

## **Wanderbares Genusserlebnis „Salzburger Almenweg“**

*Der Klassiker unter den Weitwanderwegen begeistert seit über 15 Jahren*

**Der 350 Kilometer lange Salzburger Almenweg ist ein echter Klassiker unter den Weitwanderwegen. Er verbindet auf 25 Tagesetappen alle 25 Orte des Salzburger Pongaus und führt zu über 120 bewirtschafteten Almen, rund die Hälfte davon sind qualitätsgeprüfte Almsommerhütten. Grandiose Bergpanoramen, seltene Wildtiere und streng geschützte Pflanzen zählen ebenso zu den Wegbegleitern wie aufgelassene Goldgräbersiedlungen, antike Passübergänge oder Naturdenkmäler. Übernachtet wird am Salzburger Almenweg wechselweise auf Hütten, in Berggasthöfen oder im Tal. Auf den Almen werden Wanderer mit hausgemachten Schmankerln aus der bodenständigen alpinen Küche verwöhnt.**

Er führt zu jahrhundertealten Hütten, zu eindrucksvollen Wasserfällen, durch altes Gold- und Silberabbaugebiet, über uralte Alpenübergänge und in weltbekannte Wintersportorte: Der 350 Kilometer lange Salzburger Almenweg ist ein echtes Aushängeschild unter den Weitwanderwegen in den Ostalpen. Die Tagesetappen sind zwischen acht und 20 Kilometer lang und führen in eine Höhenlage von über 2.200 Meter. Der Weg verbindet bekannte Urlaubsregionen wie die Region Hochkönig, die Salzburger Sonnenterrasse, das Gasteinertal, das Großarlal, die Salzburger Sportwelt, sowie die Orte Obertauern, Forstau, Werfen, Pfarrwerfen, Werfenweng und St. Martin und eröffnet traumhafte Ausblicke auf Tennengebirge, Niedere und Hohe Tauern bis hin zum Dachstein. Auch Österreichs höchster Berg, der 3.798 Meter hohe Großglockner im Nationalpark Hohe Tauern, taucht immer wieder am Horizont auf. Wanderer genießen auf dem Salzburger Almenweg nicht nur ein eindrucksvolles Naturerlebnis, sondern tauchen auch in die wechselvolle Geschichte des Landes ein.

### **Zauberhafte Wegbegleiter: alpine Fauna und Flora am Salzburger Almenweg**

Gämsen, Murmeltiere, Steinböcke und Rotwild haben – neben zahlreichen anderen Wildtieren – ihren Lebensraum in den alpinen Regionen des Pongaus. Viele dieser Tiere kann man – mit ein wenig Glück – vom Salzburger Almenweg aus beobachten. Ideal dafür sind die frühen Morgenstunden: Oftmals wagen sich die Tiere ganz nah an die Almhütten heran. Auch Dohlen, Tannenhäher, Steinadler und Bartgeier ziehen ihre Kreise hoch über den Wanderern. Auf der Miesbichlscharte (2.237 Meter) in Bad Gastein (Etappe 8) hat der größte heimische Schmetterling, der Alpen-Apollofalter, seinen Lebensraum. Auf dem Rossbrand (Etappe 21) leben die selten gewordenen Birkhühner und Auerhähne. Die Bachlalm auf 1.490 Meter Seehöhe in Filzmoos ist bekannt für die vielen Murmeltiere, die aus nächster Nähe beobachtet werden können (Etappe 22). Neben der Fauna verzaubert auch die alpine Flora entlang des Almenweges: Das Tofernalmgebiet im Großarlal (Etappe 10) etwa ist für sein reiches Vorkommen an Gelbem und Punktiertem Enzian (im Volksmund auch „Enzianwurz“) bekannt. Die Almweiden der Gadaunerer Hochalmen (Etappe 7) sind vor allem im Frühsommer ein wahres Blumenparadies. Wer sich bewusst Zeit nimmt, wird hier ein paar rare und streng geschützte Blüten entdecken: Dazu zählen unter anderem die gelben Trollblumen, die Bärtige Glockenblume in weiß und violett, Arnika oder der Gänseblümchen-Ehrenpreis.

