

# Nichts geht über feinen Almkäse

Bei einer Genussreise ins Tennengau bei Salzburg können Sie die hervorragenden Produkte in den Käsereien testen

**S**üdlich der Mozartstadt Salzburg, umgeben vom Hohen Göll und dem beeindruckenden Tennengebirge, liegt der als „Genussregion für Almkäse“ ausgezeichnete Tennengau. Seit Generationen wird in den Tennengauer Käsereien auf den Alm nach traditionellem Verfahren Käse hergestellt. Und das schmeckt man! Die Bauern produzieren naturbelassenes Gras und Heu zur Fütterung ihrer Tiere. Im Sommer wird das frische Gras mit seinen vielen Kräutern, die auf den Feldern und Berghängen zwischen 500 und 1300 Metern wachsen, an die Kühe verfüttert – im Winter das duftende Heu. Die gewonnene Heumilch

ist eine Spezialität und Basis für den köstlichen Almkäse. Den Tennengauer Almkäse gibt es vom klassischen Kuhmilchkäse bis zum Ziegenkäse – in verschiedenen frischen und gereiften Varianten.

Eine der schönsten Almen, die seit 400 Jahren in Familienbesitz ist und unzählige Wanderer anlockt, ist die Schnitzhofalm in Abtenau am Fuße des Tennengebirges. Johann Schnitzhofer legt größten Wert auf eine reichhaltige und qualitativ hochwertige Milch, die seine Kühe im Sommer auf der Alm geben. Neben der naturbelassenen Rohmilch verwendet der Bauer bei seinem Almkäse nur reines Ursalz.

Auch in dem idyllischen Ort Annaberg, auf einer Seehöhe von circa 950 Metern, befindet sich ein weiteres Käseparadies, treffender Ziegenparadies genannt. Zur Alm gehören 30 Ziegen. „Ziegen sind wählerisch und fressen nur das Beste vom Besten. Dementsprechend wertvoll sind auch die Milch und die daraus hergestellten Produkte“, verrät Johanna Wallinger vom Fischhofbauer. Sie fing einst mit zwei Ziegen an, heute hat sie sich zur selbstbewussten Käseproduzentin entwickelt, die stolz zahlreiche nationale Auszeichnungen für ihren besonderen Käsegenuss erhielt.

Am 10. September

haben Urlauber die Möglichkeit, begleitet von einem Käse-Sommelier an einer Genuss-Wanderung zur Mahdalm und Loseggalm teilzunehmen (Start um 10 Uhr am Mauerreithparkplatz in Annaberg). Für 20 Euro pro Person werden Sie in die Geheimnisse des Almkäses eingeweiht und können die Leckereien natürlich vor Ort testen. (Infos: Tel. 0043/6243/404 00).

Aber nicht nur wegen der leckeren Käseprodukte lohnt ein Besuch am Tennengebirge: Vom **27. bis 29. August** erwartet die Urlauber in St. Martin am Ten-



Johann Schnitzhofer legt größten Wert auf hochwertige Milch.

nengebirge wieder das große **Heuart-Fest**. Highlight ist am Sonntag um 11 Uhr der weltgrößte Heufigurenumzug. Bei ihm werden die vielfältigen Figuren aus Heu gezeigt – alle in stundenlangender Arbeit selbst hergestellt. Eine Käse-Genussmeile gibt es bei diesem fantastischen Event natürlich auch. **ELKE GREWE**

Ein Picknick auf der Alm – da darf natürlich ein Käse neben vielen anderen Leckereien nicht fehlen.



## Infos

[www.tennengauer-almkaese.at](http://www.tennengauer-almkaese.at)  
Schön wohnt man in St. Martin im **Vier-Sterne-Hotel Martinerhof**. Wenn Wirt Hans auf der Ziehharmonika spielt und sein Bruder Manfred auf der Zitter, wird es sehr romantisch. Zum Heuart-Fest hat das Hotel spezielle Angebote: 5 Nächte ab 290 Euro pro Person. Infos: Tel. 0043 (64 63) 730 80, [www.martinerhof.at](http://www.martinerhof.at)