

# Almidylle mit 70 Kühen, zwei



Die Schaumbergalm-Hütte auf 1.150 Metern ist für Wanderer und Mountainbiker vom Mollner Bodinggraben aus ohne größere Anstrengung gut erreichbar.



Christoph Loidl (rechts) bei der Erstabfüllung des „Schaumbergalm Märzen“, das Bier-schmied Mario Scheckenberger in seiner kleinen, feinen Brauerei in Steinbach am Attersee gebraut hat. Mit eigenen Etiketten versehen (links), wird es die Herzen der Bierliebhaber höher schlagen lassen.



Die Schaumbergalm im Nationalpark Kalkalpen ist ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer und Radfahrer. Vor wenigen Wochen haben Christoph Loidl, Lebensgefährtin Anja Gosch und Sohn Jakob (2) ihr neues Zuhause auf 1.150 Metern bezogen. Wir haben die neuen Halter-leut mit dem E-Bike besucht.

Die Almhütte gehört einer Agrargemeinschaft aus Großbraming und steht am Gemeindegebiet von Rosenau am Hengstpass. Erreichen kann man die idyllische Alm aber am einfachsten von Molln aus – zu Fuß oder mit dem Fahrrad.

Wir sind mit dem E-Bike unterwegs und starten unsere Tour, die sicher zu den schönsten in Oberösterreich zählt – im Ortszentrum von Molln. Von dort strampeln wir – stromaufwärts entlang der Krummen Steyr – in die Ortschaft Breitenau. Nach etwa zwanzig Kilometern sticht uns im Bodinggraben das mächtige alte Forsthaus der Grafen Lamberg sofort ins Auge. Wir lassen das bewirtschaftete Jagahäusl und die Annakapelle hinter uns und biegen links auf die gut beschilderte Forststraße ein. Nach knapp sieben Kilometern und 585 Höhenmetern durch tiefgrüne Buchenwälder erreichen wir die Schaumbergalm.

Vor der Hütte empfängt uns schon Christoph Loidl. Der Gmundner verbrachte schon als Bub viel Zeit in den Bergen des Salzkammerguts – sei es kletternd durch die Wände des Traunsteins oder mit dem Mountainbike rasant vom Berg talwärts.

Der 40-Jährige bringt bereits Erfahrung als Halter mit: 2015 half er im Sommer auf einer Hochalm auf 2.000 Metern in Graubünden in der Schweiz. Ab 2016 bewirtschaftete er gemeinsam mit zwei Freundinnen die Gschwendtalm in Großbraming. „Dort haben wir Butter, Topfen

oder Frischkäse hergestellt“, erzählt Christoph, der auf der Gschwendtalm auch seine Lebensgefährtin Anja Gosch aus Salzburg kennenlernte.

Als 2019 Sohn Jakob das Licht der Welt erblickte, brach das Paar seine Zelte am Berg ab. „Jetzt, nach zwei Jahren, haben wir wieder eine Alm gesucht.“ Und wie es das Schicksal wollte, wurde die Schaumbergalm frei.

Diese verfügt im Gegensatz zur Gschwendtalm sogar über Warmwasser. Mit dem Strom aus der kleinen Photovoltaikanlage wird eine Gefriertruhe gespeist. Kachelofen und Tischherd, auf dem die köstliche Gemüsesuppe mit Kaspessknödeln zubereitet wird, werden mit Holz befeuert. Sonst gibts nur kalte, aber umso geschmackigere Jausengerichte hauptsächlich aus der Region.

## Köstlicher Kübelspeck und kühles Almbier

Das knusprige Schwarzbrot kommt vom Bäcker aus Gmund, der Honig wird in Großbraming geschleudert, der Schnaps in Molln gebrannt, und der Schafkäse wird in Steinbach an der Steyr hergestellt.

Eine besondere Spezialität ist der Kübelspeck, den die Italiener „Lardo“ nennen. Er wird hauchdünn geschnitten auf einem Schwarzbrot serviert und stammt von den eigenen Mangalitzaschweinen. Zwei dieser besonderen Tiere tummeln sich auf einer Weide hinter der Almhütte und werden im nächsten Jahr den neuen Lardo und andere Wurstspezialitäten liefern.

Dass mit dem „Schaumbergalm Märzen“ ein eigenes Bier ausgeschenkt wird, ist auf einer Alm in Oberösterreich wohl einzigartig. Christoph hat die bernsteinfarbene Spezialität gemeinsam mit „Bierschmied“ Mario Scheckenberger in dessen kleiner, feiner Brauerei in Steinbach am Atter-

# Schweinen und eigenem Bier

see kreiert, abgefüllt und mit eigenen Etiketten versehen. Allein wegen dieses Geschmackserlebnisses zählt sich ein Besuch auf der Alm schon aus.

**Wir sind Halter,  
dann Wirt – und weit  
davor Eltern**



Zur Bewirtschaftung der Alm gehört aber auch die Beaufsichtigung der mehr als siebzig Kühe. Drei Stunden ist Christoph – meistens mit Sohn Jakob am Rücken – in der Früh oder am Abend am weitläufigen Almbo-den unterwegs, um nach den Tieren zu sehen.

„Zuerst sind wir Halter, dann erst Wirt – und weit davor sind wir die Eltern von Jakob, dem es auch hier heroben an nichts fehlen soll“, haben Anja und Christoph

ihre Prioritäten ganz klar abgesteckt.

Die Sommer auf der Alm sind für Christoph, der Teilzeit als IT-Spezialist in Gmunden arbeitet, eine willkommene Abwechslung. „Ich arbeite gerne am Computer, gestalte auch selbst die Website unserer Alm. Aber die Arbeit mit den Kühen und das Leben mit der Familie in dieser wunderschönen Natur sind für mich eine ganz besondere Kraftquelle!“

Die Schaumbergalm ist täglich außer Dienstag von 10 bis 19 Uhr für Gäste geöffnet. Alle Infos gibts auf [schaumbergalm.at](https://schaumbergalm.at)

**Tipp:** Man kann die Radltour auch vom Parkplatz Scheiblingau 1,5 Kilometer vor dem Bodinggraben starten. Von dort ist die Alm auch zu Fuß gut erreichbar.

**Thomas Sternecker**



**Christoph Loidl, Anja Gosch und der kleine Jakob haben Ende Mai als neue Haltersleut ihr neues Sommerquartier auf der Schaumbergalm im Nationalpark Kalkalpen bezogen. Bald werden ihnen dort mehr als siebzig Kühe Gesellschaft leisten.**