

Recherche- handbuch



**Tennengau**
Natur • Kultur • Genuss

Entdecke die Vielfalt.



10



20



24



5



18



28



26



22

4 Von GenussLiebhabern
und GenussProduzenten

5 Wo die Berge die Küche prägen:
Zu Besuch bei Andreas Döllner

8 Symphonie aus Geschmack & Schönheit:
Herzlich Willkommen am Fürstenhof

10 Feinschmecker-Touren
zu den GenussAlmen

12 Eine Oase des Genusses:
Der Schmiedbauernhof in Bad Vigaun

14 Die Kunst der Destillation: Einblick in die
Traditionen der Edelbrennerei Guglhof

16 Das Freizeitparadies ums Eck:
Die Genuss- & Erlebnisregion Tennengau

18 Der SalzAlpenSteig: Pures Wanderglück
vom Chiemsee bis zum Hallstätter See

20 Familienglück im Tennengau: Abenteuer
und Entdeckungen für Groß und Klein

22 Stollen des Reichtums:
Die Salzwelten Salzburg

24 Eine Reise durch die Bergwelt: Der zauber-
hafte Salzburger Almsommer im Tennengau

26 HeuART im Lammertal:
Die Kunst, Heu zum Leben zu erwecken

28 Adventzauber im Tennengau:
Erlebnisreiche Begegnungen

30 Auf den Spuren des Liedes
„Stille Nacht! Heilige Nacht!“

Ein kleines Stück vom großen Glück



Bevor wir beginnen, die Geschichten von Menschen und Orten einer der wohl idyllischsten Regionen im Salzburger Land zu erzählen, wollen wir Ihnen den Tennengau – wo diese interessanten Stories angesiedelt sind – kurz vorstellen.

Es gibt Plätze, die man immer wieder gerne aufsucht – wie etwa die 14 Orte im Tennengau: Abtenau, Adnet, Annaberg-Lungötz, Bad Vigaun, Golling an der Salzach, Hallein – Bad Dürrnberg, Krispl-Gaissau, Kuchl, Oberalm, Puch bei Hallein, Rußbach am Pass Gschütt, St. Koloman, Scheffau und St. Martin am Tennengebirge. Der Tennengau ist einer der fünf Gaue des Salzburger Landes. Im Norden grenzt der Tennengau an das schöne Seenland des Salzkammerguts. An seinem süd-östlichen Rand erhebt sich das imposante Dachsteinmassiv.

Der Tennengau ist mit seinen gastfreundlichen Menschen und unzähligen interessanten Geschichten ein malerisches Fleckchen Erde, das zu spannenden Erkundungstouren einlädt. In diesem Recherchehandbuch finden Sie vielfältige Anregungen für Reiseerzählungen und Geschichten über die Menschen hier im Tennengau, wie zum Beispiel den 5-Haubenkoch Andreas Döllerer oder die Käse- und Kosmetikmacher Maria und Niki Rettenbacher. Wussten Sie außerdem, dass Hallein eine wichtige Rolle im Leben des Komponisten des weltbekannten Weihnachtsliedes „Stille Nacht! Heilige Nacht!“ spielte, oder dass sich die Salzwelten Salzburg in Hallein am Dürrnberg in einem der ältesten Schaubergwerke der Welt befinden?

Wenn wir nun Ihre Neugier auf den Tennengau geweckt haben, stellen wir gerne den Kontakt zu Gesprächspartnern für Sie her und versorgen Sie mit Bildmaterial. Vielleicht wollen Sie den Tennengau auch auf eigene Faust erkunden, um aus den spannenden Geschichten Ihre eigene Story zu kreieren?

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Alexandra Winter
GF Gästeservice Tennengau



Von GenussLiebhabern und GenussProduzenten

Saftige Wiesen, auf denen Kühe grasen, glasklare Bäche, aus deren Wasser gebraut wird, Getreideähren, die sich im Wind wiegen ... was wie eine Hommage an ein Fleckchen Erde klingt, beschreibt die Landschaft des Tennengau ganz genau. Und es ist gewissermaßen eine Liebeserklärung an dieses besondere Gebiet, das den Tennengau zu dem macht, was er ist – eine mehrfach ausgezeichnete GenussRegion.

Die Liebe zum Salzburger Land geht im Tennengau durch den Magen – ob in der Wirtshausstüb, auf der Alm, im Haubenrestaurant oder bei einem der regelmäßig stattfindenden Genuss-Feste. Man muss kein Gourmet sein, um sich Hals über Kopf in die herzhafteste Küche des Tennengau zu verlieben – vor allem in den vielfach ausgezeichneten Almkäse.

Im Tennengau gibt es neben dem Tennengauer Almkäse viele kulinarische Köstlichkeiten zu entdecken. Die Hofkäserei Schmiedbauer in Bad Vigaun bietet selbstgemachte Schmankerl wie Käse, Topfen, Joghurt und selbstgemachte Bauernbutter und verführerisches Eis. Bei der Dorfkäserei Pötzelsberger in Adnet, auf der Sonnleit'n in Abtenau und

in der Bio-Hofkäserei Fürstenhof in Kuchl kommen Käseliebhaber ebenfalls auf ihre Kosten. Hochprozentiges wird am Obstbauernhof Buchegger verkostet. Auch im Brauladen Kaltenhausen und in der Edelbrennerei Guglhof in Hallein prostet sich Feinspitze mit Bierspezialitäten und feinsten Edelbränden in den Gläsern zu.

Diese Auflistung bietet nur einen kleinen Vorgeschmack auf die vielfältigen Adressen für Feinschmecker im Tennengau. Viele weitere Genuss-Produzenten, GenussLäden und GenussAlmen laden ein, sich auf eine unvergessliche kulinarische Entdeckungsreise zu begeben und die reichen, vielfältigen Aromen der Region zu erleben.



Wo die Berge die Küche prägen: Zu Besuch bei Andreas Döllerer

Ein Berg will erobert werden, sagen manche Leute. Doch das trifft nicht immer zu. In der Küche von Haubenkoch Andreas Döllerer bieten sich die Berge ganz natürlich als Musen an – um die Kreation köstlicher Gerichte zu inspirieren.

Mitten im Ortszentrum in der Marktgemeinde Golling, einer der insgesamt 14 Tennengauer Ortschaften, befindet sich ein mittlerweile über 100 Jahre alter Familienbetrieb. Beim Döllerer – wie Dölleres Stammhaus, zu dem ein Wirtshaus, ein Restaurant, ein Genießerhotel und ein Feinkostladen zählen, liebevoll genannt wird – gibt es feinste Speisen und dazu eine große Portion Tennengauer Lebensgefühl.

Viele gute Gründe zum Genießen

Neben der Metzgerei, mit der in Golling im Jahr 1909 alles begann, beeindruckten gleich zwei Gastronomiekonzepte unter einem Dach: Dölleres Restaurant und Dölleres Wirtshaus. So verschieden sie auch sein mögen, sie haben auch viel gemeinsam. Die Rede ist von den Hauptdarstellern auf beiden Seiten. Und gemeint sind hier nicht die Künstler am

Herd, sondern die regionalen Produkte, die im Wirtshaus wie auch im Restaurant die erste Geige spielen. „Die Produkte, die uns die Heimat liefert, sind so wundervoll, so geschmackig und von hoher Qualität – warum sollten wir nicht genau damit die Gaumen unserer Gäste verwöhnen?“, unterstreicht Andreas Döllerer seine Entscheidung regional zu kochen. Unter Heimat versteht Andreas den Tennengau sowie das Salzburger Land und die Alpen im Allgemeinen. Der Saibling kommt aus dem nahe gelegenen Bluntautal. Und die Spezialitäten am Käsewagen werden unter anderem von der Bio-Hofkäserei Fürstenhof in Kuchl geliefert.

Ursprünglichkeit, die man schmeckt

Ob im Wirtshaus oder Restaurant, gekocht wird mit den gleichen Produkten von denselben Spitzenproduzenten. Beide Küchen werden von Chef Andreas



Döllerer persönlich geführt. Und worin liegt dann der Unterschied? Unkompliziert und ursprünglich präsentiert sich die Gastfreundschaft in Döllers Wirtshaus. An den rustikalen Holztischen und unter einem historischen Steingewölbe treffen sich Einheimische wie internationale Gäste, um die mit zwei Hauben ausgezeichneten Kochkünste zu genießen. „Klassische Rezepte sind etwas Wunderbares, wenn sie von guten Köchen umgesetzt werden. Man muss nicht immer alles neu erfinden“, weiß Andreas Döllerer, der sich schon seit langem an die Spitze der österreichischen Restaurantszene gekocht hat.

