



Der perfekte Einkehrschwung

Salzburgs Skihütten haben einiges zu bieten: Kraftsuppe, vegane Gerichte und einen Drive-in-Bauernmarkt. Sogar Haubenküche können die Wintersportler auf dem Berg genießen.

ANGELIKA WIENERROITHER

SALZBURG. Der Schnee knirscht, jeder Schwung zieht eine perfekte Linie in die Piste. Die Sonne scheint ins Gesicht, am Himmel ist kein Wölkchen zu sehen. Der Tag ist perfekt. Also will der Skifahrer nicht seine kalten mitgebrachten Semmel im Stehen essen.

Er will Genuss. Und den findet er in Salzburgs Skihütten.

Auf der Schmittenhöhe kann er etwa zwischen 4. und 6. März Wein verkosten. „Das Projekt heißt Red Turns, Weingenuß auf 2000 Metern“, sagt Nadia Pircher, die Pressesprecherin. Mit dem Kauf eines Tagesskipasses um 49 Euro können die Skifahrer dabei Weine von insgesamt 21 Winzern, verteilt auf die Skihütten, verkosten – so viele halt, dass sie nachher noch sicher ins Tal kommen. Wenn der Wein gut schmeckt, kann der Gast gleich beim Winzer bestellen. Ein paar Tage später steht dann der Weinkarton vor der Haustür. Hauptsächlich wird Rotwein ausgeschenkt, aber auch Weißweine kommen ins Glas. Ein Pistenplan zeigt, welcher Winzer auf welcher Hütte zu finden ist.

Apropos Plan. SalzburgerLand Tourismus hat einen speziellen Genussweg erstellt, die Via Culinaria für Skihüttenhocker. 20 Hütten im Tennengau, Pongau, Pinzgau und Lungau sind dabei. Wie etwa die Burgstallhütte in Flachauwinkl, in der der O-Power-Suppentopf serviert wird. Rudi Obauer aus Werfen hat die Suppe kreiert. „Die hat alles, was ein Wintersportler braucht, eine echte Rindsuppe, Gemüse, Fleisch und Nudeln. Also das nötige Schmalz für die Wadeln“, sagt der Koch, dem zwei Guide-Michelin-Sterne verliehen wurden.

Der Skitourismus ist in Salzburg nach wie vor groß: 3.389.358 Gäste

kamen im vergangenen Winter im Bundesland an. Sie blieben im Durchschnitt vier Nächte.

Doch die Skihütten sind nicht nur für Touristen gedacht. Das Uri-ge und das Brauchtum interessieren Einheimische und Touristen gleichermaßen. Und die Salzburger Spezialitäten verwöhnen wahrlich den Gaumen: In der Kößlbacher Alm im Skigebiet Katschberg genießen die Skifahrer Hasenöhrl, Rahmkoch, Bauernkrapfen und Buttermilch mit Preiselbeeren. Den „Moar in der Pfoad“ nach dem Rezept von Jürgen Vigne vom Pfefferschiff schlemmt man in der Bürgalm in Dienten. Wirtin Gabi Bürgler bereitet den Nachtsch zu, sie ver-

ZUKUNFT WINTER
SN-Schwerpunkt in Kooperation mit dem Netzwerk Winter

wendet dafür feinste Pinzgauer Schokolade. „Und weil der Moar ja was anhaben muss, die Pfoad, das Hemd, kommt edler Schokoguss drüber“, sagt sie. Auf dem Rezept gab übrigens Hubert von Goisern ein Autogramm.

An den drei Donnerstagen vor Weihnachten kann der Gast Brauchtum auf der Garnhofhütte im Altenmarkt-Zauchensee erleben. Das Anglökln, ein Salzburger Hirtenspiel, Gesang und Schnaps inklusive.

Den Ski drehen, der Schnee fliegt weit in Richtung Hütte. Der perfekte Einkehrschwung. In den Skischuhen stapft man zur Hütte. Die Wangen sind rot, der Magen knurrt.

Doch was, wenn auf der Speisekarte nichts gedruckt ist, das man essen will? Fast jede Salzburger Hütte hat zumindest ein vegetarisches Gericht auf der Karte. Veganer finden meist wenig Schmack-

haftes, es sei denn, sie fahren auf dem Hochkönig Ski. „Wir sind die erste und einzige Region überhaupt, die vegan zertifiziert wurde“, sagt Christine Scharfetter, Geschäftsführerin der Hochkönig Tourismus GmbH. Sie selbst war jahrelang Vegetarierin und isst mittlerweile vorwiegend vegan. „Ich musste mich immer ärgern, dass es auf den Ski- und Almhütten außer Pommes nicht viele Alternativen zu essen gab“, sagt Scharfetter.

