

Im Reich

241 Dreitausender, 160 Bergseen, unberührte Täler wie aus einer anderen Zeit. Nach Osttirol mag die Anreise etwas weiter sein: Aber jeder Kilometer zahlt sich aus.

Text: Markus Honsig

des Königs

„Gspiast as?“, fragt der Kalser Bergführer Johann Rogl, während wir vom Cimaross hinüber zum Glockner schauen, bei prächtigster Wetterlage, nur die oberste Spitze des landesweit höchsten Berges will nicht ganz aufmachen. „Seine Ausstrahlung, seine Anziehungskraft?“

Doch, das kann man spüren. Was der Anziehungskraft auf den wenig trainierten Städter etwas entgegenwirkt: Der Weg sieht schon aus sicherer Entfernung ziemlich anstrengend aus. Und auch nicht ganz leicht.

„Kondition braucht man schon“, sagt Rogl. 1.800 Höhenmeter müssen überwunden werden, mit sieben Stunden Gehzeit für den Aufstieg (und einer Übernachtung) sollte man also schon rechnen. „Alles andere ist aber schon machbar, mit einem Bergführer.“ Auf den sollte man jedenfalls nicht verzichten: Der Glockner bietet zwar alles, was das Bergsteigerherz freut, das aber auch jederzeit gefährlich werden kann: „Schnee, Eis, Fels.“

Land der Berge

Der König der Berge im Land der Berge: 241 Dreitausender soll es in Osttirol geben. „Ich weiß gar nicht, wo die alle stehen sollen“, kommt die Zahl auch Johann Rogl fast ein wenig hoch vor. Er selbst war auf vielleicht fünfzig, sechzig Gipfeln jenseits der 3000er-Marke. So genau weiß er das selbst nicht mehr. Und unzählige Male auf dem Großglockner, der für ihn nach wie vor ein ganz besonderer Berg ist: „Weil er der schönste Berg ist und auch der anspruchsvollste.“

Wer es entspannter angehen möchte, dem sei der neu angelegte Tal-Rundweg in Kals empfohlen: Dauert zwar, knapp zwanzig Kilometer weit, kaum weniger lang als auf den Glockner hinauf, ist aber doch deutlich weniger steil. Wir haben die komfortabelste Route gewählt, von Kals mit der Seilbahn hinauf auf das Cimaross. Weil sich von hier aus ein grandioses 360-Grad-Panorama mit Venediger, Granatspitz, Glockner, Schober und Goldberg öffnet. Und weil hier eines der höchstgelegenen Haubenlokale des Landes ist, die Adler-Lounge auf 2.621 Metern Seehöhe.

Eine smarte Location, wie man sie in den Bergen selten findet. Ein moderner Stahl-/Glasbau, der aus jeder Ecke fantastische Ausblicke bietet. Ein junges Paar, das mit großem Engagement das Haus führt: Walter Hartweger und Katharina Fiechtl. Untertags serviert Hartweger



Adler-Lounge mit großer Sicht auf den Großglockner.

Der Glockner bietet alles, was das Bergsteigerherz freut, das aber auch jederzeit gefährlich werden kann: Schnee, Eis, Fels.

Hüttenküche mit Niveau, da gibt es neben der klassischen Brettljause auch Carpaccio vom Rind und Eierschwammerlgulasch. Abends wird dann in intemem Rahmen aufgeköchelt: Die Seilbahn schließt um 16.30 Uhr, die maximal zwölf Hausgäste bleiben unter sich, mit persönlichstem Service und unverändert atemberaubendem Ausblick auf Sonnenuntergang und Sonnenaufgang, mit etwas Glück auch auf Bartgeier und Kaiseradler.

Land der Seen

Dass in Osttirol viele hohe Berge stehen, war zu erwarten. Überraschender schon, dass es in Osttirol auch 160 Seen gibt, Bergseen in der Mehrzahl. Manche davon sind zugegeben nicht besonders groß, eher sehr klein, aber auf die Größe kommt es nicht immer an. Seen wie das „Auge Gottes“ am Großvenediger auf 2.150, der „Geigensee“ >>

Traditionelle Stoffe,
modern interpretiert:
Mode von
Bernd Mühlmann.



auf 2.409 Metern oder das „Pfauenauge“ in der Nähe der uralten Jagdhausalm im Defereggental sind kleine, funkelnde Juwelen.