Alpine Cuisine – der Geschmack der Alpen

„Tradition trifft Kreativität“ lautet das Motto im Fünf-Hauben-Restaurant. In Döllers Restaurant verbindet sich bereits im Interieur der Charme der alpinen Heimat mit mondialem Esprit. Und mit internationalen Edelprodukten und hochwertigen Spezialitäten aus dem Salzburger Land macht Andreas Döllerer seine heimatverbundenen Gerichte zu modernen Klassikern. Auch über die Grenzen des Tennengaus hinaus ist Andreas Döllerer längst bekannt. Mit seiner Alpine Cuisine hat er eine ganz persönliche Stilistik kreiert

und sich konsequent an die Spitze der österreichischen Gourmetszene gekocht. Gault&Millau zeichnete Andreas Döllers Restaurant daher mit fünf Hauben und 19 Punkten aus. Auch von Guide A la Carte erhielt es fünf Sterne und 99 von 100 möglichen Punkten – ein Ergebnis, welches das Restaurant zu einem der Besten in ganz Österreich macht. Zudem ernannte der Große Hotel- & Restaurantguide Andreas Döllerer zum Koch des Jahres 2020. Auch die Branchenkollegen haben Andreas Döllerer im Jahr 2024 als Best Chef Österreichs (Rolling Pin) ausgezeichnet.

Genussmomente à la Andreas Döllerer

Für die unvergleichlich erfüllende Erfahrung, delikate Kreationen selbst zu gestalten, empfiehlt sich die Teilnahme an einem inspirierenden Kochkurs. Im Küchenstudio des Ateliers im ersten Stock des Stammhauses werden die Teilnehmer von Andreas Döllerer zu verschiedenen Themen in die Geheimnisse der Alpen Cuisine eingeführt, und er vermittelt seine tiefe Verbundenheit zur Heimat. Nach einzigartigem kulinarischem Wissensgewinn mit praktischen Tipps und raffinierten Tricks rund um das Kochen, werden die zubereiteten Speisen dann verspeist – samt passender Weinbegleitung versteht sich.



© Joerg Lehmann



© Joerg Lehmann

Ein Genuss-Tipp der Extraklasse

Im Verkaufsladen, der Feinen Kost, erwartet Besucher eine verlockende Auswahl an hausgemachten Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten, an weiteren regionalen Schmankerln sowie feinen Delikatessen aus Döllersers Wirtshausküche und darüber hinaus. Eine wunderbare Gelegenheit, um einen Picknickkorb mit vielfältigen Gaumenfreuden zu füllen und sich an einem malerischen Ort im Herzen des Tennengaus Stunden der puren Lebensfreude zu gönnen.

Haubenrestaurants im Tennengau



Döllersers Restaurant, Golling

www.doellerer.at



Winterstellgut, Annaberg

www.winterstellgut.at



Döllersers Wirtshaus, Golling

www.doellerer.at



Langwies Genussherberge, Bad Vigaun

www.langwies.at



Kellerbauer, Bad Vigaun

www.kellerbauer.at



Die Genusskrämerei, Hallein

www.genusskraemerei.at



Gasthof Hohlwegwirt, Hallein-Taxach

www.hohlwegwirt.at



Jadorferwirt, Kuchl

www.jadorferwirt.at



Gasthof Sagwirt, Krispl-Gaissau

www.sagwirt.at



Symphonie aus Geschmack und Schönheit: Herzlich Willkommen am Fürstenhof!

Käse spielt im Tennengau eine kulinarische Hauptrolle, das ist weithin bekannt. Für diesen vorausseilenden Ruf sind unter anderem auch Maria und Niki Rettenbacher verantwortlich.

Sobald der Hahn frühmorgens kräht, beginnt der Arbeitstag am Fürstenhof in Kuchl. Die Kühe, die tagsüber auf den saftigen Wiesen der eigenen Ländereien grasen, werden noch vor Sonnenaufgang gemolken. Diese Milch ist die Grundzutat des schmackhaften Käses, aber auch für feinste Milchkosmetik, die ebenfalls am Bauernhof produziert wird.

Einfach fürstlich

Der Fürstenhof im SalzburgerLand mit seinen hochwertigen Produkten im Hofladen und der Schaukäserei ist ein beliebtes Ausflugsziel – es scheint, als würde man dort nur darauf warten, Besucher willkommen zu heißen. Vor dem Hofladen steht ein Bankerl, von welchem man einen wunderschönen Blick in die Berge hat. Weiter hinten, an der Rückseite des Gebäudes, befinden sich die Stallungen der Jersey-Kühe. „Früher war das mal eine Stallung der Erzbischöfe“,

erzählt Niki Rettenbacher über seine heutige Schaukäserei. „Auf ihrem Weg von Salzburg nach Rom versorgten hier die Fürsterzbischöfe ihre Pferde.“ Heute steht die Käserei am Ort der ehemaligen fürsterzbischöflichen Pferdeställe, doch der Name blieb. Fürstlich und geschichtsträchtig – das passt auf jeden Fall zu den selbst produzierten Käsesorten.

Gute alte Handarbeit in der Bio-Hofkäserei Fürstenhof in Kuchl

Maria und Niki Rettenbacher führen den Fürstenhof aus tiefster Überzeugung als ganzheitlichen Biobauernhof. Die Milch der Kühe wird täglich frisch verarbeitet, in alter Manier manuell. Die Anreise zum landwirtschaftlichen Betrieb lässt sich gut und gerne mit einer Schatzsuche vergleichen. Der urige Bauernhof liegt nämlich ziemlich versteckt. Den Weg auf sich zu nehmen, lohnt sich jedoch allemal.



Am Ziel angekommen fühlen sich Käseliebhaber wie im Paradies, wenn sie die vielfältige Auswahl an Käsesorten genüsslich verkosten.

Natürliche Schönheit: Milchkosmetik vom Fürstenhof

Ein beträchtlicher Teil der beim Käsen anfallenden Molke vom Fürstenhof wird liebevoll in die Herstellung von Cremes, Lotionen, Duschgels, Shampoos und einer Vielzahl weiterer Kosmetikprodukte verwandelt. Die Milchprodukte entpuppen sich dabei als wahres Elixier für strahlende Haut und seidiges Haar, das die Geheimnisse zeitloser Schönheit offenbart. Von den sonnenverwöhnten Weiden des Anwesens direkt in die persönliche Pflegeroutine – jede Anwendung dieser verführerischen Produkte ist eine Liebeserklärung an die Kraft der Natur und ein Fest für die Sinne.

Tipp: Käsekunst und mehr am Fürstenhof

Am Fürstenhof finden regelmäßig Workshops statt, in denen Teilnehmer lernen, wie man Milch und regionale Kräuter verarbeitet. In mehrstündigen Kursen werden Käse sowie Milch- und Kräuterkosmetik hergestellt. Bei einer Hofführung gewinnen Interessierte spannende Eindrücke in das bäuerliche Leben und lernen die tierischen Bewohner kennen. Am Ende der Führung wird der Gaumen mit selbst gemachten Käsekreationen verwöhnt. Wer gar nicht genug davon bekommen kann, nimmt sich vor Ort hergestellte Bioprodukte aus dem Hofladen mit nach Hause.

Geschenke-Tipp: Tennengauer Genuss-Gutscheine.



Einlösbar bei allen GenussPartnern in der gesamten Region Tennengau. Erhältlich im Gästeservice Tennengau und den Tourismusbüros Annaberg-Lungötz, Abtenau, Russbach, St. Martin, Scheffau, Golling, Kuchl, Bad Vigaun und Puch.

