

BEST OF WANDERN

Wanderurlaub – Ausrüstung inklusive



www.best-of-wandern.de



»11 X BEST OF WANDERN«

Ausgezeichnete Naturlandschaften mit besonderen Originalen im Portrait

»WANDERE DICH REICH«

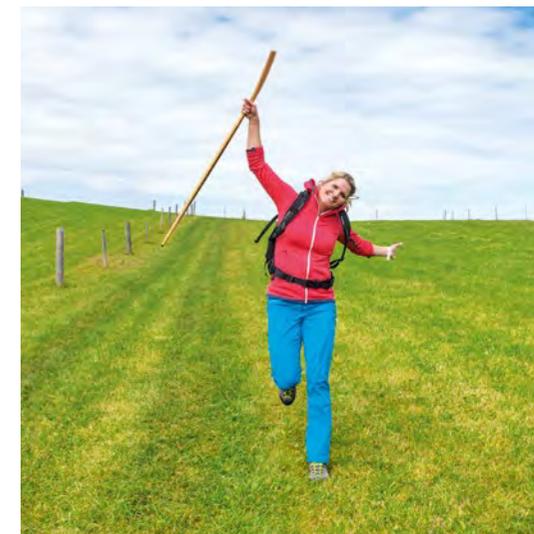
Mit dem neuen Stempelpass viele BoW-Regionen erwandern und dabei gewinnen



Abendstimmung in der Rheinschlucht, Region Surselva

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ausgezeichnete Naturlandschaften und zauberhafte Wanderwege in Berg und Tal, das zeichnet Best of Wandern aus. BoW ist ein Verbund von elf Wanderregionen in Europa und bietet Wandergenuss fernab von Massentourismus und Hektik in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und der Schweiz. Seit mittlerweile 13 Jahren begeistert die Erlebniskooperation Wanderer in Europa. Das Besondere an dem Service: In den Testcentern der Partnerregionen kann man Equipment führender Outdoor-Hersteller kostenlos leihen und bei seinen Touren ausprobieren.



die meisten der aktuell elf BoW-Regionen besucht und bewandert hat. Schon ab drei besuchten Regionen gibt es wanderbare Preise – vom Trekkingschirm bis zum Überrock!

Alle Informationen zu Aktion und Preisen gibt es auf den Seiten 30-31 in der Mitte des Magazins. Dort ist auch ein Stempelpass-Exemplar für Sie eingelegt.

Weitere Details zu jeweils verfügbaren Produkten, Kontakte der Testcenter, Tourentipps sowie ausgezeichnete Naturlandschaften mit besonderen Originalen im Portrait folgen auf den kommenden Seiten.

HOCHWERTIGES EQUIPMENT FÜRS WANDERN

Wer Wanderschuhe, Rucksäcke und Kindertragen, Outdoorferngläser, Trekkingschirme, Trekkingschirme, Wanderjacken, GPS-Geräte, Spikes, Outdoor-Minirock oder Schneeschuhe testen will, kann dieses Angebot in der Regel für einen Tag vor Ort kostenfrei nutzen. Da das Equipment nur in begrenzter Stückzahl vorhanden ist, empfiehlt sich eine telefonische Vorab-Reservierung. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr über das Leihequipment. Neben diesem einmaligen Service bietet Best of Wandern jährlich eine besondere Aktion für Wanderer:

»WANDERE DICH REICH« – mit dem neuen Stempelpass viele BoW-Regionen erwandern und gewinnen. Zum Start in die neue Saison legt Best of Wandern noch den BoW Award drauf: Diesen holt, wer bis Ende 2021

INHALTSVERZEICHNIS

Best of Wandern-Erlebniskooperation	2 – 3
Wander-Equipment zum Testen	4 – 5
Starke Kooperationen	6 – 7
Hochwertige Wanderausrüstung leihen	8 – 10
BoW-Regionen über DERTOOUR buchbar	11
»Wandere Dich reich« - mit dem neuen Stempelpass wandern und gewinnen	30 – 31

DIE EUROPÄISCHE WANDERKOOPERATION

Osttirol	14 – 17
Bad Peterstal-Griesbach	18 – 21
Surselva in Graubünden	22 – 25
Räuberland im Spessart	26 – 29
Naturpark Ammergauer Alpen	32 – 35
Frankenwald	36 – 39
Region Ostbelgien	40 – 43
Nationalpark Höhe Tauern in Kärnten	44 – 47
Region Müllerthal	48 – 51
Dachstein Salzkammergut	52 – 55
Donaubergland	56 – 59

IMPRESSUM

REALISATION/REDAKTION
Best of Wandern, Verena Weiße,
Leitung und Markeninhaberin,
Erpelerstraße 45, D-50939 Köln,
Telefon: +49(0)221 2824406,
E-Mail: info@best-of-wandern.de

TEXTE

Thomas Bichler, Caroline Opp, Verena Weiße

FOTOS Best of Wandern, sofern nicht anders angegeben

KARTOGRAFIE Christian Schlag

GESAMTAUFLAGE 35.000 Exemplare

Der Rohstoff zur Herstellung des Papiers stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und ist nach den Regeln des Forest Stewardship Council (FSC®) zertifiziert.





Wander-Equipment zum Testen

HOCHWERTIGE AUSTRÜSTUNG FÜRS WANDERN

Wer Wanderschuhe, Rucksäcke und Kindertragen, Outdoorferngläser, Trekkingstöcke, Trekkingschirme, Wanderjacken, GPS-Geräte, Spikes, Outdoor-Minirock oder Schneeschuhe testen will, kann dieses Angebot in der Regel für einen Tag vor Ort kostenfrei nutzen. Da das Equipment nur in begrenzter Stückzahl vorhanden ist, empfiehlt sich eine telefonische Vorab-Reservierung. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr über das Leiheequipment und die Köpfe dahinter.

www.best-of-wandern.de/wanderausrüstung-leihen



Engagiert für den Wanderstab Gemse der Lebenshilfe Detmold: Martin Hausmann



»Die Teststationen mit hochwertigen Produkten sind der Erfolg von Best of Wandern. Wir freuen uns, dass wir unseren Teil dazu beitragen können.«
Tina Jauch (re.) vom Sponsoring des Familienunternehmens VAUDE und BoW-Chefin Verena Weiße

Starke Kooperationen

Die erfinderischen Köpfe hinter dem modernen Wander-Equipment aus den Best of Wandern-Testcentern



»Seit vielen Jahren ist BoW eine tolle Kooperation für uns. Wir freuen uns auf viele weitere erfolgreiche Jahre. Das bezieht sich auf BoW, aber auch auf mehr als 80 Jahre Erfahrung im Schuhhandwerk.«

Wolfgang Büche ist der Mann fürs Marketing bei Scarpa Deutschland und Benelux.



»Ein sinnvoller Verbund von beliebten Wanderregionen macht heute mehr denn je einen Sinn – frei nach dem Motto: Nur gemeinsam ist man stark!«

Marktführer in Europa:
Euroschild mit Geschäftsführer Felix Göbel.



Cooler Ausrüstung für Berg und Tal.



Koch alpin-Geschäftsführer Werner Koch zieht die Fäden für den Exklusiv-Vertrieb der snowline-Spikes und Tubbs-Schneeschuhe aus Mils in Tirol.



»Schön, dass Abenteurer durch die Partnerschaft mit BoW die Chance haben unsere TAHUNA Navis kostenfrei zu testen und sich selbst vom perfekten Outdoor-Begleiter überzeugen können. Sowohl für alle Draufgänger als auch für uns ist das eine tolle Möglichkeit.«

Gina Horváth, TAHUNA Brand Marketing (r.), zusammen mit Brand Manager Matthias Arnold und Vendor Manager Olena Ayari.

Hochwertiges Wander-Equipment

Folgende Ausrüstung kann in den Testcentern vor Ort kostenfrei für einen Tag ausgeliehen und ausprobiert werden: www.best-of-wandern.de/wanderausruestung-leihen

NACHHALTIG PRODUZIERTE UND MODERNE

OUTDOORJACKEN VON VAUDE

Simony, Kofel und Furnas (UVP 200,-€) heißen die Green-Shape Modelle unseres Jackenpartners VAUDE, die Sie in den Testcentern ausleihen und auf Tour testen können. Die Jacken sind wasserdicht, winddicht und atmungsaktiv sowie nachhaltig hergestellt. Als nachhaltig innovativer Outdoor-Ausrüster übernimmt VAUDE Verantwortung für Mensch und Natur und setzt dabei weltweite Standards. Seit 2001 arbeitet das Unternehmen mit dem



strengen Umweltstandard bluesign, der die gesamte textile Wertschöpfungskette kontrolliert. Mit dem VAUDE Green Shape-Label werden Produkte gekennzeichnet, die besonders umweltfreundlich und fair hergestellt werden. VAUDE befindet sich zu 100% in Familienbesitz und beschäftigt am Firmensitz in Tettang rund 500 Mitarbeiter.

RUCKSÄCKE UND KINDERTRAGEN

Alle Produkte erfüllen höchste Umweltstandards. Für unsere Testcenter stellt VAUDE gleich fünf unterschiedliche Rucksackmodelle und eine Kindertrage zur Verfügung: Damit der Nachwuchs bis ca. zwei Jahre sicher und entspannt mit auf Tour kann.



»Der grüne Knopf nimmt Konsumenten beim Einkauf an die Hand und macht ökologisch und fair produzierte Produkte leicht erkennbar.«



VAUDE erhält das staatliche Siegel für verantwortungsbewussten Einkauf für über 90 Prozent seiner Bekleidungsprodukte. nachhaltigkeitsbericht.vaude.com



TUBBS SCHNEESCHUHE

Fast schwerelos durch die Winterlandschaft ziehen – mit Tubbs Schneeschuhen – für Frauen, Männer und Kinder. Spezielle Schuhe sind nicht erforderlich, ein guter winterfester Wanderstiefel ist völlig ausreichend.



SWING BACKPACK

Der ideale Rucksack-Regenschirm – Ultraleichter und zugleich extrem stabiler Trekking-schirm mit nach hinten verlängertem Dach; Vorteil: Kein Regen zwischen Rücken und Rucksack. Beim Schließen des Schirms fährt das verlängerte Dach automatisch nach innen. Euroschirm verzichtet auch bei diesem innovativen Modell weitestgehend auf Metallteile, um die Gefahr eines Blitzschlages zu minimieren.

In Kürze in den Testcentern: Zusätzlich zu den anderen Modellen von Euroschirm kann der Swing Backpack in den zwölf BoW-Testcentern ausgeliehen werden.



TAHUNA TEASI ONE4

Nie wieder orientierungslos! Das leicht zu bedienende Outdoor-Navigationsgerät bietet genau die richtige Kombination aus präziser Navigation und perfektem Trainingspartner. Denn es ist nicht nur Navi, sondern liefert auch wertvolle Trainingsdaten wie Streckenverlauf, Entfernung, Geschwindigkeit, Steigung, Höhenmeter und Kalorienverbrauch. Mit integriertem 3D-Kompass für beste Orientierung und Bluetooth® 4.0 zur Anbindung von externen Sensoren ist das TAHUNA TEASI ONE4 der perfekte Begleiter zum Wandern!



»Gemeinsam mit BoW erreichen wir viele naturbegeisterte Menschen und faszinieren auch die Jüngsten für die Details der Natur.«

Petra Kregelius-Schmidt
(ZEISS Marketing Manager
Segment Nature)



WARMINI

Ein neues Produkt für Frauen, die oft an Po, Oberschenkeln oder am Rücken frieren. Ziehen Sie einen Warmini über und spüren Sie sofort die Wärme. Der warme Überrock wird aus hochwertigem Fleece oder Softshell in Deutschland gefertigt. Sportlich, feminin und universell einsetzbar.