Der Tristachersee in der Nähe von Lienz ist der einzige Naturbadesee Osttirols, ein ruhiges, idyllisches Wasser im Schatten des Rauchkofels. Der beste Platz, um das schöne Ensemble von Wasser und Fels, Wald und Wiese zu beobachten, ist das Zweihauben-Restaurant des Parkhotels Tristachersee. Auf der Speisekarte findet sich bestes Fleisch aus der Region, Lamm, Hirsch, Rind. Und frischester Fisch aus den hauseigenen, mit Felsquellwasser aus dem Rauchkofel versorgten Teichen, Karpfen, Saibling, Forelle. Bloß der Hummer auf der Speisekarte will nicht recht ins Bild passen. Soll nichts Schlimmeres passieren. Ansonsten passt nämlich alles perfekt zusammen, die Lage, die Küche, die Weinkarte, das Service.

Hausherr Josef Kreuzer kümmert sich um jeden Gast persönlich und ist außerdem eine unerschöpfliche Auskunftswahl über Land und Leute. „Osttirol gibt es ja gar nicht,“ sagt er. Offiziell gibt es nur den Bezirk Lienz. Und offiziell sind die Osttiroler Tiroler, Nordtiroler genau genommen. „Wahr ist aber auch, dass wir den Südtirolern sehr verbunden sind, dass wir eine ähnliche Mentalität haben.“

*Ein in jeder Hinsicht sympathischer Einfluss,
etwas Süden, etwas Italien schadet dem
österreichischen Wesen keineswegs. Dem Klima
natürlich auch nicht.*



Das Haus am See: Parkhotel Tristachersee mit zwei Hauben.

Ein in jeder Hinsicht sympathischer Einfluss, etwas Süden, etwas Italien schadet dem österreichischen Wesen keineswegs. Dem Klima natürlich auch nicht: Was man unbedingt schreiben müsse, meint Josef Kreuzer, dass es in Osttirol überdurchschnittlich schönes Wetter hat, „weil vom Westen erwischt uns nichts“, den Bergen sei Dank.

Land der Täler

Die Anreise nach Osttirol kann zwar – aus einigen Teilen des Landes – vergleichsweise langwierig sein. Aber jeder Kilometer zahlt sich aus: Schöner, unberührter Täler als im südwestlichsten Eck Österreichs werden Sie nicht finden.

Josef Schett aus Innervillgraten fährt Zehntausende Kilometer im Jahr. Für einen Schafbauer ungewöhnlich viel. Und jedes Mal aufs Neue, erzählt er, wenn er ins Villgratental einbiegt, gehe ihm das Herz auf. „Die Landschaft, die alten Höfe, die Menschen, die Almwirtschaft: So findet man das nirgendwo sonst.“ Tatsächlich kann man ihm nur schwer widersprechen: „Kommen Sie zu uns, wir haben nichts“, warb das Villgratental noch vor einigen Jahren um Besucher.

Dass es nach wie vor nichts gibt, keinen Skilift, keine großen Hotels, ist zu einem guten Teil auch Josef Schett zu verdanken, der schon immer ein Kämpfer für einen sanfteren, zurückhaltenden Tourismus war und bis heute ist. Denn natürlich gab es in den letzten 15 Jahren auch unter den Einheimischen immer wieder Begehrlichkeiten, durch den Bau eines Lifts mehr Touristen in das Tal zu locken.

Schett bewies hingegen, wie man vom Talschluss aus die Welt im Blick haben kann, ohne seine eigene Identität zu verlieren. Der gelernte Bankkaufmann übernahm 1985 den Bauernhof seiner Eltern, stellte auf reine Schafwirtschaft um und baute sukzessive einen Betrieb auf, der inzwischen zu den führenden Wollverarbeitungsunternehmen Österreichs gehört: Schett selbst hat 200 braune Bergschafe im Stall, produziert und verarbeitet insgesamt

ein Drittel der österreichischen Wolle, stellt Dämmstoffe und Naturmatratzen ebenso wie Wollsocken und Filzpanzertoffeln her. „Die Energie von drei Leben steckt da drinnen“, sagt Schett über seinen Betrieb und empfiehlt zum Abschluss noch eine Wanderung auf das Pfannhorn, „von nirgendwo anders sieht man mehr Gipfel, bei klarem Wetter bis zum Rosengarten in Südtirol.“

Villgrater Mode

Auch Bernd Mühlmann will vom Villgratental aus die Welt erobern. Ein Modedesigner, wie man ihn an diesem Platz nicht unbedingt erwarten würde: Verarbeitet traditionelle Materialien wie Loden, Wolle, Walk, in bester Qualität, in moderner, zeitgemäßer Interpretation. „Innovativ, einfach, puristisch“, beschreibt der geborene Außervillgrater seine Mode. Und jedenfalls ist sie gut tragbar, man mag die Stücke gar nicht mehr ausziehen, hat man sie einmal anprobiert.