Genussläden im Tennengau

- **Zur Sonnleit'n Abtenau**
Unbedingt probieren: Den würzigen „Bergkäse“ aus reiner Heu-Rohmilch mit einer Reifezeit von acht Monaten.
www.sonleiten-abtenau.at
- **Obstbauernhof Buchegger Abtenau**
Ab-Hof-Verkauf mit vielfältiger Getränkeauswahl an Fruchtbränden, Likören, Gin, Bierbrand und Rum.
www.buchegger-schnaps.at
- **Dorfkäserei Pötzelsberger Adnet**
Traditions-Käserei seit 1886 mit eigenem Kaslad'n voller Köstlichkeiten zum Probieren.
www.biokas.at
- **Hofkäserei Schmiedbauer Bad Vigaun**
In der Käsetheke finden Gourmets wohlschmeckende Köstlichkeiten wie Käse, Topfen, Joghurt, Bauernbutter und Eis – hergestellt aus hofeigener silofreier Heumilch.
www.schmiedbauer-kas.at
- **Brauladen Kaltenhausen Hallein**
Breites Angebot an Kaltenhauser Bierspezialitäten und ausgewählten Bieren.
www.brauladen-kaltenhausen.at
- **Edelbrennerei Guglhof Hallein**
Gin, Rum, Whisky, Vodka, Fruchtliköre und mehr: In der ältesten Brennerei im SalzburgerLand finden Besucher eine vielfältige Getränkeauswahl.
www.guglhof.at
- **Bio-Hofkäserei Fürstenhof Kuchl**
Mehrfach ausgezeichnete Käsesorten, hergestellt aus der Milch von Jersey-Kühen, einer speziellen Milchkuhrasse.
www.fuerstenhof.co.at
- **Bauernmarkt am Winklhof Oberalm**
Der idyllisch gelegene Bauernmarkt, der sich am Gelände der landwirtschaftlichen Fachschule Winklhof befindet, lädt zum Schlendern und Schmökern ein.
www.winklhof.at

Auf den Spuren des Geschmacks: Feinschmecker-Touren zu den GenussAlmen

Wahre Feinschmecker finden unweigerlich den Weg in die reizvolle Landschaft des Tennengau.

Auf neun GenussAlmen erwartet Besucher eine verlockende Vielfalt regionaler Produkte und hausgemachter Köstlichkeiten. Einzigartige Gaumenfreuden und atemberaubende Aussichten auf die Salzburger Bergwelt machen Touren zu diesen Berghütten aus.

Hausgemachte Köstlichkeiten auf der Rettenegghütte

Die Rettenegghütte befindet sich auf der Postalm, in Österreichs größtem zusammenhängenden Almengebiet in Abtenau. Sie ist seit rund 300 Jahren im Besitz der Familie Gsenger und lädt auf 1.222 Metern Seehöhe am Fuße des Braunedelkogels zum Verweilen ein. Besucher verkosten traditionelle Schmankerl wie Almkäse, Butter, Brot, Speck, hausgemachte Mehlspeisen und edle Schnapslerl. Die ruhige Lage und die herrliche Aussicht machen die Rettenegghütte auch zu einem beliebten Treffpunkt für Feierlichkeiten und Übernachtungen.

Regionale Spezialitäten auf der Rocheralm

Die Rocheralm in Scheffau/Abtenau lockt mit authentischen Spezialitäten aus der eigenen Bio-Landwirtschaft. Bäuerin Maria Quehenberger verwöhnt Besucher täglich mit frisch zubereiteten Köstlichkeiten. Die großzügige Panoramaterrasse lädt zum Genießen ein und bietet Platz für bis zu 55 Personen. Ob bei Geburtstags- oder Familienfeiern oder bei gemütlichen Stammtischtreffen – in der Rocheralm fühlen sich alle Gäste wohl.



Traditionelle Handwerkskunst auf der Schnitzhofalm

Die Schnitzhofalm, eine über 400 Jahre alte Almhütte, begeistert mit natürlichen Käsespezialitäten aus der eigenen Almkäserei. Martina Schnitzhof setzt auf traditionelle Herstellungsverfahren und verwendet nur natürliche Zutaten für ihren delikaten „Bergkäse“. Die idyllische Lage auf der Postalm und der beeindruckende Ausblick machen den Aufenthalt in der Schnitzhofalm zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Genuss mit Ausblick auf der Loseggalm-Langfeldhütte

In Annaberg, auf 1.460 Metern Seehöhe, verwöhnen die Gastgeber der Loseggalm-Langfeldhütte ihre Gäste mit einer Vielfalt regionaler Käsesorten, mit Speck, Bauernbrot und hausgemachten Mehlspeisen. Die Almhütte bietet Platz für 20 bis 30 Personen und besticht durch ihren rustikalen Charme. Ein kleiner Spielplatz sorgt für die Unterhaltung der jüngsten Gäste, während die Erwachsenen den beeindruckenden Blick auf den Gosaukamm genießen.

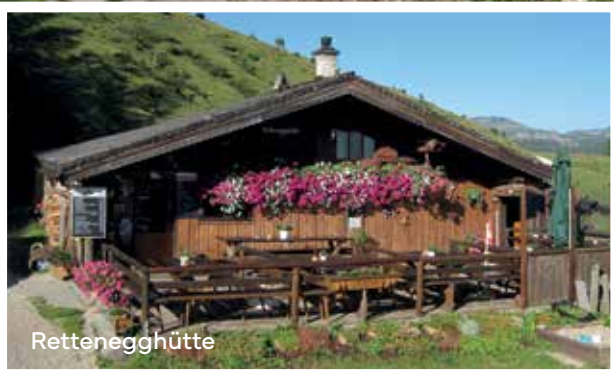
Almsommer vom Feinsten auf der Rottenhofhütte

Auf der Rottenhofhütte, eingebettet im Almkessel der Riedlkarm, verkosten Gäste regionale Schmankerl aus eigener Landwirtschaft. Familie Hirscher verwöhnt Besucher sieben Tage die Woche mit hausgemachten Käse- und Brotspezialitäten sowie





Rottenhofhütte



Rettenegghütte

köstlichen Mehlspeisen. Die Rottenhofhütte ist ein beliebtes Ausflugsziel für Familien und leicht mit der Donnerkogelbahn zu erreichen.

Platzerl im Gebirg: Karalm

Die Karalm in St. Martin lädt inmitten einer atemberaubenden Bergwelt zum Verweilen und Entspannen ein. Hausgemachte Schmankerl wie Krapfen, Speck und eigene Almbutter sowie selbstgebrannte Schnäpse erfüllen Wünsche nach traditioneller Hüttenkost.

Gourmet-Wandern im Lammertal auf der Spießalm

Die Spießalm in St. Martin am Tennengebirge bietet nach einer Wanderung durch den „Lammertaler Urwald“ die wohlverdienten Gaumenfreuden: Täglich frisch zubereitete Köstlichkeiten aus eigener Produktion sowie Käsespezialitäten aus Bio-Rohmilch verwöhnen Gourmet-Wanderer auf 1.100 Metern Seehöhe. Marianne Lanner, Käsesommelière und Bäuerin, steht für Qualität und Leidenschaft in der Herstellung ihrer Naturprodukte.

Platzerl mit Aussicht: Enzianhütte Trattberg

Die Enzianhütte am Trattberg in St. Koloman ist eine beliebte Einkehrmöglichkeit für Wanderer, Bergfreunde und Skitourengeher. Sie lockt mit traditionellen Schmankerln und einem großen Kinderspielplatz für die kleinen Gäste. Ob als Start- oder Zielpunkt, die Enzianhütte ist immer einen Besuch wert.

Hüttengenuss pur: Sonnenalm & Edtalm

Die Sonnenalm und die Edtalm bieten hausgemachte Schmankerl und eine vielfältige Getränkeauswahl – und das in sonniger Lage. Per Ski, Snowboard oder zu Fuß erreichbar, versprechen die beliebten Hütten in Annaberg einen unvergesslichen Aufenthalt in der Ski- und Wanderregion Dachstein West.

Auszeit vom Alltag: Regionale Köstlichkeiten auf den GenussAlmen

Die neun GenussAlmen im Tennengau halten, was ihr Name verspricht. In frischer Bergluft unterwegs und angesichts der saftigen Almwiesen und imposanten Berggiganten lösen sich die Alltagsorgen in Nichts auf – Lebensfreude macht sich breit. Und sobald die Hütten betreten werden, ziehen die authentische Atmosphäre und kulinarische Köstlichkeiten Besucher in ihren Bann.



Eine Oase des Genusses: Der Schmiedbauernhof in Bad Vigaun

Inmitten der malerischen Landschaft des Salzburger Landes, eingebettet zwischen sanften Hügeln und umgeben von grünen Weiden, liegt der Schmiedbauernhof in Bad Vigaun. Die idyllische Lage am Fuße imposanter Berggiganten schafft eine Atmosphäre der Ruhe und Gelassenheit, die Besucher sofort in ihren Bann zieht. Bad Vigaun liegt nur eine kurze Autofahrt von der Stadt Salzburg entfernt, was es zu einem lohnenden Ausflugsziel für Einheimische und Touristen gleichermaßen macht.

Kulinarische Meisterwerke aus eigener Herstellung

Der Schmiedbauernhof ist weit mehr als nur eine traditionelle Käserei und Eismanufaktur. Passend zu den Milchprodukten wurde ein Hofladen in Form einer Almhütte errichtet, in dem Käse, Topfen, Joghurt und Brot aus eigener Produktion erworben werden können. Die frischen Produkte sind in der Kühlvitrine ausgestellt, und die Hausherrin Gertraud bietet Interessierten fachkundige Beratung. Das liebevoll geführte „Verkaufsladl“ ist längst ein allseits beliebter Treffpunkt von Käsegourmets.

