







Meister des Glanzes Beim Gürtler von Husum











Oben: Röhrender Hirsch vor dem Watzmann und das Ramsauer Pfarrkirchlein St. Sebastian. Zwei bemalte Spanschachteln von Stefan Graßl, dem letzten Handwerker, der davon lebt.

Mitte: Alois Resch, 66, genannt Lois, Ramsauer Urgestein mit blitzwachen Augen, beim Schneeschuhwandern im Wimbachtal.

Unten: Wieder da, das Alpine Steinschaf. Einst war es im ganzen Alpenraum heimisch. Engagierte Züchter haben es vor dem Verschwinden gerettet.

Rechte Seite: Imposant, Blick vom Soleleitungsweg ins Ramsauer Tal. Hinten begrenzt von der schneebedeckten Reiter Alpe, 2.286 m. Weiter unten der bewaldetete Halskopf, 1.198 m. Rechts die freie weiße Fläche – das ist die Halsalm. agt da jemand, unsere gute alte Welt ist aus den Fugen geraten? Kann man zwischendurch nicht mal irgendwo Luft holen?

Da haben wir einen Tipp, die Ramsau im Berchtesgadener Land. Die kurze Reise beginnt:

Sie waren schon fast vergessen, Schafe einer uralten Rasse. Sie waren vom Aussterben bedroht. Jetzt werden sie wieder gezüchtet. Wir sehen 40 dieser Alpinen Steinschafe und einen Bock. Und wir sehen: Lämmer im Glitzerschnee tollen, in dieser herrlichen Kulisse, im Dorf Ramsau mit seinen 1.750 Einwohnern.

Das ist so schön, da wird jede Postkarte neidisch. Bis zum Bauch stehen die seltenen Schafe im Schnee. "Das Steinschaf ist tiefergelegt", erklärt Renate Aschauer, 54, "es hat kürzere Beine, ist leichter als das Hausschaf, es verursacht dadurch kaum Geländeschäden. Ein Gebirgsspezialist, der Auslauf braucht. "Deshalb geben die Schafe ein mageres Fleisch mit leichtem Wildgeschmack."

Plötzlich jault einer auf, richtig: Hirtenhund Jara warnt uns, Gefahr im Verzug!

Die Gefahr lächelt. Sie ist dick angezogen, sie ist das Ramsauer Urgestein: Alois Resch, 66, ist es, kurz: "der Lois". Wir sind mit ihm zum Schneeschuhwandern verabredet. Gleich hinter Renate Aschauers Wimbachlehen beginnt ein wunderbarer Wanderweg ins urtümliche Wimbachtal

Meterlange und baumstammdicke Eiszapfen klammern sich an schroffe Felsen. Wir blinzeln in die Nachmittagssonne, sie wärmt, der Aufstieg sowieso. "Bei uns sind alle bergnarrisch", sagt Lois und lacht. "Zwei Bergtouren pro Woche sind Pflicht."

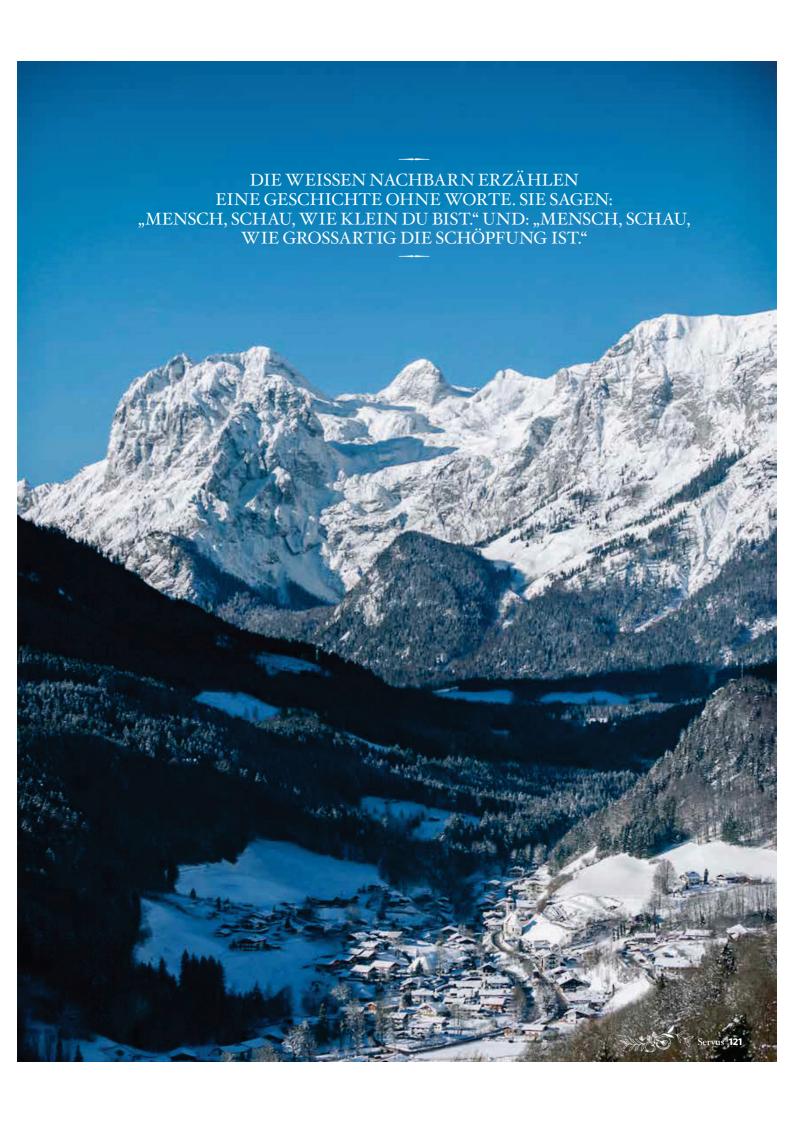
Begonnen hat alles mit dem "Kederbacher" alias Johann Grill (1835–1917). "Der hat als Erster die Watzmann-Ostwand gepackt", sagt Lois, "er war auch der erste Hüttenwirt im Watzmannhaus."