Wie man auf die Idee kommt, sich als Modedesigner in Außervillgraten anzusiedeln? Erstens wollte Bernd Mühlmann die Schneiderei seines Vaters nicht aufgeben. Und zweitens finde er die Abgeschiedenheit des Tals durchaus „cool“, wie er formuliert. „Man ist weniger abgelenkt. Und man kopiert weniger, weil man weniger sieht“, erklärt der Designer, für den vor allem Dior zu den Leitsternen seiner Arbeit gehört. Klar habe er auch schon überlegt, in die Stadt zu ziehen. Aber er mag die Ruhe, die Natur, das Wetter, auch und erst recht das schlechte Wetter. >>

Unberührtere Täler als in Osttirol wird man kaum finden.



Der Herr der Schafe: Josef Schett, Osttiroler mit Weitblick.

Viele hohe Berge, viele kleine Seen: zum Beispiel das Pfauenauge im Defereggental.



Schärfe mit Akzent:
Senf von Bernd Troger.

Nicht mehr als fünfzehn Stück werden von einem Modell gefertigt, „wirtschaftlich mag das nicht besonders klug sein, aber mir geht es um das Produkt, um die Arbeit. Mir ist wichtig, nicht nur Arbeit, sondern gute, anspruchsvolle Arbeit zu haben.“ Ein Shop in Innsbruck ist eröffnet, ein, zwei weitere Geschäfte sollen noch dazukommen, in Wien etwa oder in München.

Deferegger Schärfe

Auch andere Täler haben erfolgreiche Söhne. Zum Beispiel Bernd Troger im Defereggental. Noch ist er hauptberuflich Wirt, aber seine liebste Nebenbeschäftigung gewinnt zusehends an Bedeutung: Die Herstellung von Senf, die er in seiner kleinen Küche seit sechs Jahren begeistert vorantreibt. „Im Unterschied zu Chili hat Senf eine wesentlich angenehmere Schärfe. Weil sie wasserlöslich ist und ähnlich wie Kren oder Wasabi nach ein paar Sekunden wieder verschwindet. Senf verdirbt nicht den Geschmack, bleibt immer ein Nebendarsteller am Teller“, erklärt Troger. Aber einer, der Akzente zu setzen versteht, sobald die Senfkörner am Gaumen zerplatzen. Troger verarbeitet gelbe, braune und schwarze Senfkörner zu anregenden Kreationen wie Trüffel-, Rustikal-, Dill-Honig- oder Apfel-Senf. „Es gibt nichts, wozu man keinen Senf machen könnte.“ Zu Vanilleis etwa würde er seinen Orange-Kürbis-Senf empfehlen, der aber auch gut zu Käse passt.

Bis zu sechs Monaten arbeitet er an den einzelnen Rezepturen, die Herstellung selbst dauert sechs Wochen, bis der kalt gemischte Senf seine entsprechende Reife gewonnen hat. So können sich die Aromen voll entfalten. „In den ersten Monaten schmeckt er schärfer, nach sechs Monaten baut die Schärfe ab, die Gewürze, die Frucht kommen in den Vordergrund.“ Es kann sich also durchaus auszahlen, Deferegger Senf ein wenig liegen zu lassen.

Nächstes Jahr soll es Trogers Senf in ganz Österreich geben, will er bis zu 30.000 Gläser erzeugen. Als Koch war er zehn Jahre in der ganzen Welt unterwegs, fünf Jahre allein in Australien. Inzwischen mag er nirgendwo anders leben als in Sankt Jakob im Defereggental: „Ich möchte, dass mein Sohn so toll aufwachsen kann wie ich“, sagt er und zeigt hinter das Haus. „Der Wald, der Bach, der Wasserfall, der Berg, das gehört alles ihm, jeden Tag.“ Willkommen im Paradies. //

Alle Infos zu Osttirol unter:
www.osttirol.com

Audi Magazin Gewinnspiel

Sie wollen Osttirol selbst erleben? Dann nehmen Sie teil an unserem Gewinnspiel und genießen Sie mit etwas Glück schon bald entweder im **Alpinhotel Jesacherhof**** im Defereggental** oder im **Strasserwirt**** in Strassen** drei Nächte für zwei Personen inkl. Genusspension sowie weiterer Wellnesserlebnisse.

Machen Sie mit unter:
www.audi.at/gewinnspiel



Alpinhotel Jesacherhof**** Gourmet & Spa

Der Familienbetrieb liegt direkt an der Talstation der Brunnalm Gondelbahn im Naturparadies Defereggental – idealer Ausgangspunkt für Wanderungen und Bergtouren im Sommer und perfekter Logenplatz am Hauptskigebiet im Winter.