ZEISS FERNGLÄSER

Der Blick fürs Detail und die Kraft und Schönheit der Natur fasziniert immer wieder aufs Neue. Viel näher »dran« ist man mit einem Fernglas der Marke ZEISS. Ob Berggämse am Nachbar-gipfel, Feldhase im Gras oder Mäusubussard im Rundflug – mit diesen Outdoor-Ferngläsern entgeht Ihnen zukünftig nichts mehr.



SCARPA WANDERSCHUHE

Die komfortablen Allrounder eignen sich sowohl für Mittelgebirgstouren als auch für eine Bergwanderung. Die Schaftkonstruktion aus Cordura und Suede-Leder ist nicht nur leicht und robust, sondern schützt und stützt den Fuß perfekt. Dank Goretex Membran ist auch ein Einsatz bei Regenwetter kein Problem.

TREKKINGSTÖCKE VON BLACK DIAMOND

Die Modelle Trail und Woman's Trail überzeugen durch ihr Flick-Lock-Einstellungssystem zum Verändern der Stocklänge und einen rundum gepolsterten Griff.



WANDERSTAB GEMSE

Die besondere Form des Wanderstabes besteht aus einer Verbundkonstruktion aus Holz und Zellkautschuk. Sie macht die Gemse nicht nur außergewöhnlich leicht (etwa 300 g), sondern auch extrem stabil und flexibel. Der ergonomische Griff bietet bei unterschiedlichen Griffpositionen einen einzigartigen Komfort. Der Wanderstab Gemse wird produziert von der Lebenshilfe Detmold e. V., einer Einrichtung für Menschen mit Behinderung.

Best of Wandern in 10.000 Reisebüros buchbar



DERTOUR

DER EXKLUSIVE BEST OF
WANDERN-REISEVERANSTALTER

Seit dem Jahr 2008 kooperiert Best of Wandern mit dem Reiseveranstalter DERTOUR und bietet maßgeschneiderte Wanderangebote im DERTOUR »Rad · Wandern · Outdoor« Katalog an. Die ausgesuchten Hotels der Best of Wandern-Regionen stehen für unvergessliche Naturerlebnisse, Gaumenfreuden und entspannte Wellness-Momente.

Na, Lust auf einen Kurz- oder auch längeren Urlaub bekommen? Alle Best of Wandern-Urlaubsangebote finden Sie in den DERTOUR Katalogen »Rad · Wandern · Outdoor«, »Familienurlaub ganz nah«, »Österreich · Schweiz« und »Deutschland« auf:
www.dertour.de und
www.best-of-wandern.de

outdooractive

HEIMAT ALLER OUTDOORBEGEISTERTEN

Ob Wandern, Radfahren oder Klettern – auf Europas größter Outdoorplattform findest Du alles für Dein nächstes Abenteuer!

Lass Dich jetzt von den Insider-Tipps der Community, den Top-Touren der Outdooractive Redaktion oder von professionellen Ausflugsempfehlungen der über 2.000 Partner aus Tourismus und Outdoorbranche inspirieren. Plane jetzt Deine Freizeit mit Outdooractive – am PC oder in unserer Touren-App.



11 x Best of Wandern

Ausgezeichnete Naturlandschaften mit besonderen Originalen im Portrait



WO WANDERN AM SCHÖNSTEN IST

Beschaufliches Wald- und meditatives Wiesenwandern, gewürzt mit Kultur und Kulinarik oder lieber eine anspruchsvolle Kletterpartie? Die besten Tipps für erlebnisreiche Wanderungen gibt es immer noch von Einheimischen.

Auf den folgenden Seiten geben Originale und Insider Tipps zum Wandern sowie zu Land und Leuten in den Best of Wandern-Regionen in Deutschland, Belgien, Luxemburg, Österreich und der Schweiz.



Verena Ganzer: »Es kommt auf den Tisch, was die Region Osttirol zu bieten hat!«

Einflüsse aus Nord und Süd BERGE, DIE BEWEGEN

Eisige Gletscher und sonnenverwöhnte, südwärtsgerichtete Täler. Tiroler Bodenständigkeit und italienische Leichtigkeit. Osttirol lag schon immer am Schnittpunkt von Nord und Süd und seine Bewohner verstehen es, das Beste aus beiden Welten zu verbinden.

Matrei in Osttirol ist seit Jahrtausenden ein wichtiger Knotenpunkt zwischen Nordalpen und Mittelmeer. Schon die Römer nutzten den Saumweg über den Felber Tauern. Wahrscheinlich wurde der Passübergang noch früher rege genutzt. Heute führt der Felbertauerntunnel durch den Berg und stellt die kürzeste Verbindung zwischen Salzburg, Osttirol und Italien dar. Kein Wunder, dass auch die Osttiroler Küche Einflüsse aus Nord und Süd hat.

Alpine und mediterran inspirierte Speisen verbindet Verena Ganzer zu einem Gesamtgenuss. Seit Dezember 2018 hat die Tochter der Familie die Küchenführung im Hotel Outside in Matrei übernommen und wirkt somit bei der Weiterentwicklung des bereits etablierten Gourmetrestaurants »Inside« nicht nur kochlöffelschwingend, sondern auch federführend mit. Selten bekommt man so charmant lächelnd gesagt, was Sache ist: »Es kommt auf den Tisch, was die Region Osttirol zu bieten hat!« Das weckt Kindheitserinnerungen. Und mal ehrlich: Heute sind wir froh darüber gegessen zu haben, was auf den Tisch kommt. Verena Ganzer setzt mit ihrer nachhaltigen Küchenphilosophie den

Leitgedanken »Mitten im Draußen« des elterlichen Naturhotels kulinarisch virtuos um. »Bei uns sind traditionelle, regionale Lebensmittel ganz wichtig. Immer das, was saisonal zur Verfügung steht.« Sie sagt das mit solcher Überzeugung, dass man unruhig zappelnd auf dem Stuhl sitzt und beim morgendlichen Kaffee hofft, es möge bald Abend werden, um endlich eines der täglich wechselnden 6-Gang-Menüs auf dem Tisch zu haben. Vieles, was in ihre Töpfe und Pfannen kommt, stammt aus biologischem Anbau, oftmals sogar aus dem eigenen Garten. »Kräuter, Gemüse und Früchte bauen wir am liebsten im hoteleigenen Garten an«, erzählt sie. »Sogar die Marmeladen, Sirupe und Liköre stellen wir selbst her und auch das Urweizen-Hausbrot wird im Hotel gebacken.«

Wollen wir wirklich noch wandern gehen heute? Ja, wollen wir! Nicht weit, nur ein Aperó vor dem abendlichen Schmaus. Verena Ganzer schickt uns den Matreier Hausberg hinauf, ins Zedlacher Paradies. Hoch über den Dächern des Ortes, leicht mit dem Auto erreichbar, findet sich auf einer Waldweide einer der schönsten und ältesten Lärchenbestände Tirols. Seit

TIPPS ZUR REGION

VERENA GANZER »INSIDE« IM OUTSIDE

Die Küchenchefin im familien-eigenen Naturhotel Outside entwickelt auf überraschende Art die traditionelle, regionale Küche Osttirols mit all ihren Facetten zur Gourmetküche weiter: www.hotel-outside.com

UNTERWEGS MIT NATI- ONALPARK-RANGERN

Ein ganz besonderes Erlebnis sind die geführten Wanderungen mitten in den Nationalpark Hohe Tauern. Geschulte Nationalpark-Ranger begleiten die Touren und geben Information über die einzigartige Naturlandschaft Osttirols. www.nationalpark.osttirol.com

INFOS ZUR WANDERUNG

START/ZIEL

Matrei-Zedlach,
Parkplatz Jösn

ANFORDERUNGEN

4,3 Kilometer langer Waldlehr-
pfad (ca. 2,5 Std.) mit rund 135
Metern An- und Abstiege

BESCHILDERUNG

Wegzeichen des Themenweges

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Der Lerchenwald mit seinem
mehr als 500 Jahre alten Baum-
bestand, Schautafeln am Weg zu
Themen des Waldes, schmiede-
eiserne Tiere des Matreier Kunst-
schmieds Erich Trost, Panoramablicke auf die Hohen Tauern



Ein schmiedeeiserner Bär am Waldlehrweg Zedlacher Paradies.

Jahrhunderten haben die Zedlacher Bauern die Fichten aus dem ursprünglichen Mischwald entfernt, die Lärchen in Gruppen als Schattenspender für das Weidevieh aber stehen lassen. Dank intensiver Pflege des verbliebenen Lärchenbestands sind die ältesten Bäume bis zu über 500 Jahre alt. Für Lärchen im Hochgebirge ist das ein erstaunliches Alter. Manche

der alten Riesen haben einen Stammumfang von bis zu sieben Metern. Schautafeln am Weg erklären den Lebensraum Wald und die Entstehung der Lärchen sowie die heimische Tierwelt. Einige davon hat der Matreier Künstler und Kunstschmied Erich Trost als überdimensionale schmiedeeiserne Skulpturen, speziell für diesen Themenweg, geschaffen.



Unterwegs im Nationalpark Hohe Tauern in Osttirol.

TESTCENTER OSTTIROL

Tourismusinformation Matrei in Osttirol
Matrei in Osttirol, +43 (0)50 212 500
matrei@osttirol.com

Montag bis Freitag
8.00 – 12.00 und 14.00 – 18.00 Uhr

Eine telefonische Vorab-Reservierung wird empfohlen, da die Ausrüstung nur in begrenzter Anzahl vor Ort zur Verfügung steht. In der Regel wird das Equipment für einen Tag verliehen.

Infos zum Equipment des Testcenters auf den
Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

TOURISMUSVERBAND OSTTIROL

Mühlgasse 11
A-9900 Lienz
www.osttirol.com



Gute Tröpfle aus dem Schwarzwald BLÜTENWANDERN

Das Renchtal ist weithin bekannt und beliebt für seine Hausbrennereien und Wanderwege. Die Schwarzwälder Wandersinfonie, drei zertifizierte Wege rund um Bad Peterstal-Griesbach, vereinen beide Genüsse zu einem Gesamterlebnis.

Wenn Verena Schmieder, Brennmeisterin und Edelbrandsommelière, beim Wandern ausspannen möchte, wechselt sie gerne die Talseite. Der Premiumweg und Genießerpfad »Schwarzwaldsteig« verläuft gegenüber des heimischen Löcherhansenhofs. »Besonders am Wendelsberg lege ich mich gerne unter die Kirschbäume und gönne mir eine ausgiebige Pause«, lacht sie. Ob sie wirklich ausspannt oder sich nicht doch neue Rezepte für ihre Liköre, Destillate und den eigenen Honig ausdenkt, verrät sie nicht. Schließlich landen die herrlich roten Früchte vom Hang oberhalb des anerkannten Kurorts und Nationalparkgemeinde Bad Peterstal-Griesbach auch in ihrem Kupferkessel. Neben der eigenen Brennerei managt Verena Schmieder den familiengeführten landwirtschaftlichen Betrieb mit 30 Milchkühen. Ihr Mann betreibt eine Imkerei – aus deren Erträgen sie eigenen Honig herstellen – und sie begrüßt und beherbergt mit ihren Eltern als zertifizierter Wandergastgeber Gäste in den Ferienwohnungen im Löcherhansenhof. Auch das Obst für ihre Destillate baut die Familie selbst an: von Äpfeln und Kirschen, bis hin zu Pflaumen, Zwetschgen und Mirabellen. Kaum

vorstellbar, dass sie da noch Zeit und Muße findet, »die Seele der Frucht im Einklang mit der Natur einzufangen«, wie sie selbst ihre Tätigkeit als Brennerin beschreibt. Die Goldmedaillen für das Gebirgskirschwasser aus dem Holzfass, den WinterPrinzenApfelbrand und das Pflaumenwasser geben ihr recht. Selbst davon überzeugen kann man sich bei Brennereiführungen mit Destillat- und Likörproben unter dem Motto »Sehen, Riechen, Schmecken, Heimat genießen«. Dazu gibt es Schwarzwälder Bauernvesper mit Hausmacher Wurst, Schinken, Käse und selbst gebackenes Brot.

