

**Osttirol**  
Dein Berg Tirol.

[www.osttirol.com](http://www.osttirol.com)



 **Nationalpark<sup>®</sup>  
Hohe Tauern**

**ALMERLEBNIS**

*Milka*



Impressum: Herausgeber und für den Inhalt  
verantwortlich: Nationalpark Hohe Tauern Tirol.  
Gestaltung: Osttirol Werbung GmbH.  
Bilder: Archiv Nationalpark Hohe Tauern, Archiv  
TVB Osttirol, Patrice Kunte, Hennig Bode



## VERANTWORTUNG FÜR DIE ZUKUNFT

Die österreichischen Almen prägen unser außergewöhnliches Landschaftsbild und sind wesentliche Stützen der heimischen Berglandwirtschaft. Ihre Bedeutung geht aber weit über die Landwirtschaft hinaus. Eine nachhaltige Sicherung der Alpen als Lebens-, Wirtschafts- und Erholungsraum ist nur durch gute und kontinuierliche Zusammenarbeit der Almbewirtschafter mit dem Arten- und Naturschutz, dem Tourismus, der Kultur und der Wirtschaft möglich. Am 16. Oktober 2007 unterzeichneten der Nationalpark Hohe Tauern und Kraft Foods Österreich (Milka) eine Kooperation zum Schutz dieser wertvollen Almen im Nationalpark Hohe Tauern.

Der Nationalpark Hohe Tauern und Kraft Foods Österreich nutzen dabei Synergien, die sich aus der Kooperation ergeben. Dies bedeutet auf der einen Seite die finanzielle Unterstützung von Projekten des Nationalparks durch Kraft Foods Österreich, auf der anderen Seite aber vor allem auch die gemeinsamen Bemühungen, Bewusstsein für Österreichs Almen zu schaffen.

Wichtigster Teil der Kooperation ist die jährliche Kür der „Almen des Jahres“. Nach vom Nationalpark Hohe Tauern festgelegten Kriterien werden jene Almen ausgezeichnet, die mit ihrem Bekenntnis zur charakteristischen Almwirtschaft einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der Artenvielfalt und des Landschaftsbildes leistet.

Ich wünsche allen Wanderfreundinnen und Wanderfreunden zahlreiche schöne Begegnungen auf den Entdeckungsreisen durch unsere zauberhafte Almlandschaft.

Herzlichst, Ihr

Hermann Stotter  
Nationalparkdirektor



# ALMSOMMER

Ein Leben auf zwei Stockwerken

**Seit Jahrhunderten leben die Bauern der Hohen Tauern gleichsam in zwei Stockwerken. Im Winter auf den Höfen im Tal, im Sommer mit den Tieren hoch oben auf der Alm.**

Modernisierungen haben hier genauso wie andernorts stattgefunden, jedoch wird dieses archaische Leben selbst heute noch mit Begeisterung und ehrlich gelebt. Das Bergheu ist gerade wegen des Kräuterreichtums äußerst wertvoll und wird auf dem Heuboden des Hofes separat gelagert.

Bergmähder gehören zu den artenreichsten Lebensgemeinschaften Österreichs und bergen eine Fülle naturkundlicher Berühmtheiten wie Arnika, Kohlröschen, Prachtnelke, Enzian und viele Orchideenarten. Milka kürt jährlich zusammen mit dem Nationalpark Hohe Tauern die „Almen des Jahres“. Nach vom Nationalpark Hohe Tauern festgelegten Kriterien werden jene Almen ausgezeichnet, die mit ihrem Bekenntnis zur charakteristischen Almwirtschaft einen wesentlichen Beitrag zur

Erhaltung der Artenvielfalt und des Landschaftsbildes leisten. Wesentlich bei der Bewertung sind unter anderem die Lage der Alm im Gebiet des Nationalparks, die Weiterverarbeitung der Milch zu almeigenen Produkten, die Behirtung der Weidetiere während der Alpungszeit und die aktive Beteiligung an der Weiterentwicklung des Nationalparks Hohe Tauern. Die Sieger erhalten eine Siegerprämie sowie eine Plakette, die sie als „Alm des Jahres“ ausweist.

[www.osttirol.com](http://www.osttirol.com)  
[www.hohetauern.at](http://www.hohetauern.at)

## FACTBOX

**Almen in der NationalparkRegion Hohe Tauern Osttirol:**

Anzahl: 120

Zeitraum: Juni - September

Ältesten Almen: Jagdhausalmen

Tierarten: Rinder, Schafe, Pferde, Ziegen

Almgastronomie: Selbsthergestellte Naturprodukte werden auf diversen Almen angeboten.



# LAND AUS BAUERNHAND

## Ökologie im Hochgebirge

Nach der letzten Eiszeit vor ca. 12.000 Jahren präsentierten sich die Hohen Tauern als öde Wüste aus Fels und Geröll. Nur zaghaft besiedelten Tiere und Pflanzen diesen neuen Lebensraum - vor allem Arten aus den zentralasiatischen Kältesteppen, aus dem arktischen Bereich und aus der sibirischen Tundra. Sie lebten zuerst in den Tallagen und folgten dann, als die Temperaturen wieder anstiegen, den rückweichenden Gletschern hinauf in die Berge.

Seit 5.000 Jahren lebt der Mensch dauerhaft in den Talschaften der Hohen Tauern. Die Suche nach Erzen führte ihn einst hierher. Im Laufe vieler Jahrhunderte entstanden hoch oben über der Waldgrenze weite Almlandschaften - beweidet von Haustieren und in mühsamer Weise gepflegt von fleißigen Bauernhänden.

Eine außerordentliche Artenvielfalt an Tieren und Pflanzen aber auch eine Fülle profaner und sakraler Kleinode bäuerlichen Daseins sind das Ergebnis dieser lang andauernden Symbiose zwischen wilder Natur und menschlichen Wirkens.

Jede botanische Erhebung auf Almweiden und Bergwiesen ergibt Listen mit Hunderten Pflanzenarten. Der fast dramatische Unterschied in der Artenvielfalt zwischen den blumenreichen Bergmähdern und angrenzenden, nicht bewirtschafteten Flächen ist selbst für Laien offensichtlich. Und dabei folgt dem Pflanzenreichtum auch eine entsprechend hohe Zahl von Tierarten welche hier Nahrungs- und Fortpflanzungsraum finden. Bergmälder sind tatsächlich eine Arche Noah der alpinen Tier- und Pflanzenwelt, von Bauernhand geschaffen und gepflegt. Daher unterstützt der Nationalpark auch im Sinne der Erhaltung dieser Artenvielfalt die bäuerliche Arbeit hoch oben in den Bergen der Hohen Tauern.