Fühlen Sie sich wohl in großzügigen Lebensräumen mit gemütlichen Stuben mit Tiroler Charme, lichtdurchfluteten Wintergärten und Wohn-Schlafstuben aus Zirbe mit dem Duft der Wälder. Erleben und spüren Sie die Natur bei einer geführten Wanderung und abends genießen Sie die mehrfach ausgezeichnete Gourmet-Naturküche.

Brandneu ist der Spa Alpin auf 2.000 m² mit Vitalreich, Relaxreich, Wasserreich und Saunareich mit 5 Saunen. Genießen Sie entspanntes Badevergnügen im kombinierten Innen- & ganzjährig beschwimmbaren Außenpool (32 °C) mit traumhaftem Blick in die umliegende Natur. Ruhe und Erholung erfahren Sie in den großzügigen Relaxzonen im Indoorpoolbereich sowie im Zirben-Panorama-Ruheraum mit hochwertigen Relaxliegen und wohligen warmen Wasserbetten. Die Wellnessanwendungen stehen im Zeichen von Verwöhnen und Entspannen sowie einer einmalig vitalisierenden Wirkung der Vital- & Schönheitsbehandlungen, vorzugsweise mit Produkten aus dem alpinen Raum.

Alpinhotel Jesacherhof** Gourmet & Spa**
Familie Jesacher
Ausserrotte 37
9963 St. Jakob im Defereggental
Tel.: +43 (0) 48 73 / 53 33
E-Mail: info@jesacherhof.at
www.jesacherhof.at



Strasserwirt**** Herrenansitz zu Tirol

Der im 6. Jh. erstmals erwähnte Strasserwirt zählt zu den romantischsten Ferienadressen im malerischen Osttirol, ein echter Geheimtipp für Erholungssuchende. Dem 4-Sterne-Juwel gelang bei der umfangreichen Neugestaltung des SPAs und einiger Zimmer & Suiten eine behutsame Integration von modernem Zeitgeist in ein traditionsreiches Ensemble. Vor der herbstlichen Kulisse der Südtiroler und Lienzer Dolomiten bietet der altherwürdige Strasserwirt den idealen Rahmen, um die eigene Kraftquelle zu finden.

Auch im Winter bietet die eindrucksvolle Naturlandschaft des Pustertals viele Möglichkeiten für sportliche Aktivitäten wie Skifahren, Langlaufen oder Schneeschuhwandern. Am offenen Kaminfeuer lässt sich mit einer heißen Tasse Tee ein erlebnisreicher Tag gemütlich ausklingen.

Für das leibliche Wohl sorgt Küchenchef Werner Gander mit seiner kreativ-regionalen Haubenküche mit Produkten umliegender Bauern. Zur Entspannung stehen eine hauseigene Bibliothek, ein nach Feng-Shui-Richtlinien entworfener Lyrik-Garten sowie der neue SPA mit vier Saunen, Relaxbereich und großer Liegewiese, Massagen und Yoga bereit.

Strasserwirt** Herrenansitz zu Tirol**
Familie Bachmann
Dorfstraße 28
9918 Strassen, Osttirol
Tel.: +43 (0) 48 46 / 63 54
E-Mail: hotel@strasserwirt.com
www.strasserwirt.com



A6 Avant 3.0 TDI 245 PS S tronic

Wie schon gesagt: Die Anreise nach Osttirol kann aus manchen Teilen des Landes doch ziemlich lang werden, deshalb braucht es jedenfalls ein Auto, das eine gewisse Größe und vollen Komfort mitbringt sowie zügiges, entspanntes Fahren auch auf langen Strecken sicherstellt. Andererseits: In Osttirol gibt es weite Täler und steile Berge, die große Lust auf ein paar flotter gefahrene Kilometer machen: Das Auto sollte also auch ausgeprägt sportliche Talente haben.

Insofern bleibt eigentlich nur eine Wahl: Audi A6 Avant 3.0 TDI S tronic. Ein Reise-Auto, wie man es sich nicht besser wünschen kann. Der Dreiliter-TDI mit 245 PS ist der Hammer schlechthin, man kann das nicht viel eleganter ausdrücken: Schlägt jederzeit kräftig zu – mit 500 Nm Drehmoment, mit 6,3 Sekunden für den Sprint von 0 auf 100 km/h –, ist unter anderem dank quattro Allradantrieb und S tronic-Getriebe außergewöhnlich präzise zu führen, und zeigt auch an der Tankstelle außergewöhnliche Qualitäten: Verbraucht im Schnitt 5,9 Liter auf 100 Kilometer (CO₂-Wert 156 g/km). Große Vorstellung.