Heiteres Felsblock-Balancieren im Bachbett der rauschenden Rench bildet den Auftakt für den kurzweiligen Anstieg durch duftenden Nadelwald, lichte Buchenwäldchen und vorbei an eindrucksvollen, von sonnigen Wiesen umgebenen Schwarzwaldhöfen bis zur Sattelplatzhütte. Hier oben auf rund 740 Metern Höhe ist der höchste Punkt des Schwarzwaldsteigs erreicht. Das macht durstig. Gut, dass während des Anstiegs neben Bänken und Himmelsliegen zum Verschnaufen am Holderstanzenhof auch prickelnd frisches Peterstaler Mineralwasser gut gekühlt im

Fotos: Kur und Tourismus GmbH, Elke Blitzer, David Lohmüller

Verena Schmieder: »Sehen, Riechen, Schmecken, Heimat genießen«.

TIPPS ZUR REGION

VERENA SCHMIEDER LÖCHERHANSENHOF

Die Brennmeisterin und Edelbrandsommelière bietet vom Deutschen Wanderverband zertifizierte Ferienwohnungen auf dem Löcherhansenhof an. Hier lässt sich mitten in einem laufenden landwirtschaftlichen Betrieb Urlaub machen. Brennerführung mit Destillat- und Likörprobe und Schwarzwälder Bauernvesper, Familienwanderweg am Hof mit Schautafeln über die Landwirtschaft. Infos: www.schwarzwalddestillate.de www.loecherhansenhof.de

INFOS ZUR WANDERUNG

START/ZIEL

Bad Peterstal-Griesbach,
Bahnhof

ANFORDERUNGEN

Gut 11 Kilometer langer Rundweg mit ca. 500 Meter An- und Abstieg und einem hohen Anteil an naturbelassenen Pfaden, für den durchaus 4,5 Stunden angesetzt werden dürfen.

BESCHILDERUNG

Wegzeichen »Genießerpfade« mit Wegnamen »Schwarzwaldsteig«

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Bachbett der Rench, Schwarzwaldhöfe und -landschaft, Mineralwasser-Trinkbrunnen am Holderstanzenhof, Berggrutlandschaft Ibacher Schliff, Urbanskreuz



Am Schwarzwaldsteig über Bad Peterstal-Griesbach.

Brunnen steht. Vom Sattelplatz lohnt ein kurzer Abstecher zum »Panoramablick Renchtal«, wo an klaren Tagen das Straßburger Münster im Elsass zu erkennen ist. Geologie zum Anfassen verspricht die darauffolgende Pfadpassage durch den Felsabbruch »Ibacher Schliff«. Kiefern, Birken und Heidekraut rahmen die leuchtend roten Buntsandsteinfelsen ein. Dann dreht der

Weg nach Süden und führt abwärts, anfangs noch im Wald, dann durch herrlich offene Wiesenlandschaft und besagte Kirschbaumwiesen am Wendelsberg zurück nach Bad Peterstal-Griesbach. Der Schlussakt darf gerne ein Einkehrschwung ins Café Räßle sein. Verena Schmieders Kirschwasser sorgt dort für den nötigen Pfiff in der Schwarzwälder Kirschtorte.



An den Wegen der Schwarzwälder Wandersinfonie bleibt auch Zeit zum Entspannen.

TESTCENTER BAD PETERSTAL-GRIESBACH

Kontakt Testcenter: siehe unten

ÖFFNUNGSZEITEN:

- April bis Oktober:
Montag bis Freitag: 9.00 – 17.30 Uhr
Samstag: 9.00 – 12.00 Uhr
- November bis März
Montag bis Freitag: 9.00 – 12.30 Uhr
und 13.30 – 17.00 Uhr

Infos zum Equipment des Testcenters auf den Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

KUR UND TOURISMUS GMBH BAD PETERSTAL-GRIESBACH

Wilhelmstraße 2,
D 77740 Bad Peterstal-Griesbach
Tel. +49 (0)7806 9100-0
info@bad-peterstal-griesbach.info
www.bad-peterstal-griesbach.de



Maluns, Bulzani und Capuns AM JUNGEN RHEIN

Die grandiose Rheinschlucht und das Gletscherhochtal Val Frisal zählen zu den herausragenden Naturlandschaften der Schweiz. Hoch darüber führt eine Bergwanderung bis ganz nah ans ewige Eis. Unten im Dorf warten Bündner Köstlichkeiten auf hungrige Wanderer.

Wie Heidis Großvater winkt uns Julian Cathomas mit seinem wallenden, grauweißen Bart aus der Tür eines sonnen- und wettergegerbten Maiensäss im alten Ortskern von Brigels zu. Beim Betreten der »Tegia Rasuz« – so heißt das alte Holzhaus – beginnt eine Zeitreise in das Leben, zu den Traditionen und in die Küche seiner Vorfahren. Wie zur Einstimmung läutet just im gleichen Augenblick die Glocke in der romanischen Kapelle St. Martin direkt nebenan. »Gleich gibt es Essen. Seid ihr hungrig?« Was für eine Frage. Nach dem anstrengenden Tag am Berg hoch über dem Dorf sind wir hier genau richtig.

Von Brigels oder der Bergstation Burleun des Sesselliftes zieht ein schmaler Bergweg über herrlich freie Hänge immer weiter hinauf, vorbei an winzigen Alphütten, zuletzt durch eine bizarre Felslandschaft, bis zur kleinen Bifertenhütte am Rand der Gletscherberge. Der eisgepanzerte Bifertenstock scheint hier zum Greifen nah und ist doch un erreichbar. Ein lohnendes, kleines Gipfelziel für trittsichere Bergwanderer ist das Kistenstöckli über der Hütte. Der kecke Felskopf wird über schuttrige Steilhänge (kurz auch mit Hilfe einer Kette) über seine

Rückseite erstiegen. Wer Glück hat, entdeckt die Steinbock-Kolonie oder Gämsen in den Steilhängen über dem eindrucksvollen Val Frisal. Der Rückweg erfolgt entweder auf der gleichen Route zurück nach Burleun oder an der kleinen Alphütte Rubi Sura rechts ins weit unten liegende Tal der Fleim absteigend nach Brigels.

Dank ihrer geografischen Lage vereint die Surselva den Norden mit dem Süden, was sich auch in der lokalen Küche widerspiegelt: Maluns, Bulzani, Capuns oder Pizokel heißen einige der fremd klingenden und ausgesprochen wohlschmeckenden Gerichte. »Es sind einfache Speisen, die sehr nahrhaft sein mussten«, erklärt Julian, »und die früher vor oder nach der Feldarbeit gegessen wurden. Zum Teil hat man den Gerichten Kartoffeln untergemischt, damit sie mehr satt machten.« Einfach war das Hirten- und Bergbauernleben früher sicher nicht. Von den vielen Rezepten in seinem Kopf verrät er uns heute drei, Bulzani, der erste Gang – eine Art Kaiserschmarrn aus Sultaninen, zweierlei Käse und Apfelsmus – bruzzelt schon auf dem Herd. Gegessen wird aus der großen Pfanne, die noch heiß vom Feuer in die Mitte des knorrigen Ti-



Julian Cathomas: »Großvater kocht in Brigels«.

TIPPS ZUR REGION

»GROSSVATER JULIAN KOCHT IN BRIGELS«

Julian Cathomas nimmt Besucher mit auf eine Zeitreise und zeigt ihnen in der Tegia Rasuz das Leben und die Traditionen seiner Vorfahren und serviert dazu ein typisches Sursilvaner 3-Gang-Menü. Anmeldung: Tel. +41 (0)79 613 57 34

URWALD »UAUL SCATLÈ«

Freunde unverfälschter Wälder finden am Rückweg dieser Wanderung im Val Fleim, von steilen Felsbändern und Blocktrümmerfeldern eingerahmt, den höchstgelegenen Fichtenwald Europas.

INFOS ZUR WANDERUNG

START/ZIEL

Brigels, Talstation Sessellift

ANFORDERUNGEN

21,4 Kilometer lange Bergwanderung (ca. 7-8 Std.), rund 1.250 Meter An- und Abstiege. Bei Benutzung des Sesselliftes eine Std. Zeitersparnis. Auf der Bifertenhütte kann übernachtet werden. Das Kistenstöckli verlangt Trittsicherheit und 1,5 Std. Mehraufwand.

BESCHILDERUNG

Wegzeichen mit Zielangabe, Farbmarkierungen

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Brigels mit seinen drei historischen Kapellen, die ursprüngliche Bergwelt rund um die Bifertenhütte, die Gletscher-rundumschau vom Kistenstöckli

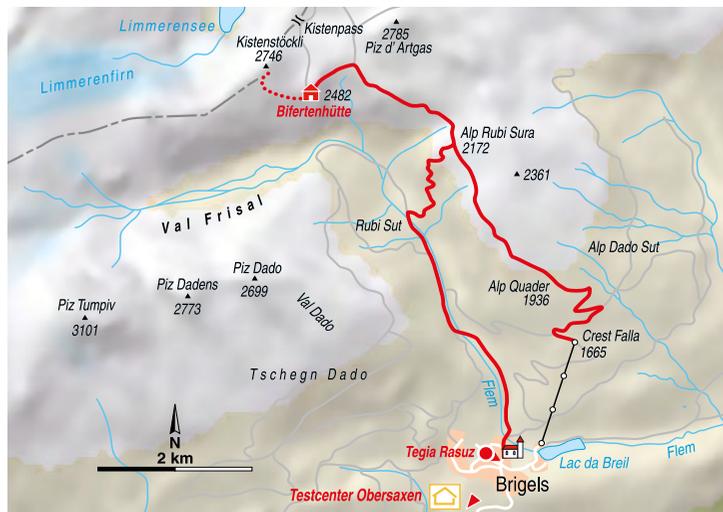


Die Lage der Bifertenhütte, den Gletschern gegenüber, ist atemberaubend.

sches gestellt wird. Hauptgang sind »Capuns«, das wohl bekannteste Bündner Gericht. Ein einfacher Nudelteig mit fein geschnittenem Rohschinken oder Salsiz (der Bündner Nationalwurst) wird mit Mangoldblättern umwickelt und in Milch und Bouillon gekocht. Mit Käse und ausgelassenen Speckwürfeln serviert, sind sie das Synonym für die Sursilvaner Küche.

Die macht nicht nur enorm satt, sondern auch glücklich.

Zum Nachtisch kochen wir noch »Buglia da aungheles«, Engelsbrot – frei übersetzt. Wo wir den hinessen sollen, wissen wir eigentlich nicht. Aber wir sind sicher, Platz findet sich für die süße Köstlichkeit aus Weißbrot, Sahne und Zucker sicherlich noch.



Hoch über dem Val Frisal zieht ein Weg in die Berge.

TESTCENTER SURSELVA

Surselva Tourismus Info Obersaxen
Undertor 1, CH-7134 Obersaxen
Tel.: +41 (0)81 9332222
obersaxen@surselva.info

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag
08.00 – 11.30 / 14.00 – 17.00 Uhr

Samstag 08.00 – 11.30 Uhr (in der Hauptsaison)

Infos zum Equipment des Testcenters auf den
Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

SURSELVA TOURISMUS AG

Bahnhofstrasse 25
CH-7130 Illanz
Tel. 0041 81 920 11 05
info@surselva.info
www.surselva.info





Kräuterfee Brigitt Ripp mit Wanderblogger Jörg Thamer.

Mystische Waldlandschaften IM REICH DER KRÄUTERFEE

Der Spessart gehört zu den größten und aus Geschichten und Märchen auch bekanntesten Waldgebieten Deutschlands. Intakte Mischwälder wechseln sich mit blumen- und kräuterreichen Wiesen ab, auf denen Birgit Ripp ihr Kräuterkwissen gesammelt hat.