Auf den zehn zertifizierten Hütten stehen mindestens ein veganes Gericht auf der Speisekarte – Cocktails sind ebenfalls dabei. Eine Skihütte, die ausschließlich Veganes anbietet, gibt es aber nicht. „Dafür ist bei uns die Nachfrage noch zu gering, meist essen nicht alle Familienmitglieder vegan“, sagt Scharfetter. Das Feedback der Gäste zum Angebot sei indes sehr gut: „Wir haben damit den Lifestyle-Trend exakt getroffen. Vegane Gerichte essen auch sehr viele Gäste, die normalerweise keine Veganer sind, jedoch neue Gerichte ausprobieren wollen.“ Deshalb wird sie das vegane Angebot weiter ausbauen.

Wenig Veganes, dafür viel Regionales können Skifahrer auch von 12. bis 19. März beim Drive-in-Bauernmarkt im Skiverbund amadé verkosten. Der Bauernmarkt findet zum ersten Mal auf den Skihütten statt. „Wir wollten landwirtschaftliche Produkte in den Bergen zugänglich machen“, sagt Christoph Eisinger, Direktor von Ski amadé. Von Käse und Bauernspeck über Wildsalami, Alpenkräutertees und Schwarzbeermarmelade bis zu Edelbränden – die 25 Skihütten und Restaurants warten mit dem auf, was die Region bietet. Die Skifahrer müssten dafür nicht einmal die Bindungen aufmachen, wenn das Wetter mitspielt. Die Spezialitäten sol-

len direkt neben der Piste angeboten werden. Bei Schlechtwetter werden die Stände in den Hütten aufgebaut.

Die Verkostung ist nicht im Tagesskipass inkludiert, wie Eisinger erklärt. Jede Hütte habe ihre eigene Vorgehensweise, bei manchen sei das Ausprobieren gratis, manche verlangen einen Unkostenbeitrag. Wenn ein Skifahrer Geschmack an etwas gefunden hat, kann er die Spezialität gleich kaufen. Mit einem Juterucksack fährt er das Erworbene ins Tal. Auch für Romantiker ist etwas dabei: Auf dem Bauernmarkt können sich die Hungrigen auch ein Picknick zusammenstellen lassen und es dann auf einer Holzbank genießen.

„Skifoahn ist des Leiwandste, wos ma si nur vorstelln ko“, dröhnt es aus den Boxen des Treff 2000. Während auf der Terrasse schon der fünfte Jagatee getrunken wird, genießen die Skifahrer bei der Berg-

station der Grünwaldkopf-Sesselbahn in Obertauern Haubenküche. Franz Fuiko hat sich in luftiger Höhe sein Reich geschaffen. Bei Scampi, hausgemachten Tortellini und Kalbsrahmbeuschel lässt sich die Aussicht hervorragend genießen.

Auch im Gasteiner Tal lockt die Haubenküche hungrige Skifahrer in die Hütten. Sechs Haubenköche überlassen den Wirten jeweils ein Rezept: Starköchin Johanna Maier kreierte heuer für das Valeriehaus Mohnknöderl mit Vanillesabayon. Die Köche des Valeriehauses bereiten die Süßspeise zu. „Bei der Auswahl der Hütten achten wir darauf, dass es eine Bedienung gibt und das Ambiente passt: Der richtige Wein darf nicht fehlen“, sagt Stephanie Gschwandner von Gastein Tourismus.

An den Kassen der Bergbahnen liegt eine Broschüre auf, in welcher Hütte man welches Haubengericht speisen kann.

Hier gibt es die Broschüren zum kulinarischen Genuss

Red Turns, Schmittenhöhe: Welche Weine von welchen Winzern auf welcher Hütte zu verkosten sind, lesen Sie bald hier: [WWW.SCHMITTEN.AT](http://www.schmitten.at)

Vegane Hütten, Hochkönig: Zehn Skihütten servieren auch Veganes. Welche das sind: [HTTP://IS.GD/BBY4RA](http://is.gd/bby4ra)

Drive-in Bauernmarkt im Skiverbund Amadé: Vor den Hütten stehen Verkostungsstände. Hier ist der Plan: [HTTP://IS.GD/EIFZYK](http://is.gd/eifzyk)

Via Culinaria, SalzburgerLand Tourismus: Welche Hütten beim



O-Power-Suppe. BILD: SN/ANDREAS KOLARIK

Genussweg für Skihüttenhocker dabei sind, lesen Sie hier: [HTTP://IS.GD/IBFJIJ](http://is.gd/ibfjij)

Gasteiner Skihauben: Die Liste der Gerichte ist leider noch nicht fertig. Sie erscheint aber bald hier: [HTTP://IS.GD/OLCJB](http://is.gd/olcjb)