



## Rauriser Eigenbrötler, Kräuterhexen und Schnapsbrenner

**Speck, Kas, Bauernbrot, Kräutertee, Bauernkrapfen und Honiglempen: Im Raurisertal schmeckt der Urlaub nach reiner Natur. Die Menschen in einem der ursprünglichsten Hochtäler der Alpen legen großen Wert drauf, dass ihre (Küchen)Traditionen und altes Handwerk nicht verloren gehen.**

Durch das enge **Rauriser Seidlwinkeltal** verläuft der **historische Saumpfad über das Hochtal**. Er wurde von Händlern jahrhundertlang als **Transportroute auf die Alpensüdseite** genutzt. Ihre Pferde, Esel oder Ochsen hatten vor allem **Salz und Wein** geladen. Das **Rauriser Tauernhaus** am Talschluss besaß bereits 1491 das Schankrecht und wartete den Säumern mit einer Stärkung auf. Das **500 Jahre alte Schutzhaus** zählt zu den letzten bestehenden Tauernhäusern, in der geschwärzten Almstube spürt man förmlich die Geschichte. Bis heute ist sie eine beliebte Raststation für Wanderer. Diese finden im Raurisertal insgesamt **30 bewirtschaftete Almhütten, Berggasthöfe und Jausenstationen**. Jede tischt eine andere Spezialität auf, frische **Almbutter und Käse, Speck** aus der eigenen Landwirtschaft, **Brettljausen oder Krapfen**. Mit den Sennern verbringen hunderte **Rinder, Schafe und Ziegen**, aber auch **Pferde** die Sommerweidezeit im goldenen Licht der Berge.

### **Frisch aus dem Ofen und dem Kräutergarten**

Auf der **Kalchkendlalm** in Bucheben ist die „**Eigenbrötlerin**“ Roswitha Huber am Werken. Ihr gemauerter **Brotbackofen** ist einer von 20 in Rauris. In der „Schule am Berg“ der pensionierten Lehrerin wird das Brotbacken leicht erlernbar. Dass gegen alles ein Kraut gewachsen ist, kann man im Hofladen des **Heustadlhofes** erfahren. Dort mischt die **Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogin Margot Langreiter** ihre **Mixturen, Auszüge, Salben und Tees**. Wer mit ihr auf eine Kräuterwanderung geht, kann sich viele gute Tipps mit nach Hause nehmen. Rund **15 Bauernhöfe** im Raurisertal verkaufen „ab Hof“ selbstgemachte **Milchprodukte, Butter, Käse, Speck, Lamm- und Rindfleisch** sowie **Marmeladen**



und viele weitere typische Pinzgauer Schmankerl. **32 Rauriser Imker** bieten in ihren Hofläden die verschiedensten **Sorten von Gebirgshonig** an – auch in Bio-Qualität. Seit jeher „scharf“ sind die Rauriser aufs **Schnapsbrennen** – entsprechend lang ist auch die Liste an Schnapssorten. Wer einfach einmal „querverkosten“ möchte, sollte im Juli und August den wöchentlichen **Schmankerlmarkt im Voglmaierpark** nicht verpassen. Die besten Rezepte zum Nachkochen enthält das **Rauriser Schmankerlkochbuch**, darunter Fleischkrapfen, Kaspressknödel, Bauernkrapfen oder die köstlichen **Honiglempen**. Diese Pflichtlektüre für Liebhaber der traditionellen Pingauer Küche gibt es im Büro des Tourismusverbandes. **[www.raurisertal.at](http://www.raurisertal.at)**

2.687 Zeichen  
**Abdruck honorarfrei,  
Belegexemplar erbeten!**

**Weitere Informationen:**  
Tourismusverband Rauris  
A-5661 Rauris, Sportstraße 2  
Tel.: +43 6544 20022, Fax: +43 6544 20022 6030  
E-Mail: [info@raurisertal.at](mailto:info@raurisertal.at)  
[www.raurisertal.at](http://www.raurisertal.at)

Media Kommunikationsservice GmbH  
PR-Agentur für Tourismus  
A-5020 Salzburg, Bergstraße 11  
Tel.: +43/(0)662/87 53 68-127  
Fax: +43/(0)662/87 95 18-5  
[www.mk-salzburg.at](http://www.mk-salzburg.at)  
E-Mail: [office@mk-salzburg.at](mailto:office@mk-salzburg.at)