Das hofeigene Eis und sein Geheimnis

Eine unwiderstehliche Köstlichkeit des Schmiedbauernhofes ist das hausgemachte Eis. Mit frischer Heumilch und den besten Zutaten werden köstliche Sorten kreiert, die selbst den anspruchsvollsten Gaumen entzücken. Von klassischen Sorten wie Vanille und Schokolade bis hin zu ausgeklügelten Kreationen wie Joghurt-Honig, Topfen-Marille oder Topfen-Heidelbeere bietet das Sortiment des Schmiedbauernhofes besonderen Eisgenuss für jeden Geschmack.

Familiäre Atmosphäre und authentisches Flair

Was den Schmiedbauernhof besonders auszeichnet, sind die herzliche Gastfreundschaft und die familiäre Atmosphäre. Besucher fühlen sich sofort willkommen und wie zu Hause, umgeben von Menschen, die ihre Leidenschaft für gutes Essen und die Schönheit der Natur teilen. Ein Besuch auf dem Schmiedbauernhof ist nicht nur eine kulinarische Entdeckungsreise, sondern auch ein Ausflug zu den Wurzeln des Landlebens und allen Freuden, die es zu bieten hat.

Bis bald am Schmiedbauernhof!

Am Schmiedbauernhof erleben Besucher die Magie der ländlichen Lebensart und lassen sich von den köstlichen Produkten und der herzlichen Gastfreundschaft verzaubern. Zum Kennenlernen der Produkte werden am Schmiedbauernhof fachkundig organisierte Käseverkostungen angeboten, zusammen mit Hof- und Käsereibesichtigungen. Bei Interesse empfiehlt sich eine telefonische Anfrage oder das Kontaktformular auf der Website: www.schmiedbauer-kas.at/kontakt

Köstlicher Tipp: Verkostungen für Gruppen

Auch Gruppen bis zu 25 Personen können die kulinarischen Schätze des Schmiedbauernhofs kennenlernen: Im Rahmen von Verkostungen präsentieren die ausgebildeten Käsesommeliers Gertraud und Josef Oberascher köstliche Käsesorten. Eine Vorab-Reservierung ist erforderlich.





© Guglhof

Die Kunst der Destillation: Einblick in die Traditionen der Edelbrennerei Guglhof

Flüssiges Obst: Markant, edel, ehrwürdig – die typische Produktflasche der ältesten Edelbrennerei Salzburgs strahlt eine besondere Aura aus, die an eine antike Medizinflasche erinnert.

In der Brennerei Guglhof wird nicht bloß Schnaps hergestellt, sondern ein Stück österreichischer Kultur und Tradition bewahrt. Das integrierte Glassiegel der Flasche ist eine Eigenkreation der Familie Vogl und symbolisiert das harmonische Zusammenspiel von Landwirtschaft, Obstanbau und Brennerei. Jedes Detail wurde von der Familie mit Bedacht gestaltet, denn Perfektion wird in diesem Betrieb großgeschrieben.

Die Geschichte von Guglhof

Seit dem 17. Jahrhundert betreibt die Familie Vogl ihre Brennerei in einem wunderschön renovierten Gutshof aus dem 16. Jahrhundert in Hallein. Inzwischen führen Anton Vogl und seine Söhne Christoph und Anton jun. das Unternehmen bereits in vierter

Generation. Die Brennerei Guglhof ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, zahlreiche Auszeichnungen, darunter der Titel als Meisterbrennerei bei der Falstaff Edelbrandverkostung, zeugen von der Qualität ihrer Produkte und von hochwertiger Tradition.

Handwerkliches Geschick: Perfektion von A wie Anbau bis Z wie Zweifach-Destillation

Das Erfolgsgeheimnis der Brennerei liegt in ihrem besonderen Qualitätsbestreben. Nur ausgereifte Früchte alter Obstsorten, hauptsächlich von Obstbauern aus Österreich bezogen, werden verwendet. Die Verarbeitung ist sensibel und penibel zugleich, wobei in der aufwendigen Zweifach-Destillation das

Herzstück des Brandes herausgeholt wird. Weder Zucker noch Aromen werden hinzugefügt, denn die Reinheit des Geschmacks steht im Vordergrund. Die Lagerung und die Präsentation in der charakteristischen Flasche runden das Streben nach Perfektion ab.

Ausgezeichnete Auswahl an Edelbränden

Gin, exquisite Edelbrände, Whisky, Rum, Vodka, Wermuth, Fruchtliköre und Bitter: Die Produktpalette der Brennerei Guglhof umfasst eine breite Spirituosen-Auswahl in Premium-Qualität, wobei alle Produkte mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail hergestellt werden. Zu den Highlights zählt neben den Gin-Sorten und Obstdestillaten ein auf 750 Flaschen limitierter Single Grain Whisky des Jahrgangs 1989, der 35 Jahre in ausgewählten Eichenfässern reifen durfte. Auch namhafte Medien wie Falstaff und Vinaria würdigen die herausragende Qualität der Guglhof-Produkte kontinuierlich. Vielfach wurde der Guglhof als Brennerei des Jahres ausgezeichnet.

Die Bedeutung vom Guglhof für die Region

Neben der Herstellung hochwertiger Spirituosen spielt die Brennerei Guglhof auch eine bedeutende Rolle für die örtliche Gemeinschaft und die Erhaltung der regionalen Kultur. Durch die enge Zusammenarbeit mit lokalen Bauern und die Förderung traditioneller Anbaumethoden trägt der Betrieb Guglhof aktiv zum Erhalt der österreichischen Landwirtschaft bei.

Guglhof: Wo die Essenz österreichischer Kultur destilliert wird

Die Brennerei Guglhof ist mehr als nur eine Destillerie – sie ist ein Bewahrer österreichischer Traditionen und ein Synonym für höchste Qualität und Handwerkskunst. Das handwerkliche Erbe reicht weit zurück und wird von Generation zu Generation weitergegeben. Besucher aus aller Welt sind eingeladen, die Kunst der Destillation in ihrer reinsten Form zu erleben und den unvergleichlichen Geschmack österreichischer Spirituosenkreationen zu verkosten.





Das Freizeitparadies ums Eck

Der Tennengau ist das ganze Jahr über eine Genuss- & ErlebnisRegion.

In den Frühlingsmonaten beeindruckt die Natur, indem sie ihre ersten Knospen zur Schau stellt. Im Sommer laden die Berge zu ausgiebigen Wanderungen bei grandiosen Ausblicken ein.

Die herbstliche Saison steht ganz im Zeichen des sogenannten Bauernherbstes mit traditionellen Themen wie Reife und Ernte. Und im Winter lassen Skipisten und Langlauf-Routen Bewegung zum Hochgenuss werden. Diese Vielfältigkeit, die der Tennengau zu bieten hat, ermöglicht den Familien unvergessliche Erlebnisse zu jeder Jahreszeit.

Das Schönste vom Tennengau

Am Fuße des imposanten Dachsteins und nur wenige Kilometer von der Mozartstadt Salzburg entfernt: Dort erstreckt sich die Genuss- & ErlebnisRegion Tennengau – ein Urlaubsparadies inmitten des zauberhaften Salzburger Landes.

14 idyllisch gelegene Ortschaften bilden zusammen den Tennengau: Abtenau, Adnet, Annaberg-Lungötz, Bad Vigaun, Golling, Hallein – Bad Dürrnberg, Krispl-Gaissau, Kuchl, Oberalm, Puch, Russbach, Scheffau, St. Koloman und St. Martin am Tennengebirge. Jeder einzelne Ort bietet vielfältigen Genuss und unvergesslich schöne Urlaubserlebnisse.



Eine Erlebnisregion wie aus dem Bilderbuch

Sage und schreibe 32 TOP-Ausflugsziele gibt es für Entdecker aller Generationen im Tennengau zu besuchen. Familien freuen sich über das abwechslungsreiche Angebot besonders: Aussichtsreiche Panoramastraßen, kurvige Sommerrodelbahnen, spannende Salzwelten und Museen, die vergangene Zeiten erlebbar machen – die Kombination an Kultur- und Freizeitstätten ist so vielfältig wie die gesamte Genuss- und ErlebnisRegion selbst.

Besser gehts nicht: Mit der TennenPLUS-Card nutzen Gäste Bus und Bahn im Tennengau bis in die Stadt Salzburg kostenlos. Ermäßigte Eintrittspreise an den Top-Ausflugszielen im Tennengau sowie Zusatzangebote in den 14 Orten der Region sind ebenfalls inkludiert.





