

*Der Klimaberg Katschberg*

HOCHBEET  
KRÄUTERWANDERUNGEN



Alle Hochbeete am Katschberg sind mit hochqualitativer Klima Erde gefüllt. Das Prinzip dahinter ist einfach und effizient: Klima Erde ist ein biogener Kohlenstoff, der mit Mikroorganismen aufgeladen wurde. Biomasse, wie zum Beispiel Grünschnitt oder Abfälle aus der Holzindustrie werden dabei soweit reduziert, dass das CO<sub>2</sub>, welches beim Verrottungsprozess üblicherweise frei wird, gebunden wird und für 1.000 Jahre gespeichert bleibt. Klima Erde fungiert als großartiger Wasserspeicher und hält durch seine feinen Poren Nährstoffe im Boden fest wie ein Schwamm. Da der Kohlenstoff im Boden nur extrem langsam verwittert, werden die Nährstoffe dauerhaft nur sehr langsam abgegeben. Somit erhalten die Pflanzen im Hochbeet, Garten oder in der Landwirtschaft eine permanent konstante Versorgung an Wasser und Nährstoffen. Laut wissenschaftlichen Studien konnte eine deutlich höhere Fruchtbarkeit der Pflanzen festgestellt werden.

## KLIMA ERDE IST UNSER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG.

## HÜTTEN & THEMENBEETE

*am Klimaberg*

Pritzhütte	4
Gamskogelhütte	5
Branntweinerhütte	6
Kölblbacher Hütte	7
Almwirtshaus Ainkehr	8
Restaurant Stamplerl & Adlerhorst	9
Gasthof Bacher	10



## HEILKRÄUTER DER TIERE

*Pritzhütte*



Die Pritzhütte wurde in den 50iger Jahren gebaut – seit 1998 ist die Familie Neuschitzer Pächter der Hütte. Das Herz von **Andi Neuschitzer** schlägt nicht nur für das Bewirten der Besucher und für Gesang und Unterhaltung, sondern auch für die Pferde. So wurde die Hütte mit dem Pferdeschlitten im Winter bzw. mit der Pferdekutsche im Sommer zum beliebten Ausflugsziel. Im Sommer tummeln sich rund um die Hütte die Ponys der Ponyalm - es sind die Lieblinge der Kinder und erfreuen sich an den Almwiesen mit deren Kräutern. Geführt wird die Hütte mit großer Liebe und großem Engagement seit über 20 Jahren von unserer **Mitarbeiterin Sabine Brugger** – die neben ihrer ausgezeichneten Küche und der Liebe zum Detail auch ein großes Herz für die Pferde und Ponys mitbringt. Das **Thema Heilkräuter der Tiere** wurde bewusst gewählt – weil es die enge Verbindung zu den Tieren widerspiegelt. Im Laufe der Jahre wurden viele kleine „Helfer“ unter den Kräutern entdeckt die nicht nur den Menschen, sondern vor allem auch den Tieren guttun. Übrigens, für die Befüllung der Hochbeete am Katschberg stellt Andi den Pferdemit zur Verfügung und auch die Pferdeboxen werden mit kohlenstoffhaltigem Streu ausgelegt.

### KULINARISCHE VERWÖHNUNG

Lungauer Eachtling mit Kräuterrahm  
Eingelegter Frischkäse mit Kräutern

### KONTAKT

Familie Neuschitzer  
Katschberg 421 | 5582 St. Michael  
Tel.: +43 (0) 664 284 45 83

### ÖFFNUNGSZEITEN

[www.pritzhuette.at](http://www.pritzhuette.at)

### HOCHBEET WANDERWEG

**Variante A97 Große Katschberggrunde über das Gontal:** Durch das Hoteldorf - vor dem Tunnel Restaurant Stamperl links - oberhalb Landal vorbei - nach rechts Weg Nr. 19 durch das große Tor zur Gamskogelhütte - am Herzerlweg bleiben - oberhalb der Marienkapelle nach links über einen Wandersteg um den Berg herum bis zur Gontalscharte - Weg Nr. 18 Richtung Pritzhütte - Rückweg zur Katschberghöhe über Forstweg Nr. 20. **Variante B, Wanderung ins Naturschutzgebiet Gontal:** Den Weg Nr. 20, durch das Hoteldorf, durch den Tunnel Restaurant Stamperl - Straße folgen-am Gasthof Bacher vorbei - durch den Wald zur bewirtschafteten Pritzhütte - selber Rückweg oder man reserviert sich vorher eine Pferdekutsche.

