

Land der Berge
OÖN-SERIE **Land der Hütten**



Ein Video zur Schaumbergalm sehen Sie auf nachrichten.at/videos



Mit dem Rad oder zu Fuß: Die Schaumbergalm ist vom Bodinggraben aus leicht zu erreichen.
Fotos: kap

Schaumbergalm, 1150 m

Geöffnet von Juni bis Ende September von Mittwoch bis Sonntag, 10 bis 18 Uhr

Zustiege: Bodinggraben bei Molln – kostenlose Parkplätze Scheiblingau oder Jagahäusl (Zufahrt nur von 6 bis 9 Uhr früh möglich),

Gipfel: Trämpl (1424 m, 1 Std.), Alpstein (1443 m, 1,5 Std.)



Liebe auf den ersten Fernblick

Auf der Schaumbergalm in Rosenau serviert Sennerin Michaela Hollnbuchner selbst hergestellte Milchprodukte und Säfte. „Ich habe hier alles, was ich im Leben brauche“

VON KAROLINE PLOBERGER

ROSENAU AM HENGSTPASS. Gekannt hat Michaela Hollnbuchner die Schaumbergalm nicht, als sie 2023 das Angebot für die Bewirtschaftung erhielt. „Wenn ich ehrlich bin: Es war Liebe auf den ersten Blick – aber aus der Ferne“, sagt die 51-Jährige und schaut auf die traditionell gebaute Almhütte: „Schaut sie euch an, meine Alm! Ich habe davor im Pinzgau gearbeitet, wollte wieder zurück in die Heimat und was Neues machen, das Leben auf null setzen. Und dann bin ich nach meinem Bauchgefühl gegangen.“

Wie viel Gefühl und Leidenschaft in der Hütte stecken, das merken Sportler sofort, sobald sie sich der Schaumbergalm nähern. Mehrere Wege führen auf die auf einer Seehöhe von 1150 Metern gelegene Alm: über Stock und Stein entlang des Wanderwegs vom Bodinggraben aus oder auf der Forststraße, die auch mit dem Rad befahren werden kann.

„Das Publikum ist bunt gemischt. Bei stabiler Wetterlage sind mehr Wanderer am Rundweg unterwegs – auf dieser Route schaffen sie nämlich gleich zwei Gipfel“, sagt die Almwirtin aus Ternberg und verweist auf den Hausgipfel Trämpl (1424 Meter). Der Ausblick auf die schier unendliche Weite des Nationalparks Kalkalpen, den dieser Gipfel und der daneben liegende Alpstein (1443 Meter) bieten, lässt Wanderherzen höher schlagen.

Verkaufsschlager: Strudel

Ist vor oder nach der Gipfelbesteigung eine Stärkung notwendig, so wartet Michaela Hollnbuchner mit ihren Köstlichkeiten auf der Schaumbergalm. Die Karte erfüllt alle Erwartungen: Von Frittaten- und Kaspessknödelsuppe über Speck- und Käsebrötchen bis hin zu hausgemachten Mehlspeisen. „Meine Karte ist eher einfach, ich mach auch alles selbst.“



Michaela Hollnbuchner bewirtschaftet mit zwei weiteren Mitarbeiterinnen die Alm.

Auf Empfehlung der Hüttenwirtin gibt es ein Topfenbrot – mit hausgemachtem Topfen und frischer Almbutter darunter. „Am liebsten würd ich euch ja einen Topfen-Heidelbeer-Strudel servieren, aber der ist leider schon am späten Vormittag aus gewesen“, sagt Hollnbuchner. „Der Verkaufsschlager hat sich herumgesprochen. Ruft mich beim nächsten Mal an, dann reservier ich euch ein Stück.“

Doch nicht nur Milchprodukte stellt die 51-jährige Sennerin mit Unterstützung von zwei Mitarbei-

terinnen selbst her. Wird ihr einmal langweilig – was selten der Fall ist, betreut sie doch neben ihren Pinzgauer Milchkühen auch 46 Kühe der Almbauern –, so zaubert sie neue Getränkecreations. „Schlüsselblumen, Brennessel, Schafgarbe – jede Saison hat einen eigenen Sirup“, erzählt Hollnbuchner.