Der SalzAlpenSteig: Pures Wanderglück vom Chiemsee bis zum Hallstätter See

Ein Weitwanderweg, der seinesgleichen sucht: Der SalzAlpenSteig beginnt am Chiemsee in Deutschland und führt Weitwanderer über 18 Etappen zum Hallstätter See in Österreich. Sechs Wegabschnitte verlaufen durch den wunderschönen Tennengau.

Vom Königssee nach Bad Dürrenberg

Die zehnte Etappe des SalzAlpenSteigs führt Wanderer auf einem malerischen Weg nach Bad Dürrenberg, vorbei an historischen Salzstätten und begleitet von atemberaubenden Panoramen. Gleich nach dem Passieren der deutsch-österreichischen Grenze kann im Keltendorf SALINA das Leben der Kelten erkundet werden.

Ausflugstipp: In den Salzwelten Salzburg am Dürrenberg begeben sich Besucher auf eine Zeitreise durch die spannende Geschichte des Salzes und lassen sich von der Schönheit glitzernder Salzkristalle bezaubern.

Von Bad Dürrenberg nach Golling

Die Marktgemeinde Golling ist das Ziel der elften Etappe. Auf der Route eröffnet sich eine malerische Landschaft voller geologischer Wunder an den naturnahen Pfaden. Wanderer können sich auf verträumte Waldwege, den sprühenden Schleierfall und idyllische Uferwege entlang der Salzach freuen, samt vielfältiger einheimischer Flora.

Wer Körper und Geist beim Weiterwandern etwas Gutes tun möchte, verlängert den Aufenthalt in Golling und begibt sich ins Aqua Salza: In diesem Sauna- und Wellnessparadies verdampfen alle Alltagsorgen, während sich die Muskeln entspannen und der Geist zur Ruhe kommt.

Von Golling nach Scheffau

Die zwölfte Etappe endet in Scheffau – aber zuvor wird die faszinierende Salzachklamm durchwandert, ein natürliches geologisches Wunderwerk mit dramatischen Felsformationen. Entlang des Weges ergeben sich traumhafte Ausblicke auf das umliegende Hagen- und Tennengebirge und die ruhige Schönheit der Auwälder, die das Salzachufer säumen.

Von Scheffau nach Abtenau

Mit imposanten Schluchten und Wasserfällen trumps die 13. Etappe des SalzAlpenSteigs auf, die von Scheffau nach Abtenau führt – durch lichte Wälder und blühende Wiesen. Ein grandioser Panoramablick auf den Scheiblingskogel, den Großen Traunstein und den Taborberg lässt Wanderer aus aller Welt immer wieder innehalten und staunen.

Von Abtenau nach Annaberg

Die Etappe 14 verläuft von Abtenau nach Annaberg, vorbei an der Karkogelbahn und durch die malerischen Almwiesen der Gsengalm. Auf 1.600 Metern Seehöhe ist der höchste Punkt der Etappe erreicht – und nach ausgiebigem Panoramagenuss geht es beschwingt talwärts zurück ins Lammertal nach Annaberg.

Unterhaltsamer Zwischenstopp: Direkt bei der Bergstation der Karkogelbahn beginnt ein rasantes Abenteuer. Die Sommerrodelbahn zaubert Groß und Klein ein Lächeln ins Gesicht. Trotz der hohen Geschwindigkeit, die beim Rodeln erreicht wird, bleibt noch Zeit, um das herrliche Bergpanorama zu genießen.

Von Annaberg zur Gablonzer Hütte

Bevor die Wanderer den Tennengau im Verlauf der 15. Etappe wieder verlassen, startet die Tour im beschaulichen Annaberg im Lammertal. Schon bald bietet sich ein imposanter Ausblick auf Berggiganten wie den Angerstein, Strichkogel, Steinriesenkogel und Großen Donnerkogel. Bei einer Stärkung auf der sagenumwobenen Stuhlmalm werden die Energiereserven für die letzten steilen Passagen zur Gablonzer Hütte aufgefüllt.

Das Resümee

Wer erste Erfahrungen im Weitwandern sammeln möchte, ist auf den Etappen des SalzAlpenSteigs, die durch den Tennengau verlaufen, auf der richtigen Fährte. Diese sechs Abschnitte des Weitwanderweges führen durch verträumte Ortschaften und die malerische Natur des Tennengaus und umfassen knapp 70 Wanderkilometer. Zusätzlich haben Wanderer die Möglichkeit, auf fünf abwechslungsreichen Rundtouren, den sogenannten SalzAlpenTouren, die Region und die wunderschöne Bergwelt noch weiter zu erkunden.





© creating click

Familienglück im Tennengau: Abenteuer und Entdeckungen für Groß und Klein

Der Tennengau im Salzburger Land ist ein wahres Paradies für Familien und Entdecker, die eine bunte Mischung aus vielfältigen und spannenden Erlebnissen schätzen. Mit insgesamt 32 Top-Ausflugszielen bietet die Region eine beeindruckende Palette an Naturwundern, Wassererlebnissen und kulturellen Schätzen, die Jung und Alt gleichermaßen begeistern.

Ständiger Begleiter bei Ausflügen im Tennengau ist der kleine Keltenjunge Cleverix. Die jüngsten Abenteuerer erkennen ihn an seinen feuerroten Haaren und seinen unzähligen Sommersprossen im Gesicht. Gemeinsam mit Cleverix steht einer unvergesslichen Entdeckungsreise samt aufregender Rätsel-Tour nichts mehr im Weg!

Die Cleverix-Stempel-Rallye: ein Highlight für die jüngsten Familienmitglieder

Ein besonderer Tipp für Familien ist die Cleverix-Stempel-Rallye. An ausgewählten Ausflugszielen lösen Kinder knifflige Aufgaben im Rätsel-Heftchen und sammeln dabei Stempel. Wer aufmerksam war und alle Fragestellungen richtig beantwortet, kann

am Ende tolle Preise gewinnen. Bereits ab dem siebten Stempel gibt es eine erste Überraschung, und ab dem 15. Stempel wartet die zweite Belohnung. Wer es schafft, alle Stempel zu sammeln, darf sich auf einen großen Hauptpreis freuen. Das Rätsel-Heftchen und die Belohnungen sind beim Gästeservice Tennengau sowie bei allen Tourismusverbänden im Tennengau erhältlich.

Magische Naturerlebnisse im Tennengau

Die Schönheit der Natur im Tennengau ist unübertroffen. Ein besonders beeindruckendes Areal ist die Postalm, Österreichs größtes Almgebiet, das mit seinen traumhaften Hochplateaus und urwüchsigen Wäldern zu ausgedehnten Wanderungen und



© creating click



© TVB Golling



© B. Moser



© B. Moser



© creating click



© creating click

Entdeckungstouren einlädt. Ein Stempel für die Cleverix-Stempel-Rallye befindet sich entlang des familienfreundlichen Almb Blumenwegs. Abenteuerwelten am Berg, Themenwege und Sommerrodelbahnen sorgen für zusätzlichen Spaß und Abwechslung. Besonders empfehlenswert ist ein Besuch der imposanten Lammerklamm oder der Salzachklamm, wo tosende Wasserströme und beeindruckende Schluchten Besucher zum Staunen bringen.

Erfrischende Wassererlebnisse im Herzen der Natur

Der Tennengau ist reich an erfrischenden Wassererlebnissen. Rauschende Bäche, imposante Klammern und majestätische Wasserfälle sind nur einige der natürlichen Schönheiten, die entdeckt werden wollen. Wasserparks, Naturseen und Erlebnisbäder bieten reichlich Abwechslung und Erholung. Das Aqua Salza Golling sorgt für wohltuende Entspannung und gesundheitsfördernde Erlebnisse. Während Erwachsene im großzügigen Saunabereich entspannen, haben die jüngeren Familienmitglieder im Kinderbereich mit interaktivem Wasserspiel sowie der Riesenrutsche ihren Spaß.

Historische Schätze und kulturelle Highlights

Für Kulturinteressierte gibt es im Tennengau zahlreiche Museen und historische Stätten zu entdecken. Die Salzwelten Salzburg und das Keltenmuseum in Hallein bieten spannende Einblicke in die Geschichte der Region. Den jüngsten Entdeckern empfiehlt Cleverix die Teilnahme an einer Kinderführung, die immer sonntags sowie im Juli und August auch dienstags und samstags stattfinden. Im Keltendorf Salina begeben sich Besucher auf eine Zeitreise und erleben dabei hautnah das damalige Leben der Kelten. Der weltberühmte Adneter Marmor ist ein weiteres kulturelles Highlight. Im Marmormuseum sowie am Marmorweg in der Gemeinde Adnet erfahren Groß und Klein spannende Fakten über die Entstehung, den Abbau

und die Verarbeitung. Die historische Altstadt von Hallein mit ihren engen Gassen und charmanten Plätzen lädt ebenfalls zu einem Besuch ein.