## KRÄUTER DER LIEBE

*Gamskogelhütte*



Die Gamskogelhütte auf der Landesgrenze von Kärnten und Salzburg wurde in den 70er Jahren von der Familie Strafner ohne Wasser und Strom übernommen und in vier Etappen zu dem umgebaut wie sie jetzt dasteht. Die Einrichtung der **Hütte ist urig**, gemütlich und soll zum Verweilen einladen. Im Sommer ist die Hütte auf dem Gamskogel ein beliebtes Ausflugsziel und wer es gerne romantisch hat kann hier seiner/m Liebsten das Ja-Wort schenken. Jedes Wochenende kann man dem gerne beiwohnen und möglicherweise Geschmack am Heiraten finden. Natürlich beflügelt werden Lust und Liebe auch durch die Kräuter der Liebe, die bei der Hütte gedeihen und ein natürliches Aphrodisiakum darstellen. Die Hüttenwirte **Nina und Peter** bekennen sich zur Philosophie der Nachhaltigkeit von Flora und Fauna, sowie der nachhaltigen Produktverarbeitung und Zubereitung der Speisen!



### KULINARISCHE VERWÖHNUNG

Kräutersuppe  
Apfelstrudel  
Peters Herztropfen

### VERKAUFSPRODUKTE ALS MITBRINGSEL

Kräutertee  
Katschtaler Honig  
Peters Herztropfen

### KONTAKT

Familie Strafner-Aschbacher  
9863 Katschberg  
Tel.: +43 (0) 664 337 66 78

### ÖFFNUNGSZEITEN

[www.gamskogelhuette.at](http://www.gamskogelhuette.at)

### HOCHBEET WANDERWEG

**Gamskogelhütte - 19 Herzerlweg:** Durch das Hoteldorf - vor dem Tunnel Restaurant Stamperl links - oberhalb Landal vorbei - nach rechts Weg Nr. 19 durch das große Tor zur Gamskogelhütte - am Herzerlweg bleiben bis zur Gamskogelhütte mit Kinderspielplatz - Rückweg über den Rodelweg unterhalb der Hütte - bei der asphaltierten Straße nach rechts - beim Restaurant Stamperl - durch den Tunnel zur Katschberghöhe



## KINDER HEILKUNDE

### *Branntweinerhütte*

Im Sommer wird die Alm der Branntweiner Hütte mit Pferden, Ponys, Schweinen, Ziegen und Kühen bewirtschaftet. Die frische und gesunde Kuhmilch wird zu Produkten wie Almkäse, Butter, Buttermilch, Joghurt, Topfen uvm. veredelt oder direkt an die Gäste ausgegeben. Bei der vielfältigen Auswahl an Kräutern rund um die Hütte wäre es doch sehr schade deren heilende Wirkung, Geschmacke und Gerüche nicht für tolle Produkte zu verwenden. Deshalb werden unter anderem leckere Kräuterspeisen, Hydrolate, Kräutersalze, Salben, Seifen, Shampoos, Tees, Säfte, Liköre und auch der bekannten Lippenbalsam „Kussmund“ gemacht! Als frischgebackene Mama möchte **Hüttenwirtin Sabine**, geprüfte TEH-Praktikerin (Traditionelle Europäische Heilkunde), ihr Wissen über die Verwendung von Kräutern in der **Kinderheilkunde** an Eltern und Großeltern gerne weitergeben.



#### KULINARISCHE VERWÖHNUNG

Almkäsejause  
Kräuterdudler je nach Saison (Löwenzahn, Wacholder, Schafgabe)  
Bunter Almwiesensalat mit selbstgemachtem Käse

#### ZUM VERKAUF

Verschiedene selbstgemachte Salben  
Almkräutersalz  
Latschenwurst

#### KONTAKT

Familie Lerchner  
Aineck 43a | 5581 St. Margarethen  
Tel.: +43 (0) 664 533 31 55

#### ÖFFNUNGSZEITEN

[www.branntweineralm.at](http://www.branntweineralm.at)

#### HOCHBEET WANDERWEG

**Branntweiner Hütte - 111 A B C Aineck-Runde:** Dorfplatz Richtung Parkplatz 3 - durch alle Parkplätze auf den Weg Nr. A - bis Abzweigung St. Michael - Branntweiner Alm/Kösselbacher Alm - abbiegen rechts auf Weg Nr. B bis zur Branntweiner Hütte - Rückweg ist der selbe.