Birgit Ripp ist mit Leib und Seele im Herzen des Spessarts zu Hause. In ihrer »Kräuterhütte« in Mespelbrunn – nicht weit entfernt vom berühmten Märchenschloss – kocht und serviert sie Kräutermenüs. »Ich will neugierig machen auf die Natur«. Einfach nur Wandern ist für die ausgebildete Kräuterpädagogin nur die halbe Miete. »Die Natur zu Fuß, mit dem Geist und kulinarisch zu erfahren, macht das Erlebnis erst komplett.« Natur war für Birgit Ripp von Kindesbeinen an allgegenwärtig. Die Spessartwälder und -wiesen waren direkt vor der Tür. So ist es nicht verwunderlich, dass sie sich intensiver mit der Landschaft und ihren Wildkräutern beschäftigt hat, als die eigenen Kinder aus dem Haus waren. Seit ihrem erfolgreichen Abschluss zur Kräuterpädagogin am Kloster St. Ulrich bei Freiburg, führt sie interessierte Menschen durch die heimischen Wälder und Wiesen rund ums Elsavatal und gibt das Erlernete gerne weiter. »Kräuter können Krankheiten mildern und Speisen einen Geschmackskick verleihen«, erzählt sie, bückt sich und pflückt ein hübsches, blau leuchtendes Blütenblättchen und reibt es zwischen den Fingern. »Riecht mal, Wiesensalbei.«

Rund um die sechs bayerischen Gemeinden Mespelbrunn, Heimbuchenthal, Dammbach, Eschau, Leidersbach und Rothenbuch zogen einst »die Räuber« durch tiefe Buchenwälder.

Heute wandern hier Gäste auf zertifizierten Wanderwegen in einer von derzeit nur vier deutschen Qualitätsregionen Wanderbares Deutschland. Einer dieser Rundwege ist beispielsweise die Tour vom Mespelbrunner Ortsteil Hessenthal zur tief im Wald versteckten Quelle der Elsava. Das Flüsschen ist die Lebensader im Tal und speist auch die barrierefreie Wassertretanlage direkt am Wanderweg, bevor sie sich auf ihren rund 29 Kilometer langen Weg zum Main macht.

Ausgangspunkt der Rundwanderung im Elsavatal ist die Marien- und Wallfahrtskirche in Hessenthal. Vor der Wanderung lohnt noch ein Blick in das Kircheninnere. Die Grablage der Mespelbrunner Schlossherren behütet eine wertvolle Beweinung Christi des bedeutenden Altarschnitzers Tilman Riemenschneider. Nach einem anfänglichen kurzen Aufstieg folgt genüssliches Waldwandern bis zur Elsavaquelle,

TIPPS ZUR REGION

BIRGTT RIPP, KRÄUTERFEE AUS MESPELBRUNN

Wildkräuterführungen durch den bayerischen Spessart mit flüssigen Kostproben, gemeinsames Kochen und Essen in der gemütlichen Kräuterhütte mit selbst gepflückten Wildkräutern, sowie Events rund um heimische Kräuter. Infos bei Birgitt Ripp unter: www.kraeuter-leben-spessart.de

12H IM RÄUBERLAND

Die dritte Auflage des beliebten Wanderevents findet am 20.06.2020 in Leidersbach statt. Starterpaket inklusive T-Shirt pro Person: 59,00 €
Anmeldung und Ticketkauf online über Xing, Formular auf: www.spessarraeuberland.de

INFOS ZUR WANDERUNG

START/ZIEL

Mespelbrunn-Hessenthal, Parkplatz an der Wallfahrtskirche

ANFORDERUNGEN

9,9 Kilometer langer Rundwanderweg (ca. 2,5 – 3 Std.) mit wenigen Steigungen (ca. 160 Meter An- und Abstiege)

BESCHILDERUNG

Wegweiser mit Zielangabe und Wegzeichen

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Marien- und Wallfahrtskirche in Hessenthal, Wassertretanlage Elsavatal, Elsava Quelle, Grünlandprojekt Kaltenbachgrund

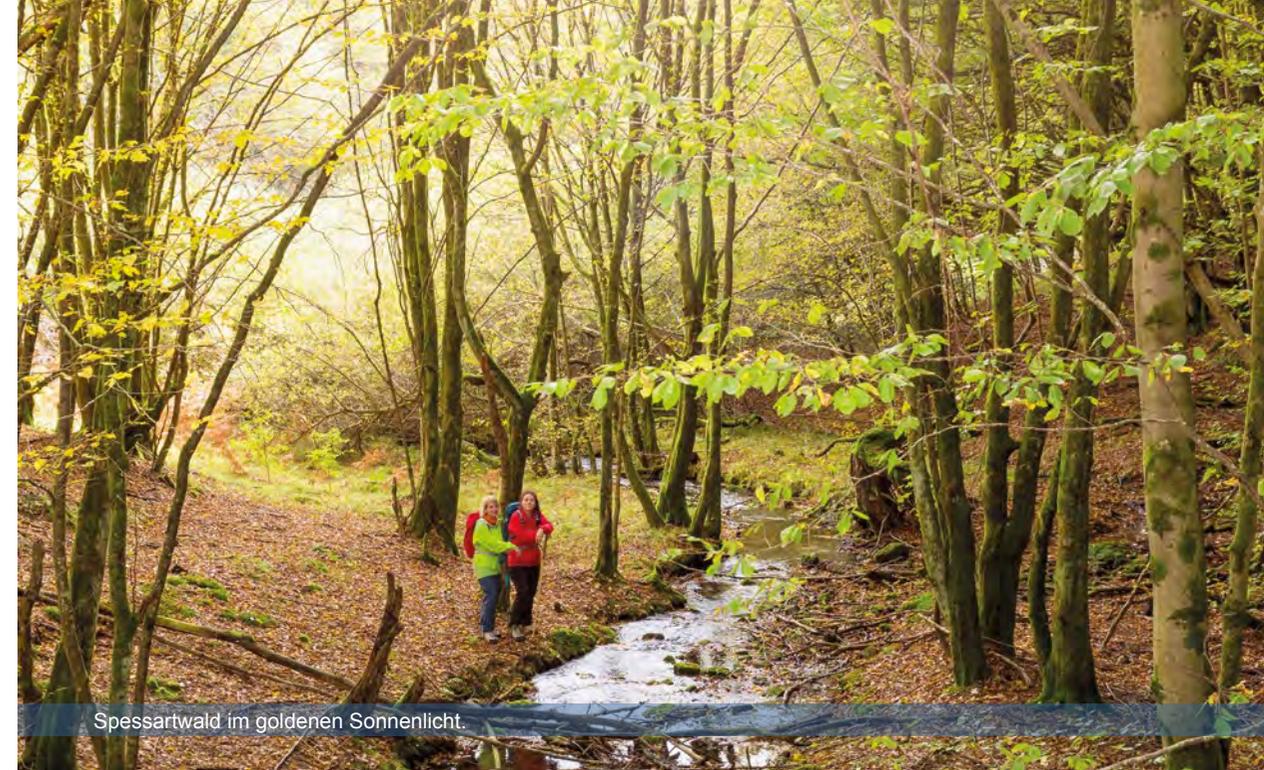


Die Beweidung durch Moorschnucken erhält wertvolle Freiflächen.

dann heiteres Talwandern am munteren Wasserlauf entlang durch den Kaltenbachgrund. Mit etwas Glück sieht man hier Moorschnucken weiden. Die urig aussehende, alte Schafrasse ist zusammen mit einer kleinen Herde Ziegen Teil eines Grünlandprojektes zur Erhaltung der Freiflächen im Elsavatal und sorgt so auch für die Vielfalt der Kräuter und Blumen,

die letztlich im »Zauberkessel« von »Kräuterfee« Birgit Ripp landen. »Nach einer Kräuterwanderung koche ich gerne mit meinen Gästen zusammen. Ein mehrgängiges Menü ist dann keine Seltenheit«, erzählt sie beim Betreten ihrer Hütte.

»Enter with a happy heart...« steht über dem Türstock – eine Einladung, der wir gerne folgen.



Spessartwald im goldenen Sonnenlicht.

TESTCENTER RÄUBERLAND IM SPESSART

Kontakt Testcenter: siehe unten

ÖFFNUNGSZEITEN:

April bis Oktober:

Montag – Donnerstag: 9:00 – 12:30 Uhr / 14:00 – 16:30

Uhr, Freitag: 9:00 – 12:30 Uhr / 15:00 – 18:00 Uhr,

Samstag: 8:30 – 11:00 Uhr

Sonn- und feiertags geschlossen

November – März:

Montag – Freitag: 9:00 – 12:30 Uhr

Samstag, Sonn- und feiertags geschlossen

Infos zum Equipment des Testcenters auf den

Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

TOURISTIKVERBAND E.V. RÄUBERLAND

Hauptstraße 16, D 63872 Heimbuchenthal

Tel.: +49(0)6092 1515, Fax: -5511

info@raeuberland.com, www.raeuberland.com



Weit herumkommen, reich heimkehren!

**BoW Award: Wandere dich reich –
besuche möglichst viele BoW-Regionen**

Hier sollte der BoW-Stempelpass eingelegt sein. Sollte das nicht der Fall sein, ist er in der jeweiligen örtlichen Touristinfo, bei Partnerbetrieben und in den Testcentern vor Ort erhältlich. Auch kann der Stempelpass kostenfrei über www.best-of-wandern.de bestellt werden.



WIE ES FUNKTIONIERT

Für die Teilnahme am BoW-Award braucht man nichts weiter als den „Stempelpass“ (hier eingelegt), Wanderlust und Zeit. Ziel ist es, innerhalb von zwei Jahren so viele BoW-Regionen wie möglich erwandert zu haben: **Wer zum Stichtag 31.12.2021 die höchste Anzahl an Stempeln gesammelt hat, erhält als BOW-AWARD eine komplette Wanderausrüstung im Wert von 1.700 Euro.** Wer besonders schnell ist und vor dem Stichtag einen vollen Pass vorweisen kann, sollte umgehenden Kontakt zu Best of Wandern aufnehmen. In allen anderen Fällen gilt: Glück mitbringen! **Bei mehreren Einsendungen mit gleicher Stempelanzahl entscheidet das Los!**

WO GIBT ES PASS UND STEMPEL? Den Stempelpass gibt es in der örtlichen Touristinfo, Partnerbetrieben und den Testcentern vor Ort. Dort kann man auch Equipment ausleihen, es auf einer Wandertour testen und sich nach Rückgabe den ersten Stempel abholen. Wer außerhalb der Testcenter-Öffnungszeiten auf Tour geht, macht unterwegs ein Beweisfoto von sich vor einer Wegmarkierung oder einem markanten Punkt, der für die Region steht. Das Selfie bitte direkt an info@best-of-wandern.de mailen und bis zum Nachtrag des Stempels aufbewahren.

Die Preise

- BOW-AWARD** Eine komplette Wanderausrüstung der BoW-Partner im Wert von 1.700 Euro.
- SILBERMEDAILLE** DERTOUR-Wochenende (3 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive HP im Parkhotel Sonnenhof in Oberammergau im Wert von 800 €)
- BRONZEMEDAILLE** Zwei Paar Schneeschuhe von Tubbs für Winter-Wandervergnügen für zwei im Wert von 400 €.
4. PLATZ Ein Tahuna/Teasi GPS-Gerät
 5. PLATZ Ein Paar Scarpa Wanderschuhe
 6. PLATZ Wanderstab (Gemse/ Lebenshilfe Detmold)
 7. PLATZ Ein Paar Wanderstöcke (Black Diamond)
 8. PLATZ Ein Wanderrucksack von VAUDE
 9. PLATZ Trekkingschirm (Euroschild), warmer Überrock (Warmini), ein Paar Snowline Spikes oder ein ZEISS-Optik-Reinigungsset

Teilnehmen kann man auch über die Best of Wandern-Mediapartner wie Wandermagazin, AOK-Magazin und Magazin Land&Berge.



