

## Wo Gaumenfreuden locken

**Von Hochgenuss zu Hochgenuss sind Bergsportler in der Region Schladming-Dachstein unterwegs. Unter dem Motto „Almkulinarik by Richard Rauch“ tischen 14 Hütten den ganzen Sommer hindurch einfallsreiche Köstlichkeiten auf, die sie gemeinsam mit dem steirischen Haubenkoch kreiert haben. Wo immer es möglich ist, stammen die Zutaten aus der nahen Umgebung. Wer rund um Dachstein, Schladminger Tauern und Grimming unterwegs ist, sollte jedoch unbedingt auch Steirerkrapfen und Steirerkas probieren.**

Mit malerischen Bergseen, ruhigen Tälern und aussichtsreichen Gipfeln ist die Tourismusregion Schladming-Dachstein reich bestückt. Doch für die Wahl der Wanderroute gibt es ein weiteres Selektionskriterium: 14 exquisite Speisen, serviert auf 14 verschiedenen Almhütten. Die Wander-Speisekarte liest sich höchst vielversprechend. Von geräuchertem Saiblingstatar über Spießchen vom Freilandschwein, Gemüse-Chili bis hin zum Zitronenmelissentörtchen spannt sich der verführerische Bogen. Für jede Speise verwenden die Köche mindestens eine regionale Zutat, oftmals stammt sie aus dem eigenen Garten, aus der Natur oder aus eigener Erzeugung. Die 14 Gerichte sind in Zusammenarbeit mit dem steirischen Haubenkoch Richard Rauch, ausgezeichnet mit vier Gault-Millau-Hauben, entstanden. Über den Kochkünstler und Fernsehkoch schreibt Gault-Millau: „Seine Kombinationen sind ebenso überraschend wie stimmig“.

Mehr über „Almkulinarik by Richard Rauch“, die beteiligten Almhütten und Gerichte finden sich auf [www.schladming-dachstein.at/almkulinarik](http://www.schladming-dachstein.at/almkulinarik)

### Evangelische oder katholische Krapfen?

Ob auf den Almhütten oder in den Wirtshäusern im Tal: „Steirerkrapfen“ finden sich auf vielen Speisekarten. Mit der herausgebackenen Köstlichkeit, wahlweise von Deftigem wie Sauerkraut oder Süßem wie Marmelade begleitet, ist ein Stück Regionalgeschichte verbunden. In Ramsau am Dachstein, seit dem 18. Jahrhundert überwiegend evangelisch, spricht man von „evangelischen Krapfen“ und bereitet sie aus Weizenmehl zu. Im Ennstal hingegen speist man „katholische Krapfen“, zubereitet aus Roggenmehl. Denn in den Tallagen wuchs und wächst Roggen besser als Weizen.

### Schnittfester oder bröseliger Steirerkas?

Regionale Unterschiede gibt es auch beim Steirerkas, der aus gereiftem Magertopfen hergestellt und mit Gewürzen verfeinert wird. Während der Steirerkas in manchen Gegenden der Steiermark als schnittfester Kochkäse auf den Tisch kommt, speist man in der Tourismusregion Schladming-Dachstein vorwiegend den bröseligen „Ennstaler Steirerkas“. Er ist sogar im österreichischen Register der Traditionellen Lebensmittel eingetragen und ein Leitprodukt der Genussregionen Österreichs.

### Schladminger Bier und Dachstein-Brände

Wer auch bei Getränken Wert auf Regionalität legt und gerne Bier trinkt, sollte die Spezialitäten der Brauerei Schladminger probieren. Wie und wo das Bier entsteht, erfährt man bei Führungen. Hochprozentiges hingegen erzeugt das Mandlberggut nahe Schladming. Es ist die einzige Manufaktur in Österreich mit zwei Brennereien: In der Dachstein-Destilliererie entstehen Whisky und Schnäpse. Destillate, aber auch Pflegeprodukte und Schokolade, werden in der

Latschen- und Zirbenkieferbrennerei erzeugt. Was Familie Warter alles herstellt und auf welche Weise, erfährt man bei Führungen oder bei Besuchen im Shop vor Ort.

#### **Aktuell**

- Seit 29. Mai fahren die meisten **Bergbahnen**. Ab Ende Juni/Anfang Juli werden alle Bergbahnen in Betrieb sein. Ebenfalls seit 29. Mai ist die Buslinie Tälerverkehr im Einsatz.
- Aktuelle Informationen finden sich auf [www.schladming-dachstein.at/bergsommer](http://www.schladming-dachstein.at/bergsommer)

#### **Gut zu wissen**

- Die Region Schladming-Dachstein umfasst **sieben Urlaubszentren**: Schladming, Ramsau am Dachstein, Haus-Aich-Gössenberg, Gröbminger Land, Öblarn-Niederöblarn sowie den Naturpark Sölktäler und Grimming-Donnersbachtal.
- Um sorgenfrei Urlaube buchen zu können, bieten zahlreiche Betriebe unter dem Motto „**Sorglos urlauben**“ bei einer online Buchung über [www.schladming-dachstein.at](http://www.schladming-dachstein.at) eine kostenlose Stornierung oder Umbuchung bis 8 Tage oder kürzer vor Anreise an. Diese Aktion gilt für Buchungen bis 30. November 2020.

#### **Kontakt & Information**

Schladming-Dachstein Tourismusmarketing

E-Mail: [info@schladming-dachstein.at](mailto:info@schladming-dachstein.at)

Web: [www.schladming-dachstein.at](http://www.schladming-dachstein.at)

Telefon: +43 3687 23310

#### **Für Medienanfragen:**

Mag. FH Mathias Schattleitner, [presse@schladming-dachstein.at](mailto:presse@schladming-dachstein.at), T +43 664 102 05 72