## KRÄUTER UND GEWÜRZE RUND UM UNSER TÄGLICHES BROT

### *Kölblbacher Hütte*

Die mehr als 250 Jahre alte Hütte, die ursprünglich als Sennerhütte und Stall bestand ist seit mittlerweile 40 Jahren Ski- und Wanderhütte. Im „Bauergart“ findet ihr all die Kräuter und Pflanzen die Menschen früher in ihrem einfachen Leben besaßen. Aus diesen Kräutern, und den Kräutern die rund um die Hütte wachsen, werden Tee's, Kräutersalze, Sirupe, Honig, Heilsalben usw. hergestellt und in den Gerichten verwendet. Als begeisterte Bäckerin möchte **Hüttenwirtin Susanne** ihr Können und Wissen des wohl ältestem Grundnahrungsmittels dem „**Brot und seinen Gewürzen**“ näherbringen. Es wird täglich Brot gebacken. Gibt es etwas Besseres, als ein frisches vielleicht noch ofenwarmes Brot mit rescher Kruste, dazu eine frische Butter oder Frischkäse, mit Kräutern.

#### KULINARISCHE VERWÖHNUNG

Brennnessel-Kräutersuppe mit Brot  
Almjause mit Brot und Aufstriche nach Saison  
Buttermilch mit Almkräuter

#### ZUM VERKAUF

Brotgewürze  
Fichtenzapfen- oder  
Löwenzahnhonig  
Verschiedene Tees



#### KONTAKT

Familie Kölblbacher  
Aineck 92 | 5581 St. Margarethen  
Tel.: +43 (0) 664 211 37 11

#### ÖFFNUNGSZEITEN

[www.katschberg-alm.com](http://www.katschberg-alm.com)

#### HOCHBEET WANDERWEG

**Kölblbacher Hütte — 111 B A:** Mit der Aineckbahn auf das Aineck - entlang des Höhenwanderweges Nr. 111 zum Gipfelkreuz Teuerlnock - über den Weg Nr. 111 bis zum Hinweisschild Richtung Kölblbacher Alm - Weg nach links und entlang eines schmalen Steiges über die Almwiesen bis zur Kölblbacher Alm – Rückweg über Weg Nr. C zur Bergstation Aineck oder Nr. B zurück zum Katschberg.



*Almwirtschaftshaus Ainkehr*

## GENUSSREISE IM ZEICHEN DER KRÄUTER & SÜSSE VERFÜHRUNG

Die richtige Würze verleihen unseren regionalen Köstlichkeiten frische und damit besonders aromatische und dekorative Kräuter aus dem Klimaberghochbeet.

Im Restaurant Ainkehr am Katschberg werden Sie mit regionalen Köstlichkeiten wie Kärntner Kasnudeln, Käsespätzle, einer schmackhaften Hütten-Brezl-Suppe, Käse sowie Fleisch Fondue und vielem mehr verwöhnt. Als kulinarisches Highlight werden die selbst gereiften Steaks vom offenen Grill serviert. Es wird großen Wert daraufgelegt, dass die Produkte aus regionaler Landwirtschaft bezogen werden, um Feinschmeckern, Qualität auf höchstem Niveau bieten zu können. Begleitet werden Ihre Speisen von erlesenen Weinen aus dem Weinkeller.



### KULINARISCHE VERWÖHNUNG

Selbstgemachter Käse mit frischen Kräutern  
Hausgemachte Kräuterbutter  
Beeren zu Süßspeisen oder als perfekte  
Begleitung in spritzigen Sommerdrinks

### KONTAKT

Eva Hinteregger  
Katschberghöhe 40  
9863 Katschberghöhe  
Tel.: +43 (0) 664 520 04 30

### ÖFFNUNGSZEITEN

[www.ainkehr-katschberg.at](http://www.ainkehr-katschberg.at)

### HOCHBEET WANDERWEG

**Teuerlnock - 111:** Restaurant Ainkehr über den Weg 111 zur Gipfelhütte Adlerhorst und weiter zum Teuerlnock (2.145 m) - Rückweg ist derselbe mit Möglichkeit zur Talfahrt ab der Gipfelhütte Adlerhorst mit dem Sessellift.