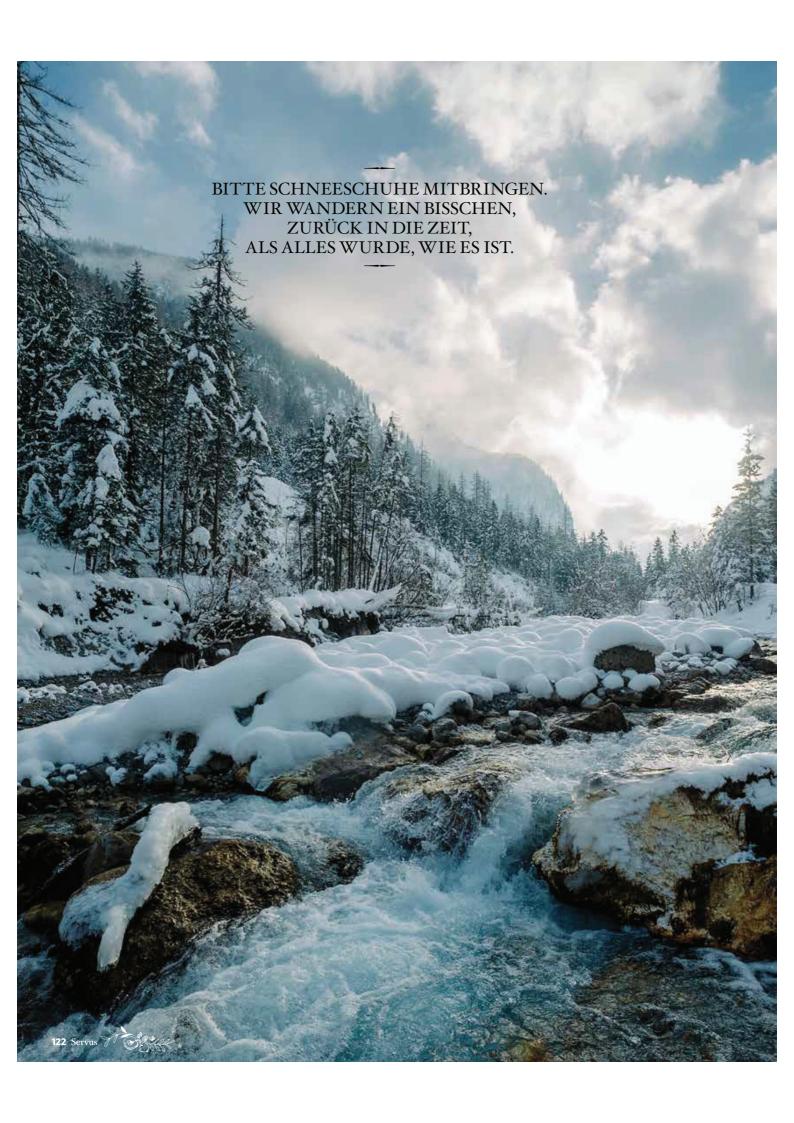
"IM PARADIES AUFGEWACHSEN"

Seit 2015 darf sich die Ramsau "Bergsteigerdorf" nennen, ein vom Deutschen Alpenverein verliehenes Qualitätssiegel. Bergsteigerdorf, das steht für sanften Tourismus, Naturschutz und nachhaltige Entwicklung.

Einer, der sich diesen Prinzipien verschrieben hat, ist Hannes Lichtmannegger, 54. Zusammen mit seinem Cousin Franz, 52, leitet er das auf einem sanft geschwungenen Hügel gelegene Berghotel Rehlegg.