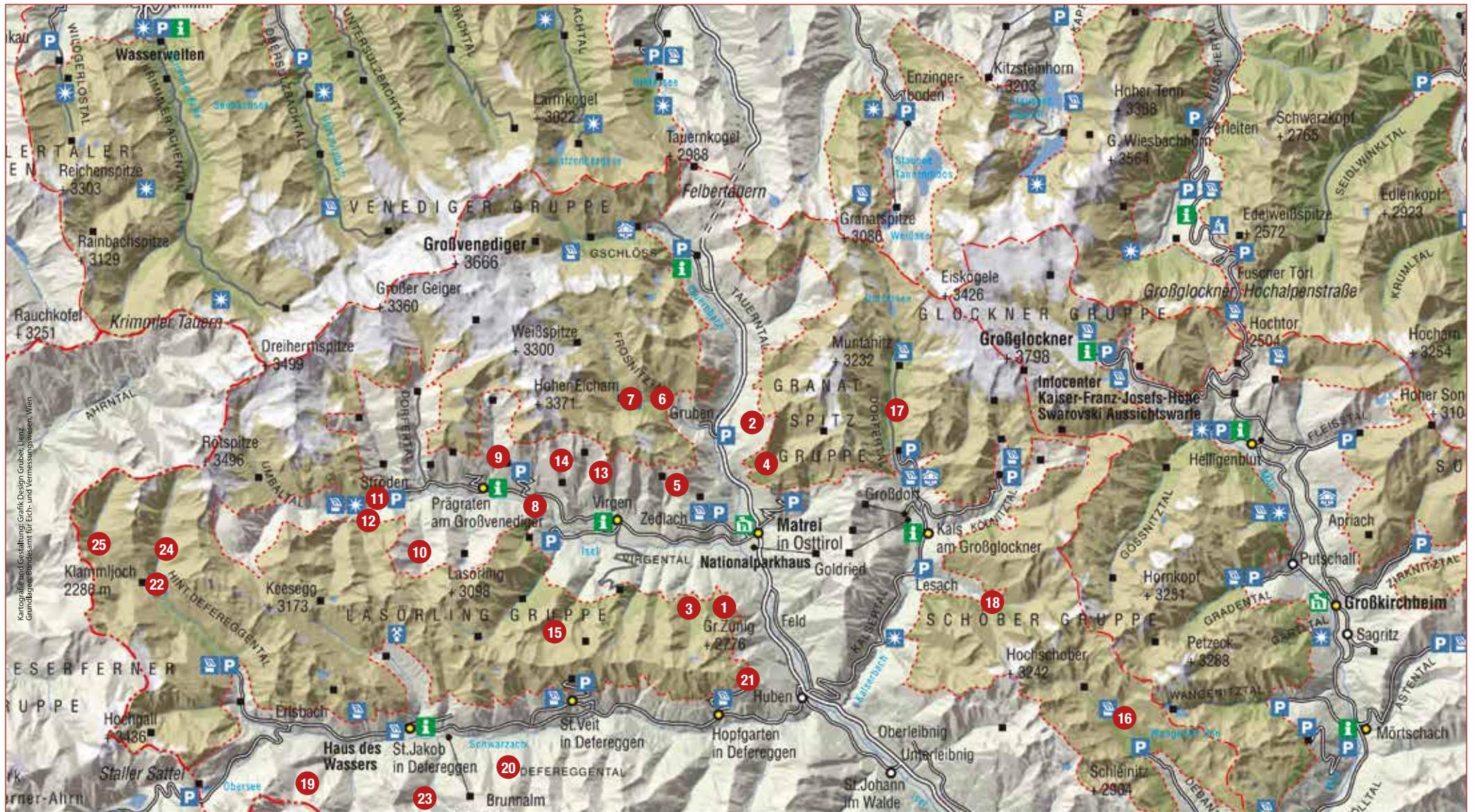
## ALMEN ENTDECKEN

im Nationalpark Hohe Tauern Osttirol

Im Nationalpark Hohe Tauern wird die großartige Naturlandschaft des Hochgebirges von einer uralten Kulturlandschaft umrahmt, den Almen. Während das „Urland“ hauptsächlich in der Kernzone des Nationalparks liegt, findet sich die Almregion größtenteils in der Außenzone. Im gesamten Nationalpark gibt es 350 Almen mit einer ausgewiesenen Fläche von 91.000 Hektar. Davon werden rund 300 Hektar als Bergmälder/Bergwiesen noch gemäht/genutzt, der Rest wird beweidet.

Almwirtschaft ist Viehwirtschaft. Als Weidevieh werden je nach den Verhältnissen Rinder (Braunvieh, Pinzgauer Rind, Fleckvieh), Pferde (Noriker, Haflinger), Schafe (Tiroler Bergschaf, Tiroler Steinschaf) und Ziegen (Pinzgauer Gamsfarbige Ziege, Tauern Schecken Ziege) aufgetrieben. Auch die Gebäude, Zäune, Brunnen etc. fügen sich harmonisch in das Landschaftsbild ein. Sie werden noch heute aus bodenständigen Materialien (Holz, Stein) errichtet.

Durch die Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur, die besonderen Bedingungen des Hochgebirges und die traditionelle Zubereitung werden naturnahe Almprodukte von besonderer Qualität hergestellt. Milch, Buttermilch, „Schotten“, Butter und regionaltypische Käse von der Alm sind besonders schmackhaft und empfehlenswert. Die Pflege der Kulturlandschaft und Erhaltung der ländlichen Bausubstanz wird in der Außenzone des Nationalparks gleichrangig mit den Naturschutzziele gesehen. Die Artenvielfalt auf den Almweideflächen beruht auf einer seit Jahrhunderten erfolgten Bewirtschaftung dieser offenen Kulturlandschaft. Deshalb fördert der Nationalpark die Erhaltung dieser eindrucksvollen Naturlandschaft.



**MATREIER ALMEN**

- 1 Zunigalm
- 2 Innere Steiner Alm
- 3 Arnitzalm
- 4 Äußere Steiner Alm
- 5 Wodenalm
- 6 Mitteldorfer Alm
- 7 Zedlacher Alm

**VIRGENTALER ALMEN**

- 8 Berger Alm
- 9 Bodenalm
- 10 Lasnitzenhütte
- 11 Isplitzeralm
- 12 Pebellalm
- 13 Gottschaunalm
- 14 Schmiedleralm
- 15 Merschenalm

**DEBANTALER ALMEN**

- 16 Hofalm
- KALSER ALMEN**
- 17 Bergeralm
  - 18 Gorgasseralm

**DEFEREGGENTALER ALMEN**

- 19 Blindisalm
- 20 Leppetalm
- 21 Glanzalm
- 22 Jagdhausalm
- 23 Bruggeralm
- 24 Hinterpasslerhütte / Stalleralm
- 25 Arventalm



- Staatsgrenze
- Landesgrenze
- Nationalparkgrenze
- Taxi / Bustransfer
- Straße
- Autobahn
- Bundesbahn
- Seilbahn
- Stadt / Ort
- NP-Gemeinde
- Schutzhütte / Jausenstation / Berggasthof
- NP-Besucherzentrum
- NP-Infocenter
- NP-Lehrweg
- Natur-Schauplatz
- Kultur-Schauplatz
- Parkplatz

Kartografie und Gestaltung: Grafik Design Gruber, Linz  
 Grundlagendaten für Eich- und Vermessungswesen, Wien



## MATREIER ALMEN



1

### JAUSENSTATION ZUNIGALM 1.846 m

Familie Rainer, Tel. +43.(0)664.9059063  
Tel. Tal +43.(0)4875.6240

**Anstieg:** über Matrei/Bichl oder Ganz, Richtung St. Nikolauskirche zum Parkplatz Guggenberg. Ab dort Gehzeit zur Zunigalm ca. 2 bis 2,5 Stunden über einen breiten Wanderweg

**Ausstattung:** Panoramablick ins Tauern- und Virgental, auf Glockner- und Granatspitzgruppe, Malham- und Venedigergruppe, Sonnenterrasse

**Hüttenkuchl:** Apfelstrudel, Heidelbeeromlett, Bratwürstl mit Kraut, Brettljause, Kaiserschmarren sowie Produkte aus eigener Landwirtschaft

**Übernachtungsmöglichkeit:** 16 Pers. (Bergsteigerlager)



2

### INNERE STEINER ALM 1.770 m

Josef Wibmer, Tel. +43.(0)4875.6150  
Mobil +43.(0)664.1441583

**Anstieg:** ab dem Felbertauernstüberl auf markiertem Weg ca. 2 Stunden oder ab Matrei, Ortsteil Glanz, ca. 1-1,5 Stunden. Eine Wanderung durch eine ursprüngliche Almlandschaft am Westrand der Granatspitzgruppe vorbei an einem der höchsten Wasserfälle Österreichs, dem „Steiner Wasserfall“.