## HOPFEN UND MALZ VERLOREN – NOCH LANGE NICHT!“

*Restaurant  
Stamperl*

## GIPFELGEIST

*Adlerhorst*

Ein Erlebnis für alle Sinne auf über 2.222 m Seehöhe! Die höchstgelegene Gipfelhütte in der Region Katschberg verspricht ein einzigartiges Aussichts-Panorama. Am Adlerhorst ein Fünftel Österreichs bestaunen, die verschiedenen Gipfelgeiste verkosten und den einzigartigen Panoramablick genießen. Ein Ort für Groß und Klein – mit großem Wasserspielplatz.

### KULINARISCHE VERWÖHNUNG

Gipfelgeist  
Hausgemachter Apfelstrudel

### KONTAKT

Christoph Hofmayer  
Katschberghöhe 19  
9863 Katschberghöhe  
Tel.: +43 (0) 4734 612

### ÖFFNUNGSZEITEN

[www.adlerhorst-katschberg.at](http://www.adlerhorst-katschberg.at)

### HOCHBEET WANDERWEG

**Adlerhorst - 111:** Mit dem Aineck- Sessellift hinauf zum Gipfel - Rückweg über Weg Nr. 111

Das Restaurant Stamperl bietet Genuss für Groß und Klein. Kinder erwartet ein großer Indoor- und Outdoorspielplatz, während die Erwachsenen kulinarische Verwöhnung erwartet. Es werden regionale Schmankerl und internationale Klassiker serviert. Pizzen aus dem Holzofen, hausgemachte Pasta und schmackhafte Burger werden gezaubert. Außerdem wird die Leidenschaft des Hüttenwirtes Christoph, das „katschbeer“ in Österreichs höchstgelegener Schaubrauerei auf 1.670 m gebraut. „Klimaberg Katschberg“-Projekt: Christoph pflanzt einen Teil seines Hopfens mit kohlenstoffhaltiger Klimaerde für CO2 neutralen Biergenuss.

### BIERLIEBHABER FREUDEN

hausgebrautes Katschbeer

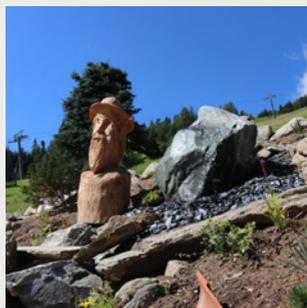
### ÖFFNUNGSZEITEN

ab 15. Juni 2020

### HOCHBEET WANDERWEG

**Waldrundwanderweg Saraberg und Adenberg:** Vor dem Tunnel Restaurant Stamperl links - oberhalb Landal vorbei - Weg Nr. 17 vorbei an der Kuschelalm über Saraberg nach Mühlbach - über die Brücke (B99) - Weg Nr. 5 zurück auf den Katschberg bis zum Restaurant Ainkehr - Rückkehr zur Katschberghöhe.





## ALPENBLUMEN- KRÄUTER-KLIMA- STEINGARTEN

*Gasthof Bacher*

Der familiär geführte Gasthof Bacher liegt auf 1.720 Meter Seehöhe mit traumhaften Blick über die traumhafte Bergwelt am Katschberg und wird von Familie Kerschhagl geführt. Schon im Jahr 1962 wurde der Gasthof erbaut und im Laufe der Zeit entwickelte er sich zum dem, was er heute ist.

### UNSER „ALPENBLUMEN-KRÄUTER-KLIMASTEINGARTEN“

Unsere Natur bietet eine riesengroße Vielfalt an Blumen und Kräutern. Daraus hat Familie Kerschhagl ihren „Alpenblumen-Kräuter-Klimasteingarten“ errichtet. Der Steingarten wird im Laufe der Jahre wachsen und von der Familie mit viel Herzblut erweitert. Man wird erkennen, dass auch die Alpenblumen die einen kargen Boden bevorzugen, mit Einarbeitung der Klimaerde wachsen und

gedeihen. Die „Ernte“ aus den Klimahochbeeten wird ausschließlich im Gasthof für schmackhafte Speisen zum Würzen und Dekorieren sowie Getränken verwendet. Bei Kräutersuppen, Fleischgerichten und auch bei der Zubereitung von Desserts finden die Kräuter Verwendung. Für den Durst gibt es schmackhaftes, gesundes Rosmarinwasser, Kräutersirupe, verschiedene Alpenkräuterlimonaden und Tees.