"Warum soll ich was essen, von dem ich nicht weiß, wo's herkommt?", fragt er, und dann: "Schmeckt's?" Wir sitzen im Almstüberl des Rehlegg und lassen uns gerade einen fantastischen Hirschrücken munden, von einem Hirschen aus dem Nationalpark. "Im Paradies aufgewachsen. Das Gesündeste überhaupt", sagt Hannes. Hannes hat





eine Mission: alte, vergessene Viehrassen und Nutzpflanzen, die einst im Berchtesgadener Land heimisch waren, auf den Teller zu bringen. Logischerweise finden wir auf seiner Speisekarte auch einen zarten Lammbraten von Renate Aschauers Steinschafen.

"Wenn du hier lebst, dann geht das gar nicht anders, da schaust du immer auf die Natur." Sein neuestes Projekt ist das Schwarze Alpenschwein, einst auf den Bergweiden der Alpen gang und gäbe. Auf seine Initiative wird das Schwarze Alpenschwein nach über hundert Jahren in Bayern jetzt wieder gezüchtet.

Auf einmal nähert sich ein glockenhelles Lachen unserem Tisch.

"Mei' Tochter", sagt Hannes stolz. Stephanie, 32, Juniorchefin, verantwortlich für den Spa-Bereich. Sie hat Freundin Doris, 36, mitgebracht. Beide im feschen Dirndl, beide erkennbare Frohnaturen – und unterschiedlich, wie man nur sein kann: dunkelhaarig die eine, blond die andere, ruhig in sich ruhend die Doris, wepsig und immer auf Achse die Stephi.

Doris ist Kräuterpädagogin, sie hält uns ein Sackerl voller Blüten und Kräuter unter die Nase. "Riecht mal!", sagt sie. "68 Kräuter!, alle von unserer Leiten." Die Rehlegger Leiten ist nicht einfach eine Almwiese, sie liegt seit Jahrzehnten brach, da hat sich wieder eine ursprüngliche Vielfalt an Pflanzen angesiedelt.

Wir probieren ein Tässchen vom "Relax-Tee", frisch gießt Stephi den Kräutermix auf. Sofort sind wir eingehüllt in einen Duft, als stünden wir in einem ganzen Stadel voll Kräuter.

"MAGST A HALBE?"

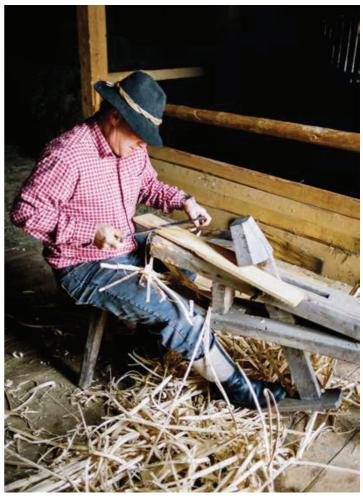
Anderntags besuchen wir in aller Herrgottsfrüh Maria Baumann, 66, in ihrem Werkstattgeschäft. Sie ist Holzschnitzerin. Gelernt hat sie ihr Handwerk in der Schnitzschule Berchtesgaden, gegründet vor 150 Jahren. Denn seit jeher haben das Holz, seine Gewinnung und Bearbeitung im Berchtesgadener Talkessel eine große Rolle gespielt.

Sei es, um die Sudpfannen der Salinen zu befeuern, sei es, um kunstvolle Gegenstände herzustellen – oft genug, um sich winters etwas dazuzuverdienen.

Zum Beispiel mit der "Berchtesgadener War", einer ganz besonderen Art von Holzspielzeug, das einst den Weg in die fernsten Teile der handelnden Welt gefunden hat. Sogar Christoph Kolumbus (1451–1506) soll es dabeigehabt haben, erzählt man sich, damals, als er Indien von der anderen Seite erreichen wollte und – aus europäischer Sicht – Amerika entdeckte.

Nach der Messe im Kirchlein St. Sebastian ist die Wirtsstube beim Oberwirt voll, das halbe Dorf ist da, aus allen umliegenden Gemeinden kommen die Sebastians in die Ramsau, sitzen an einem extra für sie reservierten Tisch. Als sich rumspricht, dass unser Fotograf auch ein Sebastian ist, heißt's gleich: "Sitz di zuawa, magst a Halbe?"

Schnell sind wir per du, schnell gehören wir dazu. Ein freundlicher älterer Herr hockt sich zu uns, Jakob



Oben: Thomas Stäblein, 57, macht Schindeln, Einheimische sagen: "Is beim Holzschindel-Kleitzen", das ist Winterarbeit. Rittlings sitzt er auf der Goaßbank, mit dem Kleitzeisen spaltet er das Fichtenholz. "Astfrei muss es sein und linksdrehend." Und: "In die Dächer kommt koa Nagel nei'!" Nägel waren für Bauern viel zu teuer.

Mitte: Wie aus dem Bilderbuch. St. Sebastian, mit Schmiedbrücke und Ramsauer Ache.

