

**REISEHITS  
DER WOCHE**

■ **HURGHADA**  
ab Salzburg am 28.11., 05.12. oder 12.12.2015  
5\* MAKADI SPA (ab 18J.)  
1 Woche / Juniorsuite / All-Incl. ... p. P. EUR 659

■ **KRETA**  
ab Salzburg am 28.08.2015  
5\* APOLLONIA BEACH  
1 Woche / DZ / All-Incl. ... p. P. EUR 999

■ **TÜRKEI**  
ab Salzburg am 16.10.2015  
4\* SHERWOOD CLUB KEMER  
2 Wochen / DZ / All-Incl. ... p. P. EUR 970

■ **MEXIKO**  
ab München am 07.12.2015  
Direktflug mit Condor inkl. Rail&Fly  
Rundreise „Yucatan Highlights“  
5 Tage / DZ / Frühstück  
5\* EXCELLENCE PLAYA MUJERES (ab 18J.)  
10 Tage / Juniorsuite / All-Incl. ... p. P. EUR 2.857



... und viele weitere Angebote täglich aktuell in unserem Reisebüro oder auf unserer Homepage [www.travelfactory.at](http://www.travelfactory.at)

TRAVEL FACTORY Reisebüro Kuoni GmbH  
Ginzkeyplatz 1 | A-5020 Salzburg | Tel. 0662-628542  
[reisen@travelfactory.at](mailto:reisen@travelfactory.at) | [www.travelfactory.at](http://www.travelfactory.at)  
Zwischenverkauf, Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten



Gosau BILD: SN/TVB INN. SALZKAMMERGUT

**FEINE ADRESSEN****Wohnen:**

Stilvoll, in gemütlichem Zirbenholz, mit Pool und Saunahäuschen, im Landhaus Koller in Gosau, einst Jagdschlössel eines k. u. k. Industriellen, [www.hotel-koller.com](http://www.hotel-koller.com)

**Essen:**

„Hüttl am Teich“ in Gosau, Franz Kreßl, Tel. 06 136/87 15; Badstub'n Hütte, Löckermoos, Linde Fasl, Tel. 06 136/83 79; In Goisern kocht Haubenkoch Fritz Grampelhuber sehr Feines (Hallstätter Fisch) und auch Deftiges (selbst gesurtes Brat!), im historischen Steegwirt, [www.steegwirt.at](http://www.steegwirt.at)

**Einkaufen für Leib & Seele:**

Metzger Zauner, [www.fleischhauereizauner.com](http://www.fleischhauereizauner.com); „Schnapsdunstkreis“ Stöger, Tel. 0664/46 40 2 30; Kaffeerösterei Hrovat's, [www.hrovatsroestet.at](http://www.hrovatsroestet.at); Hand.Werk.Haus in Bad Goisern, [www.handwerkhaus.at](http://www.handwerkhaus.at)

[dachstein.salzkammergut.at](http://dachstein.salzkammergut.at)

# Dickköpfe zum Anbeißen

Im Inneren Salzkammergut trotzten die Menschen Armut und Gegenreformation. Heute geht's hier eigensinnig ans Produzieren feiner Gaumenfreuden.

BARBARA HUTTER

**R**axkönig“ nannte man ihn, er war der Meister der Trifftanlagen. Als er 1833 starb, betrug sein Vermögen umgerechnet 13 Millionen Euro. 61 Jahre zuvor hatte Georg

Huebmer als 17-jähriger Holzknecht ohne Schulabschluss seine waldige Heimat Gosau verlassen.

Abgeschieden liegen die Dörfer im Inneren Salzkammergut, oft versteckt hinter Pässen und Klammern. Dichte, schattige Wälder säumen die Höhen, Seen und Bäche sind kühl und klar. Wer auf kurvigen Straßen ins Gosautal gelangt, der wundert sich erst einmal über die Doppelkirchen: je eine katholische und eine protestantische. Die „Gosinger“ waren wie ihr berühmter Sohn Huebmer bekannt und auch berüchtigt für zweierlei: ihr beachtenswertes Geschick im Umgang mit Holz und ihren protestantischen Glauben. Dagegen kamen, so die Legende, auch die Schwadronen der Salzburger Erzbischöfe nicht an. Die Gosinger, von den Abtenauern gewarnt, lockten sie aufs dünne Eis des Gosausees, Mann und Ross versanken. Die kleinen, dunklen Saiblinge im See werden heute noch „Schwarzreiter“ genannt.

Gar nicht klein sind die Forellen, die Franz und Christl Kreßl freitags in ihrem „Hüttl am Teich“ auf-tischen. Gebraten oder auch geräuchert, alles aus eigenen Teichen. „Halb und halb“, bestellen die gut Informierten, halb Fisch, halb Käse, alles in der Pfanne herausgebraten und mit Salat serviert. Ordentlichen Appetit sollte man da schon mitbringen. Käse wie auch Butter kommen von der Alm, und auch sonst findet man bei den Kreßls so manchen lokalen Leckerbissen.

Die einfache Kost der armen Bauern von einst ist heute eine gefragte Schmankerlküche, etwa die Holzknechtnockn, gekochter Brandteig,



BILD: SN/TVB INN. SALZKAMMERGUT



BILD: SN/MONIKA RIEDEL

Genussspur vom Gosausee bis nach Bad Goisern – von Sieglinde Fasls Holzknechtnockn bis zum frisch gerösteten Kaffee von Georg Hrovat.

in Schmalz in der Pfanne knusprig gebraten, wie sie Sieglinde Fasl auf der Badstub'nhütte bei den Gosauer Schleifsteinbrüchen zubereitet.

