

Almsommer – Die Seele der Berge spüren

Der Almsommer ist im SalzburgerLand mehr als nur eine Jahreszeit. Es ist eine Reise in eine Welt, in der das Leben noch ursprünglich und echt ist.

In der Zeit von Mitte Juni bis Mitte September sind im SalzburgerLand die Tiere auf der Alm, die Hütten geöffnet und Wander*innen herzlich willkommen. Sie werden mit selbst gemachten Almschmankerln verwöhnt und können auf vielen Hütten auch übernachten. Die Alm gleicht einem „entschwundenen Paradies“ – mit ihrer nostalgischen Beschaulichkeit, der Ruhe und inmitten schönster Naturlandschaften lädt dieser von Menschenhand erschaffene Kulturraum dazu ein, der äußeren, aber auch der eigenen, inneren Natur wieder näherzukommen. Dabei erzählt die Alm die schönsten Geschichten von früher und heute. Der Salzburger Almsommer 2026 wird am 14. Juni auf der Tauernkarleitenalm in der Salzburger Sportwelt offiziell eröffnet.

Das SalzburgerLand ist das Land der Almen, nirgendwo gibt es mehr: Rund 1.740 Almen werden von Bauersleuten bewirtschaftet, in gut 500 Almhütten können Wander*innen einkehren. Die Hütten – uralte ebenso wie neu errichtete – erinnern an vergangene Zeiten, in denen die Almen unabdingbar für die Bauern und Bäuerinnen waren. Vor allem auf den 165 zertifizierten Almsommerhütten geht es noch ganz authentisch zu: Die Kühe werden an Ort und Stelle gemolken, die Milch händisch weiterverarbeitet, es wird gebuttert und gekäst, geknetet und gebacken. Seit nunmehr zwei Jahrzehnten stellt der Salzburger Almsommer ein verführerisches Angebot für alle dar, die im Urlaub, in den Ferien und an den Wochenenden am liebsten in den Bergen unterwegs sind.

Offizielle Almsommer-Eröffnung 2026 im Zeichen von 20 Jahren Salzburger Almenweg

Die offizielle Landeseröffnung des Salzburger Almsommers findet am 14. Juni 2026 auf der Tauernkarleitenalm statt – hoch oben auf 1.653 Metern Seehöhe, direkt auf Etappe 18 des Salzburger Almenweges. Kaum ein Ort könnte den Start in den Almsommer und das 20-jährige Bestehen des Salzburger Almenweges stimmungsvoller verbinden: Dort, wo seit zwei Jahrzehnten Schritt für Schritt Weitwandernde die Vielfalt der Pongauer Almenlandschaft erleben, wird der Almsommer feierlich eröffnet. Der Auftakt in die Almsaison ist ein lebendiges Zusammentreffen von Musikantinnen und Wanderinnen, von Einheimischen und Gästen. Traditionelles Handwerk, Almtanz sowie regionale Köstlichkeiten und klassische Almschmankerln machen die Eröffnung zu einem Fest der Alm- und Wanderkultur. So wird nicht nur der Beginn des Almsommers gefeiert, sondern auch eine Erfolgsgeschichte, die seit 20 Jahren Menschen für das Weitwandern von Alm zu Alm begeistert.

Daten und Fakten rund um den Salzburger Almsommer

Es ist eine magische Zeit, wenn die Almhütten im SalzburgerLand ausgewintert werden. Schon bevor der Almsommer offiziell beginnt, werden rund um die Weideflächen Zäune ausgebessert, Wege repariert und Ställe sowie Hütten geputzt. Kamine werden gekehrt, Betten gelüftet und Kräuterbeete angelegt. Viele Weidetiere, die den Sommer auf den Almen verbringen, werden zu Fuß aufgetrieben, andere wiederum komfortabel im Anhänger und mit PS-starken Traktoren in die Höhe befördert.

**SalzburgerLand
Tourismus GmbH**
Wiener Bundesstraße 23
5300 Hallwang | Salzburg
AUSTRIA
T +43 662 6688 0
info@salzburgerland.com
www.salzburgerland.com

PRESSEKONTAKT

Andrea Bodner, BA
Lead PR &
Medienmanagement
a.bodner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 35
M +43 664 8066 8835

Mag.a Miriam Rappitsch
PR & Medienmanagement
m.rappitsch@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 52
M +43 664 8066 8852

Es ist eine wahre Freude, den Tieren bei ihrer Ankunft auf den Almen zuzuschauen: Man kann kaum glauben, wie übermütig auch gemächliche Milchkühe über eine grüne Almwiese galoppieren. Ja, im Salzburger Almsommer steckt viel Arbeit – aber: Er macht auch richtig gute Laune. Und er ist eine wertvolle Bereicherung für Urlauber*innen, Familien und Wander*innen.

