

## Wo der „Salzburger Almsommer“ zum Alltag wird...

„Der Arbeitstag hat 17 Stunden“ oder „Aus dem Leben einer Almbäuerin“

**Nirgendwo gibt es so viele Almen wie im SalzburgerLand: Seit Jahrhunderten verbringen Mensch und Vieh die Sommermonate in den Bergen. War die Bewirtung von Gästen vor Jahrzehnten noch zweitrangig, sind Almen inzwischen beliebte Ziele für Wanderer und Naturliebhaber. Hinter der Idylle verbirgt sich aber nach wie vor viel Arbeit: Die Mehrzahl der Hütten verfügt weder über Strom noch fließendes Wasser. Doch gerade das einfache Leben fasziniert heutzutage viele Menschen. Kerzenlicht statt Handyempfang, Plumpsklo statt Wellnessbereich und Hausgemachtes statt Fastfood. Lisi Matieschek, Almbäuerin auf der Mayerlehenhütte in Hintersee, kennt diese Faszination: Mehr als 30 Sommer verbrachte sie schon auf der Alm.**

Wenn die ersten Wanderer gegen zehn Uhr vormittags auf die Mayerlehenhütte kommen, liegt schon der Duft von frisch gebackenem Topfenstrudel über der Gruberalm. Die Buchenscheite knacken im Holzofen und in einer großen Rein bläht sich der Germteig unter dem Leinentuch. Auf den Tischen vor der Hütte flattern die karierten Tischdecken im Wind und Lisi Matieschek pflückt ein paar Blüten vom Holunderbusch, der hier auf 1.036 Meter direkt vor der Hütte wächst. Der Tag der Almbäuerin hat vor mehr als fünf Stunden begonnen. Pünktlich um 4.30 Uhr klingelt in aller Herrgottsfrüh der altmodische Wecker. Dann ist es noch stockdunkel und die Stirnlampe liegt griffbereit. Irgendwo außerhalb des warmen Bettes warten 18 Pinzgauer Rinder. Die Milchkühe wollen zum Melken persönlich abgeholt werden. Lisi Matiescheks täglicher Morgenspaziergang durch das feuchte Gras: Bei sommerlichem Wetter der schönste Start in den Tag, bei Regen und Kälte eher schaurig. Um 6 Uhr früh muss die gekühlte Milch bereits im Tal sein. Lisis Mann Werner fährt die Kannen mit dem Auto nach unten. Hat er noch Zeit, kommt er zum Frühstück auf die Alm zurück. „Wenn wir um 7 Uhr frühstücken, dann ist das die schönste und ruhigste Stunde des Tages, die wir voll und ganz genießen“, erzählt Lisi Matieschek.

### Die Bio-Bäuerin ist ein wahres Organisationstalent

Nachdem Lisis Mann sich verabschiedet hat und die Tiere versorgt sind – auf der Alm leben auch noch zwei Wollschweine und Ziegen – ist der Vormittag gefüllt mit Vorbereitungen für die Wanderer. Zur Mayerlehenhütte geht man nur gut 45 Minuten, daher ist sie vor allem bei Familien und älteren Leuten beliebt.

Erst wenn das Feuer im Holzofen brennt, steht der Bäuerin heißes Wasser zum Kochen zur Verfügung. Lisi Matieschek macht so viel wie möglich selbst: Einen Teil der Milch verarbeitet sie auf der Alm von Hand zu Frisch- und Schnittkäse, Topfen und Joghurt. Außerdem stellt sie Sirupe, Liköre, Pesto, Almkrautertees, Wipferl- und Löwenzahnhonig her. Täglich bäckt sie Topfen- oder Apfelstrudel sowie Bauernkrapfen. Außerdem gibt's je nach Saison Hollerkoch, hausgemachte Leber- und Kaspresknödel, Bärlauchsuppe, Fleischkrapfen, Pofesen oder das köstliche „bio-faire“ Almfrühstück auf Vorbestellung. Dass die Bio-Bäuerin ein Organisationstalent ist, steht außer Frage: Für jeden Gast hat sie Zeit zum Plaudern – übers Wetter, die Wanderroute, die Alltagsorgen. Lisi Matieschek liebt das Leben auf der Alm seit sie ein Kind ist. Sie sagt selbst: „Der Winter ist ruhiger, aber der Sommer ist schöner.“

SalzburgerLand  
Tourismus GmbH

Wiener Bundesstraße 23  
Postfach 1  
5300 Hallwang | Salzburg  
AUSTRIA

T +43 662 6688 0  
F +43 662 6688 66

info@salzburgerland.com  
www.salzburgerland.com

#### PRESSEKONTAKT

**Michaela Obernosterer**  
Chefredaktion PR und  
Contentmanagement

m.obernosterer@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 77  
M +43 664 8066 8877

**Gernot Hörwertner**  
Unternehmens-  
kommunikation und  
Contentmanagement

g.hoerwertner@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 75  
M +43 664 8066 8875

