

Das Land schöner Alpträume

Text: Jana Schütze Fotos: Andreas Krone

ÖSTERREICHS JÜNGSTER NATIONALPARK: DAS ALMENLAND



Es gibt ein Land, in dem Tausende Wassertropfen lustig über Steine springen, imposante Felsen tiefe, enge Schluchten bilden und Dutzende Almen wie grüne Flickenteppiche die Berghänge bedecken. Hier spazieren Ochsen seelenruhig auf der Straße, werden junge Kiefern- und Fichtenstämme mit Seilen zu Zäunen gebunden. Das Holz der Häuser hat vom Wetter eine silbergraue Patina bekommen und die Geranienkaskaden davor leuchten besonders rot. Hier produzieren die Bauern nicht nur Fleisch, Gemüse und Obst in köstlicher Sternequalität, sondern haben als Landschaftsgärtner ihr Alpenland in einen einzigartigen Park verwandelt. Eine Fechtmeisterin führt nicht nur ihren Degen gekonnt, sondern kocht genauso meisterlich Knödel. Ein Maschinenbauer lagert Käse in einen Silberstollen und gewinnt damit die höchsten Preise der Käseexperten der Welt. In diesem Land werden die Serpentine lieblich Winkelwandel genannt, ist der „Kleine Schwarze“ ein kräftiger Espresso und das freundliche „Grias di“ am Morgen klingt so herzlich, dass wir sofort lächeln. Dieses Land ist der jüngste Nationalpark Österreichs – das Almenland in der Steiermark. LandSpiegel hat das Land schöner Alpträume besucht.

Das Tal von St. Kathrein ist in fluffig weiche Wattewolken gehüllt. Eifrig versucht die Sonne, die dicken, schwarzen Wolken wegzuschieben. Doch an diesem Wochenende im September gewinnt der Regengott den Kampf. Was also macht man in einer Urlaubsregion, die so herrliche Wanderwege angelegt hat? Wir besuchen 5 Almenland-Originale





Die fescche Knödelwirtin

Ein Teig, eine köstliche Füllung, ein hinreißendes Lachen, extrem flinke Finger und ganz viel Herz - das sind die Zutaten, mit denen Anita Schweiger Teiglinge mit wohligen Rundungen und betörendem Charme formt. Schier unerschöpflich scheinen dabei ihre Ideen zu sein: knusprig geröstet oder ganz weich, aus Kartoffeln, Semmeln oder Mehl, mit einem zarten Käsekern, einer deftigen Blunznfüllung (Blutwurst), aromatischem Rotkohl, scharfem Chili oder süßem Marillenmus. Die Knödelwirtin aus dem Almenland ist nicht nur Österreichs Seniorenmeisterin im Degenfechten, sondern auch eine meisterliche Knödelmacherin. Bis zu 200 Stück formt sie an Spitzentagen. Dabei ist die „Knödelzeit“ erst vor anderthalb Jahren in dem alteingesessenen Gasthaus „Schrenk“ direkt am Marktplatz der kleinen Stadt Passail angebrochen. „Ich hatte es satt, ewig nur langweilige Schnitzel und Zwiebelrostbraten zu servieren!“ Kurzerhand besucht Anita einen Knödelkochkurs in Wien, schaut in die Töpfe anderer Knödelwirte, probiert, kombiniert, wagt, verändert, testet und beschließt schließlich: „Kugeln verändern die Welt!“ Ihre kleine hat sie auf jeden Fall umgekugelt. Vorhänge und Polster im Gastraum sind liebevoll mit gestickten und gedruckten Kräutern geschmückt, auf den Fensterbrettern stehen Töpfe mit frischer Petersilie, Basilikum und Schnittlauch. „Alle Zutaten sind frisch und aus der Region. Selbst Saft und Wein kommen von hier“, erzählt die fescche Wirtin, die ungefähr 30 Dirndl in ihrem Schrank hat – für jeden Tag des Monats eins.

