

Rezeption

GSCHWENDTNER Herbert: Almschmankerl. Wandern und genießen im Salzburger Land. Anton Pustet, Salzburg 2013

Birgit KLACKL-SALLETMAIER

Herbert Gschwendtner ist ein Salzburger ORF-Journalist, der vor allem mit Volkskultursendungen Bekanntheit erlangte. Zur Volkskultur zählt auch dieses Buch, eine Reise durch die Genusswelt der Salzburger Almen. Insgesamt 43 Almen besuchte Gschwendtner, der Großteil von ihnen befindet sich im Pinzgau, gefolgt vom Pongau, dem Tennengau und dem Lungau. Auch im Flachgau findet sich eine der präsentierten Almen, die Mayerlehenhütte im Gebiet von Hintersee.

Von jeder Alm gibt es einerseits eine kurze Beschreibung des Gebiets und die wesentlichen Kontakt- und Wanderinformationen. Auf der anderen Seite gibt Gschwendtner in diesem Buch jeder Alm die Gelegenheit, die kulinarische Besonderheit der Hütte inklusive Fotos zu präsentieren. Darunter finden sich durchaus originelle Speisen wie „Wetzstoanudln“ aus Hüttschlag, die so spitz sind wie ein Wetzstein, der zum Wetzen der Sense verwendet wird und eine Mehlspeise aus Germteig sind. Aus Abtenau kommen die „Lärchenknödel“, die aus Knödelbrot mit geselchtem Rindfleisch gerollt werden. Daneben finden sich viele Rezepte von Gerichten, die häufig auf Almen des Salzburger Landes vertreten sind: Suppe mit Kaspressknödel, Holzknechtmuas, Blunzengröstl, die berühmten Pongauer Fleischkrapfen und nicht zuletzt die allgegenwärtigen Kasnockn. In manchen Hütten kommt neue und moderne Gerichte auf den Tisch: Almkräuterstrudel auf Wildblütensalat in Mühlbach am Hochkönig oder Grünkernlaibchen in Rauris.

Die Angaben in den Rezepten sind sicherlich alle zum Nachkochen in der eigenen Küche geeignet. Bei vielen Gerichten ist es allerdings ratsam, vorher eine Wanderung zu absolvieren und ordentlichen Appetit für die durchaus gehaltvolle Almküche mitzubringen. Eines jedoch ist klar: dieses hübsch bebilderte Buch beinhaltet sehr viele regionale Spezialitäten und macht Lust auf die eine oder andere Wanderung.