Arm war die Region, doch immens wichtig für das große Habsburgerreich. Die wertvollen Schleifsteine aus feinkörnigem, fossilien-

freiem Sandstein – eine Rarität – wurden vom Löckermoos bis nach Böhmen und Galizien gekarrt, Bauholz wurde im ganzen Land gebraucht und das Hallstätter Salz war stets eine Kostbarkeit. Daher duldeten die Regenten widerwillig den „Ketzerglauben“ ihrer arbeit-

samen Untertanen im Inneren Salzkammergut.

Wer durchs Land fährt zwischen Gosausee, Bad Goisern und Hallstatt, stößt heute auf Schätze anderer Art. Hier hat sich viel ursprüngliches Handwerk erhalten, gefördert durch die k. u. k. Sommerfrischler. Man brauchte Hutmacher, Lodenwalker, Schneider und Schuster, aber auch Tischler und Ofensetzer. Ein guter Querschnitt davon ist heute im Handwerkhaus Bad Goisern zu begutachten.

„Qualität und Herkunft werden immer wichtiger bei meinen Kunden.“ Bereits den „hohen Gästen“ aus der Kaiserstadt ein Begriff, ist Metzgermeister Gottlieb Zauner dem Handwerk treu geblieben. Es geht um die Wurst. Etwa um die „G'schwollene“, eine hiesige Art Weißwurst ohne Haut, mit feinem Geschmack, aber in ungewöhnlicher Form. Und an der Tür seiner Fleischerei in Bad Goisern ist zu lesen, wo genau die Kuh herkommt, deren Rostbraten er in dieser Woche verkauft.

Auch Fred Stögner weiß genau, wo die Birnen, Äpfel, Kirschen und Zwetschken für seine Edelbrände herkommen. Meisterwurz etwa setzt er in altem Apfelbrand an, und er macht auch Mehlbrinbrand, eine rare Sorte, von der es in ganz Goisern nur mehr zehn Bäume gebe. Wie's geht, das hat auch er vom Vater gelernt.

Und sogar Georg Hrovat kennt die Herkunft der kleinen Bohnen genau, die er mit seiner Frau Barbara in einem alten Gehöft hoch über dem Hallstättersee behutsam röstet – aus purer Leidenschaft, denn im Brotberuf ist er Apotheker. Wie man den fertigen Kaffee richtig verkostet, zeigt der Hausherr gerne.

Und so bleibt die Vorfreude aufs Dinieren in dieser schon lang nicht mehr armen Bauernregion. Auf ein Graf-Seeauer- oder ein Salzbaron-Menü im haubengekrönten Goiserer Steegwirt. Das hätte auch dem Raxkönig gefallen.

## Kroatiens schönste Nationalparks

Traumhafte Naturschauspiele von 5. bis 10. 9. 2015.

Zuerst folgen Sie den Spuren Winnetous im Nationalpark Plitvice mit seinen 16 durch Wasserfälle verbundenen Seen. Aber auch die Krka-Wasserfälle mit über 860 Pflanzenarten sowie die beeindruckende Inselgruppe Kornaten werden Sie begeistern.

**Reiseverlauf:**

Salzburg – Karawankentunnel – Bled (A) – Zagreb – Korenica (Ü) – Nationalpark Plitvice mit Schiff- & Bahnfahrt,



weiter nach Petřčane (4 x Ü). Ausflug Nationalpark Krka und Šibenik, Schiffahrt zum Nationalpark Kornaten mit Mittagessen, Zadar. Rückfahrt über Villach – Salzburg.

**Leistungen:**

Fahrt im SN-VIP-Bus, 5 x HP (Hotel Macola, Korenica, Hotel Pinija, Petřčane), Führungen inkl. Eintritte Plitvice & Krka, Schiff- & Bahnfahrt Plitvice, Ausflug Kornaten mit Schiff und Mittagessen, Führungen Šibenik und Zadar.

**Preise pro Person:**

€ 665,-

## Piemont

Mit Mailand – EXPO von 9. bis 13. 9. 2015.

Vorzügliche Küche, erstklassige Weine und die Trüffel – dafür ist Piemont bekannt. Kleine malerische Ortschaften krönen die fruchtbare Ebene mit Weingütern und Schlössern. Die italienischen Spitzenweine Barolo, Barbaresco und Moscato d'Asti stammen aus dieser Region. Möglichkeit zum Besuch der Weltausstellung in Mailand.

**Reiseverlauf:**

Salzburg – Brenner – Bozen – Mailand – Terruggia (3 x Ü) –



Asti – Alba – Raum Barolo (Weinverkostung) – Turin (Stadtführung) – Vercelli – Mailand (1 x Ü, Stadtführung) – Comersee – St. Moritz – Innsbruck – Salzburg.

**Leistungen:**

Fahrt im SN-VIP-Bus, 3 x HP (\*\*\*\*Hotel Ariotto in Terruggia), 1 x HP in Mailand, Besichtigung Reismühle, Weinverkostung mit kl. Imbiss, Stadtführungen Turin & Mailand, Vorderegger-Reiseleitung: Verena Forsthuber.

**Preise pro Person:**

€ 580,-  
EZ-Zuschlag € 85,-  
Tageskarte EXPO ab € 24,-

**Beratung & Buchung:** Vorderegger Reisen, Salzburg, Franz-Josef-Straße 7–9, Tel. 0662/87 65 44 und Zell/See, Schlossplatz 2, Tel. 0 65 42/70 0 16 oder Gletschermoosstraße 14, Tel. 0 65 42/54 99-0, E-Mail: [office@vorderegger.at](mailto:office@vorderegger.at); Internet: [www.vorderegger.at](http://www.vorderegger.at)