**Hüttenkuchl:** Heimische Produkte



3

Alm des Jahres 2010

### ARNITZALM 1.848 m

Alois Unterrainer, Tel. +43.(0)4875.6339, +43.(0)699.11810963, info@arnitzalm.at, [www.arnitzalm.at](http://www.arnitzalm.at)

Private, alte, hölzerne, märchenhafte Osttiroler Almhöfen, landwirtschaftlich seit Jahrhunderten bewirtschaftet. Gelegen in einem fruchtbaren Almtal mit Blick auf die Eichamgruppe und das Tauerntal. Aus dem sagenumwobenen Arnitzsee, der „bidn tut“ (Seebeben sollen Unwetter ankündigen), gurgelt ein Bächlein an der Alm vorbei. Die Alm ist im Besitz von sechs Bauern aus dem Ortsteil Ganz in der Gemeinde Matrei. Das Melken der Kühe und das Betreuen des Almviehs erfolgt durch die Bauern selbst (Einzelbewirtschaftung).

**Zugänge:** Die Alm liegt am Lasörling-Höhenweg; Arnitzsee (2.507 m), Defregger Riegel, Reiterboden u. Ganitzle sind weitere Wanderziele. Aufstieg von Matrei über Ganz-Guggenberg 2 Std. Geöffnet am 15. Juni bis Ende September.

**Hüttenkuchl:** Produkte vom Bauernhof, Krapfen, „Arnitzer Bidner“





**ÄUSSERE STEINER ALM** 1.914 m  
Franz Wibmer, Tel. +43.(0)4875.6958  
Mobil +43.(0)664.5953363

**Anstieg:** Von Matriei nach Glanz über die Felbertauernstraße - Abzweigung Hinterburg/Glanz - ca. 15 Minuten bergauf bis zum Parkplatz. Von dort wandern sie noch ca. 44 Minuten bis zum Beginn der Edelweißwiese. Von dort gelangt man zur Äußeren Steiner Alm.

**Ausstattung:** Sonnenterrasse, Kinderspielplatz

**Hüttenkuchl:** hausgemachte Produkte

**Übernachtungsmöglichkeit:** 8 Lager, DU/WC, Kalt- und Warmwasser

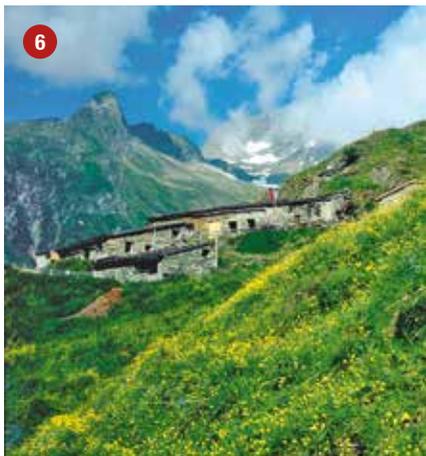


**WODENALM** 1.825 m  
Alois Niederegger, Tel. +43.(0).4874.5313  
Mobil +43.(0)699.12165858  
mortnerhof@zedlach.at, www.zedlach.at

**Anstieg:** Durch das Zedlacher Pardies, entlang am Waldlehrpfad, vorbei an über 500 Jahre alten Lärchen führen alte Pfade und Straßen zur Wodenalm. Gehzeit: 1 1/2 - 2 Stunden. Geöffnet: Juni - Sept.

**Ausstattung:** Sonnenterrasse, Panoramablick Las-örllinggruppe, Granatspitzgruppe, Schobergruppe.

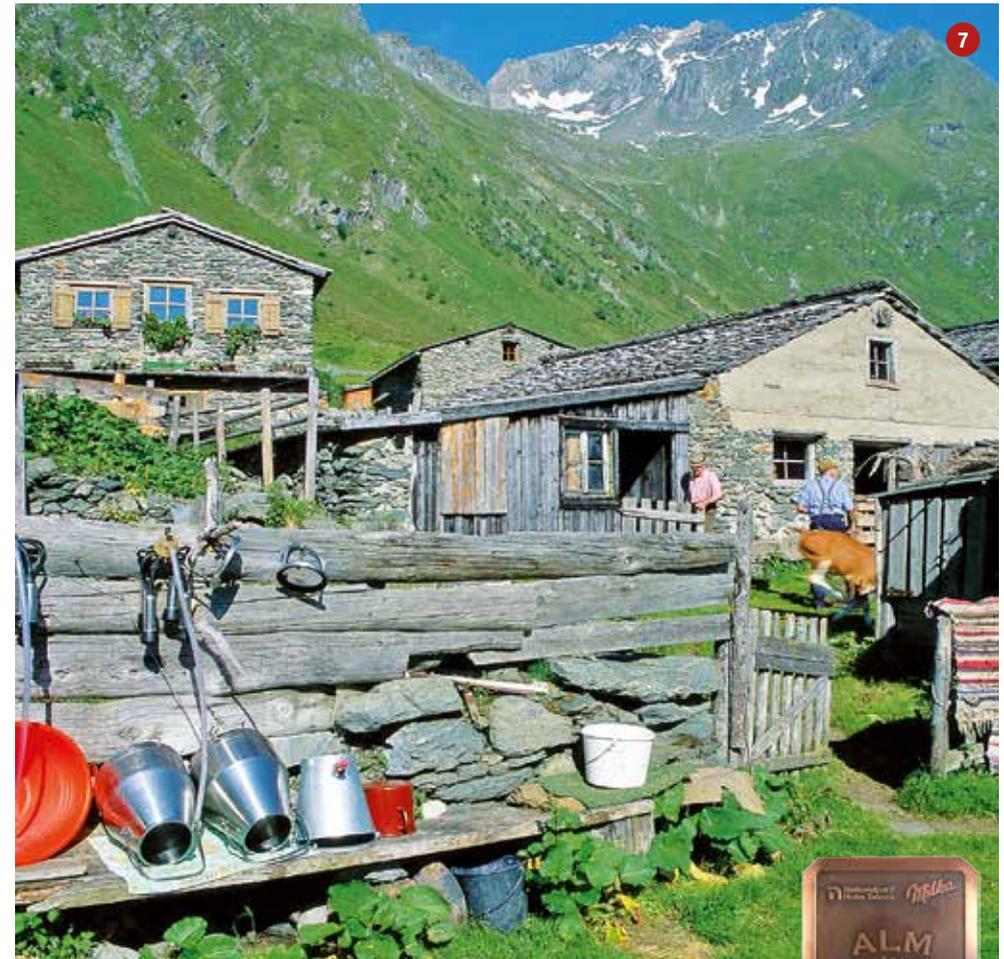
**Hüttenkuchl:** Hier werden Sie vorwiegend mit Produkten vom Bauernhof gestärkt, wie z.B. Kaiserschmarren, Kaspressknödel, Brot, Milch, Joghurt, Butter, Käse, Speck, usw.



