 Bewandert. Begeistert. Bewährt.

Presse-Info Kitzbüheler Alpen

Sommer 2020

**Hart, aber herrlich: Vom Alltag auf der Holz- und Käsealm**

**Sechs junge Leute verwirklichen am Penningberg in den Kitzbüheler Alpen ihren Traum. Sie sorgen für Schweine, Kühe, Käse und Gäste – und machen Hausmusik statt Party**

Mit 20 war er der jüngste Käse-Meister Österreichs. Danach hat er als Entwicklungshelfer in Paraguay Käse gemacht und seine Kunst beim Schweizer „Käse-Mozart“ alias Willi Schmid verfeinert. Jetzt, sechs Jahre später, verbringt der Benni aus Tirol seinen ersten Sommer auf der Holz- und Käsealm, die in 1440 Meter Höhe am Penningberg in den Kitzbüheler Alpen thront. Wobei „thront“ genau das richtige Wort ist: Vom Kaisergebirge über das Kitzbüheler Horn bis zum Feldalphorn rahmen Bilderbuchberge den Blick. Unten im Tal liegt die Ferienregion Hohe Salve mit dem Ort Hopfgarten, der zwar nur eine gute Stunde zu Fuß entfernt ist, aber dennoch ganz weit weg. Wie das „normale“ Leben.

„Man weiß nie, was einen erwartet“, sagt Benni. Andi Sammer, Obmann der Agrargemeinschaft, muss ein gutes Händchen bei der Personal-Auswahl gehabt haben. Alle sechs Bewohner der Alm-WG arbeiten Hand in Hand und verstehen sich dabei prächtig. Praktikant Anton (17) möchte bald sogar eine Lehre bei Benni beginnen; Florian (22) und Simon (21) kümmern sich nicht nur um 160 Milchkühe und 23 Jungtiere, sondern auch um die 105 Almschweine, die hier quickend durch die Gegend sausen. Claudia (21) und Kathrin (38) sind für die Bewirtung zuständig – und alle gemeinsam am Abend froh, wenn der letzte Gast gegangen, die letzte Kuh gemolken ist und endlich Ruhe einkehrt. Oft holen sie dann Ziehharmonika und Harfe raus und lassen den Abend mit Hausmusik im Licht der untergehenden Sonne ausklingen. Wer braucht schon Party?

Kathrin ganz sicher nicht. Sie ist Intensiv-Krankenschwester, kommt aus Freudenstadt im Schwarzwald und ist, wie sie selbst sagt, „auf dem Selbstverwirklichungstripp“. Innehalten, das Leben überdenken. Morgens um vier Uhr aufstehen, zum Feldalphorn wandern, den Sonnenaufgang genießen. Und sich über einen neuen Tag im Bilderbuch freuen.

Obwohl: Die Arbeit auf der Alm ist hart. 12-Stunden, sieben Tage die Woche, den ganzen Sommer über. „Du unterscheidest nicht mehr zwischen Job und Freizeit. Alles ist fließend – und wenn es für dich am Berg passt, gibt es nichts Schöneres“, sagt Kathrin.

Nicht nur wegen der positiven Vibes der aktuellen Crew: Die Holz- und Käsealm überzeugt schon immer durch ihr stimmiges Gesamtkonzept. Dabei spielen Schweine eine entscheidende Rolle: Sie trinken die Molke, sozusagen das Abfallprodukt der Käseproduktion, bekommen noch ein wenig Getreideschrot, suchen sich ansonsten genau die Kräuter, die sie mögen – und rennen den ganzen Tag vergnügt über die Alm. „Das Fleisch ist geschmackvoller, muskulöser, gesünder“, sagt Obmann Andi, der unten im Tal einen Bauernhof hat und die Tiere selbstverständlich artgerecht hält.

Ein großer Teil der glücklichen Schweine kommt bei den Almschwein-Wochen der KochArt-Betriebe auf den Tisch. So heißt die Vereinigung, in der sich aktuell 22 Restaurants und Gasthöfe der Kitzbüheler Alpen ein gemeinsames Label geben, das für regionale Küche auf hohem Niveau steht. Selbstverständlich werden auch die 23 Tonnen Käse, die am Ende des Sommers auf der Holz- und Käsealm produziert sind, nur vor Ort verkauft.

Benni denkt schon weiter. Er wird im September, wenn alle Kühe von der Alm wieder in ihre Ställe zurückkehren, mit seinem Käse-Mobil die Bauernhöfe abfahren. Er hat die erste mobile Käserei Österreichs entwickelt, denn: „Ich muss zur Milch kommen, nicht die Milch zu mir.“ 400 Liter kann er in seinem Kupferkessel im Bus verarbeiten. Entweder pflegt der Bauer den Käse dann bis zur Reife – oder Benni erledigt das und bringt ihm das schmackhafte Endprodukt wieder vorbei. „Jeder Stall hat seine eigene Flora. Das macht man kaputt, wenn man die ganze Milch zusammenschüttet.“ Regionalität, noch einmal konsequent heruntergebrochen. Und so selbstverständlich für den Vordenker wie Bart und Locken. Die quillen nämlich schon im Sommer unter Bennis roter Wollmütze hervor, die sein Markenzeichen ist und im kühlen Käsekeller durchaus ihre Berechtigung hat. „Früher schnitten sich die Almerer erst das Haupthaar, nachdem sie von den Bauern für ihren Einsatz bezahlt worden waren“, sagt Benni. „Heute ist es einfach bequem, wenn wir auf der Alm alles wachsen lassen.“

**Die Kitzbüheler Alpen** – das sind die vier Ferienregionen Hohe Salve, Brixental, St. Johann in Tirol und Pillerseetal rund um Kitzbühel mit 20 Orten, die sich ihren Tiroler Charme bewahrt haben. Dazu gehören bekannte Namen wie Kirchberg, Hopfgarten, St. Johann in Tirol und Fieberbrunn. Eine absolute Stärke der Destination liegt in ihrem umfangreichen Angebot für Familien, Wanderer, Outdoor- und Sport-Begeisterte. Im Sommer locken die besten Bergerlebniswelten für Familien, darüber hinaus 2500 Kilometer Wanderwege und 1000 Kilometer für Radfahrer und Mountainbiker. Nicht zuletzt deshalb zählen die Kitzbüheler Alpen zu den bekanntesten Urlaubszielen in Österreich.

**Freie Fahrt mit der Gästekarte:** Alle Gästekarteninhaber der vier Kitzbüheler Alpen-Regionen haben freie Fahrt. Das gilt für alle Zugverbindungen (REX) und S-Bahnen auf der Strecke von Wörgl bis Hochfilzen.

**Aktueller Hinweis:** Das flexible Buchungssystem ermöglicht es Urlaubern, bis kurz vor Anreise ohne Angabe von Gründen kostenfrei zu stornieren. [www.kitzalps.com/buchungssicherheit](http://www.kitzalps.com/buchungssicherheit)

**Weitere Infos:** Kitzbüheler Alpen Marketing GmbH, Dorfstraße 11, A-6365 Kirchberg in Tirol, Tel.: +43 57507, [www.kitzalps.com](http://www.kitzalps.com), info@kitzalps.com