- Ein besonders authentisches Almerlebnis bieten die rund 165 zertifizierten und qualitätsgeprüften **Almsommerhütten**, die es nur im SalzburgerLand gibt
- 80 Prozent aller Almen sind innerhalb von **60 bis 90 Gehminuten** zu erreichen, viele sogar mit Kinderwagen oder komfortablen Sommer-Bergbahnen.
- Der Almsommer beginnt je nach Schneelage, Witterung und Höhenlage **Anfang/Mitte Juni** und endet traditionell am **24. September**, dem Rupertitag, der dem Salzburger Landespatron gewidmet ist. Verläuft der Almsommer unfallfrei, werden die Kühe zum Almbtrieb schön „aufgeputzt“ und im Tal empfangen. Dort konnte während der Sommermonate das Gras auf den Wiesen rund um die Höfe wachsen und gedeihen: Das Heu bildet die Futtergrundlage für den Winter, den die Tiere im Tal verbringen.

Der Almsommer anno dazumal – so, wie’s früher war

Zu früheren Zeiten sah der Almsommer ganz anders aus als heute: Die Alm hatte in ihrer ursprünglichen Form den Zweck, die Bauern im Tal zu entlasten und Lebensmittel für das Winterhalbjahr zu produzieren. Die Kühe wurden von den Sennleuten gemolken, die Milch an Ort und Stelle „haltbar“ gemacht. Die Butter wurde geläutert, um Butterschmalz herzustellen, aus der Vollmilch wurde Käse und aus der Buttermilch Schotten. Die wichtigen und notwendigen Rationen wurden ins Tal gebracht und sollten zumindest bis Weihnachten reichen. Der Almsommer bestand aus viel Arbeit für die Sennerin oder den Senner und einem ewig langen Schulweg für den Hüterbuben. Das Erlebnis Alm, wie wir es heute kennen, gab es damals nicht: Wandern war lange noch kein Trend und schon gar kein Breitensport. Vieles hat sich seither verändert.

Der Salzburger Almsommer gibt Einblicke in die Welt der Almleute

Mit der Entdeckung der Berge als Erholungs- und Freizeitraum vollzog sich ein Wandel auf der Alm: Sie wurde zum Inbegriff der heilen Welt. Seit zwanzig Jahren wird im SalzburgerLand der Salzburger Almsommer touristisch beworben: Es hat sich damit ein wertvoller und wichtiger Kreis geschlossen. Wander*innen erhalten auf den Almen einen Einblick in die traditionell bäuerliche Wirtschaftsweise und die Bauersleute selbst öffnen als Gastgeber*innen ihre Türen. Die Bauern und Bäuerinnen werden damit mit ihrem großen Angebot von selbst gemachten Produkten und ihrem Beitrag zur Erhaltung der Naturlandschaft für Gäste sichtbar: Mit den Einnahmen können zum Teil uralte Almhütten erneuert und erhalten werden. Die Milch der Kühe wird nach wie vor – oft noch ohne Strom – auf der Alm verarbeitet. Allerdings nicht für die Bauersleute selbst, sondern vielmehr für die Wander*innen und Gäste, die es in die Berge zieht. An die 8.500 Milchkühe werden auf den Almen gemolken. Hinzu kommen rund 57.000 Stück Jungvieh, knapp 3.300 Pferde sowie gut 21.000 Schafe und Ziegen. Die Tiere leisten durch die Beweidung einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Almweiden: Ansonsten würde dieser Kulturraum Stück für Stück verloren gehen.

Die Wurzeln der Alpinen Kulinarik finden sich im Salzburger Almsommer

Käsebrot, Almjause und Bauernkrapfen: Auf den Salzburger Almen werden Wander*innen mit köstlichen, hausgemachten Schmankerln verwöhnt. Die meisten Almhütten verfügen jedoch über keine Gastgewerbe-Konzession: Das bedeutet, sie dürfen nur servieren, was sie selbst produzieren. Oft sind auch warme Gerichte aufgrund des fehlenden Stroms rar. Dennoch ist die Vielfalt groß. Statt auf einem modernen Elektroherd wird oft noch auf dem Holzofen gekocht: Das erfordert viel Können, Erfahrung und Fingerspitzengefühl, etwa wenn die Krapfen im heißen Fett tanzen sollen, um eine perfekte goldgelbe Färbung zu erhalten. Beim Melken greift man vielerorts aufgrund der fehlenden Stromleitung auf ein Aggregat zurück und auch der Käsekessel wird in vielen Fällen noch mit Holz befeuert. Es sind hunderte von Handgriffen nötig, um Wander*innen eine köstliche Jause aufzutischen. All das geht nur, weil die Salzburger Bauern- und Almleute das Erbe ihrer Vorfahren in



Ehren halten, weil sie traditionsbewusst und heimatverbunden sind. Sie tragen damit zum Erhalt der Almen als wichtigen alpinen Kulturraum bei. Mancherorts darf man bei der Milchverarbeitung oder beim Käsemachen zuschauen. In jedem Fall aber darf man allorts genießen.

www.alsommer.com