SalzburgerLand  
Tourismus GmbH  
Wiener Bundesstraße 23  
Postfach 1  
5300 Hallwang | Salzburg  
AUSTRIA  
T +43 662 6688 0  
F +43 662 6688 66  
info@salzburgerland.com  
www.salzburgerland.com

### **PRESSEKONTAKT**

**Michaela Obernosterer**  
Chefredaktion PR und  
Medienmanagement DACH

m.obernosterer@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 77  
M +43 664 8066 8877

**Andrea Bodner, BA**  
PR- und Medien-  
management DACH

a.bodner@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 35  
M +43 664 8066 8835

**Magdalena Putz, BA**  
PR- & Medienmanagement,  
Themenmanagement  
Genuss & Kulinarik

m.putz@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 76

## **Ausgewählte Highlight-Etappen am Salzburger Almenweg:**

### **Etappe 2 – Auf den Spuren des Kupferabbaus an den Flanken des Hochkönigs**

Die zweite Etappe des Salzburger Almenweges hat ihren Ausgangspunkt auf der 1.690 Meter hoch gelegenen Mitterfeldalm am Fuße des sagenumwobenen Hochkönigs. Die Gegend rund um die Alm war bereits in prähistorischer Zeit Kupferabbaugebiet. In der Bronzezeit galt das hiesige Vorkommen als das größte in den Ostalpen. Erst 1977 wurde der Kupferabbau aufgelassen. Von hier führt der Salzburger Almenweg am „Mühlbacher Höhenweges“ entlang der Südflanke des Hochkönigs bis zum Dientner Sattel und vorbei an mehreren zertifizierten Almsommerhütten. Wanderer genießen von hier aus traumhafte Ausblicke auf die Hohen Tauern im Süden. Nicht nur an heißen Sommertagen lohnt ein kleiner Abstecher zu den Riedinger Wasserfällen. Endpunkt der Etappe ist der Ort Dienten, den man auch als Wintersportort kennt.

### **Etappe 9 – Durch das Herz des einstigen Goldbergbaus in den Nationalpark Hohe Tauern**

Ausgangspunkt der neunten Etappe ist das geschichtsträchtige Angertal, in dem die Bergbauzeit bis heute ihre Spuren hinterlassen hat. Stationen entlang des Weges erzählen in diesem Gasteiner Seitental überlieferte Sagen über das kostbare Gold und das Leben der Bergwerksknappen. Mehrere Gipfel und Ortsnamen erinnern im Gasteinertal an diese Ära. So erblicken Wanderer am Weg zur Miesbichlscharte den Silberpfennig und den Erzwiesensee. Bis heute sieht man die Schlackenhalde und die Eingänge der alten Stollen. Am Weg nach Sportgastein verweisen zahlreiche Relikte auf die Bergbauergangenheit, so zum Beispiel das Schaukraftwerk, ehemalige Knappenhäuser und der Imhofstollen. Das Etappenziel – das Valeriehaus im Nationalpark Hohe Tauern – ist nach der jüngsten Tochter von Kaiserin Elisabeth und Kaiser Franz Josef benannt und zugleich der südlichste Punkt des Salzburger Almenweges.

### **Etappe 21 – Von der „Alten Stadt im Gebirge“ zu einem überwältigenden 360-Grad-Panorama**

Schon im Jahr 1289 wurde Radstadt am Fuße des Radstädter Tauerns zur Stadt erhoben. Heute erinnern in der „Alten Stadt im Gebirge“ steinerne Zeitzeugen an die wechselvolle Historie des Ortes: So etwa die meterdicke Stadtmauer mit ihren prachtvollen Privatgärten, der mystische Hexenturm und die Kapuzinergruft. Von Radstadt führt der Salzburger Almenweg über den 1.786 Meter hohen Rossbrand bis nach Filzmoos. Der Rossbrand gilt als einer der schönsten und beeindruckendsten Aussichtsberge der Ostalpen, von dessen Gipfel Wanderer an die 150 Berggipfel in alle Himmelsrichtungen erblicken. Am Etappenziel sollte in der Pfarrkirche von Filzmoos das berühmte „Filzmooser Kindl“ besichtigt werden: diese spätgotische, farbig gefasste Holzskulptur des Jesuskindes ist von einem geschnitzten und vergoldeten Strahlenkranz umgeben und soll für reichen Kindersegen sorgen.