Von Südamerika nach Oberbayern »BEAN TO BAR« AM ALPENRAND

Am Alpennordrand findet man eine einzigartige Kulturlandschaft am Übergang der Nördlichen Kalkalpen ins Oberbayerische Alpenvorland. Dankbare Gipfelziele und kulinarische Schmankerl geben sich hier die Hand – mal deftig, mal zart schmelzend und süß.

Was verbindet den Naturpark Ammergauer Alpen mit Südamerika? Der Werdegang einer Kakaobohne, vom Baum in den Tiefen des südamerikanischen Urwaldes bis zur verführerisch zart schmelzenden Schokolade im Mund eines Gipfelstürmers auf den Bergen am Nordrand der Alpen. Von Berlin bis Bielefeld, in München, von Wolfratshausen über Murnau am Staffelsee bis Bad Kohlgrub... die Schokoladen von Harald Biehler sind weithin beliebt.

»Bean to bar« ist das Zauberwort, das Schokoladenliebhaber mit der Zunge schnalzen lässt. Der Begriff wird weltweit für Hersteller angewendet, die Schokolade von der Bohne bis zur Tafel selbst herstellen. »Angefangen hat alles mit der Herstellung von Schokoladenmasse für Konditoren und Chocolatiers, die diese dann weiterverarbeiten«, erzählt Harald Biehler. »Irgendwann haben wir uns die Frage gestellt, ob es auch mit wertvollen Zuckerarten, ohne Sojalezithin und Zusatzstoffe geht.« Und ob das geht. »Wir mussten zwar experimentieren, doch heute sind wir eine der wenigen Manufakturen in Deutschland, die diesen Weg gehen.« Harald Biehler ist stolz darauf, seinen Kunden reine, nachhaltige Produkte anbieten zu

können. Die aromatischen Edelkakaobohnen stammen aus ausgewählten Anbaugebieten in Panama, Kolumbien, Ecuador und Venezuela – eine jede mit einer anderen Geschmacksnuance. In Südamerika werden sie fermentiert und dann in den Naturpark Ammergauer Alpen verschickt, wo sie mit hochwertigem Vollrohr-, Birken- oder Kokosblütenzucker zu Tafeln, Pralinen und Trinkschokoladen verarbeitet werden.

Hoch über Bad Kohlgrub erheben sich die drei Hörnle. Leicht erreichbar mit dem Sessellift zur Hörnlehütte – oder anstrengender – zu Fuß über den Winterweg, entlang von Almwiesen bis zur Hörnlehütte und Bergstation am »Zeitberg«. Oben laden Ruhe-Inseln zu besonderen Auszeiten ein. Wer ungestört genießen möchte, sperrt sein Mobiltelefon in die Handyschließfächer und streift offline durch die Bergwelt. Erst zum 3D-Naturkino, dann zur gemütlichen Lesecke und später zu den Sonnen- und Massageliegen? Egal, wie man sich entscheidet, der 4,3 Kilometer lange Gipfelrundweg über Vorderes und Mittleres Hörnle verbindet die einzelnen Stationen miteinander und führt Schritt für Schritt von einem Ruhepol zum nächsten.

Fotos: Best of Wandern, Biehlerschokoladen, Anton Brey

Das Team von Biehlerschokoladen lässt sich bei »Bean to bar«-Kursen gerne in die Töpfe schauen.

TIPPS ZUR REGION

BIEHLERSCHOKOLADEN HARALD BIEHLER

Schokoladentafeln, Pralinen und Trinkschokoladen aus nachhaltigem Anbau, verfeinert mit Vollrohrzucker, Kokosblütenzucker oder Birkenzucker. Verschiedene Schokoladen- und Pralinenkurse: www.biehlerschokoladen.de

ERLEBNISSE BAYERN

Jetzt Urlaubsfreude aus dem Naturpark Ammergauer Alpen schenken! Geführte Wanderungen, Schnitzkurse oder vielleicht einen Tandemgleitschirmflug? www.erlebnisse.bayern

INFOS ZUR WANDERUNG

START/ZIEL

Bad Kohlgrub,
Talstation Hörnlebahn

ANFORDERUNGEN

10,5 Kilometer langer Rundwanderweg (ca. 5 Std.) mit rund 750 Höhenmeter Auf- und Abstieg, der mit der Hörnlebahn abgekürzt werden kann: Rundweg am »Zeitberg«: 4,3 km, 285 Hm, 2 Std.

BESCHILDERUNG

Wegzeichen mit Zielangabe

SEHENSWÜRDIGKEITEN

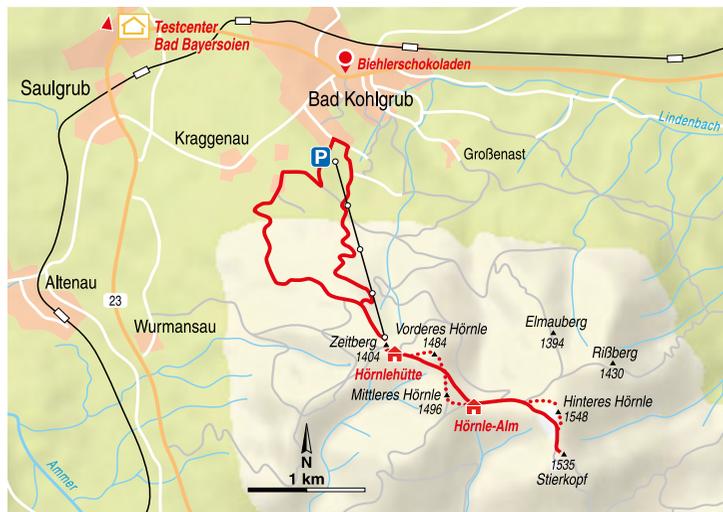
Aussicht von den Hörnle-
gipfeln, Zeitberg am Hörnle mit
Ruhe-Inseln, 3D-Naturkino,
Hörnlebahn

Ehrensache ist zum Abschluss die Besteigung des Hinteren Hörnle, dem höchsten des Dreigestirns.

Zurück im Tal bleibt für Schokoladenliebhaber genügend Zeit an einem der »Bean to bar«-Kurse teilzunehmen: Es macht Spaß den Prozess selbst in der Hand zu haben, Bohnen auszusortieren, sie danach zu rösten, zu separieren, zu Schokolade zu mahlen und als eigene, selbst gemachte Tafel mit nach Hause zu nehmen, wenn sie den Weg dorthin überhaupt überlebt und nicht bereits auf der Heimreise verputzt wird.



»Bean to bar«: handgemacht,
von der Bohne bis zur fertigen
Schokoladentafel.



Erstes Ziel am Gipfelrundweg: das Vordere Hörnle.

ZWEI TESTCENTER IM NATURPARK AMMERGAUER ALPEN

- Kur- und Tourist-Information Bad Bayersoien,
+49 (0) 8845 / 703062-0
ÖFFNUNGSZEITEN in der Hauptsaison (Mai bis
Oktober): Montag bis Freitag 9.00 – 12.00 Uhr
und 13.00 – 17.00 Uhr, Samstag 9.00 – 12.00 Uhr
- Sport-Zentrale Papistock,
Bahnhofstr. 6a, Oberammergau
www.sportzentrale-papistock.de

Infos zum Equipment des Testcenters auf den
Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

AMMERGAUER ALPEN GMBH

Eugen-Papst-Straße 9a
D-82487 Oberammergau
Telefon +49(0)88 22 922740
info@ammergauer-alpen.de
www.ammergauer-alpen.de





Die Krapfenbäckerin Kerstin Rentsch in ihrem Element.

Stille – Weite – Wald FRISCH AUS TOPF UND OFEN

Große Wälder und freie Hochflächen: die Charakterlandschaften des FrankenwaldSteigla »Steinbacher Lebenslinien« passen wunderbar zum Motto der Genussbotschafterin Kerstin Rentsch: »Traditionen erhalten – Rezepte bewahren – Brauchtum pflegen.«

»Wie verbinden sich eigentlich Kochen und Wandern?« ist meine erste Frage an Kerstin Rentsch, als sie mich in ihrer Küche begrüßt. »Beides ist Natur, gerade hier im Frankenwald auch sehr traditionsbehaftet und beliebt. Und nicht zuletzt kommen die Spezialitäten des Frankenwaldes aus den Wäldern, Wiesen und von den Feldern, durch die unsere FrankenwaldSteigla führen.«

»Traditionen bewahren – Rezepte erhalten – Brauchtum pflegen« ist das Motto der Kochbuchautorin, Dozentin von Koch- und Backkursen und ausgebildeten Genussbotschafterin aus dem schönen Tal der Tettau am Fuß des Rennsteiges. Womit sich gleich die nächste Frage stellt: Was macht eigentlich eine ausgebildete Genussbotschafterin aus? »In Kulmbach erhalten in der bundesweit einzigartigen Genussakademie Köche, Metzger, Stadtführer eine Zusatzausbildung rund um die oberfränkische Spezialitätenvielfalt, handwerkliche Lebensmittelerzeugung sowie zu Geschichte, Brauchtum, Kultur und Landeskunde der Region.«

Die Genussexperten sind also wahre Frankenwald-Profis und lassen Besucher kuli-

narische und regionaltypische Erlebnisangebote entdecken. Ihre Gäste sollen sich beim Genießen an den Geschmack ihrer Kindheit erinnern. Frische Zutaten aus der Region, Rezepte aus Omas kleinem Buch, ehrliches Kochen mit einer Prise modernem Pfiff: Kartoffelstriezel, Seelenspitzen oder Weihnachtsstollen gehören ebenso zu den Lieblingsrezepten von Kerstin Rentsch wie Thüringer Klöße. »Die sind für mich jedes Mal eine Herausforderung, weil man vorher nie sicher sein kann, dass sie so gelingen, wie man es möchte. Damit umzugehen und richtig zu reagieren, ist genau das, was unsere Groß- und Urgroßmütter täglich beim Kochen umsetzen mussten.« Rezepte gab es früher selten, Fertigprodukte oder helfende Zusätze schon gar nicht.

Neben ihren Büchern, Koch- und Backkursen bietet Kerstin Rentsch auch Genusswanderungen am nahen Rennsteig an, etwa am Rundweg »Steinbacher Lebenslinien«. Dessen Verlauf durch unüberschaubar große Wälder und nahezu baumlose Hochflächen mit Blick in die Ferne, verbindet sich wunderbar mit »Stille, Weite und Wald«. Besonders die Bäume nehmen im Frankenwald eine wichtige Stellung ein. Mit

TIPPS ZUR REGION

GENUSSBOTSCHAFTERIN KERSTIN RENTSCH

Kochbücher, Koch- und Backkurse in der Kochschule in Kulmbach oder über die Volkshochschule; Genusswanderungen am Rennsteig; Genussführungen in Kronach. Termine: www.kochen-kultur-kerstin-rentsch.de

BENNO DER WAGEN

Ein ganz besonderes Schläferlebnis nur einen Kilometer vom Rennsteig und dem »Grünen Band« entfernt. Urlaub im »Tiny House« mitten im Grünen, mit Küche und der Möglichkeit zu einem individuellen Frühstück von Kerstin Rentsch: Tel. +49 (0)175 8053240 oder www.schlaf-im-wagen.de

INFOS ZUR WANDERUNG

START/ZIEL

Freizeit- und Tourismuszentrum Steinbach am Wald

ANFORDERUNGEN

12,4 Kilometer langer Rundwanderweg (ca. 4 Std.) mit einem hohen Anteil an naturbelassenen Pfaden, rund 300 Meter An- und Abstiege

BESCHILDERUNG

Wegzeichen »Frankenwald-Steigla« und Wegnamen

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Wald-Erlebnis-Pfad und Naturlehrpfad, Freizeitsee »Ölschnitzsee«, Windheimer Höhe



Schlafwagen Benno.

Erfrischung im Freizeitsee Ölschnitzsee.

Flößen wurden Baumstämme exportiert, Fichtenharz wurde zur Herstellung von Pech, Druckerschwärze, Lack, Klebstoff und Linoleum gewonnen und Gerber nutzen Auszüge aus Fichtenrinde, um Leder haltbar zu machen.

