

Heute

Rund um den Globus

Schweden: Bei Michel aus Lönneberga



Astrid-Lindgren-Freunde sind im Herbst in Schweden genau richtig. In Vimmerby lädt der nach der Autorin benannte Themenpark zum Herbstmarkt. Vom 26. Oktober bis zum 3. November wird

dort ein munteres Treiben herrschen, wie man es aus dem Buch „Michel aus Lönneberga“ kennt: Schafe werden geschoren, Handwerker schmieden oder zeigen die Kunst des Glasblasens. Höhepunkte sind die Aufführungen auf dem Kattult-Hof mit Geschichten von Michel auf der Bühne.

www.alv.se/de

Tirol: Geocaching lockt zum Wandern

Wandern im Herbst finden Erwachsene toll – aber oft ist es schwer, auch Kinder dafür zu begeistern. In Tirol gibt es deswegen jetzt geführtes Geocaching für Kinder. Dabei gilt es, mit Hilfe von mobilen GPS-Geräten Rätsel zu lösen, etwa zum Thema Ritter und Burgen in der Region Kufstein.

www.tirol.at/familie

Alpen: Freestyle-Training für Kinder

Nur Skifahren – das wird für viele Kinder und Jugendliche bald langweilig. Um die Abenteuerlust zu stillen, haben sich die Skischulen im Tiroler Serfaus-Fiss-Ladis etwas Neues einfallen lassen: Kinder ab sechs Jahren lernen, auch abseits der Pisten zu fahren. Dabei erfahren sie, dass man Freestyle-Regeln folgt und erlernen Sicherheit jenseits der Pisten.

www.serfaus-fiss-ladis.at

REISELUST

„Die weitesten Reisen unternimmt man mit dem Kopf.“
Joseph Conrad, polnischer Schriftsteller (1857-1924)

REISEFIEBER
VON ROLF NÖCKEL
redaktion.service@wz-plus.de



Rache

Wer je in südliche, heiße, tropische Länder gereist ist, kennt diesen Ärger: Um „Montezumas“, „Buddhas“ oder „Pharaos“ Rache zu entgehen, futtert man jede Menge Vorbeugepillen. Und doch ereilt viele Urlauber das Schicksal in Brasilien, Ägypten oder auf Bali – an zwei oder drei verlorenen Ferientagen kommt man dann nicht mehr runter vom Klo. Das ist ja nun schon ärgerlich genug. Aber noch ärgerlicher ist es, wenn den Geplagten die fürchterliche Rache in einem dieser Zweiklassen-Hotels trifft.

Gebucht hatte ich Mexiko, Yucatán, Vier-Sterne-Haus mit Halbpension.

Weil ich nach meiner Rundreise ein paar Tage nur faul am Strand liegen, nach Herzenslust schlennen und auch nicht jedes Bierchen extra zahlen wollte, entschloss ich mich vor Ort kurzerhand fürs „upgrade“: 30 Euro pro Tag bezahlte ich extra fürs „all inclusive“. Dann schlug „Montezuma“ zu.

Vier Tage kein Pils, keine Tacos, Nachos und Tortillas. Nur stilles Wasser, labbrigen Tee und trockenes Brot. Das Hotel konnte sich also über 120 Euro freuen, für die es nichts herausrücken musste.

Jetzt bin ich davon überzeugt, dass für Zweiklassen-Hotels eine Extra-Versicherung erfunden werden sollte. „All inclusive“-Zubucher, die von Magen-Darm gepackt werden, sollten ihr Extra-Geld zurückbekommen. Denn das sind entgangene Urlaubsfreuden. Glauben Sie mir: Ich weiß, wovon ich rede. Rache ist nicht süß.

Darüber kann auch das schöne Marmor-Klo nicht hinwegtäuschen, auf dem diese Zeilen aus Sicherheitsgründen geschrieben wurden.

SO ERREICHEN SIE UNS
IHR KONTAKT ZUR REISE-REDAKTION
POST Königsallee 27, 40212 Düsseldorf
TELEFON 0211/8382-2532 FAX 0211/8382-2540
MAIL redaktion.service@wz-plus.de



Hoch oben thront die Salzburg, zu ihren Füßen die Mozart-Stadt mit all ihrer Historie – und dem Bier, das ebenfalls eine lange Tradition dort hat. Fotos: Stadt Salzburg/Meike Nordmeyer

Bier ist in Salzburg Frauensache

ÖSTERREICH 600 Jahre Biertradition – das verpflichtet. Vor allem Frauen, denn traditionell ist das Brauen ihr Handwerk.