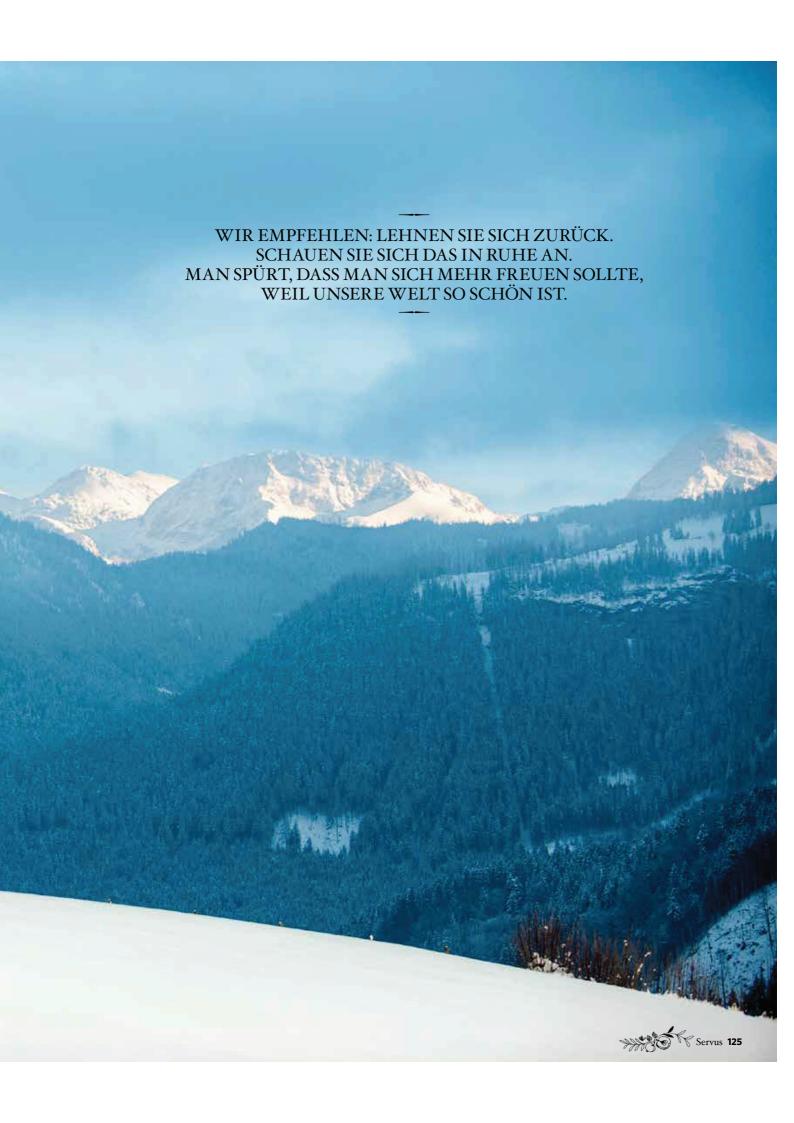
Unten: Holzschnitzmeisterin Maria Baumann, 66, schnitzt Willibrord, Gründer von Kloster Echternach.

Linke Seite: Winterzauber, von Eiszeiten erschaffen. Der Wimbach am Watzmann. Geradeaus geht's ins Wimbachtal, beliebt für Schneeschuhwanderungen.













Oben: Der Wirt des Berggasthofs Gerstreit, Andreas Schwab, 60, ein gelernter Handweber, spinnt heute noch, "wenn's abends in der Wirtschaft ruhiger wird".

Mitte: Lavendel, Rosenblüten, Malven, Mandelöl, Salbei. Im Berghotel Rehlegg, einer Wohlfühloase, gibt es wärmende Tees und Pflegekosmetik.

Unten: Doris, 36, ist die gute Fee, die all die Kräuter im Sommer auf den umliegenden Wiesen sammelt.

Rechte Seite: Sonne, Ausblick, herzhafte Bergluft.
Auf der Terrasse vom
Berggasthof Gerstreit.
Tipp: der Apfelkuchen
mit gebrannten Mandeln
von Bettina Schwab.



Stöckl, 79. Man hat uns berichtet, Jakob sei das lebende Geschichtsbuch der Gemeinde. "Mei", lacht Jakob verlegen, "ich hab mich halt ein bisserl damit beschäftigt."

Er beginnt zu erzählen. Dass "Ramsaw", 1295 erstmals urkundlich erwähnt, eine der acht "Urgnotschaften" von Berchtesgaden ist. Dass schon bald nach der Gründung des dortigen Klosterstifts dessen Pröpste begannen, Salz nicht nur abzubauen, sondern damit auch Handel zu treiben. Durch die enge Schlucht der Ramsauer Ache, am Hintersee vorbei und weiter über den Hirschbichl-Pass wurde das weiße Gold in den Pinzgau verkauft.