Freizeitgestaltung leicht gemacht

Ob Natur, Wasser oder Kultur – die Vielfalt der Ausflugsziele im Tennengau garantiert unvergessliche Erlebnisse für die ganze Familie. Um Ausflüge optimal zu planen, empfiehlt sich der Erlebnisplaner. Darin sind alle 32 Top-Ausflugsziele und viele weitere Attraktionen auf einer Karte zusammenfasst. Dieser praktischer Planer ist in allen Tourismusbüros und beim Gästeservice Tennengau erhältlich.

Abschließender Tipp von Cleverix:

Nach einem abenteuerlichen Tag stärkt sich die ganze Familie in Restaurants, Gasthäusern und Almen, die regionale Köstlichkeiten servieren.



Weitere erlebnisreiche Top-Ausflugsziele im Tennengau

- **Burg Golling:** Eine beeindruckende Festung mit faszinierenden Ausstellungen und einem atemberaubenden Ausblick.
- **Wasserpark Russbach:** Ein Freizeitpark und Naturbad mit zahlreichen Attraktionen für Kinder und Erwachsene.
- **Themenweg Tauogl:** Das beeindruckende Europaschutzgebiet mit Naturerfahrungs-Spielplatz für Kinder.



© Salzwelten Salzburg

Stollen des Reichtums: Salzwelten Salzburg

Am Dürrnberg begegnen Besucher aus aller Welt geradezu ehrfürchtig einem ganz besonderen Mineral. Und das auf Schritt und Tritt. Es wird auch Weißes Gold genannt, wodurch bereits der Wert des begehrten Rohstoffs angedeutet wird – das Salz.

Faszinierend, wie ein derart unscheinbares und doch immens wertvolles Geschenk der Natur so viel Einfluss auf die Geschichte einer Stadt und ganzer Länder haben kann. Denn eines ist sicher: Ohne das Salz im Herzen des Dürrnbergs würde die barocke Residenzstadt Salzburg einen anderen Namen tragen und völlig anders aussehen. Mehrere Jahrhunderte hindurch war der Dürrnberg in Hallein eines der Zentren der Salzproduktion in Mitteleuropa – zumindest bis der Import von Meersalz nach der Eingliederung maritimer Landstriche in das Römische Imperium die Produktion zum Erliegen brachte. Erst im Mittelalter gewann der Salzabbau wieder an Bedeutung, und das Bergwerk wurde zu einer der wichtigsten Einnahmequellen der Salzburger Erzbischöfe.

Reise durch die Zeit

Bevor die Besucher der Salzwelten Salzburg am Dürrnberg bei Hallein Details über den Zusammenhang zwischen dem wirtschaftlichen Aufstieg Salzburgs und dem Weißen Gold erfahren, heißt es: „Bitte warm anziehen!“

In weißer Montur geht es per Grubenhunt – einer Bahn – tief ins Innere des Berges. Bei ganzjährig frischen Temperaturen von rund zehn Grad Celsius erschließt sich Besuchern eine faszinierende Welt der Sagen und Mythen, aber auch der Anstrengungen und Entbehrungen. Schon im Mittelalter zogen die glitzernden Salzkristalle in der Tiefe die Menschen an – und sie strebten danach, sie zu sehen und zu gewinnen.



© Salzwelten Salzburg

Erlebnis im Berg

Der Bergwerksführer erklärt die Welt unter Tage – wie es im Bergbau heißt – auf anschauliche Weise: An diesem Ort wurde bereits 400 v. Chr. Salz abgebaut, und die Kelten schlugen mit bloßer Menschenkraft kilometerlange Stollenlabyrinth in den Berg. Was damals ein gefährliches und anstrengendes Unterfangen war, ist heute eine lustige Rutschpartie. Die nächste Etappe führt nämlich über zwei lange Bergmannsrutschen bis zum unterirdischen Salzsee. Eine multimediale Show aus Lichteffekten und stimmungsvollen Klängen lässt die Besucher in eine zauberhafte Welt eintauchen. Zu Fuß und mit einem Floß wird unterirdisch die ehemalige Grenze zu Deutschland überquert – ein einzigartiges Erlebnis im Berg für die ganze Familie.

Kelten.Erlebnis.Berg

Mehr über die Bedeutung des Salzes wird auch im Kelten.Erlebnis.Berg erzählt. Das Keltendorf SALINA, die neue Salz-Manufaktur und ein Themenspielplatz lassen sich am besten spielerisch mit der Salzwelten-APP inklusive virtueller Abenteuerspiele und AR-Funktion erkunden.



© Salzwelten Salzburg

Keltendorf SALINA: Alte Geschichte neu erzählt

Wie wohl ein Tag im Leben eines Kelten ausgesehen hat? Nach einem Besuch im Keltendorf SALINA lässt sich diese Frage beantworten, denn die Besucher reisen dort 2.500 Jahre in die Vergangenheit. Im rekonstruierten Keltendorf sind originale Repliken aus den Grabungen am Dürrnberg zu sehen. In Holzhäusern werden die Arbeits- und Lebensbedingungen der keltischen Bergmänner bis ins Mittelalter dargestellt. Zu den Prunkstücken der Ausstellung zählen eine 2.500 Jahre alte keltische Schnabelkanne und die Grabausstattung eines keltischen Stammesführers, der samt Streitwagen in einer hölzernen Kammer bestattet worden war. Für einen noch tieferen Einblick in die Welt der Kelten lohnt es sich, die Salzwelten-App am Smartphone zu installieren. Mithilfe der AR-Funktion wird keltischen Gegenständen Leben eingehaucht, und sie können in dreidimensionaler Optik bestaunt werden.

Einblicke in die Salzproduktion

In der Salz-Manufaktur am Dürrnberg, einem Ort, wo Althergebrachtes mit zeitgenössischem Können verwoben ist, entsteht aus der kostbaren Natursole das edle „Bad Ischler Salzart“. Durch kunstvolles Erhitzen und geschicktes Schöpfen von Hand formen die Pfannmeister pyramidenförmiges Salz, eine Delikatesse für herzhaftere, aber auch süße Speisen. Jeder Besuch in der Manufaktur wird zu einer Reise durch die Zeit und die Kunst der Salzgewinnung – eingebettet in der malerischen Kulisse des Salzburger Landes.

Tipp: Das handgeschöpfte Gourmetsalz eignet sich wunderbar als Mitbringsel für die Liebsten oder als Andenken an einen aufregenden Tag.



© TVB Abtenau, busybee

Eine Reise durch die Bergwelt: Der zauberhafte Salzburger Almsommer im Tennengau

Im Herzen des Tennengaus, eingerahmt von majestätischen Bergen, erwacht mit steigenden Temperaturen eine liebgewonnene Tradition zum Leben: der Salzburger Almsommer. Diese genussvolle Zeit ist geprägt von Aktivitäten und Erlebnissen in der unvergleichlichen Schönheit der Natur, umgeben vom sanften Klang der Kuhglocken und dem betörenden Duft von frischem Almheu.

Abenteuer und Naturerlebnisse im Tennengau

Mehr als 300 markierte Wanderwege durchziehen das Wanderparadies Tennengau und laden dazu ein, die atemberaubend schöne Landschaft zu erkunden und die Faszination der Berge hautnah zu erleben. Ob nun Naturfreunde zum ersten Mal ihre Wanderschuhe schnüren oder bereits geübte Bergsteiger sind – zwischen der almenreichen Osterhorngruppe im Norden und dem wildgezackten Gosaukamm sowie dem Karstmassiv des Tennengebirges im Süden finden Alpinfreunde immer die passende Route. Für jene, die sich gerne am Weitwandern

probieren möchten, empfiehlt sich der SalzAlpen-Steig mit 18 Etappen, wobei sechs davon durch den Tennengau führen. Fünf zusätzliche SalzAlpenTouren versprechen neben der Hauptroute noch weitere Wanderfreuden.

Radsportbegeisterte wählen aus vielfältigen Biketouren für jeden Anspruch. Sobald die ideale Route gefunden ist, beginnt das Abenteuer. Die Wege führen zu romantischen Naturschauplätzen, faszinierenden Museen und einzigartigen Genusspunkten. Mountainbike-Enthusiasten können sich auf mehr als 700 Kilometer beschilderte Mountainbike- und Gravelbike-Routen freuen – abenteuerliche Erlebnisse in malerischer Natur immer mit dabei.