**MITTELDORFER ALM** 1.850 m  
Johann Resinger, Tel. +43.(0)699.17055412

**Anstieg:** Ausgangspunkt ist der Weiler Gruben an der Felbertauernstraße, von wo aus der markierte Weg in das Frossnitztal hinaufführt. Das kleine, lawinensicher in den Hang hineingebaute Almdorf (1.850 m) mit seinen 5 Hütten erreichen wir nach etwa 2 Std. Sie liegen direkt unter den weiten Bergmähdern der Dabernitzhöhe.

**Hüttenkuchl:** Almeigene Produkte

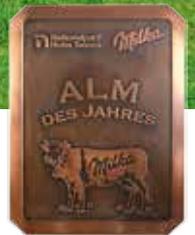


Alm des Jahres 2008

**ZEDLACHER ALM** 1.840 m

Hoch oben im extrem abgelegenen Frossnitztal liegt die Zedlacher Alm. Von Ende Juni bis Ende September findet hier ein archaisch anmutendes Almleben statt wie es sonst im Alpenraum kaum mehr zu finden sein dürfte. Von 1.850 bis 2.770 Höhenmeter erstrecken sich die 1.600 ha Wiesen und Weiden der Zedlacher Bauern, die noch vor 30 Jahren einen 9-stündigen Viehtrieb von ihren Heimgütern auf die Almen bewältigen mussten. Heute kann das Vieh einen Teil des Weges transportiert werden. Es bleiben aber immer noch vier Stunden Fußmarsch.

Tatsächlich leben in den einzelnen Almen noch Familien in drei Generationen und versorgen das Vieh in Einzelsennerei. Die rund 25 Milchkühe werden alle Tage von den jeweiligen Besitzern gemolken, ebenso die 18 Ziegen. Zwölf Gebäude sind auf der Zedlacher Alm vorhanden. Das besondere daran ist, dass alle Bauten zur Gänze aus Steinen errichtet sind. Der Gesamteindruck ist harmonisch und erinnert auf sehr reizvolle Weise an Tibet.





**VIRGENTALER ALMEN**



8

**BERGER ALM** 1.845 m

Fam. Mühlburger, Tel. +43.(0)4874.5458,  
Mobil +43.(0)676.9393442  
[www.praegraten.at/bergeralm](http://www.praegraten.at/bergeralm)

Man muss ja nicht gleich ganz hoch hinaus. Schon in mittleren Höhen lädt eine Vielzahl leicht wandelbarer Wege zum gemütlichen Sparziergang über die Almwiesen ein.

**Ausstattung:** 25 Bergsteigerlager, 2- + 4-Bett-Zimmer, Dusche, Waschraum mit Kalt-Warmwasser, Trockenraum, 2 gemütliche Gaststuben, große Sonnenterrasse. Gepäcktransport möglich.

**Hüttenkuchl:** Hausgemachte Produkte aus eigener Landwirtschaft sowie Apfelstrudel, Preiselbeerkrapfen,...



9

**BODENALM** 1.960 m

Reinhold Berger, Tel. +43.(0)4877.5339  
Mobil +43.(0)664.9154094, [info@bodenalm.at](mailto:info@bodenalm.at)

Die gemütliche, private geführte Bodenalm befindet sich oberhalb der Waldgrenze, direkt am Eingang zum Timmeltal.

**Anstieg:** vom Parkplatz oberhalb von Wallhorn ca. 45 Minuten, für Kinder und Senioren leicht erreichbar.

**Ausstattung:** große Sonnenterrasse, Kinderspielplatz, Panoramablick auf Schober-/Lasörtinggruppe

**Hüttenkuchl:** Hausgemachte Speisen wie Knödel, Käsespätzle, Kaiserschmarren, Milch, Joghurt, Butter, Speck und Brot



10

**LASNITZENHÜTTE** 1.900 m

Alois Berger, Tel. +43.(0)4877.5252  
Tel. Tal +43.(0)4877.5267, [redlerhof@aon.at](mailto:redlerhof@aon.at)

**Anstieg:** von Prägraten - Parkplatz Sägewerk über Forstweg - Lasnitzenhütte, 2 Std., für Kinder und Senioren leicht erreichbar.

**Ausstattung:** Sonnenterrasse, Panoramablick

**Hüttenkuchl:** Produkte kommen ganz oder tlw. aus eigener Erzeugung. Speisenangebot: hausgemachte Mehlspeisen, traditionelle Küche, Almprodukte, Butter, Graukäse

**Übernachtungsmöglichkeiten:** 20 Betten (davon 8 Matratzenlager), Dusche



11

**ISLITZERALM** 1.513 m

Johannes Berger, Tel. +43.(0)4877.5285  
Mobil +43.(0)664.9759790  
[office@islitzeralm.at](mailto:office@islitzeralm.at)

**Anstieg:** Parkplatz Ströden über Almweg (breiter Weg) 1/2 - 3/4 h Gehzeit, für Kinder/Senioren leicht erreichbar. Schöne Tourenziele: Rundweg entlang der Umbalwasserfälle, Groß/Kleinbachwasserfälle.

**Besonderheiten:** Pferdekutschenfahrt zu den Wasserfällen, erster Wasserschaupfad Europas Umbalwasserfälle direkt vor dem Haus, Kinderspielplatz, Sonnenterrasse, Wildbeobachtung, ...

**Hüttenkuchl:** hausgemachte Spezialitäten



12

**BERGGASTHAUS PEBELLALM** 1.520 m

Dietmar Steiner, Tel. +43.(0)664.5110336  
[d.steiner10g@gmx.at](mailto:d.steiner10g@gmx.at)

**Anstieg:** Parkplatz Ströden über Almweg 0,5 Stunden, für Kinder und Senioren leicht erreichbar.

**Besonderheiten:** Sonnenterrasse, Wildtierbeobachtung, Streichelzoo.

**Hüttenkuchl:** Hausmannskost, Kuchen, Almprodukte  
**Übernachtungsmöglichkeit:** 6 Betten, 1 FeWo für 4 Personen, DU/WC, Wohnküche



**GOTTSCHAUNALM** 1.946 m  
Johann Gsaller, Tel. +43.(0)4874.5519  
Mobil +43.(0)664.9765678

**Anstieg:** Diese Almwirtschaft ist über den Parkplatz Göriach-Marin über die Allerheiligenkapelle (2 Std.) oder bequem über den breiten Fahrweg in 2,5 Stunden erreichbar. Die Gottschaunalme ist eines der ursprünglichsten Ausflugsziele im Virgental. Sie ist je Wetterlage von Mitte Juni bis Mitte Oktober geöffnet.