Von Meike Nordmeyer

Mit spitzen Fingern zupft Johanna Panholzer die Dolde einer Hopfenpflanze etwas auseinander. Dann hält sie den Besuchern der Brauerei das hellgrüne Anschauungsmaterial unter die Nase. Die so trocken wirkenden Pflanzenstücke verströmen einen feinen, blumig würzigen Duft. „Hopfen ist beim Bier für die Stabilität des Schaums wichtig und vor allem für gute Aromen“, erklärt Panholzer. Die 59-Jährige weiß alles über Bier, und wenn sie darüber spricht, dann glänzen ihre Augen vor

Begeisterung und die Informationen sprudeln nur so aus ihr heraus.

Bereits seit 13 Jahren führt die gebürtige Salzburgerin Besuchergruppen durch die Trumer Privatbrauerei, eine von zahlreichen Brauereien im Salzburger Land. „Hier bin ich mit meiner Leidenschaft für Bier genau richtig. Die Region verfügt über eine 600-jährige Brautradition. Salzburg ist ein Mekka für Bier-Fans“, erklärt sie stolz. Diese Bierkultur lässt sich bei einem Besuch in Salzburg gut erkunden. Verschiedene Brauereien laden dort zur Besichtigung ein wie beispielsweise auch das Hofbräu Kaltenhausen, die älteste Brauerei im Salzburger Land.

In der Stadt Salzburg lohnt sich ein Besuch des Bier-Museums von Stiegl, der größten Privatbrauerei Österreichs. In der Altstadt ist zudem noch eine weitere Bier-Expertin für Besucher im Einsatz. Touristen können mit „Bier-Führerin“ Martina Gyuroka auf einen Themenrundgang durch die Gassen gehen – natürlich gehört auch eine Einkehr in ein traditionelles Gasthaus dazu.

Als besonderer Bierstandort erweist sich Salzburg auch dadurch, dass die seit 2004 bestehende Ausbildung zum Diplom-Bier-Sommelier dort ihre Wurzeln hat. Auch Panholzer hat einen solchen Lehrgang absolviert. Als sie 2006 ihr Diplom in den Händen hält, ist sie eine der ersten weiblichen Bier-Sommelières. „Bier ist von seiner Herkunft her Frauensache“, betont sie. Im Mittelalter wurde das Bier fast ausschließlich in Hausbrauereien hergestellt und war eine Tätigkeit der Frauen. Bis ins 17. Jahrhundert blieb das eine Aufgabe der Frauen, und somit waren sie die Expertinnen. Dementsprechend gehörte damals auch ein Braukessel zur Aussteuer.

Ein großes Vorbild für weibliche Bier-Kompetenz ist für Panholzer die im Mittelalter lebende Nonne und Gelehrte Hildegard von Bingen. „Sie hat als eine der Ersten über Bier und über seine Bedeutung für die Gesundheit geschrieben“, sagt Panholzer. Und dann kommt sie



Johanna Panholzer ist eine der ersten weiblichen Bier-Sommelières. Seit 13 Jahren führt sie Besucher durch die Trumer Privatbrauerei.

SERVICE

ORT Obertrum am See ist eine Gemeinde im Salzburger Land und liegt etwa 20 Kilometer von der Stadt Salzburg entfernt. Die Trumer Privatbrauerei bietet von Mai bis September Führungen an. Der zugehörige Braugasthof Sigl hat Biermenüs im Programm. Im Keller ist Kiesbyes Bierkulturhaus untergebracht. Dort stehen Bierspezialitäten aus aller Welt bereit und Besucher

können nach Voranmeldung in einem Kurs selbst Bierbrauen.
http://www.trumer.at

BIER In der Stadt Salzburg lohnt sich ein Besuch des Bier-Museums in der Brauwelt von Stiegl. Weitere Informationen: http://www.stiegl.at. Mit „Bier-Führerin“ Martina Gyuroka lässt sich ein Themenrundgang durch die Stadt unternehmen.
www.salzburg.info

wieder auf den Hopfen zurück: „Er darf als die älteste Kultur- und Heilpflanze der Menschheit gelten. Für die Herstellung von Bier werden die unbestäubten Dolden der weiblichen Pflanze verwendet, denn nur die geben Geschmack. Da haben wir auch wieder die Weiblichkeit“, merkt Panholzer augenzwinkernd an. Dann führt sie die Besuchergruppe in Obertrum in den Gärkeller, den sie als „Herzstück einer Brauerei“ bezeichnet.

