Genuss-(Rad-)Touren

Samstag, 25. September 2021

Pinzgau

Tour – Hollersbach – Mittersill – **9,7 km**:

Gutes Schuhwerk angezogen und schon kann es losgehen zur Genusswanderung durch den Oberpinzgau. Ganz gemütlich starten wir im **Hollersbacher Kräutergarten.** Hier, im Herzen der Nationalparkgemeinde Hollersbach, hat sich Andrea Rieder ihren Traum erfüllt und einen Kräutergarten angelegt, der seinesgleichen sucht. Über 500 verschiedene Pflanzenarten sind zu finden und die wachsen natürlich nicht wirr durcheinander, sondern sind thematisch in der „Kräutersonne“, dem „Kräuterstern“, dem „Kräutermond“, dem „Keltenrad“ und im „Bauerngartl“ angelegt. Man kann den Hollesbacher Kräutergarten auf eigene Faust erforschen, spannender und lehrreicher ist es aber, sich für eine Führung anzumelden.

Jetzt geht es aber los mit dem Wandern und zwar entlang des **Bienenlehrpfades**. Auf dem 2,3 km langen Weg bergauf wird die Natur zum Lehrbuch über die Biene. Schautafeln geben Auskunft über die Arbeit der fleißigen Tiere, über deren Lebensraum und über die Imkerei. In den Schaubienenstöcken kann man das emsige Treiben aus nächster Nähe beobachten. Interaktive Elemente laden dabei zum Angreifen, Bewegen und Erfahren ein. Selbst Kindern wird diese Wanderung garantiert nicht zu langweilig. Dafür sorgen die Bienenwippe oder das Kletterspinnennetz.

Oben angekommen, haben wir uns eine Rast redlich verdient. Im **Restaurant Sunnseiten** auf der Mittelstation der Panoramabahn Kitzbüheler Alpen lassen wir uns nieder und genießen zunächst einmal die herrliche Aussicht. Dann heißt es aber schnell einen Blick auf die Speisekarte werfen. Küchenchef Toni Seber verwöhnt seine Gäste mit regionalen und saisonalen Schmankerln auf höchstem Niveau und erst die köstlichen, selbstgemachten Mehlspeisen – einfach himmlisch lecker.

Da fällt der Rückweg zurück nach Hollersbach gleich leichter, denn einen Genuss-Halt haben wir noch vor uns. Und zwar den **Hofladen Scharlern** der Familie Astl. Schon allein die Lage des Hofs ist einen Besuch wert. Vollends begeistert sind wir schließlich von den vielen regionalen Köstlichkeiten, die hier am Hof mit viel Liebe und Können hergestellt werden. Die Produktpalette reicht von verschiedensten Käsesorten, Geräuchertes von Schwein und Rind, Wurstspezialitäten von Rind & Hirsch bis hin zu Likören, Schnäpsen und Marmeladen.

Woche der Salzburger Landwirtschaft

Öffnungszeiten der Betriebe:

Hollersbacher Kräutergarten

- Montag – Sonntag
- Führung nach Vereinbarung

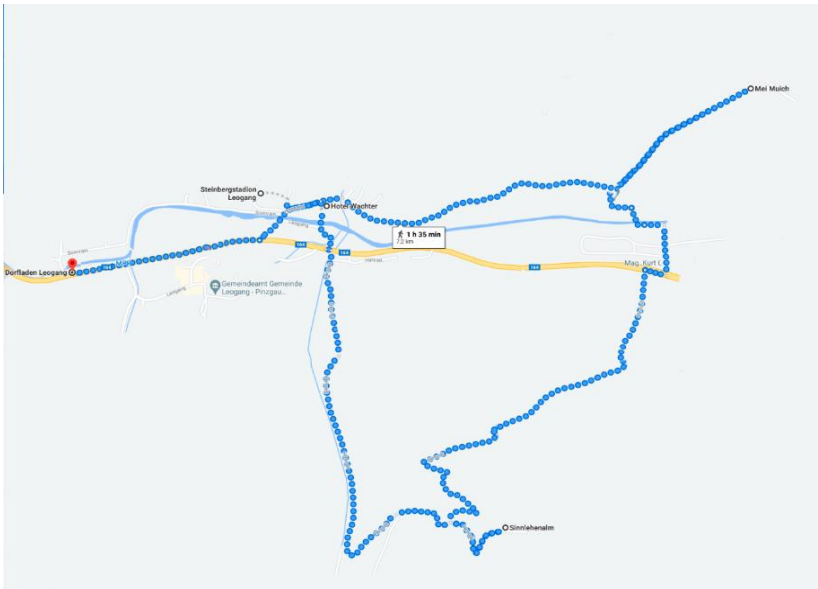
Sunnseit Cafe

- Montag – Sonntag
- 10:00-18:00 Uhr
- Mittwoch Ruhetag

Hofladen Scharlern:

- Mittwoch und Freitag: 13:00 - 18:00 Uhr
- Samstag: 8:00 - 12:00 Uhr

Tour – Leogang - **7,2 km**:



Ausgangspunkt für diese gut 1,5 stündige kulinarische Wanderung in und durch Leogang ist der **Parkplatz beim Steinbergstadion**.

Unser erstes Ziel ist der Hof von Bernhard Perwein am Gerstboden im Leoganger Ortsteil Otting. Besser bekannt ist dieser Hof unter **„Mei Muich**“, und damit ist eigentlich auch schon alles klar. Denn bei Mei Muich wird nur Milch aus der Region verarbeitet – und zwar zu 100 %. Den Milchlieferanten, genauer gesagt sind es Holsteinkühe, wollen wir in ihrem geräumigen Stall schnell Hallo sagen, bevor wir uns von den schmackhaften Produkten selbst überzeugen. Neben der frischen Milch, die hier in wiederverwertbaren Glasflaschen verkauft wird, gibt es unter anderem auch Topfen, Joghurt und köstlichen Käse. Wer in Leogang oder Saalfelden wohnt, kann sich die „Mei Muich“-Produkte übrigens direkt vor die Haustüre liefern lassen.

Ab jetzt geht es bergauf, denn unser zweiter Halt liegt auf 950 m Seehöhe. Die zum Sinnlehenhof gehörende **Sinnlehenalm** ist eingebettet in die Leoganger Bergwelt und besticht mit einem wunderbaren Panorama. Aber wir sind ja nicht nur wegen der Aussicht hier, sondern um die Region zu erschmecken. Hier heroben genießen wir uns also die herrliche Almjause mit frisch gebackenem Brot, Butter, Speck und Käse – natürlich alles in der eigenen Almwirtschaft hergestellt. Besonders angetan hat es uns der köstliche Käse, der in der Hofkäserei im Tal mit viel Liebe zum Handwerk erzeugt wird.

Frisch gestärkt treten wir den Rückweg an, der uns über Almwiesen und Waldwege wieder zurück nach Leogang bringt. Bevor wir uns im **Dorfladen Leogang** noch mit regionalen Spezialitäten eindecken, lassen wir uns im **Hotel Wachter** noch einmal kulinarisch verwöhnen. Klar, dass auch hier Regionalität im Vordergrund steht, gibt es die besten Lebensmittel doch direkt vor der Haustüre.

Öffnungszeiten der Betriebe:

Mei Muich

- Dienstag 10-12 Uhr
- Freitag 14-17 Uhr
- 24h Automat
- Mittwoch Ruhetag

Sinnlehenalm:

- täglich ab 10:30 Uhr