Der Lois gesellt sich zu uns. "G'fallt's eich bei uns?", fragt er lachend und will vom Jakob wissen, ob der uns schon die Wallfahrtskirche Maria Himmelfahrt am Kunterweg gezeigt habe. Nein, hat er noch nicht.

UNSER HERZ JUBILIERT

Gemeinsam marschieren wir hinaus aus dem Ort, biegen von der Straße ab und schnaufen den Kunterweg hinauf, auf säuberlich vom Schnee geräumtem Weg durch den mit Puderzucker übergossenen Bergwald. Der Gebirgsstock der Reiter Alpe – die Einheimischen sagen Reiter Alm – blitzt in majestätischer Ruhe durch die Bäume.

Wie schön, wie unfassbar schön, jubiliert unser Herz, und wir denken: Kann man sich je sattsehen an dieser Pracht?

Ein Wintermärchen ist auch ein anderer Weg, der Soleleitungsweg. "Unser Paradeweg", sagt Jakob. Wir pflichten ihm bei: Auf halber Hanghöhe gelegen, bietet der Weg eine paradiesische Aussicht ins Wimbachtal und über die Ramsau.

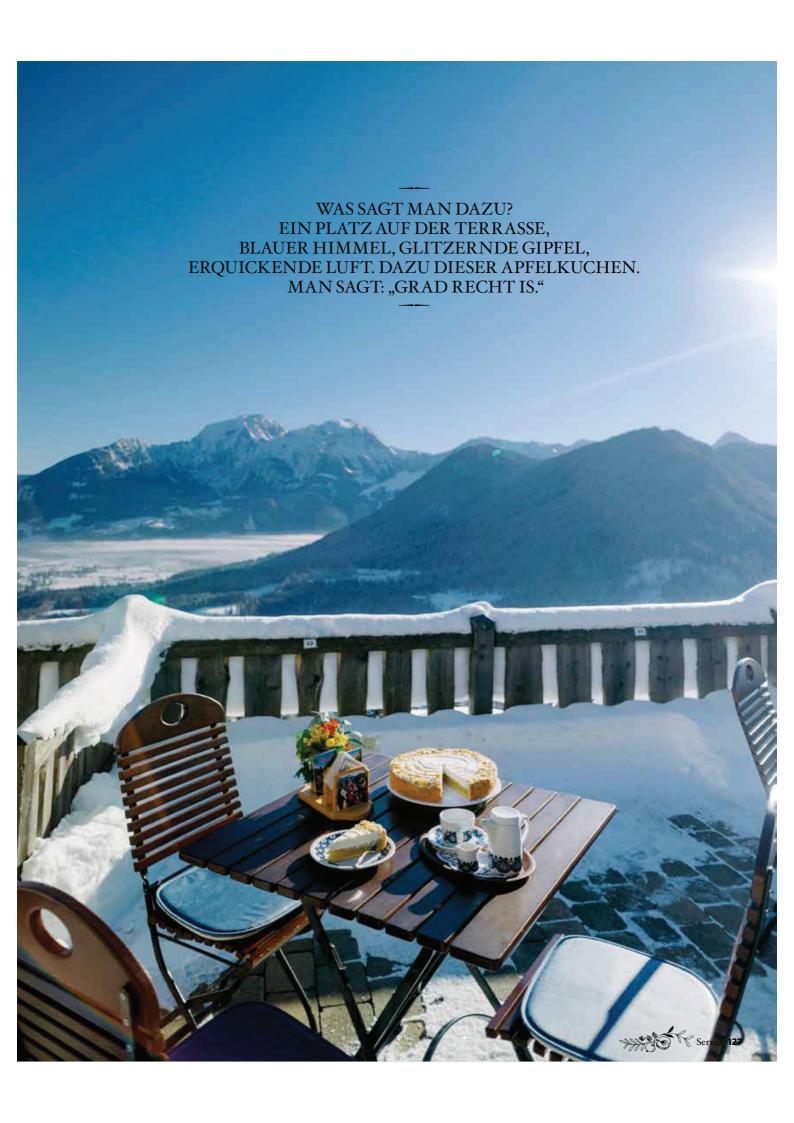
Angelegt wurde er vor genau 200 Jahren, die Sole – das mit Salz gesättigte Wasser aus dem Berchtesgadener Salzbergwerk – musste in hölzernen Röhren zur Saline nach Bad Reichenhall gepumpt werden. Die 25 Kilometer lange Leitung galt als technisches Wunderwerk. 356 Meter Steigung mussten überwunden werden, wofür ihr Erbauer, Georg Friedrich von Reichenbach (1771–1826), eigens eine Wassersäulenmaschine erfand.

