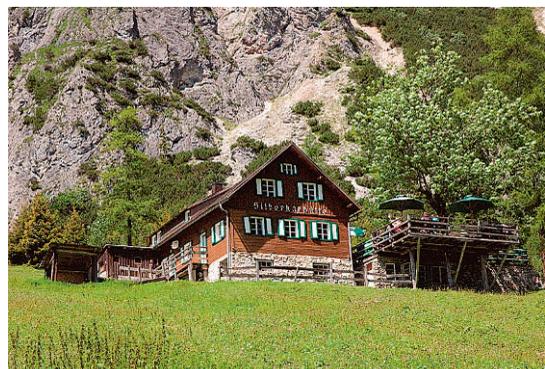
Glös-Alm

»Familiär, gemütlich und herzlich«, so beschreibt Familie Bachler ihren Gasthof. Die Glösalm ist ein leicht erreichbares Wander- und Ausflugsziel im Ramsauer Almgebiet und ein idealer Ausgangspunkt für Berg- und Klettertouren in der alpinen Welt des Dachsteins. Die Küche setzt vor allem auf regionale Köstlichkeiten wie Knödelvariationen, Apfelstrudel und Kaiserschmarren, die in der gemütlichen Gaststube oder auf der Terrasse serviert werden (www.gloesalm.at).



Silberkarhütte

Die Silberkarklamm ist eine romantische Wildwasserklamm im Herzen des Dachstein-Massivs. Ein Wanderweg führt durch die großartige, wilde Natur. Am Ende der Klamm lockt die Silberkarhütte mit einer wunderschönen Aussicht von der Sonnenterrasse und Leckerein vom eigenen Bio-Bauernhof. Besonders empfehlenswert: Biobuttermilch aus eigener Erzeugung. Egal ob mit oder ohne Früchten erfrischt sie selbst müdeste Wanderer (www.silberkar.com)!



Bergsteiger KOMPAKT

Ramsau am Dachstein

Anreise: Auf der A8 Richtung Salzburg, in Österreich auf die Tauernautobahn A10. Bei Abfahrt Graz/Slowenien (63) auf die Bundesstraße B320, ca. 25 km bis Schladming. Ab Schladming den Hinweisschildern in die Ramsau folgen. Alle internationalen Züge halten im Bahnhof Schladming. Von Schladming mit dem Bus der Ramsauer Verkehrsbetriebe Linie RVB Nr. 960 oder dem Taxi nach Ramsau am Dachstein.

Information: Tourismusverband Ramsau am Dachstein, Ramsau 372, 8972 Ramsau am Dachstein, Österreich, Tel. 00 43/ 3 68 78 18 33, info@ramsau.de, www.ramsau.com

Karte: Kompass Wanderkarte Blatt 31 »Der Dachstein – Ramsau – Filzmoos«, 1:25 000

Führer: Sepp Brandl »Dachstein-Tauern Ost«, Bergverlag Rother, 2013

Jausenstation Fliegenpilz

Zu den Spezialitäten der mehr als 450 Jahre alten Jausenstation Fliegenpilz gehören selbst gemachte Wildwürstel, Gamssuppe und Steirerkas aus hauseigener Produktion. Für den traditionellen Almkäse wird saure Magermilch in großen Kupferkesseln aufgeköchelt. Der daraus entstandene Kasbruch wird in ein Leinentuch geschöpft und die Molke ausgepresst. Der krümelige Käse wird gesalzen und gepfeffert. Nach einigen Wochen ist er reif. Der würzig-scharfe Steirerkas ist ein wichtiger Bestandteil der berühmten Ramsauer Kasnocken (www.huetten.wanderdoerfer.at/huetten/fliegenpilz). ◀