**Sabrina Gangl, BA**  
PR- und  
Contentmanagement

s.gangl@  
salzburgerland.com  
T +43 662 6688 76

### **Die ganze Familie zog auf die Alm**

1978 verbrachte Lisi Matieschek ihren ersten Sommer auf der Mayerlehenhütte. Ganz alleine mit zwölf Milchkühen. Der Vierzehnjährigen standen weder Auto noch Telefon zur Verfügung. Brauchte sie Hilfe, etwa wenn eine Kuh kalbte, rannte sie zu Fuß ins Tal, wo sie beim ersten Bauern nach Hause telefonieren durfte. „Die ersten Jahre waren eine prägende Zeit“, erinnert sie sich. „Ich musste täglich um halb 2 Uhr morgens aufstehen, um die Kühe von Hand zu melken. Mein Vater kam um 5 Uhr, um die Milch abzuholen. Tagsüber war ich fast immer allein. Manchmal kam ein Jäger, ein Holzarbeiter oder ein Förster, aber Wanderer gab es noch nicht.“ Gefürchtet hat sie sich nie und auch Einsamkeit kennt Lisi Matieschek nicht. „Es blieb mehr Zeit zum Stricken oder Häkeln. Dazu komme ich heute überhaupt nicht mehr“, seufzt sie. Seit 1978 hat die fünffache Mutter dreißig Sommer auf der Alm verbracht: Neun Sommer war sie in Babypause. Danach kamen die Kinder mit auf die Alm. „Auch das war eine besondere Zeit: Die Kinder gingen in der Früh von der Alm in die Schule und mittags wieder hinauf. Geduscht haben sie im Wasserfall, da lagen dann die Schultaschen irgendwo am Weg herum“, erinnert sie sich lachend.

### **Die Almleute tragen Verantwortung für den Kulturraum**

Auch heute noch sind Kinder auf der Mayerlehenhütte, die zu den „Holleralmen“ in der Fuschlseeregion zählt, herzlich willkommen. Lisis Mann Werner ist ausgebildeter Kräuterpädagogin und Natur- & Landschaftsführer. Im Rahmen des Erlebnisprogrammes „Schule auf der Alm“ verbringen oft Schulklassen ihre Projektstage hier oben. Sie helfen beim Melken, lernen Joghurt herzustellen und schlafen im Heu. Im Rahmen des Genussweges „Via Culinaria 4kids“ werden geführte Almkräuterspaziergänge für Kinder angeboten und im Anschluss daran wird aus den gesammelten Kräutern Pesto hergestellt. „Für mich persönlich gibt es nichts Schöneres, als den Sommer auf der Alm zu verbringen. Aber eine Alm zu bewirtschaften, bedeutet weit mehr“, betont Lisi Matieschek. „Hätten wir keine Tiere hier oben, würde man von den Weideflächen sehr schnell nichts mehr sehen. Der Kulturraum würde verloren gehen. Der Wandertourismus, der sich Mitte der 1980er Jahre entwickelt hat, ist wichtig für uns, um die Alm aufrechterhalten zu können. Die Almbauern bekommen dadurch eine neue Chance und die Alm eine höhere Wertschätzung.“ Themen, die Lisi und Werner Matieschek beschäftigen: Als Bio-Bauern sind sie eng mit ihren Tieren und der Natur verbunden. So tragen all ihre Kühe noch ihre schönen Hörner – inzwischen eine Seltenheit!

### **Wenn die Sonnenenergie erschöpft ist, bleibt nur noch die Kerze**

Gegen 17 Uhr überlässt Lisi Matieschek ihre Gäste dann für eine Stunde ganz sich selbst: Die Milchkühe sind meist schon von alleine in Richtung Hütte getrottet und wollen ein zweites Mal an diesem Tag gemolken werden. Zum Glück gibt es seit 1995 ein Stromaggregat für die Melkmaschine. Diese erleichtert die Arbeit enorm. Danach geht's für die Tiere wieder raus auf die Weide und auch bei der Almbäuerin macht sich der lange Tag langsam bemerkbar. Nun wollen noch die Blumen gegossen und Likör- und Sirupansätze gemacht werden. Lisis Mann kehrt nach seinem Arbeitstag auf die Alm zurück, hilft beim Aufräumen und verabschiedet die letzten Gäste. Bis halb 10 Uhr werkeln die beiden noch in der Dämmerung: Zu tun ist immer irgendwas. Wenn die Energie aus der neuen Photovoltaik-Anlage erschöpft ist, bleibt nur noch die Kerze auf dem Tisch. Lisi Matieschek bläst diese recht bald aus. Denn die Tage auf der Alm sind so schon lang genug.

### **Ein bunter Start in den Salzburger Almsommer!**

Die **offizielle Eröffnung des Salzburger Almsommers** findet dieses Jahr **am 24. Juni** auf der **Gruberalm/Mayerlehenhütte** in Hintersee in der Fuschlseeregion statt. Unter dem Motto „Von Hand gemacht – Innovation und Tradition auf der Alm“ erwarten Besucher dort ab 11 Uhr besondere Almspezialitäten, Live-Musik sowie ein buntes Rahmenprogramm. Bereits vorab kann man sich einer geführten Wanderung anschließen, die einen „die Vielfalt der Natur erleben“ lässt.

Weitere Infos zum **Salzburger Almsommer** unter [www.alsommer.com](http://www.alsommer.com).