### **Auf den Hütten werden Wanderer mit „Almenweg Schmankerln“ verwöhnt**

Auf den Hütten entlang des Salzburger Almenweges wird alpine Küche in Reinkultur serviert: Die frische Milch von Kühen und Ziegen wird täglich zentrifugiert und tags darauf zu Almbutter, Topfen und verschiedenen Käsesorten verarbeitet. Auch Würste, Fleisch und Speck stammen oftmals von den eigenen Almschweinen oder Rindern. Dem Käse kommt eine ganz besondere Bedeutung zu: Die Vielfalt ist enorm und reicht von Kräuterfrischkäse über Grau- und Kugerkäse bis hin zu Hartkäse, Alm-Mozzarella oder „Alm-Parmesan“. Für die Naschkatzen unter den Wanderern werden Kuchen, Krapfen und Pofesen gebacken. Auch Kaiserschmarrn, Buchteln und Schwarzbeernocken sorgen für einen süßen Abschluss. Selbstgesammeltes aus den Wäldern und von den Wiesen wird traditionell verarbeitet: Schwarz- und Preiselbeeren werden zu Marmelade eingekocht, Minze, Holunder und Schlüsselblumen zu Sirup verarbeitet, Vogelbeere und Zirbenzapfen ergeben wunderbare Liköre und Schnäpse.














Wanderer sollten auf den Hütten unbedingt nach den „Almenweg Schmankerln“ fragen: Sie sind das jeweilige Aushängeschild der Hütten. So verfügen manche Almen über einen eigenen Fischteich, anderswo ist der Bauer zugleich Jäger und es werden Wildgerichte serviert. Die Zutaten stammen









von der eigenen Alm, vom eigenen Hof, aus der Region. Die Rezepte sind oft uralt und werden von Generation zu Generation weitergereicht.

### Ein „Almenweg Schmankerl“ erfüllt ganz bestimmte Kriterien

- **Authentisch und echt:**  
Das Gericht wird auf der Hütte von Hand produziert, hergestellt, gekocht oder gebacken.
- **Traditionell und mit Geschichte:**  
Das Gericht verfügt in der Familie bzw. auf der Hütte über eine lange Tradition. Das Rezept wird schon seit langer Zeit gehütet wie ein Schatz.
- **Verwurzelt und regionaltypisch:**  
Das Gericht besteht zum überwiegenden Teil aus selbst produzierten Zutaten von der eigenen Alm oder vom eigenen Hof. Zutaten stammen aus der Natur und finden sich entlang des Salzburger Almenweges wie zum Beispiel Beeren oder Kräuter.
- **Transparent und nachvollziehbar:**  
Alle Hauptzutaten des Gerichtes sind bis auf wenige Ausnahmen wie Zucker, Gewürze, etc. regional. Sie stammen aus dem SalzburgerLand oder verfügen über das „SalzburgerLand Herkunftszertifikat“. Die Almleute kennen ihre Lieferanten.

## Die Hütten und ihre ausgewählten „Almenweg-Schmankerl“:

<b>Werfen</b>	
Mitterfeldalm 	Hausgemachte Mohn- und Nussstangerl
<b>Region Hochkönig</b>	
Sennerei Schweizerhütte 	Alpenmozzarella
Dientalm 	Kräutergenuss mit Vitus Winkler: „Almwiese“, „Opfibam“, „Schneeberg“
Bürglalm 	Kräutergenuss mit Vitus Winkler: Heumilchzauber
Tiergartenalm	Kräutergenuss mit Vitus Winkler: Waldbad
Zachhofalm	Kräutergenuss mit Vitus Winkler: Alpentortillas vom hofeigenen Bio-Rind
<b>Salzburger Sonnenterrasse</b>	
Meislsteinalm	Hausgemachte Buchteln mit hausgemachter Vanillesauce
Hacker Alm 	Hacker Alm Brettljause mit Schweinespeck/ Wagyuwurst, Wagyu- Bündner oder Wagyu- Schinken von den hofeigenen Wagyu-Rindern/Käse/ Butter/Aufstrich/ Grammschmalz/ Zwiebeln/ Rohkost/ Senf oder Kren/ Bauernbrot (oder: frisch herausgebackene Pofesen mit Heidelbeermarmelade)
<b>Gasteinertal</b>	
Kögerlalm 	Fleischkrapfen und Blattlkrapfen mit Sauerkraut
Heinreichalm 	Kaspressknödelsuppe mit echter Rinderbrühe
Biberalm 	Hausgemachte Pofesen
Feldinghütte/ Gadaunerer Hochalm 	Käsejause mit Spezialitäten aus der eigenen Hofkäserei
Hofgasteiner Haus	Schwarzbeer-Buchteln
Waldgasthof	Forellenspezialitäten
Bockhartseehütte	Wildragout mit Semmelknödeln und Blaukraut
Schareckalm 	Käse-Variation aus verschiedenen selbstgemachten Käse- Sorten mit hausgemachtem Brot
Poserhöhe	Kaiserschmarrn
<b>Großarlal</b>	
Harbachalm 	Pulled Beef, Bauern-Chilli, Selbst gemachtes Bauernhof-Eis
Schrambachhütte/Draugsteinalm	Brettljause mit Käse, Speck, Wurst, Almbutter und selbstgebackenem Bauernbrot)
Steinmannhütte/Draugsteinalm 	Käsejause mit Spezialitäten aus der eigenen Hofkäserei
Filzmoosalm 	Käsejause mit Großarler Sauerkäse, Butter, Topfenaufstrichen und Kräuterfrischkäse, Schnittkäse und selbst gebackenem knusprigem Bauernbrot