Der Maitre-Affineur

Franz Möstl verursacht Explosionen. Sein Zündstoff: Käse. Wie das funktioniert? Man legt ein kleines Stück Käse auf die Zunge, führt es an den Gaumen und lässt es langsam schmelzen. Warten Sie einen Moment! Plötzlich passiert es. Ein leicht säuerliches Aroma mit einem Hauch vom typischen Schafgeschmack verbreitet sich im Gaumen, zieht in die Nase, alarmiert alle Geschmacksnerven, die nur noch eine Meldung ans Hirn weiter leiten: „Hmmm, wie köstlich!“ Franz Möstl ist ein Maitre-Affineur – so nennen sich die Meister der Käseveredlung. Seine Spezialitäten haben weltweit höchste Preise eingesammelt. Dabei ist er noch ein recht junger Maitre. Die Käse-Affinität des Maschinenbauers, der eigentlich Molkereien baut, begann vor acht Jahren. „Ich legte einen Käselai in einen 700 Jahre alten Silberstollen in unserem Ort. Jeden Tag rieb ich ihn mit Salzlake ein. Als ich ihn nach sechs Monaten kostete, war es um mich geschehen. Mutter Erde hatte genau die Temperatur und Feuchtigkeit geliefert, die ein perfekter Käse braucht.“ Zwei Jahre später hat Franz Möstl einen eigenen Stollen gebaut, in dem heute 30 Tonnen Käse aus reiner Heu- und Schafmilch lagern. „Im Stollen haben die Käse alle Zeit, die sie zum Reifen brauchen. Manche bleiben bis zu 17 Monate hier. Außerdem bekommen die Kühe und Schafe nur Almengras und Almenheu zu fressen, weiter nichts.“ Und so entsteht ein unverfälschtes Naturprodukt, das wahre Explosionen verursacht, Geschmacksexplosionen. Und ein stolzes Lächeln des Maitre-Affineurs.

Der König der Almbienen

Sein Reich ist nicht sehr groß und doch herrscht Karl Kreiner über 150 Völker. Jedes lebt in einem eigenen Haus aus Fichtenholz mit rotem, blauem, gelbem oder grauem Dach. Sie stehen an sonnigen Plätzen gleich neben einer Alm, dort, wo im Frühjahr Millionen Löwenzahnblüten mit ihrem Nektar locken, im Sommer die Wiesenblumen duften und auch der Wald mit seinen Fichten, Tannen und Lärchen nicht weit weg ist. Wenn Imker Karl Kreiner von seinen Bienen erzählt, leuchten seine Augen. „Große Dinge finden im Kleinen statt! Wenn im Frühling die ersten Blumen blühen, beginnt in den Bienenstöcken das große Summen. Schon wenige Tage später sind die Waben das erste Mal mit Honig gefüllt. Bienen sind zielstrebig, arbeiten mit Begeisterung und Freude. Faszinierend.“ Angesteckt von seinen kleinen Partnern, schwärmt Karl Kreiner von den Momenten, die ihn bei seiner Arbeit besonders begeistern: „Wenn der Duft von Bienenwachs sich ausbreitet und Kerzen in verschiedenen Formen entstehen, wenn sich im Glanz des Honigs die Sonne spiegelt, wenn der Honig durch schonendes Rühren zu feinem Cremehonig wird. Wenn die Bienen ein- und ausfliegen. Wir haben sanftmütige Tiere, die nur selten stechen.“ Klar, dass auch wir dem süßen Almen-Gold nicht widerstehen können.

Die fliegende Schokoladenfee

Heute in Moskau, morgen in Kiew und schon am nächsten Tag in der süßen Werkstatt: Wenn Stewardess Claudia Schellnegger nicht gerade durch die Welt fliegt, gießt sie Pralinen, auf die nicht nur ihre Kunden fliegen, sondern wir auch. Claudia greift sich eine Plastik-Form für Herzchen-Pralinen, rollt eine Pergamenttüte, in die sie dunkle, flüssige Schokolade füllt und schwenkt sie über die Form. Ein Netz aus feinen Schokoladenfäden entsteht, die Zier der Pralinen. Als sie die hellere Vollmilchschokolade eingießt, werden Fäden und Schokolade eins. „Das ist die hohe Kunst des Pralinenmachens“, erklärt Claudia. Mit einer Ketchupähnlichen Flasche kommt nun die Füllung, das köstliche Geheimnis der Pralinen, hinein: Eierlikör mit Honig, Metwein mit Honig oder gar Löwenzahnhonig pur. Alles ist handgemacht, ohne künstliche Aromen und mit Zutaten aus der Region. Der Eierlikör kommt vom Hühnerbauern, die Schlagsahne vom Milchbauern und der Honig von Imker Kreiner gleich nebenan. 16 verschiedene Pralinen-sorten hat sie im Angebot, eine köstlicher als die andere. Wie aber kommt eine Stewardess dazu, Pralinen zu machen? „Ich habe Bäckerin und Konditorin gelernt, in der Patisserie von verschiedenen Hotels gearbeitet. Ich war auf Mallorca, in New York und habe viele Formel-1-Rennen versüßt. Eines Tages hatte mich die Reiselust gepackt. Nun fliege ich und mache Pralinen. Eine spannende Kombination.“ Die Pralinen sind fertig und wir dürfen kosten. Mein Favorit: Der leicht bittere Geschmack vom Vogelbeeren-Edelbrand kombiniert mit der Süße des Honigs.



