



VON JOHANNES DICKINGER, GASTHOF DICKINGER

KRANAWITT BRAT'L MIT GRIESSTASCHERL UND DÖRRZWETSCHKEN



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

BRAT'L:

1 kg Hüferl Spitz
300 g Wurzelwerk (Sellerie, Gelbe Rüben, Karotten, Petersilienwurzel)
40 g Zwiebel
2 EL Senf
2 EL Tomatenmark
1 EL Preiselbeer Marmelade
1/2 l Rindsuppe
1/4 l Weißwein
40 g Maizena
Wacholderbeeren, Lorbeerblätter
Salz, weißer Pfeffer

GRIESSTASCHERL:

1/2 l Milch
60 g Butter
100 g Grieß
Salz, Muskatnuss
Butterschmalz zum Herausbacken

DÖRRZWETSCHKEN:

8 Stk. Dörrzwetschken
1/4 l Rotwein
1 Zimtstange
40 g Zucker

ZUBEREITUNG

Hüferl Spitz mit Pfeffer, Salz und Senf marinieren. Fleischstück in einem Topf (Bräter) scharf anbraten (5 Minuten). Wurzelwerk kurz mitbraten, mit Tomatenmark tomatisieren, 1 EL Preiselbeeren, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Zuletzt mit Rindsuppe aufgießen und den Topf (Bräter) bei 160 °C in den Ofen stellen. Nach ca. 1 Stunde (62 °C Kerntemperatur) aus dem Rohr nehmen. Hüferl Spitz in angenehmer Wärme rasten lassen. Bratensaft abschmecken, mit Butter und Maizena vollenden.

Für die Grießstascherl Grieß, Butter und gesalzene Milch zu einem dicken Brei verkochen. Masse kurz überkühlen lassen, in gefetteter Alufolie einrollen und kühl stellen. Zuletzt in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz herausbacken.

Für die Dörrzwetschken zunächst den Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Die Dörrzwetschken, Zimtstange zugeben und einreduzieren lassen.

Das Fleisch in Stücke schneiden und gemeinsam mit den Grießstascherln, den Dörrzwetschken und dem Bratensaft anrichten.

Guten Appetit!



KULINARISCHE PERSPEKTIVEN

DAS ALMTAL FEIERT EIN JAHR LANG KULTURHAUPTSTADT 2024



MIT GUTSCHEINEN VON SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL SCHENKEN SIE ZEIT UND GENUSS.

Die passende Geschenkidee für jeden Anlass. Einzulösen bei allen Partnerbetrieben von Schmecktakuläres Almtal.

Erhältlich im Büro des Tourismusverbandes Traunsee – Almtal, Im Dorf 17, 4645 Grünau im Almtal und bei allen Partnerbetrieben.



VEREIN SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL

Im Dorf 17 · 4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)7616 8268
schmeckes@traunsee-almтал.at

WILLST DU MITGLIED WERDEN?

Dann melde dich unter
schmeckes@traunsee-almтал.at
oder unter +43 7616 8268

Besuche uns im Web, auf Facebook und folge uns auf Instagram

Veranstaltungstipps, Themenschwerpunkte wie Wild & Bier im Herbst, Informationen und Links zu unseren Mitgliedern uvm.



<https://schmecktakulaeres.almтал.at>

www.facebook.com/schmecktakulaeres.almтал

www.instagram.com/schmecktakulaeresalmтал

EIN BLICK INS ALMTAL, WO HEIMISCHE QUALITÄT UND REGIONALITÄT GANZ IM FOKUS STEHEN.

jeden Donnerstag
KESSELHEISSE BEI DEN FLEISCHERN
📍 Stadler, Pöll Vorchdorf, Silmbroth und Kranichsteg

jeden Freitag von 11 – 19 Uhr
FISCHPARTIE
📍 Jagersimmerl-Fischerei

jeden Donnerstag
RAMPENVERKAUF NATUR BRAUEREI ALMTAL
📍 in der Moserei, Kalkofen 6a, 4644 Scharnstein

jeden Freitag von Mai bis Dezember
AB-HOF-VERKAUF SUNNSEIT GARTEN
📍 Sunnseit Garten Grünau

17. Jänner – 22. Nov. 2024
SKGT 2024 - DAS WIRTSCHAUSLABOR
📍 Das Wirtshauslabor Nord mit Jochen Neustifter &
📍 Das Wirtshauslabor Süd mit Christoph „Krauli“ Held