Familienglück und Freudenfeuer: Unterhaltung für Groß und Klein

32 Top-Ausflugsziele in der Erlebniswelt Tennengau versprechen abwechslungsreiche Entdeckungen und unvergessliche Erlebnisse für die ganze Familie. Auf den Sommerrodelbahnen am Karkogel in Abtenau sowie am Zinkenkogel in Hallein – Bad Dürrnberg geht es rasant talwärts. Zu den kulturellen Highlights zählen das Keltenmuseum in Hallein, die Burg Golling und natürlich die Salzwelten Salzburg am Dürrnberg bei Hallein. Die jüngsten Ausflugsgäste erleben mit dem Keltenjungen Cleverix aufregende Sommertage. Bei der Cleverix-Rätseltour handelt es sich um eine abenteuerliche Rätsel-Rallye zu den 32 Ausflugszielen, wo es jeweils knifflige Fragen zu beantworten gibt. Wer die Fragen richtig beantwortet, darf sich auf eine kleine Belohnung von Cleverix freuen.

Erfrischung und Entspannung in idyllischer Umgebung

Für Erholungssuchende bieten die malerischen Naturseen, Flüsse und familienfreundlichen Freibäder des Tennengaus wohltuende Oasen der Entspannung. Wanderer und Radfahrer nutzen die Bademöglichkeiten, um sich eine ausgiebige Abkühlung zu gönnen. Die Heiltherme Bad Vigaun und das Aqua Salza Golling sorgen für Entspannung und Badevergnügen das ganze Jahr hindurch – ideal, um im Urlaub die Seele baumeln zu lassen.

Kulinarische Hochgenüsse: Tennengauer Genussmomente

Der Tennengau ist eine GenussRegion, wie sie im Buche steht. Spezielle GenussTouren ermöglichen aktiven Naturliebhabern, ihrer Leidenschaft fürs Wandern und Radeln nachzugehen und diese Aktivitäten mit kulinarischen Höhepunkten zu bereichern. Entlang der Routen befinden sich GenussLäden und GenussAlmen, die köstliche Tennengauer Schmankerl servieren. GenussWirtshäuser und Haubenrestaurants, verteilt im gesamten Tennengau, laden Gäste dazu ein, sich mit regionalen Gerichten verwöhnen zu lassen und die Reise durch die Bergwelt mit kulinarischem Hochgenuss zu krönen.



Goldener Übergang zum Salzburger Bauernherbst

Wenn sich der herrliche Almsommer dem Ende zu neigt, bereitet sich der Tennengau auf die nächste brauchtumsreiche Jahreszeit vor – den Bauernherbst. Diese stimmungsvolle Zeit ist geprägt von traditionellen Festen, reichhaltigen Ernteerträgen und herzhaften Schmankerln. Die goldene Herbstlandschaft, unterhaltsame Traditionsfeste und urige Märkte laden dazu ein, die regionalen Köstlichkeiten und das reiche kulturelle Erbe des Tennengaus zu entdecken und zu genießen. Der Bauernherbst im Tennengau verspricht unvergessliche Erlebnisse und Momente voller Gemütlichkeit und Genuss, die den Sommerausklang perfekt abrunden.





HeuART im Lammertal: die Kunst, Heu zum Leben zu erwecken

Wenn Ende August festlich geschmückte Wägen durch den Tennengau ziehen, bestückt mit humorvollen wie traditionellen Figuren aus Heu, dann ist es wieder soweit: Das Lammertaler HeuART-Fest lädt zum Umzug ein.

Was im Jahr 2000 als kleine regionale Veranstaltung begann, hat sich mittlerweile zum weltweit größten Umzug dieser Art entwickelt. Begleitet werden die Heukunstwerke auf den prächtig geschmückten Wägen von Musikkapellen, Schnalzern und Trachtlern aus dem Ort. Kinderaugen beginnen zu leuchten, wenn Reiter mit ihren Noriker- und Haflingerpferde aufmarschieren – und die Erwachsenen bewundern die Oldtimer-Traktoren, die den Festzug anführen. Auf das althergebrachte Tennengauer Brauchtum stolz zu sein, ist gerechtfertigt, denn die Zahlen sprechen für sich: Jahr für Jahr lockt das HeuART-Fest tausende Besucher aus ganz Europa ins Lammertal. Der Salzburger Bauernherbst zeigt sich dort mit einzigartiger Heukunst und herzhaften Schmankerln von seiner sonnigsten Seite.

Liebevolle Handarbeit bis ins kleinste Detail

Ob fröhliche Märchenfigur, traditionelle Madonna oder Nachbildungen aktueller Themen aus Sport, Natur und Kultur – alle HeuART-Figuren haben eines gemeinsam: Sie werden in liebevoller Handarbeit gefertigt. Eigentlich beginnt der Weg des Heus von der Wiese auf die Festwägen mit der Ernte. Im Frühsommer, nachdem die Wiesen rund um das Lammertal gemäht wurden, müssen die frischen Gräser zunächst einmal ruhen, um zu trocknen. Erst wenn das Gras völlig frei von Feuchtigkeit ist, darf es Heu genannt werden. Dann ist auch der richtige Zeitpunkt gekommen, um es als natürliches Arbeitsmaterial für die spektakulären Skulpturen zu verwenden. Zeichnungen, Skizzen und Pläne werden erstellt, die als Vorlage dienen und die Arbeit erleichtern. Schicht für Schicht entstehen auf Drahtgerüsten einzigartige Heufiguren. Am Ende sind es sorgfältig abgestimmte Details, die dem Heu tatsächlich Leben einhauchen.



© B. Moser

Ein kleiner Apfel als Nasenspitze da und Kopfschmuck aus Blumenketten dort – bis zur letzten Minute wird an den festlichen Umzugswägen samt Heufiguren gearbeitet, um ihnen das i-Tüpfel aufzusetzen. Schließlich wird am Ende des Tages die prachtvollste Heufigur feierlich prämiert.

Tennengauer Tradition zwischen Kunst und Genuss

Der Blick der Besucher fällt zwischen den Wägen auch auf das Marktgeschehen. Längst vergessene Handwerkskunst wie das Schindelnmachen und Korbflechten sowie Schmankerl für die schmackhafte Jause finden sich an den vielfältigen Ständen. Besonders beliebt ist der Tennengauer Almkäse aus der Region. Köstlichkeiten aus der Gegend und von heimischen Bauern verlocken zum Probieren. Das HeuART-Fest ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Highlight zum sich Sattsehen.

TIPP: Die schönsten Figuren vergangener HeuART-Feste können am Heufigurenweg in Annaberg-Lungötz bewundert werden. Ausgewählte Kunstwerke aus Heu und lustige Spielstationen bieten abenteuerliche Erlebnisse für Groß und Klein.

Das Geheimnis hinter den Heufiguren

Die Vorbereitungen für die Figuren beginnen frühzeitig im Jahr, typischerweise im April oder Mai. Der erste Schritt ist die Kontaktaufnahme mit Künstlergruppen und potenziellen Sponsoren. Diese Vorlaufzeit ist entscheidend, um den Umzug und die Gestaltung der Festwagen sorgfältig zu planen.

Beim Bau einer Heufigur fallen mehrere Arbeitsschritte an. Zunächst finden Abstimmungen mit unterschiedlichen Sponsoren statt. Das können Vereine oder regionale Unternehmen sein. Im Erstgespräch wird festgelegt, welche Figur am besten zu den individuellen Vorstellungen passen könnte. Sobald eine Idee gefunden ist, beginnt der Bau des Gerüsts entweder aus Holz oder Eisen, je nach Größe und Anforderungen der Figur-Architektur. Dieser Schritt ist besonders wichtig, da korrekte Proportionen von Anfang an entscheidend und schwer nachträglich anzupassen sind.

Für die Ausgestaltung der Figuren werden diverse Techniken angewendet. Eine schnelle und zugleich kreative Methode ist das Wickeln mit Draht. Alternativ können die Figuren auch aus kleinen Heubüscheln geformt oder mit Heuschnipseln verziert werden. Die Arbeitszeit variiert je nach Größe und Komplexität der Figur und kann zwischen 100 und 600 Stunden liegen.

Eine besonders sehenswerte HeuART-Figur bisher war die „Arche Noah“ mit kreativen Heutieren, die in Zusammenarbeit mit der Schnalzergruppe Abtenau gestaltet wurde. Diese Figur war besonders aufwendig und detailreich und hat etwa 600 Stunden Arbeitszeit in Anspruch genommen.