Das FrankenwaldSteigla ab/an Steinbach am Wald wird auf einem Teil von einem Wald-Er-

lebnis-Pfad begleitet, der die Bedeutung des Waldes in der Region genau erklärt. Auch ein Naturlehrpfad liegt am Weg, ganz in der Nähe des von der Ölschnitz gespeisten idyllischen Ölschnitzsees. Die Weite des Waldes verlassend, erreicht der Weg kurz vor dem Ziel noch die Windheimer Höhe, wo sich ein faszinierender Rundumblick in die Umgebung bietet.



Sonne tanken, Wald genießen im Frankenwald.

TESTCENTER FRANKENWALD

ÖFFNUNGSZEITEN:

Tourismushaus Oberes Rodachtal
Steinwiesen, +49 (0) 9262 1538

Montag – Freitag: 9.00 – 12.00 Uhr,
Samstag: 10.00 – 12.00 Uhr oder nach
telefonischer Vereinbarung

Infos zum Equipment des Testcenters auf den
Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

FRANKENWALD TOURISMUS SERVICE CENTER

Adolf-Kolping-Straße 1
D-96317 Kronach
Tel. +49 (0)9261 601517
mail@frankenwald-tourismus.de
www.frankenwald-tourismus.de





Sascha und Klaus Rohs – zwei Generationen mit der Liebe zum eigenen Produkt.

Natur und Genuss HERZHAFTES AUS DEM RAUCH

»Er ist herzhaft. Er ist kräftig.« – Was man über den Ardenner Schinken sagt, trifft auch auf die Landschaft und ihre Bewohner zu. Zwischen Ardennen und Eifel wartet eine stille und gelassene, mitunter auch raue Landschaft darauf, zum Wandern entdeckt zu werden.

Früher zog es Goldsucher auf der Suche nach dem großen Glück nach Montenau. Doch der große Goldrausch blieb dem Örtchen in der belgischen Eifel zum Glück erspart. Heute sind es Radfahrer auf dem sehr beliebten RAVeL-Vennbahn-Radweg, Wanderer und Feinschmecker, die es in die idyllische Landschaft am Oberlauf des Flüsschens Amel zieht.

Schon vor dem Betreten der Montenauer Schinkenräucherei steigt ein verführerischer, salzig aromatischer Geruch in die Nase. Manchmal, wenn der Wind günstig steht, duftet es im ganzen Dorf. Spätestens im hauseigenen Laden läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Sascha Rohs, Junior-Chef des Familienbetriebs, ist nach der herzlichen Begrüßung sofort in seinem Element. Man spürt die Begeisterung für sein Produkt. »Als es noch keine Kühlschränke gab, wurde Fleisch durch das Hinzufügen von Salz haltbar gemacht und konserviert«, erzählt er von einer tausendjährigen Tradition des Reifungsprozesses, reicht mir eine Scheibe und strahlt über das ganze Gesicht, als ich verzückt nach einer zweiten Frage. Der Kernschinken in meinem Mund, so erfahre ich, benö-

tigt sechs Monate zum Reifen und durchläuft dabei zahlreiche Stationen: Zuerst wird das Fleisch mit einer speziellen Kräuter-Salz-Mischung eingerieben. Dann folgt eine mehrere Wochen lange Ruhezeit, um dem Geschmack Zeit zu geben, bis »in den Kern des Produktes« einzuziehen. Es folgen vier Wochen in der Räucherammer – mit Buchenholz und Wacholderbeeren – und weitere Wochen in einem kühlen belüfteten Raum zum Trocknen. Je nach Sorte kann die Reifezeit auch bis zu zehn Monate dauern. »Zeit ist zusammen mit der Qualität des Fleisches ein entscheidender Faktor in der Herstellung des Original Ardenner Schinkens«, so Sascha Rohs. »Jeder unserer Schinken kann bis zum Schwein zurückverfolgt werden.«

Der Rucksack ist beim Verlassen der Räucherei prall gefüllt: Kernschinken, luftgetrocknet und geräuchert, Knochen-, Nuss- und Pfefferschinken, verschiedene Leberwürste und Schinkenteewurst – die Auswahl ist verführerisch groß und doch angenehm überschaubar. »Qualität ist in unserer Räucherei wichtig«, sagt mir Sascha Rohs beim Verabschieden und schickt mich anschließend in den nahen Wolfsbusch.

TIPPS ZUR REGION

MONTENAUER SCHINKENRÄUCHEREI

Zu kaufen gibt es den »Montenauer Schinken« im eigenen Laden in Montenau und in den Geschäften der Region, auch über die Landesgrenze hinweg. Wer den beiden über die Schulter schauen möchte, kann die Herstellung des Original Ardenner Schinkens von A-Z »live« verfolgen und an Wochentagen den Mitarbeitern durch große Glasscheiben bei der Arbeit zuschauen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Fr 10 – 17 Uhr
Sa 10 – 16 Uhr
Sonn- und feiertags
geschlossen
www.montenauer.com

INFOS ZUR WANDERUNG

START/ZIEL

Parkplatz am Kloster Montenau, etwa 1,5 Kilometer von der Räucherei entfernt

ANFORDERUNGEN

9 Kilometer langer Rundwanderweg (ca. 2,5 Std.) auf Waldwegen, über Holzbrücken und Stege.

BESCHILDERUNG

Beschilderung nach Knotenpunkten: 21 – 46 – 45 – 84 – 83 – 21

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Montenauer Schinkenräucherei, ursprüngliche Tannen- und Buchenwälder im Tal der Amel, Relikte der Goldsuche



Goldene Stimmung im Montenauer Wolfsbusch.

Nördlich vom wiesenumgebenen Montenau, gleich hinter dem schmucken Kloster St. Raphael, taucht das Flüsschen Amel in einen dichten Tannen- und Buchenwald ein.

In grauen Vorzeiten seien darin Wölfe umhergestriffen, so sagt man. Später standen hoffnungsvolle Goldwäscher bis zum Bauch im kalten Wasser.

Deren Relikte vom Traum vom schnellen Reichtum sind heute verlassen am Flussufer zu entdecken. Holzbrückchen und kleine Stege helfen beim mehrmaligen Überqueren des leise plätschernden Flusslaufs, mitten in einer stillen, grünen Landschaft. Nur das Zwitschern der Vögel und das Rauschen der Amel sind zu hören.



Offene Landschaften, wie hier im Hohen Venn, sind typisch für Ostbelgien.

TESTCENTER MALMEDY

Kontakt Testcenter: siehe unten

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Samstag: 10.00 – 18.00 Uhr

Sonntag: 10.00 – 17.00 Uhr

Juli – August – September:

Montag bis Samstag: 9.00 – 18.00 Uhr

Sonntag: 9.00 – 17.00 Uhr

Feiertags: 10.00 – 17.00 Uhr

Nebensaison: Montag & Dienstag geschlossen

Infos zum Equipment des Testcenters auf den Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

HAUS FÜR TOURISMUS HOHES VENN – OSTBELGIEN

Place Albert 1er 29a, B-4960 Malmedy

Tel. +32 (0)80 330250

info@ostbelgien.eu

www.ostbelgien.eu





Nationalpark-Region LECKEREIEN DIREKT VOM HOF

Als größtes Naturschutzgebiet Mitteleuropas bietet der Nationalpark Hohe Tauern etwa 10.000 Wildtieren und einer vielfältigen Pflanzenwelt einen sicheren Lebensraum. Einen wichtigen Teil zum Erhalt der Landschaft und ihrer Traditionen tragen die Bergbauern bei.

Die Auswahl fällt schwer. Mit jedem Bissen, den Christian Reiter über die Theke reicht, weiß ich weniger, was ich in den Rucksack packen soll. »Nimm doch von allem etwas«, ist sein gut gemeinter Ratschlag. Nur zu gerne: Doch es ist früh am Morgen und der lange, wirklich lange Aufstieg zum großartig gelegenen Anna-Schutzhaus am 2.062 Meter hohen Ederplan steht auf dem Zettel.

Mit gerade einmal 22 Jahren bewirtschaftet Christian mit seiner Mutter und seinen Großeltern als Vollerwerbsbauer den heimischen Hatzhof in Lainach. Neben der Viehhaltung und der Land- und Forstwirtschaft setzt die Familie besonders auf die Direktvermarktung und einer lauschigen Buschenschank im einstigen Pferdestall. Eine typische »Mölltaler Jause« mit den dazugehörigen selbstgemachten Schmankerln, Säften, Apfelmust und diversen Schnäpsen hält dort vom Wandern ab. Ich hebe mir das für den Abend auf. Der Hof liegt ja direkt am Weg. Was also kommt in mein Vesperpaket: ein paar Hauswürstel, ein Stück Speck und etwas Glundner Käse. Diese Kärntner Variante vom Kochkäse passt hervorragend zu frischgebackenem Brot. Die Hochprozentigen gibt

es am Abend, aber der Holundersirup findet ebenfalls den Weg in den Rucksack. Frisches Quell- und Brunnenwasser zum Verdünnen findet man am Berg immer. »Darf's was zum Gipfelnachtisch sein?« grinst Christian, während er mir ohne die Antwort abzuwarten ein Stück Kärntner Reindling einpackt. Eigentlich als Osterjause gedacht, hat der einzigartig süß-salzige »Gugelhupf« mit Rosinen, Walnüssen, einem Schuss Rum und ordentlich Butter-schmalz längst das ganze Jahr Saison. Seinen Namen hat der Kuchen von seiner Backform, dem Reindl – ganz authentisch aus gebranntem Ton.

»Schau mal, ob Du unsere Kühe siehst. Die stehen im Sommer unterhalb des Ederplan«, gibt mir Christian noch als Tipp mit auf den Weg. Zwischen 30 und 40 Mutterkühe mit Kälbern, hauptsächlich Charolais und Weiß-blaue Belgier Kreuzungen, verbringen den Sommer auf der zum Hof gehörigen Hatzalm.

Der erste Abschnitt des Anstiegs bis zur Lainacher Kuhalm ist eine Mischung aus Alpstraße und Wanderweg. Mit dem Auto zu fahren, dafür bin ich zu stolz. Von den

Fotos: Klaus Dapra, Christian Reiter, Foto Schlichter

TIPPS ZUR REGION

CHRISTIAN REITER HATZHOF LAINACH

Der land- und forstwirtschaftliche Betrieb im Oberen Mölltal setzt auf Direktvertrieb im eigenen Ab-Hof-Verkauf: Geöffnet Montag bis Samstag von 8 bis 18 Uhr. Hier gibt es für das Mölltal typische Wurstspezialitäten, Schinken und Speck, Glundner Käse, Zirbenschnapsler und Hausbrände, Kräutersirupe und süße Leckereien, die auch in der »Buschenschank« gekostet werden können. Ein kleines Bauernmuseum zeigt das Leben am Hof und am Berg. Für Gruppen ab 30 Personen werden Hofführungen angeboten: www.hatzhof.com

INFOS ZUR WANDERUNG

START/ZIEL

Lainach, Ortsmitte

ANFORDERUNGEN

18,2 Kilometer lange Bergwanderung (ca. 8-9 Std.), etwa 1.300 Meter An- und Abstiege; die Strecke lässt sich mit einer Anfahrt auf der Alpstraße/ Almtaxi bis zur Lainacher Kuhalm halbieren

BESCHILDERUNG

Wegzeichen mit Zielangaben, Farbmarkierungen im Gelände

SEHENSWÜRDIGKEITEN

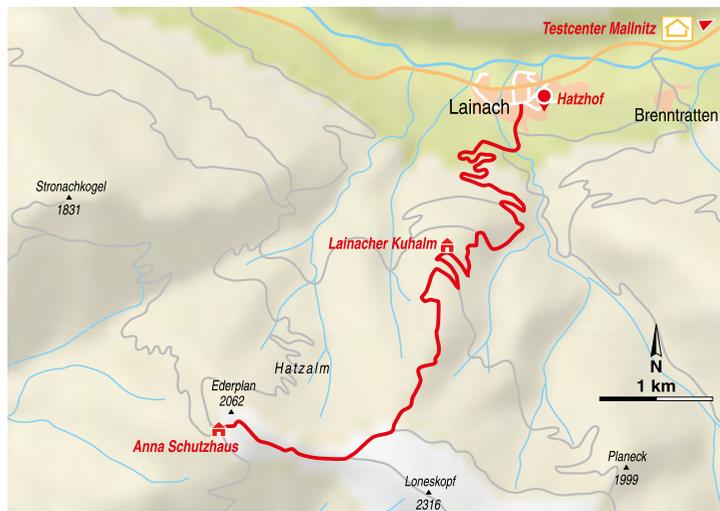
Hatzhof Lainach mit Hofladen, Buschenschank und Hofmuseum, Lainacher Kuhalm, Heimkehrerkreuz am Ederplan, Anna-Schutzhaus



Die Lainacher Kuhalm, halbe Strecke oder Ausgangs- und Endpunkt.