„Bier ist einfach das Leben.“

Johanna Panholzer, Sommelière

Fester weißer Schaum ist in den offenen Gärbottichen zu sehen. Er scheint ein wenig mit Kakao bestäubt, als handele es sich um eine riesige Portion Cappuccino. Doch unter der weißen Schicht reift kein Kaffee, sondern das Trumer Pils heran. Um einen Blick über den Rand des blitzblanken Aluminiumbehälters zu erhaschen, müssen sich die Besucher ein wenig recken und manche auch

auf Zehenspitzen stellen. Denn sie sollen Abstand halten. Bei der offenen Gärung ist Hygiene besonders wichtig. Auf die traditionelle und anspruchsvollere offene Gärung legt man in der Privatbrauerei besonderen Wert. „Der Schaum, das ist der Kräusen, und was da so braun oben aufliegt, das sind die bitteren Harzstoffe. Die schöpfen wir ab“, erklärt Panholzer. „Das geht aber nur bei der offenen Gärung, denn sonst kommt man da gar nicht mehr dran.“

Die Besichtigung der Brauerei endet in der Besucherlounge. Die Teilnehmer sinken auf die violetten Sitzeinheiten, von denen sie durch Glasscheiben auf das Ensemble der modernen Gärbottiche und seitlich auf die Obertrumer Landschaft schauen können. Panholzer zapft frisches Pils für alle. Nach den vielen Einblicken in den Brauprozess ist es ein ganz besonderes Erlebnis, die kühle goldfarbene Flüssigkeit in die Kehle gleiten zu lassen. Panholzer schaut erfreut zu. „Bier ist einfach das Leben“, sagt die Salzburgerin und strahlt.

Bachwürfel: Naschen nach Komponistenart

SPEZIALITÄTEN Mozartkugeln sind berühmt, doch auch Johann Sebastian hat seine eigene Süßigkeit in Salzburg.

Eine Süßigkeit aus Salzburg – da denkt jeder gleich an die Mozartkugel. Doch an der Verkaufstheke der Konditorei Fürst an der Brodgasse, direkt am Alten Markt in Salzburg, bittet ein Kunde um eine Packung mit vier Bachwürfeln. Das kann man für einen Scherz eines Einheimischen halten, der von dem Rummel um die Kugel genervt ist. Die Bestellung des älteren Herrn ist jedoch

sein voller Ernst. Denn der Kenner schätzt den viereckigen Trüffel als Alternative zu der berühmten runden Süßigkeit.

Im Jahr 1890 hat der Salzburger Konditor Paul Fürst die Mozartkugel erfunden. 1905 erhielt er bei der Pariser Ausstellung eine Goldmedaille für sein schnell berühmt gewordenes Produkt. Sein Ur-Enkel Norbert Fürst ist gemeinsam mit Sohn Mar-

tin heute Geschäftsführer der Konditorei. Nach dem überlieferten Rezept und immer noch in handwerklicher Herstellung produzieren sie die Spezialität, die sie dementsprechend als „Original Mozartkugel“ bezeichnen. Jedes Jahr werden rund 275 Millionen Exemplare verkauft, jede einzeln eingewickelt in der typischen blau- und silberfarbenen Folie mit dem Konterfei des

Komponisten darauf.

Martin Fürst trinkt am Sonntagmorgen einen Cappuccino im Café des Hauses und erzählt, wie es zur Erfindung des Bach-Würfels kam. Im Jahr 1985 stand der 300. Geburtstag von Johann Sebastian Bach an. „Die Salzburger Bachgesellschaft hat meinen Vater gefragt, ob er nicht ein passendes Konfekt zum Jubiläumsherstellen wolle“, berichtet Fürst.

Da hat sich der Konditor an die Arbeit gemacht und einen Würfel mit zwei Trüffelschichten und einer weiteren aus Marzipan kreiert.

„Das Jubiläum war der Anlass. Eine besondere Beziehung von Bach zu Salzburg besteht nicht. Aber das braucht es ja auch nicht“, sagt Fürst. Das neue Produkt kam so gut an, dass es sich einen festen Platz im Sortiment erobert hat. mn