Die schafsinnige Wollfrau

Ihre Wolle hat Zauberpotential! Mit Kamille gefüllte Ohrkuschler heilen, Kräuterpantoffeln mit Herz entspannen, robuste Taschen mit Blümchen transportieren 100 Kleinigkeiten und kesse Filzhüte wärmen – wer das urige Reich im 200 Jahre alten Bauernhaus von Karina Neuhold betritt, wird verzaubert von der gestrickten, gefilzten oder gewalkten Fantasie, die hier in jeder Ecke herrscht. Was vor 26 Jahren mit einem Pullover vom ersten eigenen Schaf begann, ist heute zu einem leidenschaftlichen Beruf geworden. 240 Muttertiere hat Karina Neuhold, die mehr als 1000 Kilo Wolle im Jahr liefern. Ein Wollberg Arbeit. „Ich wasche und kardierte die Wolle, färbe sie mit Pflanzen. Das Grün kommt vom Sud der Brennnesseln und Flechten, Lila von Holunderbeeren und Sonnengelb von Zwiebelschalen.“ Sie zieht ein flauschiges Wollwattestück aus einem Korb, taucht es in einen Topf Wasser, seift es ein und knetet dann, reibt, zupft und formt. Wenig später hält sie eine kleine, gelbe Blüte in der Hand.

Nur leise ist das Blöken der Schafe zu hören, die auf der Weide hinter dem Haus genüsslich ihr blumiges Almgras fressen. Als sie das Rasseln der Leckerlis in Astrids Eimer hören, kommen sie sofort angelaufen. „Du kannst Schafe so leicht um den Finger wickeln. Ich habe sie einfach gern und alles, was mit ihnen zu tun hat“, erzählt die Schäferin. Einmal wurde sie beim Spinnen von einem kleinen Jungen gefragt: „Kann man damit auch Gold machen?“ Nein, aber Wollmärchen werden durchaus wahr.

Almen-Almanach

Drei Tage Almenland im Regen, das waren drei Tage Wetterpech. Wir sind über keine der 135 Almen gewandert, die es hier im größten zusammenhängenden Niedrigalm-Weidegebiet gibt. Wir konnten nicht vom Plankogel bis nach Slowenien schauen, weil Nebelschleier die Sicht versperrten. Dafür hatten wir aber drei Tage Urlaubsglück der anderen Art: eine wohltuende Lymphknoten-Massage mit handgestrickten Schafwollhandschuhen, eine Mittagspause im Wellnessbereich unsers Hotels EDER mit Blick auf die Almen, wir haben den Geschmack eines ALMO gekostet, so werden die Almochsen hier genannt, die den ganzen Sommer frei auf der Weide leben dürfen, wir haben so viele nette Menschen kennen gelernt, die mit Liebe und Begeisterung von ihrer Arbeit schwärmten, wir haben in einem Hotel gewohnt, in dem die Gastfreundschaft Zuhause ist, wir wurden von Koch Stefan Eder bewirtet, der die Küche der Steiermark modern interpretiert, mit köstlichen Gerichten. Wer also auch einmal in das kleine Land in der Steiermark fährt, sollte sich nicht von Petrus' Launen beirren lassen. Es ist bei jedem Wetter schön.

Mehr Informationen über das Almenland finden Sie hier:
www.almenland.at