### KULINARISCHE VERWÖHNUNG

Kräutercremesuppe

### KONTAKT

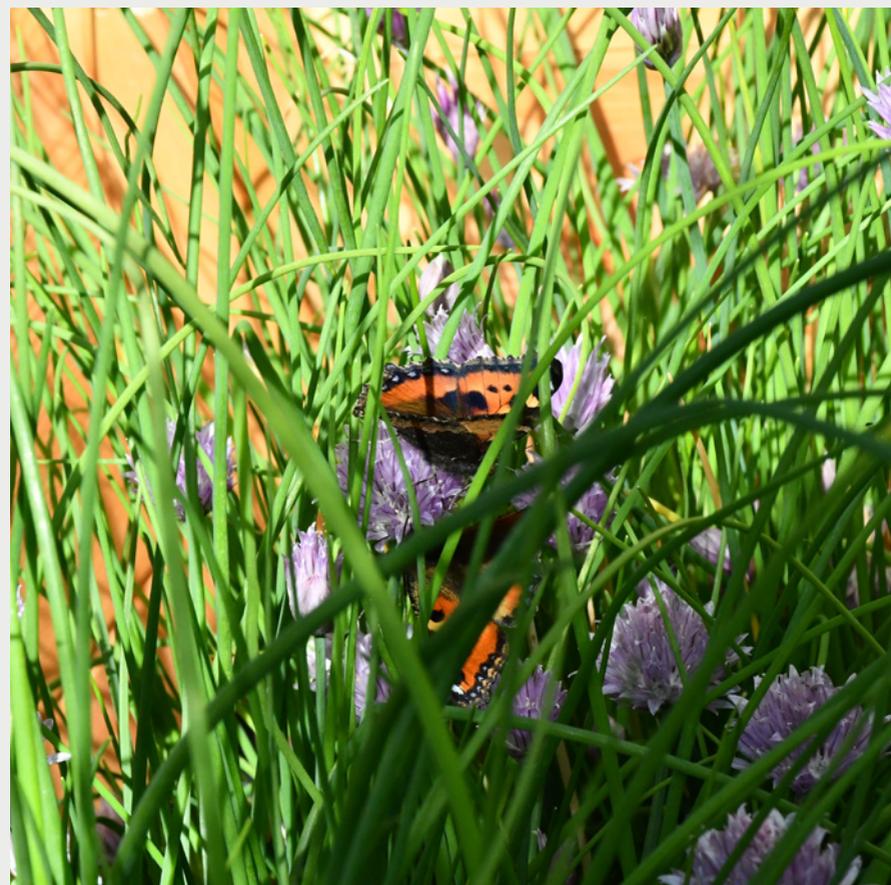
Familie Bacher  
Oberkatschberg 42 | 5582 St. Michael  
Tel.: +43 (0) 4734 318

### ÖFFNUNGSZEITEN

[www.urlaub-katschberg.at](http://www.urlaub-katschberg.at)

### HOCHBEET WANDERWEG

Entlang des Weges Nr. 20 geht's vom Hotel-dorf, vorbei am Restaurant Stamperl bis zum Gasthof Bacher, dort kann man den ALPENBLUMEN-KRÄUTER-KLIMASTEINGARTEN bewundern. Folgt man dem Forstweg kommt man zur bewirtschafteten Pritzhütte ins wunderschöne Naturschutzgebiet Gontal. Zurück geht's auf derselben Strecke.



## DIE HOCHBEETE

*am Klimaberg*

### EINE KURZE GESCHICHTE ZU UNSEREN HOCHBEETEN:

Alle unsere Hochbeete wurden in der Region Lungau von einem ansässigen Bauern in liebevoller Handarbeit gefertigt. Den Rohstoff für unsere Hochbeete liefern hochwertige einheimische Lärchen.

Regionales Handwerk verbunden mit einheimischen Qualitätsholz liefern witterungsbeständige Hochbeete höchster Beschaffenheit.