Sennhütten auf der Kuhalm, wo in der Almkäserei ein ganz ausgezeichnete, würziger Bergkäse produziert und verkauft wird, steigt der Weg im Hochwald an einem Bergrücken bis zu freien Hochweiden an. Dann folgt eine herrlich einsame Kammwanderung über einzelne, aussichtsreiche Kuppen bis zum weit in das Lienzer Talbecken vorgeschobenen Gipfel-

kreuz am Ederplan – die Traumansicht auf die eisgepanzerten Hohen Tauern und die Felstürme der Lienzer Dolomiten inklusive. Das (meist) bewirtschaftete Anna-Schutzhaus steht nur zehn Minuten unter dem Gipfel. Der Rückweg entspricht dem Anstieg. Aber diesmal gönne ich mir das Almtaxi ab der Lainacher Kuhalm zurück ins Tal.



Wilde Schluchten und Wasserfälle im Nationalpark.

TESTCENTER NATIONALPARK-REGION HOHE TAUERN KÄRNTEN

Besucherzentrum Mallnitz
Mallnitz 36, 9822 Mallnitz

ÖFFNUNGSZEITEN:

20. April bis 11. Oktober 2020
10.00 – 18.00 Uhr

Eine telefonische Vorab-Reservierung wird empfohlen, da die Ausrüstung nur in begrenzter Anzahl vor Ort zur Verfügung steht. In der Regel wird das Equipment für einen Tag verliehen.

Infos zum Equipment des Testcenters auf den Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

HOHE TAUERN – DIE NATIONALPARK-REGION IN KÄRNTEN TOURISMUS GMBH

Hof 4, 9844 Heiligenblut
+43 (0) 4824 2700
www.nationalpark-hohetauern.at



»Möllerdaller Produzenten« GIN AUS LUXEMBURG

Der Mullerthal Trail trifft auf regionale Produkte. Acht der insgesamt 26 Inhaltsstoffe des Opyos-Gins wachsen direkt am Wegrand der kleinen Runde von Heffingen zum Städtchen Larochette. Dessen Silhouette wird von einer großartigen Burgruine gekrönt.

Wer an Spirituosen aus Luxemburg denkt, denkt zuerst an Cassero, Obstschnäpse und süffiges Bier. Welttoffen und innovativ wie die Luxemburger nun einmal sind, spielt in den letzten Jahren auch Gin eine immer größere Rolle. Das wiederentdeckte »In-Getränk« wird von engagierten Kleinbrennereien, als Familienbetrieb oder als Feierabendspaß unter Freunden auf den Markt gebracht. Fränk Wagner und seine beiden Kumpel Michel Schammel und Jim Wagener saßen vor vier Jahren in einer Bar zusammen und haben überlegt, wie sie »ein lokales Produkt mit den vergessenen Obst- und Beerensorten der Region« herstellen können: »Schnaps gab es reichlich«, so Fränk Wagner, »und Gin war wieder angesagt«. Gesagt getan und die Firma Opyos Beverages wurde gegründet. Aber die Gin-Herstellung ist komplex. So dauerte es fast ein Jahr, bis nach unzähligen Versuchen die richtigen Rezeptmischungen für aktuell vier Sorten auf der Basis heimischer Früchte gefunden waren.

»Unser Opyos Gin enthält insgesamt 26 Inhaltsstoffe« und Fränk ergänzt, dass »acht dieser Inhaltsstoffe aus Luxemburg stammen«: Hagebutten, Holunderbeeren

und Holunderblüten, Kiefersprossen, Rosenblätter von Wildrosen, Brombeeren und Schlehdorn wachsen quasi am Wegrand. Den Honig, der noch dazu kommt, liefern Fränks Bienen. Nur der für jeden Gin so wichtige Wacholder wird im Ausland bezogen. Die kleinen blauen Beeren dürfen in Luxemburg nicht gepflückt werden. Produziert wird Opyos Gin im winzigen Dörfchen Keiweibach, nicht weit entfernt von der schönen Stadt Larochette mit ihrer berühmten Burg. Eine kleine Wanderung folgt quasi dem Gin, verläuft durch Wälder und an Waldrändern entlang, wo die drei Freunde, ihre Familien und Freunde viele der Zutaten pflücken.

Die Rundwanderung startet an der Hiefenecher Millen im Tal der Weißen Ern. Den Bézebiert hinauf wandernd wird eines der für die Region so typischen kleinen Hochplateaus erreicht. Die offene Kulturlandschaft, einzig durchbrochen von Hecken, ermöglicht schöne Blicke auf das Dörfchen Heffingen. Oberhalb von Larochette trifft man auf den Mullerthal Trail, den Leitwanderweg der Region – auf 112 Kilometern in drei Schleifen und vier Extratouren erschließt der Trail die sagenhafte

Fotos: Best of Wandern, Opyos Beverages

TIPPS ZUR REGION

OPYOS BEVERAGES

Gin aus Luxemburg, mit Luxemburger Zutaten. Die drei Freunde Fränk Wagner, Michel Schammel und Jim Wagner brennen vier Sorten und während der Weihnachtszeit den sehr beliebten Glühgin. Führungen auf Anfrage. Mehr Infos: www.opyosbeverages.lu

MULLERTHAL TRAIL SEASON OPENING

Am 17. Mai 2020 findet das traditionelle Mullerthal Trail Season Opening in Junglinster statt: Sternwanderungen, Bastelworkshops, Naturerfahrungsspiele und regionale Informationen sowie Produkte warten. Für einen Shuttle-Service wird gesorgt.

INFOS ZUR WANDERUNG

START/ZIEL

Heffingen, Hiefenecher Millen

ANFORDERUNGEN

5,9 Kilometer langer Rundwanderweg (ca. 1,5 Std.) auf Waldwegen und Feldwegen mit kurzem Anstieg nach Heffingen zu Beginn.

BESCHILDERUNG

Lokaler Wanderweg H2 und Markierung des Mullerthal Trail auf dem Rückweg.

SEHENSWÜRDIGKEITEN

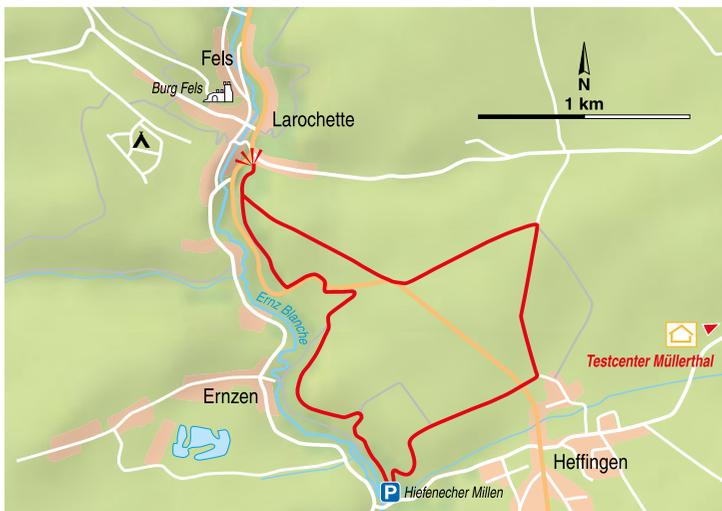
Ausblick über das Hochplateau, Panorama von Larochette, Felsformation Postlee/Op der Rumm



Zeit für einen Kaffee im Berdorfer Eck... wo es auch den Opyos Gin gibt.

Felsenwelt der Kleinen Luxemburger Schweiz. Es lohnt sich einen kurzen Abstecher zu einer Aussichtskanzel einzubauen. Hier bietet sich ein herrlicher Blick über die Dächer von Larochette zur Burg gegenüber. Der Rückweg führt auf einem traumhaften Waldweg, vorbei an den spektakulären Sandsteinformationen Postlee und Op der Rumm, zurück zur Hie-

fenecher Millen. Vorbei ist der Tag damit aber nicht. Auf Anfrage führt Fränk gerne durch den Keller der Produktionsstätte von Opyos Beverages im nicht weit entfernten Keiweibach und zeigt die Fässer, in denen der edle Tropfen lagert. Zum Einkaufen geht es in einen der kleinen Läden mit regionalen Produkten, wie beispielsweise ins Berdorfer Eck mit seinem kleinen Café.



Felsenwunderland Kleine Luxemburger Schweiz.

TESTCENTER REGION MÜLLERTHAL

Touristcenter Heringer Millen,
Müllerthal, +352 878988

ÖFFNUNGSZEITEN:

- 2.1. bis 20.4. und 10.11. bis 21.12.
Dienstag bis Samstag 9.30 – 16.30 Uhr
- 21.4. bis 19.5. und 16.9. bis 9.11.
Mittwoch bis Sonntag 9.30 – 16.30 Uhr
- 20.5. bis 15.9. täglich 9.30 – 16.30 Uhr

Infos zum Equipment des Testcenters auf den
Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

TOURISMUSVERBAND REGION MÜLLERTHAL - KLEINE LUXEMBURGER SCHWEIZ

B.P. 152
L-6402 Echternach
+352 7204571
www.mullerthal.lu
www.mullerthal-trail.lu





»Meine Gäste glücklich zu sehen, treibt mich noch immer an.« (Linde Fasl)

UNESCO-Welterberegion SÜSSE POFESEN ZUR JAUSE

Der Löckernsee in Gosau wurde zum schönsten Platz in Oberösterreich gewählt! Doch das einmalige Naturerlebnis will verdient sein. Nur gut, dass am Abstieg zurück ins Gosautal die urgemütliche, kleine Badstubenhütte von Linde Fasl steht.

Es riecht nach Holzfeuer. Der unverkennbare Duft nach einer Brotzeit zieht durch die Fichtenwälder über dem Gosautal und schürt die Vorfreude. Die »Badstub'n Linde« hat ihren traditionellen Holzofen angefeuert und die kleine alte Holzhütte aufgesperrt. Linde Fasl, wie sie richtig heißt, führt mit ihrem Mann seit Jahren die malerische, im Wald versteckte Badstubenhütte. Kurz unter dem Löckernsee steht sie genau richtig als willkommene Rastmöglichkeit für hungrige Wanderer auf dem Weg zum schönsten Platz in Oberösterreich. »Große Worte – doch sie stimmen«. Linde zwinkert mit dem Auge. Früher ist sie selbst oft oben am kleinen Moorsee gewesen und hat das überwältigende Bergpanorama genossen. Heute, mit 75 – ihr Mann ist schon 80 – betreut sie lieber die Gäste und steht am Herd. Alte, noch originale und traditionelle Rezepte, die schon fast in Vergessenheit geraten sind, für den Alltag nutzbar zu machen, ist ihre Leidenschaft.

»Mein Lieblingsgericht sind Pofesen mit Powidl.« Ursprünglich an Karfreitag als Fastenspeise serviert, macht sie die mit Pflaumenmus gefüllten, in einem dünnen Teig getunkten und anschließend in Fett

gebacken Weißbrotschnitten – eine Art »alpiner Armer Ritter« – längst fast täglich. »Mit Staubzucker garniert und aufgetischt sind sie perfekt für den Nachmittagskaffee«, sagt Linde Fasl und stellt einen großen Pott frisch gebrühten Kaffee dazu.