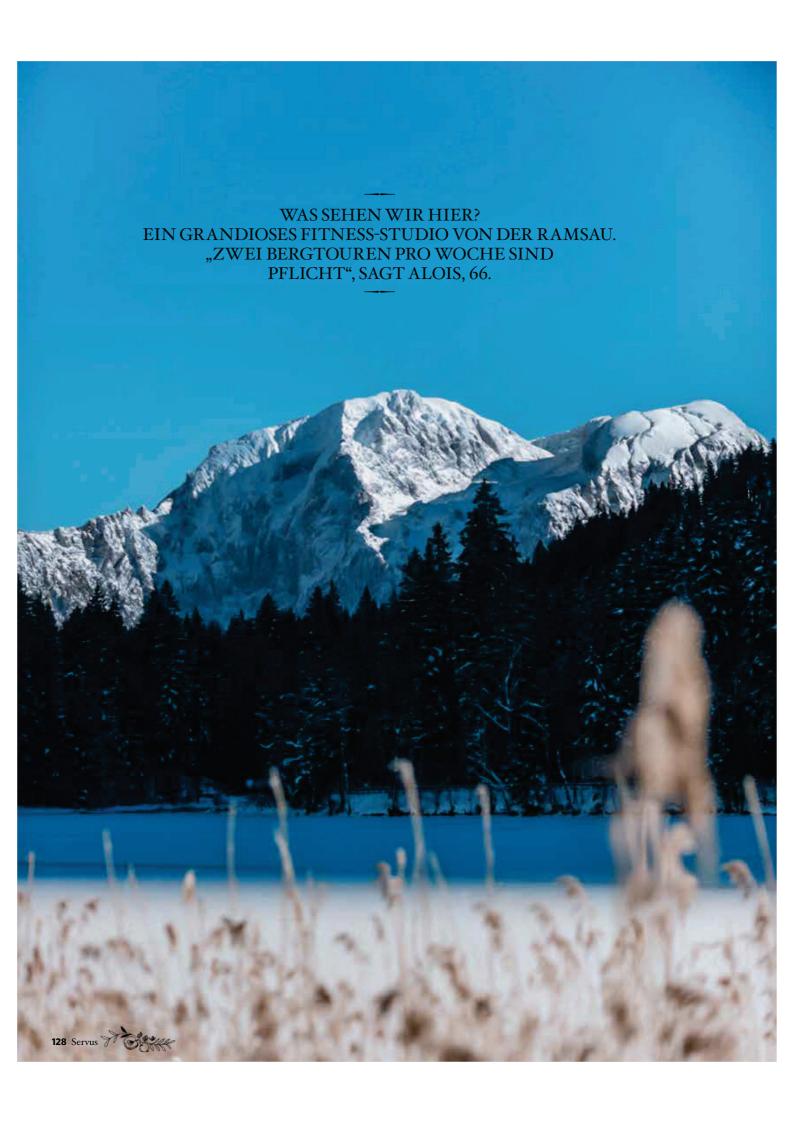
Was uns den Soleleitungsweg noch sympathischer macht, sind seine Wirtshäuser. Im Berggasthof Gerstreit, zum Beispiel, warten die besten Kuchen weit und breit auf.

Für die Kuchen ist Bettina Schwab, 48, zuständig, ein blonder Wirbelwind und Schwägerin von Wirt Andreas, 60. "Viel Schubidu gibt's bei mir nicht", belehrt sie uns gleich, "ich mag eher die normaleren Sachen."

Trotz $5\,^{\circ}$ C unter null setzen wir uns auf die Terrasse, lassen uns die Sonne ins Gesicht scheinen, genießen ein atemberaubendes, nein, ein gigantisches Bergpanorama: Unser Blick wandert vom Kehlstein zum Göll, vom Hohen Brett zum Grünstein, vom Jenner zum Schneibstein. Tausend Diamanten glitzern, Winterzauber.

Schon fliegt Bettina mit Kaffee und einem Gedicht von Apfelkuchen daher. "Die Äpfel koche ich in Weißwein und Apfelsaft", verrät sie uns ihr Geheimnis, "zum Schluss bedecke ich alles mit Schlagrahm und Eierlikör.





Das i-Tüpfelchen sind die gebrannten Mandeln." Andreas bringt uns zwei "Oarscherlwärmer", Sitzkissen für den Allerwertesten, selbst gemacht. Andreas hat ursprünglich Handweber gelernt, macht das heute noch, "wenn es abends in der Wirtschaft ruhiger wird". Dann verspinnt er mit seiner altertümlichen Kardiermaschine Rohwolle, webt kunstvoll Teppiche aus Schaf- und Baumwolle.

Zurück zum Kunterweg, wo urplötzlich, als hätte sie zur Leiten gesagt: "Platz da!", eine beeindruckende Rokokokirche vor uns steht: die Wallfahrtskirche Maria Kunterweg.

Während wir alles mit Staunen und Ehrfurcht betrachten, beschließen Loisl und Jakob, die Altarstufen mal wieder zu streichen. Natürlich in Eigenregie – wie sie auch die Wege und Stege im Ort in Eigenregie reparieren. "Wir sind eine Art Bürgerinitative." Man macht das, weil man zu seinem Dorf steht und eine Gemeinschaft ist. "Wenn einem was auffällt, rufen wir uns zusammen, dann machen wir das." – "Und die Gemeinde zahlt die Brotzeit."