**Hüttenkuchl:** Die Gastwirte verwöhnen Sie ausschließlich mit Produkten aus eigener Herstellung wie Yoghurt, Speck, Krapfen, Käse, Butter und Buttermilch sowie selbst gemachten Säften.

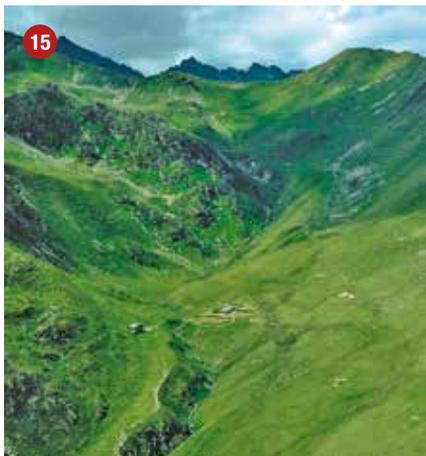


**SCHMIEDLERALM** 2.100 m  
Franz Lang, Tel. +43.(0)4874.5420  
Mobil +43.(0)650.4527916

**Anstieg:** Parkplatz Budamerhof (Obermauern) 2 - 2,5 Std. Parkplatz Wallhorn (Prägraten) über Nilljochhütte 1,5 - 2 Std.

**Übergang zur nächsten Hütte:** Bonn-Matreier Hütte: 2 Stunden; Bodenalm 1,5; Gottschaunalme 3/4 Stunde.

**Hüttenkuchl:** Ausschließlich Produkte aus eigener Herstellung wie Kiachlen, Speck, Butter, Graukäse, Tagessuppe.



**MERSCHENHÜTTE** 2.200 m  
Leopold Dichtl, Tel. +43.(0)650.9228411

**Anstieg:** Parkplatz Wetterkreuzhütte über das Steinkaastal 3,5 Stunden, über Speikboden (Defereggental) 1 Stunde

**Hüttenkuchl:** Ausschließlich hausgemachte Produkte, wie Speck, Butter, Käse, hausgemachte Säfte, Kaiserschmarren, Suppen.



**DEBANTTALER ALMEN**

Alm des Jahres 2007

**HOFALM** 1.824 m

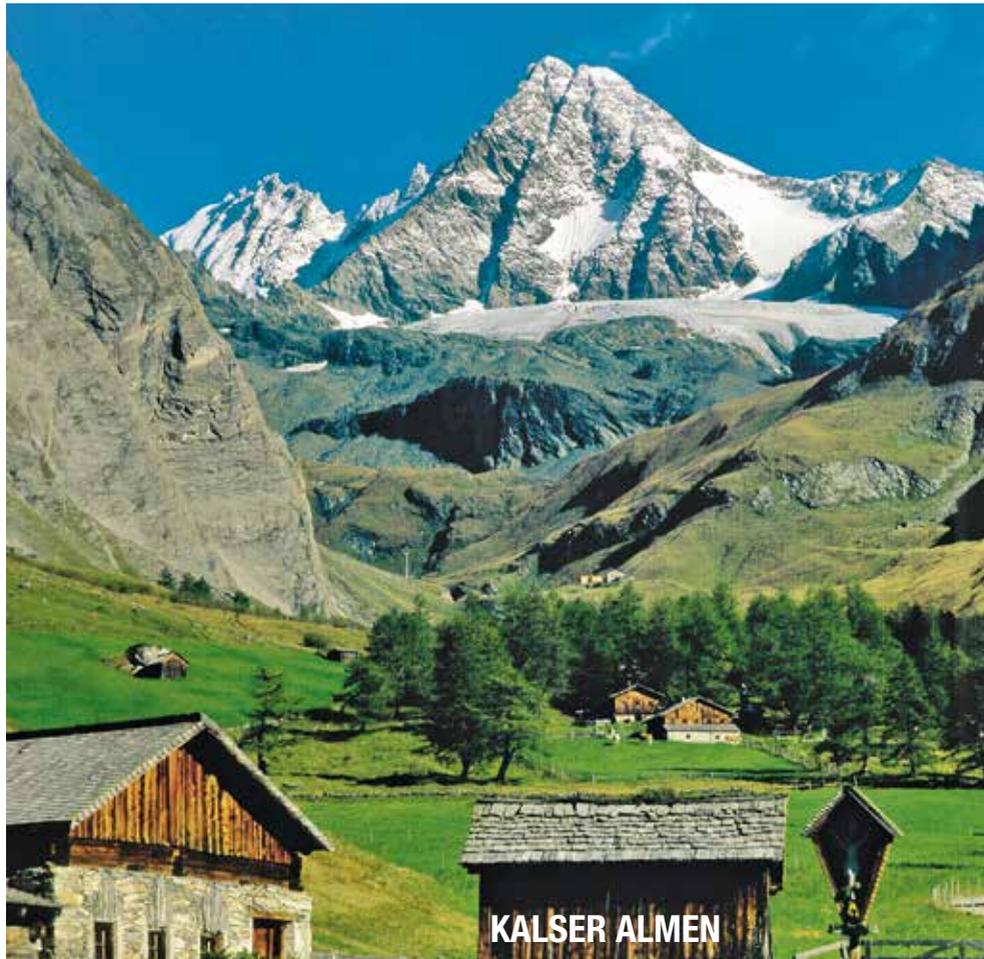
Die Hofalm befindet sich am Talschluss des Debanttales in der Nationalparkgemeinde Nussdorf-Debant. Bis ins 16. Jahrhundert war die Alm im Besitz der Herrschaft von Schloss Bruck, daher auch der Name Hofalm. 300 Jahre stand sie dann unter der Verwaltung des Haller Damenstiftes und der Monarchie. Heute steht die Alm im Besitz der Agrargemeinschaft Hofalpe (28 Bauern aus Obernußdorf, Debant, Stribach und der Agrargemeinschaft Göriach). Sie umfasst eine Fläche von 1.013 Hektar, die zum Teil in der Kernzone und zum Teil in der Außenzone des Nationalparks liegen.

Eine Besonderheit ist das Gebäudeensemble der Hofalm: Es sind dies fünf Gebäude, die alle ausschließlich aus traditionellen Baustoffen wie Holz und Stein errichtet wurden. Die Almhütte stammt aus dem Jahr 1948 und wurde im Jahr 1997 saniert. Die Jagdhütte stammt aus der Mitte des 19. Jahrhunderts und wurde im Jahr 2001 generalsaniert. Der neue Stall wurde im Jahr 2001 erbaut. Der alte Stall aus dem 19. Jahrhundert wurde 2007 in Zusammenarbeit mit dem Nationalpark Hohe Tauern und der Jungbauernschaft Nussdorf/Debant revitalisiert und in ein Almmuseum umgebaut. Hier können sich nun die Besucher über die Almwirtschaft im Nationalpark Hohe Tauern informieren. Ebenfalls im Blickpunkt steht die neu errichtete Almkapelle.

**Anstieg:** Vom Parkplatz Seichenbrunn erreicht man in einer ¼ Stunde die Hofalm. Der ansprechende Nationalpark Naturlehrweg begleitet den Wanderer bis zur Lienzer Hütte, gesamt 1 ¼ Stunde.