Lecker! Gut, dass wir die Runde um das Löckernmoos bereits gemacht haben. Die Tour beginnt unten im Tal und führt mit zünftigem Aufstieg ab Gosau-Hintertal, anfangs noch auf der Forststraße, dann auf dem Wanderweg 644 bis zu den Schleifsteinhauerhütten. Über viele Jahrhunderte war der Schleifsteinabbau eine der wichtigsten Einkommensquellen der Gosauer, wird aber heute nur noch von wenigen Betrieben aufrecht erhalten. Der Weg führt kurz durch ein kleines Waldstück, dann öffnet sich auf zirka 1.400 Metern Seehöhe die Landschaft. Der urige Nadelwald weicht dem von Löckern (Latschen in der Gosauer Mundart), Heidelbeeren und Preiselbeersträuchern bedeckten Moor. Wer diesen Kraftplatz alleine und besonders mystisch erleben möchte, steht ganz früh auf, um zum Sonnenaufgang am Moorsee zu stehen. Ein Holzsteg zieht als sicherer Weg durch die wunderbar intakte Natur.

TIPPS ZUR REGION

BADSTUBENHÜTTE LINDE FASL

Die »Badstub'n Linde« bewirbt im Sommer täglich ihre Gäste mit nach traditionellen, lokalen Rezepten gekochten Speisen vom Holzofen.

SCHMANKERL FEST

Zum Schmankerl Fest der Badstubenhütte im Juli und über die Sommermonate fährt der Gosauer Bummelzug jeweils dienstags und samstags bis zu den Schleifsteinhauerhütten. Anmeldung bei der Tourismusinfo Gosau.

INFOS ZUR WANDERUNG

START

Gosau-Hintertal

ZIEL

Gosau-Mittertal

ANFORDERUNGEN

ca. 7,5 Kilometer lange Wanderung. Langer An- und Abstieg über etwa 800 Höhenmeter, Wanderweg (ca. 4-5 Std. Gesamtgehzeit). Im Sommer Shuttle zu den Schleifsteinhauerhütten ab Gosau: von dort Rundweg Löckernmoos ca. 1 Std./100 Höhenmeter.

BESCHILDERUNG

Wanderwege 644 und 511

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Schleifsteinhauerhütten, Löckernmoos und Moorsee, Panoramablick zum Gosaukamm, Badstubenhütte



Bergpanorama am »Kraftplatz« Löckernsee.

Bänke verleiten zum Hinsetzen, um den Panoramablick zum Gosaukamm gegenüber zu genießen. An klaren, windstillen Tagen spiegelt sich der wild gezackte Felsgrat spektakulär im Wasser des Löckernsees. Der Rückweg erfolgt auf dem Wanderweg 511 hinab nach Gosau-Mittertal. Kommt man zur rechten Zeit zum Wandern – in der Regel an einem Wo-

chenende Ende Juli, dann ist »Schmankerl Fest an der Badstub'n«. Schon früh am Morgen sind Hüttenwirtin Linde und ihre ganze Familie, vor allem die Enkel, auf den Beinen. Zu Kaspatzen, Holzknechtzocken, Fleischkrapfen und natürlich Lindes »echten Gosauer Pofesen« wird mit musikalischer Umrahmung den ganzen Tag geschlemmt und gefeiert.



Tradition ist im Gosautal überall spürbar.

TESTCENTER GOSAU

Tourismusbüro Gosau, Gosauseestraße 5, A-4824 Gosau, Tel. +43 (0)5 95095-20, gosau@dachstein-salzkammergut.at

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dezember bis März, Mo-FR 8.30 – 17.00 Uhr
Samstag, Sonn und Feiertage 9:00-15:00 Uhr
April: Montag bis Freitag 8.30 – 17.00 Uhr
Mai bis Oktober: Montag bis Freitag 8.30 – 17.00 Uhr
Samstag/Sonntag/Feiertage: 9.00 – 15.00 Uhr
November: Montag bis Freitag 8.30 – 17.00 Uhr

Infos zum Equipment des Testcenters auf den Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

FERIENREGION DACHSTEIN SALZKAMMERGUT

Kirchengasse 4,
A-4822 Bad Goisern am Hallstättersee
Tel. +43 (0)5 95095-10
info@dachstein-salzkammergut.at
www.dachstein-salzkammergut.at



Süße Verführung DONAUWELLEN ZUM WANDERN

Das Donaubergland ist eine harmonische Mischung aus mal sanfter, mal wilder Natur und einer reichen Kulturgeschichte. Dass die vielgerühmte Süßspeise hier erfunden wurde, ist umstritten – ganz im Gegenteil zu den Premiumwegen »DonauWellen«.

Was macht eine richtig gut gelungene Donauwelle aus? »Wenn sie schmeckt«, antwortet Gertrud Brigel ohne zu zögern. Die Senior-Chefin im Landhotel Brigel-Hof ist die Herrin der Kuchen und Torten für den Cafébetrieb am Wochenende. »Eine Donauwelle sollte saftig sein, der Schokoladenüberzug beim Einstechen der Gabel knacken. Bilden die Füllung aus Sauerkirschen und der kleine Schuss Kirschwasser einen schönen Kontrast zur Süße des Teigs aus Sahne und Kakao, ist sie gelungen.«

»Was sind denn Deine Zutaten für die wanderbaren DonauWellen?« Die Frage an meine Begleitung, Wanderexpertin Anita Schmidt vom Donaubergland Marketing und Tourismus, lässt sich kaum vermeiden. »Wie auch die Wellen im Kuchen, zeichnet ein anregend hügeliger Verlauf unsere Tagestouren zu den schönsten Aussichten der Region, zu Felsen, Burgruinen und Klöstern, durch Wacholderheiden und blühende Wiesen aus«. Die Zutaten sind beim Kreieren von Wanderwegen ebenso wichtig wie beim Backen. Die Zubereitung sicher auch, hake ich nach. »Klar, ein attraktiver Wegeverlauf durch möglichst vielfältige, unberührte Landschaften, hohe

Pfadanteile, wenig bis gar kein Asphalt und eine lückenlose »Auf-Sicht-Beschilderung« sind genauso wichtige Handarbeit, wie die Auswahl der Zutaten, das Anrühren eines Teiges und die Verzierung.«

Das macht doch neugierig. Nur ein paar Kilometer von Langenhart schlängelt sich die junge Donau durch ihr Tal. Beuron mit seiner großartig in einer Flussschleife gelegenen Benediktiner-Erzabtei St. Martin ist Ausgangspunkt einer der sechs »DonauWellen« zum Wandern und zugleich Endpunkt des Donauberglandwegs. Der regionale Qualitätsweg Wanderbares Deutschland beginnt am Lemberg, dem höchsten Berg der Schwäbischen Alb, zieht dem westlichen Albtrauf folgend ins Donautal und windet sich mal links, mal rechts des Durchbruchstals bis zum Kloster Beuron.

Unsere Wanderempfehlung ist der Premiumweg »Eichfelsen-Panorama«, der als Rundtour mitten durch das faszinierende Durchbruchstal der jungen Donau führt und – wie versprochen – mit ständig neuen Perspektiven auf das berühmte Kloster Beuron und die junge Donau punktet.

Fotos: Thomas Bichler, Ellen Müller

Die klassische Aussicht vom Eichfelsen aufs Donautal.

TIPPS ZUR REGION

GERTRUD BRIGEL LANDHOTEL BRIGEL-HOF

Der Brigel-Hof in Messkirch-Langenhart eignet sich hervorragend als Basisquartier für Wanderungen im Donaubergland. Von hier sind fast alle Ausgangspunkte der sechs Premiumwege schnell erreichbar. Wer sich auch der süßen Variante widmen möchte, bucht übers Wochenende, wenn das Café geöffnet hat oder belegt (als kleine Gruppen) einen Backkurs bei der Senior-Chefin. www.brigel-hof.de

DONAUBERGLANDWEG

In 4 Tages-Etappen von den höchsten Bergen der Schwäbischen Alb bis hinunter ins Donautal. Auf einem der 19 führenden Qualitätswege in Europa.

INFOS ZUR WANDERUNG

START/ZIEL

Kloster Beuron, Parkplatz

ANFORDERUNGEN

14 Kilometer langer Rundwanderweg (ca. 5-5,5 Std.) mit einem hohen Anteil an naturbelassenen Pfaden, rund 650 Meter An- und Abstiege

BESCHILDERUNG

Wegzeichen »DonauWellen« mit Zwischenzielen und Entfernung

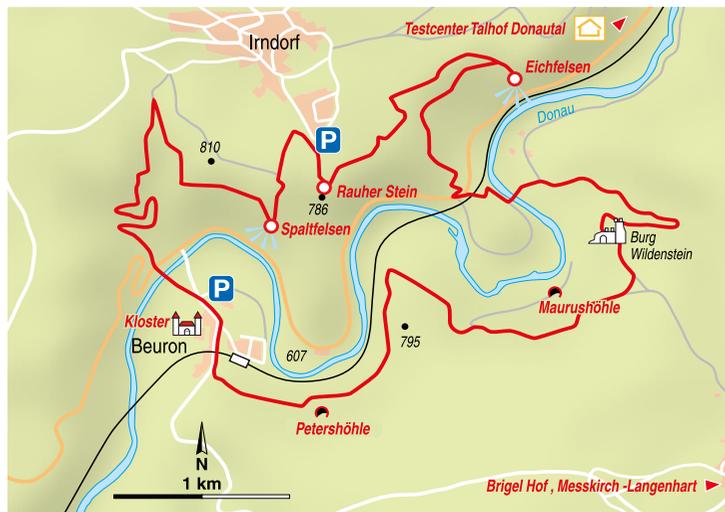
SEHENSWÜRDIGKEITEN

Kloster Beuron, Spaltfelsen, Rauher Stein, Felsengarten Irndorf, Eichfelsen, Burg Wildenstein, Petershöhle

Vor einem Kaffeekränzchen ist die anspruchsvolle Runde genau das Richtige.

Zweimal wird die Donau überquert, zweimal werden die himmelhohen, hell leuchtenden Felsen links und rechts des Flusses bestiegen: Spaltfelsen, Rauher Stein, der Irndorfer Felsengarten und der Eichfelsen auf der einen Seite, die (bewirtete) Burg Wildenstein und die über eine lange Holzleiter begehbbare Petershöhle auf der südlichen Talseite sind neben dem Kloster Beuron die Höhepunkte der Runde.

*»Es macht Spaß, wenn's gelingt
- und wenn's schmeckt«.
(Gertrud Brigel)*



Verdiente Pause auf dem Donauberglandweg am Alten Berg.

TESTCENTER DONAUBERGLAND

Talhof Donautal
Beuron, +49 (0)7579 9339009
www.talhof-donautal.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mittwoch – Freitag 9.00 – 12.30 Uhr und 13.30 – 18 Uhr
Samstag/Sonntag 9.00 – 12.30 Uhr und 13.30 – 15.00 Uhr
Montag und Dienstag nur nach telefonischer Absprache.
www.e-bike-donautal.de

Infos zum Equipment des Testcenters auf den Seiten 4 bis 10 und unter www.best-of-wandern.de

DONAUBERGLAND MARKETING UND
TOURISMUS GMBH TUTTLINGEN,
Am Seltenbach 1, D-78532 Tuttlingen
+49 (0) 7461-780 16 75
info@donaubergland.de
www.donaubergland.de



BEST OF WANDERN

Die europäische Wanderkooperation

**Ausgezeichnete Naturlandschaften.
Outdoor-Equipment zum Testen.
Wanderfreundliche Gastgeber.
Elf europäische Wanderregionen.**



**Best of Wandern und die Markenpartner
zum Live-Test auf der TOUR NATUR:
Düsseldorf, 4.-6. September 2020**