"WENN'S SCHNACKELT UND ZISCHT"

Das ist das Stichwort für unseren Fotografen, ihm knurrt vernehmlich der Magen. "Ein Schweinsbraten, das wär's jetzt!" – "Dann fahrts zum Auzinger, einen bessern findets nicht!"

Etwa 10 Minuten dauert die Fahrt – wir brauchen eine Stunde. Alle paar hundert Meter zwingt uns ein fantastischer Ausblick, ein herrliches Panorama zum Anhalten: die im Sonnenlicht gleißenden Schneegipfel von Hochkalter und Reiter Alm, der zugefrorene Hintersee, auf dem Schlittschuhläufer selbstvergessen ihre Runden drehen, zwei Moarschaften, die wie auf einem Brueghel-Bild Eisstock schießen, als sei die Zeit stehen geblieben.

Diese herrliche Gegend wurde ab den 1830er-Jahren von einem bunten Künstlervölkchen entdeckt. Ihr Treffpunkt war der Gasthof Auzinger, wo auch wir endlich ankommen.

"Habts hoffentlich an gscheit'n Hunger mitbracht", freut sich Wirt Anton Hillenbrand, 53. Und schürt ein paar armlange Scheite in den 150 Jahre alten Holzofen, wo seit dreieinhalb Stunden eine Schweinsschulter brav vor sich hin bratelt.

"Die Hitze ist Gefühlssach', da braucht's kein Thermometer oder sonstigen Kram", klärt uns der Toni auf. Nur "wenn's schnackelt und zischt", muss er Wasser angießen, das ist alles. Und ein milder, würziger und wunderbar saftiger Braten lacht uns an, von dem wir, zugegeben, mehr als eine Portion verdrücken.

Aber der Toni spielt auch für sein Leben gern Akkordeon. Am liebsten zusammen mit seinen Buben Simon und Anton und seiner Frau Christina, 49. "Grad recht" spielen sie für uns auf, und genau so fühlen wir uns:

Grad recht ist alles.



Oben: Trachtenfreund und Chef der Tourist-Information Fritz Rasp, 57. Um den Hals ein "Bindl" mit Mankei-Hauer, für Nicht-Bayern: Murmeltierzahn. Fritz Rasp ist Liebhaber des ...

... "besten Schweinsbratens weit und breit" (Mitte). Den bereitet Anton Hillenbrand im Gasthof Auzinger zuim 150 Jahre alten Holzofen.

Unten: Fritz Resch gestaltet die Ramsauer Wegschilder. Er ist bekannt als Maler von Schützen-, Geburtstagsund Ehrenscheiben.

Linke Seite: Da geht einem das Herz auf, Hintersee, Göll, Hohes Brett. Und die Nationalfarben Bayerns: Weiß und Himmelblau.





Das erste Navi fürs Paradies

Die herrlichste Aussicht, der beste Schweinsbraten, die rasanteste Abfahrt – auf dem Rodel.

Schon seit Generationen reisen Naturliebhaber aus aller Welt in dieses kleine Dorf am Fuße von Watzmann, 2.713 m, und Hochkalter, 2.607 m. An diesem Ort fügt sich ein Paradies zusammen: das barocke Kirchlein, die himmelwärts strebenden Berge. Und Menschen, die auch heute noch im Einklang mit der Natur leben

1. An Guadn!

Am historischen Salzhandelsweg zwischen Berchtesgaden und dem Pinzgau steht seit 1863 "der Auzinger". Hier brät Anton Hillenbrand in einem 150 Jahre alten Holzofen saftige Schweins- und zarte Rinderbraten. Oft kommen Musikanten vorbei und spielen spontan auf.

Gasthof Auzinger, Hirschbichlstraße 8, 83486 Ramsau, Tel.: 08657/230, www.auzinger.de

2. Zauberwald

Vor Jahrtausenden durch einen dramatischen Felssturz entstanden, ist der Zauberwald ein magischer Ort, besonders im Winter. Handgeräumte Wege führen durch eine Landschaft aus riesigen Felsbrocken, als hätten hier irgendwelche Riesen getobt. Neuerdings bevölkern Dämonen jenen Winkel des Waldes, wo drei Monate lang kein Sonnenstrahl hinreicht – seit nämlich Kian Bartels, 17, Junior im "Wirtshaus im Zauberwald", die "Zauberwald-Loavn", also Holzmasken für Krampein, schnitzt. "Die Loavn steckt schon im Holzscheit drin", sagt Kian, "du musst sie nur freilegen." Kian Bartels, Wirtshaus im Zauberwald, 83486 Ramsau, Im Zauberwald 5, Tel.: 08657/552, www.ramsau-zauberwald.de