**Hüttenkuchl:** Heimische Spezialitäten, Almprodukte





**KALSER ALMEN**



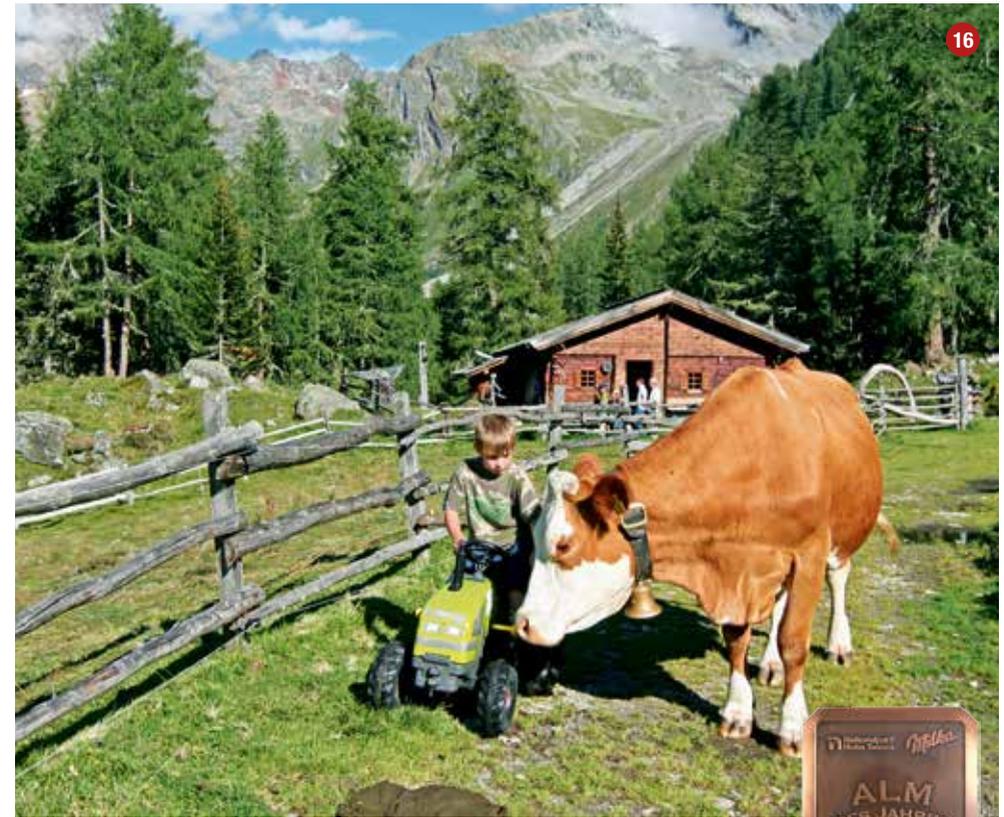
**BERGER ALM** 1.845 m

Fam. Christian Oberlohr  
Tel. +43.(0)664.3077090

**Anstieg:** vom Taurerwirt in Kals über die wildromantische Dabaklamm, 3/4 Std. Zur nächsten Hütte: über das Dorfertal zum Kalser Tauernhaus, 3/4 Std.; über den Dorfer See zur Rudolfshütte, 4 Std.

**Ausstattung:** Sonnenterrasse, ideales Ausflugsziel für Familien mit Kindern sowie Senioren, hauseigener Kinderspielplatz, leicht erreichbar.

**Hüttenkuchl:** bekannt durch hausgemachte Mehlspeisen, traditionelle Küche



Alm des Jahres 2012

**GORGASSER ALM** 1.800 m

Fam. Maria und Josef Albrecht

Die Gorgasser Alm liegt im Lesachtal in der Nationalparkgemeinde Kals am Großglockner auf 1.800 m. Eingebettet von den markanten 3000er Gipfeln „Hochschober“ und „Ganotspitze“ bewirtschaften wir den Sommer über die ca. 50 Hektar umfassende Alm.

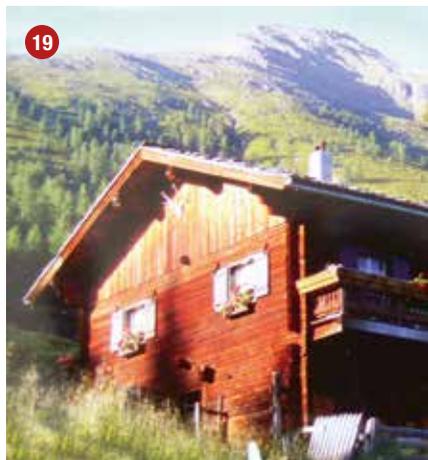
Etwa zwei Hektar werden als Almanger bzw. Bergwiese für die Produktion des Bergeheus genutzt, das den Tieren auf der Alm zugefüttert wird. Gealpt wird auf der Gorgasser Alm der gesamte Tierbestand des Hofes - 25 Stück Rinder (Milchkühe, Kälber, Galtrinder), zwei Schweine, Bienen, Hühner, Enten sowie die Hauskatzen. Ein Teil der Milch wird direkt auf der Alm verarbeitet (Käse, Butter, Topfen, ...). Als Unterkunft steht eine in Holzblockbau errichtete Almhütte und zwei Almställe zur Verfügung, die notwendige Energie wird aus einer Photovoltaikanlage gewonnen. Die Betreuung des Viehs erfolgt durch die gesamte Familie, die Almperiode dauert je nach Witterung und Vegetationsverlauf von ca. Mitte Juni bis etwa Ende September.

**Anstieg:** Erreichbar ist die Gorgasser Alm über den Almweg ausgehend vom Ortsteil Oberlesach in der Gemeinde Kals a. G.





DEFREGGENTALER ALMEN

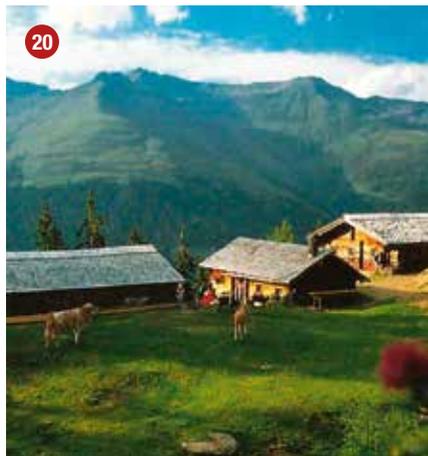


19

**BLINDISALM** 1.896 m  
 Familie Ladstätter, Tel. +43.(0)676.7706611  
 gorlishof@hotmail.com

**Anstieg:** von Maria-Hilf auf dem Forstweg bis zur Alpe Stalle und weiter auf dem Waldweg in ca. 1,5h oder vom Staller Sattel über den Hirschbühel und über die Lappachalm auf einem wunderschönen Weg (keine Forststraßen) in ca. 2,5h.

**Ausstattung:** Sonnenterasse mit schöner Aussicht  
**Hüttenkuchl:** hausgemachte Kuchen, Kaiserschmarren, Knödel, Eier mit Speck, Buttermilch, Holundersaft.