All die Lebensmittel, die sie zusätzlich für ihre Jausenbrote und Mehlspeisen benötigt, transportiert Michaela Hollnbuchner mit ihrem Citroen über die Forststraße auf die Alm. Über zu wenig Wasser kann sie sich nicht beschweren: „Es gibt eine natürliche Wasserquelle. Es ist genug da, auch für die Tiere. Das ist sehr viel wert.“ Die Stromversorgung erfolgt über die Photovoltaik-Anlage und einen Speicher



Ein Bild der Ruine erinnert noch an die ehemalige Schaumbergalm.

im Keller. „Heuer haben wir nie das Notstromaggregat gebraucht, es war immer genug Sonne.“

Mystische Ruine

30 Plätze bietet die Stube im Inneren der Schaumbergalm. An den Wänden sind die Tiere mit Porträtbildern verewigt. „Kühe, Hühner, Katzen und Esel Willi gehören dazu“, sagt Hollnbuchner, die auf einem Bauernhof groß geworden ist. „Das prägt einen von klein auf.“

Wenn um 8 Uhr die ersten Wanderer auf die Schaumbergalm kommen und einen Kaffee brauchen, ist die Hüttenwirtin schon längst auf den Beinen. Die Tiere im Stall sind versorgt, beim Tischherd lodert das Feuer, mit ein bisschen Glück gibt es schon die erste Mehlspeise.

Hin und wieder geht sich auch für Hollnbuchner noch ein Spaziergang zur ehemaligen Schaumbergalm aus: Wenige Minuten von ihrer Hütte entfernt, erinnert heute eine Ruine an die ehemalige Schaumbergalm, die im 20. Jahrhundert bewirtschaftet war. „Es ist ein mystischer Ort, die Tiere fühlen sich dort immer noch sehr wohl.“

Von der Ruine kehrt gerade eine gut gelaunte Wandergruppe zurück. „Komisch, wir haben drüber gar nichts bekommen, die Wirtin war nicht da“, scherzen die Gäste. „Die hier auf der ‚echten‘ Schaumbergalm ist uns aber eh die liebere.“

Alle Reportagen der OÖN-Hüttenserie finden Sie auf nachrichten.at/huette



Auf der klein gehaltenen Speisekarte findet sich auch die Spezialität der Alm: Brot mit selbstgemachtem Topfen

RUND UM DIE SCHAUMBERGALM

Inmitten des **Nationalparks Kalkalpen** ist die **Schaumbergalm** ein ideales Ausflugsziel für Wanderer und Radfahrer im Hengstpassgebiet, sie gilt als eine der schönsten Almen im oberösterreichischen Alpenvorland. Über den Bodinggraben (Parkplatz Scheiblingau oder Jagahäusl) ist die Hütte in etwa eineinhalb Stunden leicht zu erreichen. Von dort aus lädt ein Blick auf das **Sengsengebirge** mit dem Hohen Nock und dem Kleinen Größtenberg zu weiteren Wande-

rungen ein. Für diejenigen, die einen **Rundwanderweg** bevorzugen, gibt es die Möglichkeit, von der Schaumbergalm weiterzuwandern: Über den **Trämpl** (1424 Meter) und den **Alpstein** (1443 Meter) geht die rund 15 Kilometer lange Wanderung weiter über die **Ebenforstalm** (1106 Meter) retour zum Jagahäusl. Aufgrund des Almauf- und -abtriebs ist die Schaumbergalm von **Mitte Juni bis Ende September** geöffnet. Auch für **Skitouren** bietet sich der Trämpl an.