15. Feb. – 2. März 2024
STREET FOOD WOCHE
📍 Forellenhof Wieselmühle

2. März 2024
DER KASBERG KOCHT
📍 mit Wirtshauslabor Nord



9. März & 13. April 2024, jeweils ab 17 Uhr
TAPAS-ABEND
📍 Die Almwirtinnen

ab 29. März 2024
ALMTALER LAMPERLZEIT
📍 Forellenhof Wieselmühle (nur solange Vorrat reicht)

5. April – 5. Mai 2024
FELIX - DAS WIRTSCHAUSFESTIVAL
zusätzlich weitere Felix-Veranstaltungen aufgrund SKGT 2024 im Frühjahr
und Herbst (aktuelle Termine unter www.wirtshausfestival.at)



12. + 13. April 2024
VEGI, FISCH & ALMTAL SUSHI
📍 Das Wirtshauslabor Nord in der Moserei in Scharnstein

ab Mitte April (3 Wochen)
FRÜHLINGSERWACHEN IN DER WIESELMÜHLE
Kräuterwochen mit Bärlauch, Wiesenkräuter
📍 Forellenhof Wieselmühle

20. April 2024
**UNABHÄNGIGKEITSTAG DER UNABHÄNGIGEN
ÖSTERREICHISCHEN PRIVATBRAUEREIEN**
Livemusik, kostenlose Brauereiführung, Bierbar
📍 Brauerei Schloss Eggenberg

26. April 2024
WEIN-DEGUSTATION IN DER HOFTAVERNE DICKINGER
📍 Hofstaverne Dickinger (Reservierung erbeten)

4. + 5. Mai 2024
JUNGPFLANZENMARKT
📍 Sunnseit Garten Grünau

15. Mai 2024
HAUSMUSIK-ROAS
initiiert von den Gmundner Festwochen – „Laa Gschatz Musi“
📍 Brauerei Schloss Eggenberg

14. Juni 2024
PIZZA E BIRRA
Italienischer Abend mit Produkten von den Schmecktakulären Almtal Landwirten
📍 in der Moserei, Kalkofen 6a, 4644 Scharnstein

21. Juni 2024
FÊTE DE LA MUSIQUE
Livemusik und Kulinarisches aus dem Schmecktakulären Almtal
📍 in der Moserei, Kalkofen 6a, 4644 Scharnstein
bei Schlechtwetter in der Schönau 8, 4644 Scharnstein

6. Juli 2024
DORFFEST VIECHTANG
📍 Vereins-Stand: Gemeinsames Aufkochen

13. Juli 2024
GRÜNAUER ORTSFEST
📍 Vereins-Stand mit regionalen Köstlichkeiten: Gemeinsames Aufkochen

WILD & BIER IM HERBST
7. Oktober 2024
LIACHTBRAT'L MONTAG
teilnehmende Betriebe unter schmecktakulaeres.almтал.at

14. November 2024
MITTAG GANSLESSEN
📍 Kranichsteg

Aktuelle Termine und
Informationen immer auf unserer
Homepage abrufbar:
<https://schmecktakulaeres.almтал.at/>



Die Almtaler Schnittsuppn ist ein typisches Gericht aus der Region und vergangener Zeit (gekocht von Die Almwirtinnen – saisonal auf der Speisekarte).

DIE KULTURHAUPTSTADT 2024 ZIEHT INS ALMTAL EIN!

Im Rahmen des Europäischen Kulturhauptstadtjahres Bad Ischl und Salzkammergut 2024 wird im Schmecktakulären Almtal verstärkt die Industriekultur vor den Vorhang geholt.

Diese ist sehr vielfältig und reicht weit in die Geschichte zurück. Der Leitspruch „Kultur ist das neue Salz“ kommt nicht von ungefähr, ist doch die Geschichte der Salzabbaus prägend und zugleich auch namensgebend für das Salzkammergut.

Der traditionelle Salztransport startete in Hallstatt auf der Traun bis nach Ebensee, wo mit dem Holz aus der Region die Sudhäuser beheizt wurden. Der Transport und Handel ging weiter über den Traunsee bis nach Gmunden, weiter über die Traun bis Stadl-Paura, Linz und in die gesamte Donaumonarchie. Ebenso wurde ab den 1830 Jahren mit der Pferdeisenbahn das Salz aus dem Salzkammergut bis nach Budweis transportiert.

Dafür waren abgesehen von einer gewissen Robustheit der Schiffeut und Salzmänner auch technische Höchstleistungen und Erfindergeist notwendig. Und große Mengen an Holz, die sowohl für die Produktion der Salzillen, auch Trauner genannt, der Küfeln und natürlich auch im Regulieren der Traun, wie

z.B. beim Traunfall, notwendig. Große Mengen Holz aus dem Almtal wurden vor allem für den Schiffsbau in Stadl-Paura eingesetzt.