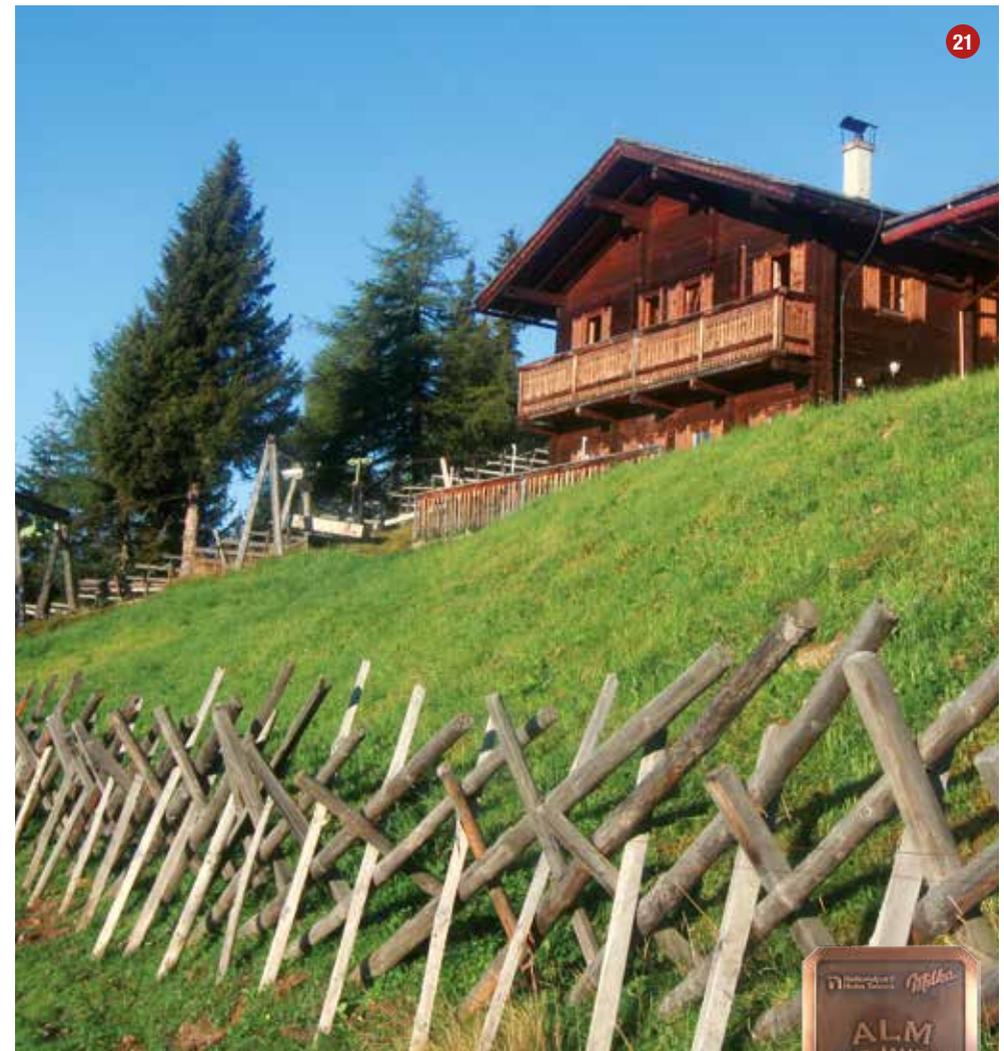
20

**LEPPETALALM** 1.930 m  
 Familie Ladstätter, Tel. +43.(0)676.4042326  
 alzenbrunn@defnet.at

**Anstieg:** Erreichbar ist sie in 1,5 Stunden entweder über die Brunnalm oder über Feld/Bruggen

**Besonderheit:** Die Leppetalm liegt sehr idyllisch und ist ein Geheimtipp - besonders für Familien mit Kindern, die Kühe, Ziegen und Enten in natura bewundern wollen.

**Hüttenkuchl:** Urige Hütte mit traditioneller Hausmannskost und frischen Almprodukten.



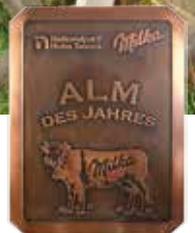
21

Alm des Jahres 2011  
**GLANZALM** 1.974 m

Familie Blaßnig, Tel. +43.(0)4872.5689

Die Alm der Familie Blaßnig liegt auf einem Bergrücken zwischen Isel- und Defereggental. Die Glanzalm erreicht man über die Bergstraße von Dölach nach Ratzell bis zum Parkplatz Glanzalm und von dort zu Fuß über den Almweg in einer Stunde. Als Rückweg bietet sich die Variante über die Ratzeller Bergwiesen, über den Edelweißweg und den Apolloweg zurück zum Parkplatz Glanzalm.

**Hüttenkuchl:** Ausschließlich Produkte aus dem eigenen Biobetrieb.  
 Brot, Käse, Wurst, Speck und Butter





## JAGDHAUSALM 2.009 m

Familie Mittermair, Tel. +39.0474.678002

**Anstieg:** Parkplatz beim Alpengasthof Oberhaus zur Jagdhausalm ca. 2 ½ Stunden

**Besonderheit:** Die Jagdhausalmen sind eine kulturhistorische Besonderheit nicht nur im Nationalpark Hohe Tauern, sondern über die Grenzen hinaus. Sie sind eine der ältesten, urkundlich belegten Almen Österreichs und wurden bereits im Jahr 1212 erstmals erwähnt. Fünf bis sechs Hirten kümmern sich um die rund 340 Jungrinder, die im August auf der Hochalm (bis auf 2.400m Seehöhe) weiden.

**Hüttenkuchl:** Regionale Spezialitäten (Juni - Sept.)



## BRUGGERALM 1.896 m

Familie Stemberger, Tel. +43.(0)664.4519280  
birkenhof@tirol.com, www.weissspitzhuette.at

**Anstieg:** Von St. Jakob über den Eilsbachersteig durch den Wald in 1,5 Std., von der Talstation der Bergbahn über Fahrweg in 1,5 Std., oder mit der Brunnalm-Bergbahn bis zur Mittelstation und dann eine 3/4 Stunde abwärts. Das idyllische Almdorf ist mit den Bergbahnen St.Jakob bis zur Mittelstation, und dann über den Fußweg in ca. 3/4 Stunde erreichbar.

**Hüttenkuchl:** Tiroler Hausmannskost: Keiserschmarrn, Tiroler Knödel, Käseknödel, zünftige Brettljause, frische Almprodukte der Sennerin, ...