Loosbühelalm 	Ziegenkäse im Speckmantel, kurz gebraten auf frischen Blattsalaten Kasnockn mit verschiedenen Käsesorten von der eigenen Alm Blattsalat mit frischem Ziegenkäse Almburger vom eigenen Rindfleisch mit Ziegen- und Kuhmilchkäse überbacken und Salat
Weißalm	Bauernkrapfen mit Marmelade
Ellmaualm 	Kaspressknödelsuppe
Großwildalm	Brettljause mit Käse, Speck, Wurst, Almbutter und selbstgebackenem Brot
Breitebenalm 	Pongauer Fleischkrapfen mit Sauerkraut Pongauer Kasnockn Buchteln mit Vanillesauce
Karseggalm 	Knetkäse (geräucherter, luftgetrockneter Hartkäse, auch bekannt als „Alpenparmesan“), frisch gerieben auf Bauernbrot mit Almbutter
Unterwandalm 	Brettljause mit Käse, Speck, Wurst, Almbutter und selbstgebackenem Brot
Maurachalm 	Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade Selbstgemachter Walnuss-, Schwarzbeer- und Zirbenlikör, Vogelbeer-, Enzian- und Zirbenschnaps
<b>Forstau</b>	
Vögeialm	Gebratenes und geräuchertes Saiblingsfilet aus dem Almteich
Oberhütte 	Selbst gemachter Topfenstrudel nach Omas Art und aus eigenem Topfen (Quark)
Winklhütte	Gemischten Salatteller mit Kaspressknödel mit Käse aus eigener Produktion
<b>St. Johann in Salzburg in der Salzburger Sportwelt</b>	
Haibenalm 	Spinatknödel mit Schottn und Almbutter
<b>Wagrain-Kleinarl</b>	
Tappenkarseehütte	Dreifarbiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Preiselbeer- und Schwarzbeermarmelade
Tappenkarseealm	Gulaschsuppe mit knusprigem Schwarzbrot
Steinkaralm	Kaiserschmarrn
Weissenhofalm 	Sulze mit süß-sauren Gemüse und Kürbiskernöl
Kogelalm	Salzburger Buttermilchhendl Backhendl mit bunten Salat
<b>Flachau in der Salzburger Sportwelt</b>	
Waldgasthof	Köstlicher Heidelbeerschmarrn aus selbst gepflückten Heidelbeeren vom Griesenkar und Milch und Eiern vom Almbauern.
Berggasthof Sattelbauer	Traditionelle selbstgemachte Kaspressknödel in kräftiger Rindssuppe aus eigener Landwirtschaft. Hausgemachter Honigschnaps von der vom Aussterben bedrohten „Dunklen Biene“.

<b>Filzmoos in der Salzburger Sportwelt</b>	
Sulzkaralm 	Alm-Kas-Jause mit Schüsselkäse, Radstädter Käse oder auch der "Alm-Mozzarella"
<b>Obertauern</b>	
Tauernkarleitnalm 	Kasjausn/Käsebrot mit selbstgemachtem Radstädter Käse bzw. Schüsselkas
Vordergnadenalm	Selbstgebrannte Schnäpse und Liköre
Gschwendthofhütte 	Hausgemachter Frischkäse in verschiedenen Variationen mit selbstgebackenem Brot
Weißenhofhütte 	Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus
Palfenhütte	Suppentopf/Gemüsesuppe mit verschiedenen Einlagen wie zB Kaspressknödel
Huberhütte	Kaspressknödelsuppe
Süd-Wiener-Hütte	Spinatknödel mit Butter und Käse
Dikt'n Alm	Gekochtes Tauernochsenfleisch aus eigener Zucht mit Semmelkren, Gemüse und Kartoffeln Tauernjausnbratl mit Senf, Kren und Brot
Hochalm	Hochalmschnitzerl/paniertes Schnitzel mit Pilzen und Speck gefüllt und Kartoffeln
<b>Werfenweng</b>	
Dr. Heinrich Hackel-Hütte	Hirschburger mit Rosmarinchips, Grillsalsa, Speck, Käse, Zwiebeln, Salat, Kräuter und Joghurt-Senf-Sauce