Der Salzhandel hat die Region ernährt, bereichert und international vernetzt. Es hat Vermögende und Mächtige ins Land gezogen, mit der Sommerfrische ist das Salzkammergut zu einem Sehnsuchtsort geworden.

Das Almtal ist im nordöstlichen Salzkammergut, mit Vorchdorf, der Tür zum Salzkammergut, gelegen. Weiter südlich im Tal am Übergang vom Alpenvorland ins Bergland liegt Scharnstein und ist bekannt für die ca. 1580 gegründete Sensenschmiede „Geyerhammer“ – der größten Sengenproduktion in der Donaumonarchie, dessen Besitzer die Hammerherren waren.

Bis ins Jahr 1986 wurden Sengen in Scharnstein produziert und in 95 Länder weltweit exportiert.

ESSGEWOHNHEITEN IN DER GESCHICHTE DER INDUSTRIE

Der geringe Lohn der Arbeiter reichte nie, um die hungrigen Mäuler zu Hause zu stopfen. Alle Frauen mussten daher mithelfen, das kärgliche Familieneinkommen aufzubessern. Sie mussten großen Erfindergeist entwickeln, um ihre Familien „durchzubringen“, und waren oft einer doppelten und dreifachen Belastung ausgesetzt. Neben ihrer Hausarbeit zogen sie Gemüse im Garten, sammelten Beeren, Kräuter und Schwammerl im Wald, sorgten für eine ausreichende Vorratshaltung (Einkochen von Obst und Gemüse) und hielten häufig Kleintiere. So konnten sie manchmal Abwechslung in ihre eintönigen Speisezetteln bringen.

Die Mahlzeiten bestanden in der Hauptsache aus einfachen, kohlenhydratreichen Gerichten. Sie kochten zum Beispiel Erdäpfelschmarrn, Mehlsuppe, Graupensuppe, Krautfleckerl, Knödel usw. Fleisch kam selten auf den Tisch. Gab es einmal Fleisch, so verzichteten die Frauen nicht selten zugunsten ihrer Kinder oder ihres Mannes auf ihre Portion.

Anders bei den Hammerherren und deren Familien. Sie waren wohlhabend, die Erz veredelten und es verstanden, zünftig zu speisen. Zum Beispiel das „Kranawit Brat'l“ galt als klassisches Hammerherengericht, das Rezept findet ihr auf der Rückseite zum Nachkochen.

DAS SIND WIR: BODENSTÄNDIG, EHRlich UND AUF REGIONALE QUALITÄT BEDACHT!

Wir sind das Schmecktakuläre Almtal – eine Vereinigung ausgewählter Almtaler Wirt:innen, Landwirt:innen und Lebensmittelverarbeiter:innen. Regionalität und Nachhaltigkeit ist uns ein besonderes Anliegen und wir möchten unsere Lebensphilosophie transparent und authentisch nach außen tragen. Im Jahr 2014 gegründet, zählt der Verein 22 Mitgliedsbetriebe.

LANDWIRT:INNEN

JAGERSIMMERL-FISCHEREI · Bio-Fischspezialitäten und Wild aus eigener Jagd · Hofladen · Ferienwohnungen
Johanna & Markus Rohn, Grünau im Almtal · +43 (0)664 4558399 / +43 (0)664 73326157 · www.jagersimmerl.at

SUNNSEIT GARTEN GRÜNAU · Bio, Gartengemüse, Schwammerl, Microgreens, Honig, Brände, Eier, Jungpflanzen
Andrea & Martin Drack, Grünau im Almtal · +43 (0)660 4777591 · www.sunnseitgarten.at

BIO-BAUERNHOF AMTMANN · Hochlandrinder · Ab-Hof-Verkauf auf Vorbestellung
Hermine & Manfred Kefer, Grünau im Almtal · +43 (0)664 4784354 · <https://schmecktakulaeres.almтал.at/>

BIO-BAUERNHOF ROITHHOF · Lammfleisch auf Anfrage · Urlaub am Bauernhof
Friederike & Markus Hageneder, Scharnstein · +43 (0)7616 20057 / +43 (0)664 9214137 · www.roithhof.at

NATURHOF KRONAWITTER · Fischspezialitäten · Ab-Hof-Verkauf · Urlaub am Bauernhof
Johanna & Michael Ehrenleitner, Scharnstein · +43 (0)664 5011887 / +43 (0)699 16216928 · www.kronawitter.at

