

GenussWanderung mit Verkostung von Tennengauer Almkäse am 6. August

Einzigartiger Käse-Genuss

Oben auf der Alm schmeckt's immer noch am besten. Vor allem, wenn es sich um den Tennengauer Almkäse handelt, eine Spezialität, die nun im Mittelpunkt von wohlgeschmeckenden Themenwanderungen steht. Am 6. August begleitet der Käse-Sommelier die Gäste zur Alm und verrät ihnen die Geheimnisse dieser Delikatessen.

Diesen Käse muss man sich erwandern. Denn dort, wo er erzeugt wird, schmeckt er am Allerbesten.

Im Lammertal begleitet ein echter Spezialist, ein so genannter Käse-Sommelier, die Gäste zur Alm und verrät ihnen so manches Geheimnis zu den verschiedenen Geschmacksrichtungen und Vorzügen der ausgezeichneten Käsedelikatessen.

Am 6. August erwartet der Käse-Sommelier seine Gäste um 10.00 Uhr beim Mauerreith-Parkplatz in Annaberg (20 Euro p.P. inkl. Jause, Anmeldung: +43 / 6243 / 40 40 50). Von dort geht es hinauf auf die Loseggalm-Lang-

feldhütte am Fuße der Bischofsmütze in Annaberg. Auf 1.460 m Seehöhe sorgt Sennerin Maria und ihr kleiner Hirte Tobias mit sieben Käsesorten und selbst geräuchertem Speck für das leibliche Wohl.

Info.: www.loseggalm.at.

Weiter geht es zur Mahdalm in Annaberg. Neben selbst gemachtem Frischkäse und Aufstrichen bezieht Sennerin Claudia verschiedene Käsesorten von den umliegenden Nachbarhütten. Wieder im Tal sollte man sich jedoch so manches Schmankerl auch nicht gehen lassen. So ist ein Besuch im „Ziegenparadies“



Auf der Alm schmeckt es so richtig herrlich. Davon kann man sich bei der GenussWanderung am 6. August zur Loseggalm und Mahdalm in Annaberg selbst überzeugen.



Im Ziegenparadies Fischhofbauer in Annaberg bereitet Johanna Wallinger ihre schmackhaften Spezialitäten zu.



Der Wirt des Berggasthofes „Zum Hias“, Hartl Rettenbacher, beglückt seine Gäste mit raffiniert zubereiteten Speisen.

Fischhofbauer in Annaberg für alle Käsegenießer und die es noch werden wollen, ein absoluter Geheimtipp. Zahlreiche nationale Auszeichnungen garantieren einen besonderen Genuss bei Johanna Wallinger. Ihre Ziegen sind wählerisch und fressen nur das Beste vom Besten. Dementsprechend wertvoll sind auch die Milch und die daraus hergestellten

Produkte. Zudem warten im Tennengau auch Genusswirthshäuser auf die Besucher: Im Berggasthof „Zum Hias“ in Russbach bei der Familie Rettenbacher werden kulinarische Hochgenüsse geboten, egal ob Brettljause oder Wienerschnitzel, ob Lachs auf Blattspinat oder Feinschmecker Menü. Infos: www.zumhias.at

Kulinarisch erlebt man auch beim Gasthof Langwies in Bad Vigaun mit hofeigener Schlachtereier und Produkten von Tennengauer Bauern nur das Beste vom vielseitigen Küchenteam. Infos: www.langwies.at

Das Gasthaus Langwies in Bad Vigaun überzeugt mit bester Salzburger Küche. Die Gastgeber, Familie Brunnauer, legen auf hervorragende Zutaten größten Wert.



Fotos: Genuss Region Tennengauer Almkäse

INFO-CORNER

- Die Genuss Rad&Wanderkarte sowie die Tennengauer Almkäse Broschüre sind erhältlich beim: Gästeservice Tennengau Mauttorpromenade 8, 5400 Hallein, Tel. 06245/700 50 E-Mail: info@tennengau.com
- Weitere Informationen zur Genussregion Tennengauer Almkäse finden Sie unter: www.tennengauer-almkaese.at
- HeuARTfest mit weltgrößtem Heukorso und Almkäse Schmanckerl am 29.8. in St. Martin/a.Tgb.

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

TENNENGAUER
ALMKÄSE

MIT UNTERSTÜTZUNG VON EUROPÄISCHER UNION, BUND UND LAND

