

Weißer Rübe im Rampenlicht: Genuss-Herbst in der Wildschönau

In der goldenen Jahreszeit lockt das Hochtal in den Kitzbüheler Alpen mit gelebtem Brauchtum, typischen Schmankerln und Erlebnistouren

Herbstblues ade: In der Wildschönau steht der Spätsommer ganz im Zeichen von stimmungsvollen Festen und bunten Bräuchen. Vom traditionellen Almbtrieb und Volksmusikkonzerten auf Almen und Höfen über das feierliche Erntedankfest bis hin zur vielseitigen Krautingerwoche kann man im beschaulichen Hochtal der Kitzbüheler Alpen fast jedes Wochenende ein anderes Event erleben. Wanderfans freuen sich auf das über 300 Kilometer lange Wegenetz in bunt gefärbter Bilderbuchkulisse mit klaren Weitsichten. Urlaubs-Tipp: Wer beim Genuss-Herbst dabei sein möchte, bucht sich ab 26 Euro in einer Frühstückspension oder ab 42 Euro in einem Hotel ein (jeweils pro Person und Nacht). Die „Wildschönau Card“ bekommen Gäste kostenlos dazu. Mit ihr sind im Sommer alle Bergbahnfahrten ebenso gratis wie die Teilnahme an geführten Wanderungen und am Kinderprogramm. Darüber hinaus bietet sie freie Eintritte ins Schwimmbad und in Museen sowie viele weitere Vergünstigungen. www.wildschoenau.com

Welche Erde braucht die weiße Stoppelrübe zum Wachsen? In wie vielen Arbeitsschritten wird sie zum Krautinger-Schnaps vergoren und mit welchen Zutaten kann man sie in der Küche ideal kombinieren? Antworten auf diese Fragen erhalten Urlauber während der Krautingerwoche vom 29. September bis 7. Oktober. Wanderguide Sonja Seisl führt bei den Touren von Hof zu Hof zu drei ausgewählten Bauern im Hochtal, die die Teilnehmer auf ihre Felder und in ihre Brennereien blicken lassen – Kostproben inklusive.

Eine von ihnen ist Waltraud Schellhorn vom Edhof. Sie produziert nicht nur den Rübenschnaps, der als Allheilmittel gilt, sondern auch köstliche Pralinen mit seiner Note und serviert während der Führung frisch gemachte Rübensuppe. „Weitere feine Kreationen mit der weißen Wunderknolle kann man in der Festwoche in unseren Restaurants im gesamten Hochtal probieren“, erzählt Thomas Lerch, Tourismusdirektor der Wildschönau. Der hochprozentige Krautinger darf übrigens nach wie vor nur in der Wildschönau gebrannt werden – seit einem Erlass von Kaiserin Maria Theresia aus dem 18. Jahrhundert. Vor genau zehn Jahren sorgte der Rübenschnaps dafür, dass das Hochtal zur „Genusregion Wildschönauer Krautingerrübe“ avancierte.

Puren Genuss vor allem für die Augen verspricht der Almbtrieb am 22. September nach Auffach, wenn rund 500 Kühe mit farbenprächtigem Kopfschmuck in ihre Ställe im Tal zurücklaufen. Dem Abtrieb geht die traditionelle „Grunacht“ voraus, die nur von den Sennern der Region begangen wird. Sie setzen sich auf einer Alm zusammen und erzählen sich in der Nacht vom ereignisreichen Sommer, bevor sie im Morgengrauen die Tiere verzieren („aufbischen“). Jede Kuh erhält einen individuellen Kopfschmuck, bevor alle die Heimreise gen Tal antreten. Beim anschließenden

Almfest mit Handwerks- und Bauernmarkt zelebrieren Gäste und Einheimische gemeinsam bei Musik und Schmankerln die Rückkehr von Tieren und Sennern – bis spät in die Nacht hinein. Stimmungsvoll und authentisch geht's auch beim Erntedankfest am 2. Oktober zu: Erst ziehen die Einheimischen in ihren typischen Trachten durch den Ort, dann steigt im Bergbauernmuseum z'Bach zum Museumskirchtag eine große Feier mit Tanz, Musik und besonderen Tiroler Spezialitäten.

Übrigens: Die gratis Bergbahnen haben bis 14. Oktober geöffnet!

Der Wildschönauer Genussherbst im Überblick:

- 28. August: Tanzmusikfest auf der Norderbergalm
- Genussabende im Hotel Tirolerhof in Oberau
- 22. September: Almabtrieb mit Almfest in Auffach
- 27. – 29. September: Internationale Wanderweltmeisterschaft
- 30. September bis 07. Oktober: Krautingerwoche
- 07. Oktober: Erntedankprozession und Kirchtag im Bergbauernmuseum z'Bach in Oberau
- bis 4. Oktober immer donnerstags: Handwerksmarkt im Bergbauernmuseum z'Bach in Oberau

Weitere Informationen: Wildschönau Tourismus, Hauserweg, Oberau 337, A-6311 Wildschönau, Tel. 0043/(0)5339 8255-0, Fax 0043/(0)5339 8255 50, info@wildschoenau.com, www.wildschoenau.com