3. Postbote am Ziel

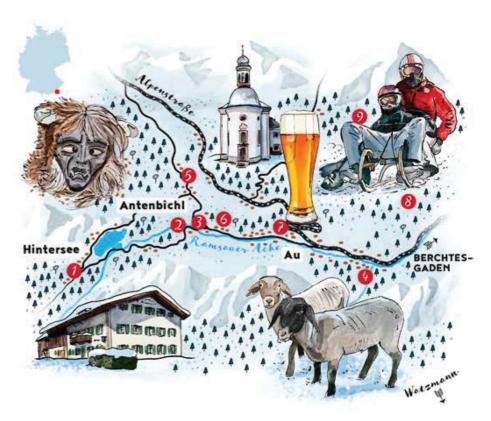
Eigentlich wollte Fritz Resch in die berühmte Berchtesgadener Schnitzschule gehen, aber der Vater hat gesagt: "Mach was Gscheit's. Werd Beamter!" So ist der Fritz Postbote geworden, hat 40 Jahre den Ramsauern ihre Briefe gebracht. Jetzt ist der Fritz Pensionär, kann seine kreative Ader ausleben. Er gestaltet die Ramsauer Wegschilder, er ist bekannt als Maler von Schützen-, Geburtstags- und Ehrenscheiben.

Fritz Resch, Hinterseerstraße 20, 83486 Ramsau, Tel.: 08657/409, www.fewoh-marxenhaeusl.de

4. Wieder zurück

Einst war das Alpine Steinschaf im ganzen Alpenraum heimisch, ein paar engagierte Züchter haben es vor dem Verschwinden gerettet, darunter Josef Aschauer. Nach der Hochzeit hat sich seine Frau Renate der gebirgstauglichen Vierbeiner angenommen. Das magere Fleisch mit leichtem Wildbretgeschmack kann man zerlegt als halbes oder ganzes Lamm ab Hof erstehen. Die Produkte aus selbst gescherter Wolle gibt es wieder von Mai bis Oktober in Renates "Wollstadl".

Renate Aschauer, Wimbachweg 24, 83486 Ramsau, Tel.: 08657/531, www.wimbachlehen.de



5. Einer ist noch da

Spielzeug aus Holz hat im Berchtesgadener Land Tradition. Vor 200 Jahren, zur Blütezeit, drechselten und schnitzten 641 Holzhandwerker Würfel, Schachfiguren, Dominospiele, Miniaturmöbel für Puppenstuben. Heute ist Stefan Graßl, 56, der Einzige, der davon lebt.

Holzwaren & Drechslerei Stefan Graßl, Alte Reichenhaller Straße 54, 83486 Ramsau, Tel.: 08657/254

6. Kirche am Kunterweg

In einsamer Waldlage steht über dem Tal die Wallfahrtskirche Maria Himmelfahrt. Sie ist gut zu Fuß über den steilen Kunterweg zu erreichen. Dessen Name erinnert an die einstige Bedeutung des Weges als Viehpfad für Schafe und Ziegen (von Mhd. kunter bzw. gunter: Tier, Kleinvieh). "Nächtliche, forchtsame Spukgesichter" machen die Gegend unsicher, einstmals und heute – erzählt man sich todernst.

7. Bock und Wild

Auf einer Anhöhe über dem Ortszentrum thront das Berghotel Rehlegg. Hausherr Hannes Lichtmannegger braut aus pestizidfreiem Laufener Landweizen einen süffigen Bock, bringt schussfrisches Wild auf den Teller. Kräuterfee Doris Hasenknopf sammelt auf den Rehlegger Wiesen würzige Kräuter für wärmende Tees sowie pflegende Kosmetik. Berghotel Rehlegg, Holzengasse 16, 83486 Ramsau, Tel.: 08657/98 84-0, www.rehlegg.de

8. Auf Schusters Rappen

Grandios, der Soleleitungsweg: Ca. 400 m überm Tal führt der Weg ohne merkliche Steigung über die Südhänge der Ramsau – mit Blick auf die verschneite Ramsauer und Berchtesgadener Bergwelt. Alternative: der Kunterweg, da kann man die mächtige, möglicherweise 1.000 Jahre alte Hindenburglinde (Kronendurchmesser: 35 m) passieren. Oder: Wer den Prinzregent-Luitpold-Weg wählt, marschiert durch den geheimnisvollen Zauberwald, folgt den Spuren der Ramsauer Malerkolonie, umrundet den idyllischen Hintersee.

9. Auf den Schlitten, fertig, los!

"Hirscheckblitz" heißt die längste Ramsauer Rodelbahn, sie beginnt auf 1.390 m Höhe direkt an der Bergstation der Hirscheck Sesselbahn, bietet 2,3 km Vergnügen für kleine und ganz große Kinder. Talstation Hirscheck Sesselbahn, Schwarzecker Straße 80, 83486 Ramsau, Tel.: 08657/368, www.hochschwarzeck.info