SALZKAMMERGUT MILCHMANUFAKTUR · Käse, Topfen, Joghurt, Vollmilch aus A2 Milch · Ab-Hof-Verkauf im Bergbauernladen · Schaubetrieb, Führungen
Maria & Fritz Wallner, Scharnstein · +43 (0)664 5144926 · www.bergbauernladen.at

BIOHOF ALMHOFER · Eier, Erdäpfel, Nudeln · 24 h Selbstbedienungsschrank
Jakob & Ingrid Almhofer, Scharnstein · +43 (0)699 12903234 · <https://schmecktakulaeres.almтал.at/>

PRODUKTVEREDLER:INNEN

FLEISCHEREI STADLER · Fleisch und Wurstwaren, Grillspezialitäten · SB Laden in Viechtang
Silvia & Reinhold Stadler, Grünau · +43 (0)650 9931755 · www.fleischerei-stadler.at

NATUR BRAUEREI ALMTAL · Genussbiere von den Naturbauern – Der Weg zur eigenen Brauerei · Rampenverkauf · Craftbeerpub – Do. u. Fr. 17-22 Uhr
Martin Holzinger & Sascha Diensthuber, Scharnstein · +43 (0)680 3332344 · www.naturbrauerei-almтал.at

BÄCKEREI & KONDITOREI BRUCKMÜHLE
Naturbelassenes Geschmackserlebnis in mehreren Filialen
Michael Ullner, Scharnstein · +43 (0)7615 2274 · www.baeckerei-bruckmuehle.at

FLEISCHEREI SILMBROTH · Fleisch und Wurstwaren · jeden Donnerstag: Kesselheisse
Fritz Silmbroth, Scharnstein · +43 (0)7615 2254 · www.silmbroth.at

ÖKOHOF KAMMERLEITHNER · Braunhirse, Flohsamen, Chiasamen, Traubenkernmehl, Dolomit
Kurt Kammerleithner, Vorchdorf · +43 (0)7614 52077 · www.oekohof-kammerleithner.at

BRAUEREI SCHLOSS EGGENBERG · DAS BIER ZUM SALZKAMMERGUT
Schaubetrieb · Führungen · Veranstaltungszentrum · Brauerei Shop
Hubert Stöhr, Vorchdorf · +43 (0)7614 6345-0 · www.schloss-eggenberg.at

KRANICHSTEG · Fleischerei, Fertiggerichte, Feinkost, Kesselheisse, Feste & Feiern
Johann Pöll & Co GmbH, St. Konrad · +43 (0)7615 8031 · www.kranichsteg.at

FLEISCHEREI PÖLL · Fleischspezialitäten · Catering · Gold beim 24. Internationalen
Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren 2023
Friedrich Pöll, Vorchdorf · +43 (0)7614 6259 · www.poell-vorchdorf.at

GASTWIRT:INNEN

ROMANTIKHOTEL & RESTAURANT ALMTALHOF · Geheimtipp für feinsinnige Gourmets ·
Jörg Leithner, Grünau im Almtal · +43 (0)7616 6004 · www.almталhof.at

DIE ALMWIRTINNEN · Frisch gekocht – gesellig Beisammen
Agnes Holzinger & Michaela Ettinger, Grünau im Almtal · +43 (0)676 9105811 · www.almwirtinnen.at

FORELLENHOF WIESELMÜHLE · Regionale Gerichte · Forellen aus dem eigenem Weiher ·
Attila Bogdan, Grünau im Almtal · +43 (0)7616 8250 · www.wieselmuehle.at

BIERHOTEL RANKLEITEN · Vielfältiges Biersortiment · Bierflaschenmuseum ·
SGKT 2024 Projekt „Zimmer mit Aussicht“
Visar Murtezaj & Karl Stöhr, Pettenbach · +43 (0)699 14133140 · www.rankleiten.com

JOS'S RESTAURANT UND PARTYSERVICE · Tradition trifft Moderne · Küchenpartys & Kochkurse
Jochen Neustifter, Vorchdorf · +43 (0)7614 21266 · www.jos-restaurant.at

HOFTAVERNE ZIEGELBÖCK · Traditionelles Hotel mit bodenständigem Gasthaus ·
Franz Ziegelböck, Vorchdorf · +43 (0)7614 6335 · www.hoftaverne.at

GASTHOF DICKINGER · Der Kultiwirt im Almtal · Wein & Kulinarik ·
Johannes Dickinger, Bad Wimsbach-Neydharting · +43 (0)7245 25475 · www.gasthof-dickinger.at