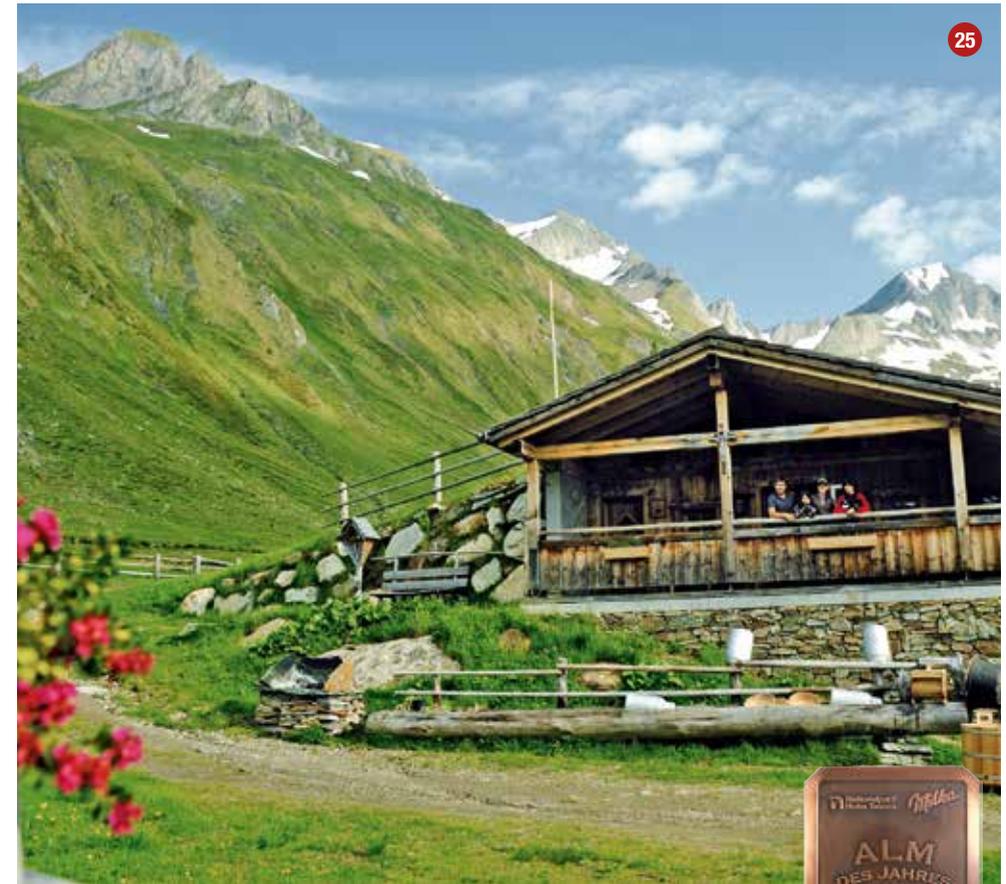
## HINTERPASSLERHÜTTE/ STALLERALM 1.960 m

Walburga Brunner, Tel. +39 349 7334069  
ferienwohnungen-binder@rolmail.net

**Anstieg:** 1: Über Erisbach (Parkplatz bei Abzweigung Patschertal) - 1,5 Stunden. 2: Vom Antholzersee über den Stallersattel - 2 Stunden. 3: Wanderweg vom Parkplatz Obersee - 30 Minuten.

**Besonderheiten:** Die neu erbaute Hinterpasslerhütte ist auch mit den Auto erreichbar.

**Hüttenkuchl:** Bauernkost, Kasknödel, Gerstesuppe mit Tirschtl, Gamswurst gebraten mit Sauerkraut, Strauben.



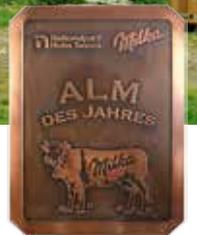
Alm des Jahres 2009

## ARVENTALALM 2.200 m

Familie Eder, Tel. +39.0474.690066

Die Arventalalm im Osttiroler Defereggental befindet sich auf beachtlichen 2.200 m Seehöhe. Sie liegt nahe der Südtiroler Grenze unterhalb des Grenzübergangs Klammljoch. Die Alm ist in Besitz von 50 Südtiroler Bauern aus dem angrenzenden Ahrntal und wird von Familie Eder (Großvater bis Enkelkinder) generationsübergreifend bewirtschaftet. Durch die Beweidung der Alm mit Kühen und Rindern werden neben den Weideflächen auch die umliegenden Bergwiesen und Almanger bewirtschaftet und gepflegt.

Auf der Alm werden 10 Milchkühe und 30 Rinder gehalten. Die Milch wird zur Gänze auf der Alm verarbeitet und die Almprodukte wie Graukäse, Butter und Buttermilch neben traditionellen Gerichten aus der Region in der Jausenstation Arventalalm serviert. Spezialitäten wie das „Melachmuis“, Pressknödel etc. werden den hungrigen Wanderern angeboten. Die Arventalalm, mit ihren satten grünen Almangern, trägt neben der imposanten Kulisse der Rieserfernergruppe im Hintergrund wesentlich zum reizvollen Landschaftsbild bei.





„Nachhaltigkeit im Sinne von Wertschätzung für Herkunft und Zukunft ist und war immer ein Anliegen von Milka.“

Andreas Kutil, Managing Director  
Kraft Foods Österreich  
von Mondelēz International

## MILKA UND DER NATIONALPARK HOHE TAUERN

Langjährige Partner für eine vielfältige Zukunft

Bereits seit 2007 besteht die Partnerschaft zwischen Milka, Österreichs beliebtester und bekanntester Schokoladenmarke, und dem Nationalpark Hohe Tauern, einem der größten Nationalparks Europas. Doch nicht nur die augenscheinliche Größe der beiden Partner macht diese Kooperation so stimmig, es sind vor allem die gemeinsamen Ziele, die Milka und den Nationalpark Hohe Tauern verbinden.

### „Wenn Milka eine Heimat hätte, ...

... wäre sie im Nationalpark Hohe Tauern.“ Milka verkörpert wie keine andere Marke das Beste aus der Alpenwelt. Damals wie heute sind höchste Qualitätsstandards sowie die ausschließliche Verwendung von Milch aus der Alpenregion oberste Prämisse bei der Herstellung der beliebten lila Tafeln. Keine Frage, dass es eines der wichtigsten Anliegen von Milka ist, die Heimat der Marke zu schützen. Und dafür braucht es einen starken Partner, wie den Nationalpark Hohe Tauern.

Die Kooperation stellt den Schutz der Natur – insbesondere der Almen –, aber auch das Thema „Gesunde Lebensweise und die Bewegung in der freien Natur“ in den Mittelpunkt. Wichtigste Maßnahme in der Vergangenheit war die Kür der „Alm des Jahres“. Gemeinsam mit dem Lebensministerium prämierten Milka und der Nationalpark Hohe Tauern jährlich von 2007 bis 2012 pro Nationalpark-Bundesland je eine Alm, die sich besonders für eine nachhaltige Almwirtschaft einsetzt und so zur Erhaltung der Artenvielfalt und zur Pflege des Landschaftsbildes beiträgt. Insgesamt 19 Siegeralmen erfuhren auf diese Art im Laufe der Zeit Wertschätzung für ihre Arbeit. Alle Informationen zu den ausgezeichneten Almen, die Besucher auf ihren Wandertouren zu einer Rast einladen, erfahren Sie auch auf [www.milka.at](http://www.milka.at).

2013 wurde die erfolgreiche Kooperation auf weitere drei Jahre verlängert. Nicht nur die traditionellen Almen machen die Nationalpark-Welt so außergewöhnlich, sondern vor allem auch die beeindruckende Vielfalt in der Region, seien es die unzähligen Tier- und Pflanzenarten oder auch die vielen verschiedenen Landschaftstypen, die Bevölkerung u.v.m.

So werden Milka und der Nationalpark Hohe Tauern mit diversen Projekten und Initiativen (wie z. B. dem Nationalpark-Förderer Logo auf 500 Millionen Milka Tafeln) auch weiterhin auf den wichtigen Lebensraum im Herz der Alpen aufmerksam machen. Für den Schutz und Erhalt der Vielfalt im Nationalpark Hohe Tauern – und den Schutz der Heimat von Milka.