Adventzauber im Tennengau



Der Adventzauber im Tennengau lädt zur vorweihnachtlichen Besinnung in einem Ambiente, wo Brauchtum lebendig ist. In der malerischen Region des Salzburger Landes hat die Melodie des weltberühmten Weihnachtsliedes „Stille Nacht, heilige Nacht“ seinen Ursprung, und jährlich zur Adventszeit öffnet sich ein Tor zu magischen Momenten und gelebten Traditionen. Wenn sich das Jahr seinem Ende zu neigt, beginnt eine zauberhafte Winterzeit, die Einheimische und Besucher gleichermaßen feiern.

Besinnliche Zeit auf den regionalen Adventmärkten

Die idyllischen Adventmärkte in den Tennengauer Gemeinden laden mit handgefertigten Kunstwerken und kulinarischen Köstlichkeiten wie Maroni und wärmendem Punsch zum Verweilen ein. Ob in Abtenau, Adnet, Annaberg-Lungötz,

Bad Vigaun, Golling an der Salzach, Hallein – Bad Dürrnberg, Krispl-Gaissau, Kuchl, Oberalm, Puch bei Hallein, Rußbach am Pass Gschütt, St. Koloman, Scheffau oder St. Martin am Tennengebirge: Jeder Markt ist seit jeher mehr als nur Ort des Handels. Adventmärkte sind gesellschaftliche Treffpunkte, wo Besucher in die Bräuche und Traditionen des Tennengaus eintauchen können.



© Adventmarkt Russbach



© B. Moser



© Adventmarkt Russbach

Genuss-Tipp: Im Tennengau gehört das Kletzenbrot zum Advent wie das Christkind zu Weihnachten. Wer einen Adventmarkt besucht und die süße Köstlichkeit entdeckt, sollte sich unbedingt ein Stück gönnen. Aber aufgepasst: Das traditionelle Adventgebäck ist enorm verführerisch.

Erlebnisreiche Begegnungen in der Adventszeit

Von Krampusläufen, wo schaurig-schöne Masken die alten Mythen der Region zum Leben erwecken, bis hin zu besinnlichem Adventsingen und einzigartigen Krippenausstellungen: Der Tennengau bietet eine Vielzahl von Erlebnissen, die das Herz

erwärmen. Ein besonderes Highlight ist ein Besuch des Stille-Nacht-Museums in Hallein – ideal kombinierbar mit einem Abstecher zum Adventmarkt. Ausflugs Gäste erhalten dort Einblicke in das Leben von Franz Xaver Gruber, dem Komponisten des Liedes „Stille Nacht, heilige Nacht“. Im Museum sind Instrumente und Originaldokumente zu sehen, die direkt mit der Geschichte des Liedes verbunden sind.

Advent, Advent – ein Lichtlein brennt

Der Advent im Tennengau ist eine Zeit, wo Vergangenheit und Gegenwart sich zu einem traditionell-stimmungsvollen Ambiente vermischen. Die Dunkelheit der Wintertage wird durch den Glanz der Adventlichter erhellt, und die Orte der Region sind von Stille und feierlicher Erwartung erfüllt. Besucher werden dazu eingeladen, innezuhalten und die wahren Werte der Weihnachtszeit zu erleben und beim Advent im Tennengau zu feiern – Frieden, Freude und Gemeinschaft.



© Stille Nacht Museum Hallein/Jürgen Grünwald

Auf den Spuren des Liedes „Stille Nacht! Heilige Nacht!“

Jeder kennt es. Jeder singt es einmal im Jahr. Ob auf Deutsch, Englisch oder Polnisch. Es wurde sogar zum immateriellen Kulturerbe Österreichs erklärt. Und doch wissen nur wenige, dass das berühmteste Weihnachtslied der Welt seinen Ursprung in Salzburg hat, und auch Hallein eine besondere Rolle spielt.

Seit seiner Entstehung hat die Geschichte des Liedes „Stille Nacht! Heilige Nacht!“ einen spannenden Lauf genommen. Heute wird das Lied in über 300 Sprachen gesungen. Die berühmte Komposition zählt sogar zum immateriellen Kulturerbe Österreichs.

Doch zurück in die Vergangenheit: Der Pfarrer Joseph Mohr schrieb im Jahr 1816 die berühmten Textzeilen nieder. Zwei Jahre später verfasste der Lehrer Franz Xaver Gruber die Melodie dazu. Text und Klang des Liedes sind vielen Menschen weltweit bekannt – aber weniger geläufig ist den meisten, dass es in Hallein ein Stille Nacht Museum gibt.

Im sogenannten Mesnerhaus gegenüber der Stadtpfarrkirche in Hallein wird die Entstehung

des weltberühmten Liedes erlebbar: Im zweiten Stock befinden sich jene Räume, in denen der Komponist von 1835 bis zu seinem Tod 1863 lebte. In den jetzigen Ausstellungsräumlichkeiten können Originalinstrumente – wie die Gitarre von Joseph Mohr, auf der das Lied erstmals gespielt wurde – bewundert werden. Viele Gegenstände und Originalmöbel aus dem Nachlass Grubers sind ebenfalls zu besichtigen. Und: Sogar die Originalnoten sind im Halleiner Museum ausgestellt – ein kulturhistorisch wertvolles Ausflugsziel.

Wissenswert: Vor dem Museum, wo früher der Friedhof war, befindet sich heute noch das Grab von Franz Xaver Gruber. Jedes Jahr am 24. Dezember wird dort um 17:00 Uhr gesungen – und jeder kann mitsingen.



© Stille Nacht Museum, Coen-Kossmann

Ein stiller Siegeszug um die Welt

Gruber war Lehrer, wollte aber immer Musiker sein. Nach Hallein verschlug es ihn, weil er eine Stelle als Chorregent der Stadtpfarre und Organist fand. Somit hatte er für die geistliche Musik zu sorgen und war am Ziel seiner Träume. Als er 1818 die Melodie zum Text, den Joseph Mohr verfasst hatte, komponierte, ahnte er nicht, welchen Siegeszug das Lied antreten würde. Mittlerweile wird es in über 300 Sprachen auf dem gesamten Erdball gesungen. Der Text thematisiert den Wunsch der Menschen nach allumfassendem Frieden, und das Lied wird von Generation zu Generation konfessions- und nationenübergreifend weitergegeben. Neben Hallein spielen noch die Orte Arnsdorf, Mariapfarr, Oberndorf, Wagrain und Salzburg jeweils eine wichtige Rolle in der Geschichte von „Stille Nacht! Heilige Nacht!“

Vorweihnachtszeit im Stille Nacht Museum Hallein

Der Veranstaltungskalender des Museums ist das ganze Jahr über mit einer Vielzahl von Workshops, bezaubernden Theatervorstellungen und faszinierenden Führungen gefüllt. Doch in der Vorweihnachtszeit ist das Warten auf das Christkind in diesem einzigartigen Ambiente besonders genussvoll – umgeben von den Klängen und Düften des festlichen Brauchtums.

Tipp: Ein Adventmarktbesuch lässt sich wunderbar mit einer Erkundungstour im Stille Nacht Museum kombinieren – für zauberhafte Erlebnisse in Hallein.



© Keltenmuseum Hallein, Stiefler

Gästeservice Tennengau

Mauttorpromenade 8

5400 Hallein

T +43 (0) 6245 700 50 30

F +43 (0) 6245 700 50 70

E info@tennengau.com

H www.tennengau.com



Impressum

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich:

Gästeservice Tennengau, Mauttorpromenade 8, A-5400 Hallein,
+43 (0) 6245 70050, info@tennengau.com

Layout: Erdgeschoss GmbH;

Text: Punkt & Komma GmbH/valantic Austria GmbH;

Gestaltung & Druck: Druckerei Schönleitner, 5431 Kuchl;

Fotos: Gästeservice Tennengau, Bernhard R. Moser, Creating Click,

Joerg Lehmann, Michael Grössinger, [shutterstock.com/Mallinka1](https://www.shutterstock.com/Mallinka1),

Achim Meurer, Netzwerk Kulinarik wildbild.at, Ausflugsziele Tennengau,

Produzenten & Protagonisten, SalzAlpenSteig, Salzwelten Salzburg,

Christian Schartner, TVB Abtenau, busybee, TVB Kuchl, Adventmarkt

Russbach, Stille Nacht Museum/Jürgen Grünwald/Stiefer/Coen-Kossmann

Die verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich –
sofern nicht anders kenntlich gemacht – auf alle Geschlechter.

Vorbehaltlich Änderungen, Irrtümer und Druckfehler.

Stand September 2024.

