

2020

www.holleralmen.at

HOLLER ZEITUNG

FUSCHLSEE UND WOLFGANGSEE





HOLLERALM

FUSCHLSEE & WOLFGANGSEE

Im Frühjahr, wenn die Bauern ihre Arbeit auf den Almen wieder aufgenommen haben und sich die Landschaft in ein blühendes Paradies verwandelt hat, dann ist es wieder an der Zeit sich einem ganz besonderen Vergnügen hinzugeben: nämlich dem Wandern in unberührter Natur und dabei die kulinarischen Köstlichkeiten unserer Almbauern zu genießen.

Schon in alten Zeiten war die Magie des in unserer Region tiefverwurzelten Holunderstrauches (Holler) bekannt und gefürchtet. Und unsere Almbauern – sowohl rund um den Fuschlsee als auch um den Wolfgangsee – hauchen dem Wissen um diese Pflanze nun wieder neues Leben ein. Neben den klassischen Almprodukten wie Käse, Butter und Speck bieten sie eine feine Auswahl an Speisen und Getränken rund um den Holunder an. Gönnen Sie sich dieses Fest für Ihre Sinne!

WUSSTEN SIE SCHON...?

...dass auch die Brüder Grimm in ihrem Märchen von der Frau Holle dem Holunder ein Denkmal gesetzt ha-

ben? Einerseits ist Frau Holle die freundliche Frau, sie steht aber auch für den Winter und den Schnee als Wintergöttin.

Bei so viel göttlicher Nähe wundert es nicht, dass der Holunder auch viel für magische Zwecke eingesetzt wurde: Zum Beispiel schüttelten junge Mädchen am 3. Juli, dem Thomas-Tag, einen Holunderbusch während des Abendläutens kräftig durch. Die Richtung aus der der nächste Hund bellte, sei auch die Richtung aus der der spätere Ehemann des Mädchens kommen würde.





HEILKRAFT

HOLUNDER

Der Holunder, ein Gaißblattgewächs, ist ein uralter Hausbaum, wo er nicht angepflanzt wird dauert es nicht lange bis er irgendwann da ist und wächst – er sucht förmlich die Nähe der Menschen. Er ist einer unserer am vielseitigsten verwendbaren Wildsträucher. In der Volksmedizin früherer Zeiten spielte er eine große Rolle, der Holunderstrauch am Haus ersetzte praktisch die Apotheke. Aber auch in der Gegenwart findet er eine sehr große Anhängerschaft in der Pflanzenheilkunde:

DIE BLÜTEN werden vor allem bei Erkältungskrankheiten und Fieber in Form von Holunderblütentee eingesetzt. Auch zur Stärkung des Immunsystems eignet sich dieser Tee.

DIE BLÄTTER haben auch eine heilende Wirkung auf die Haut. Man kann sie als Salbe gegen Quetschungen, Verstauchungen und Hautwunden einsetzen.

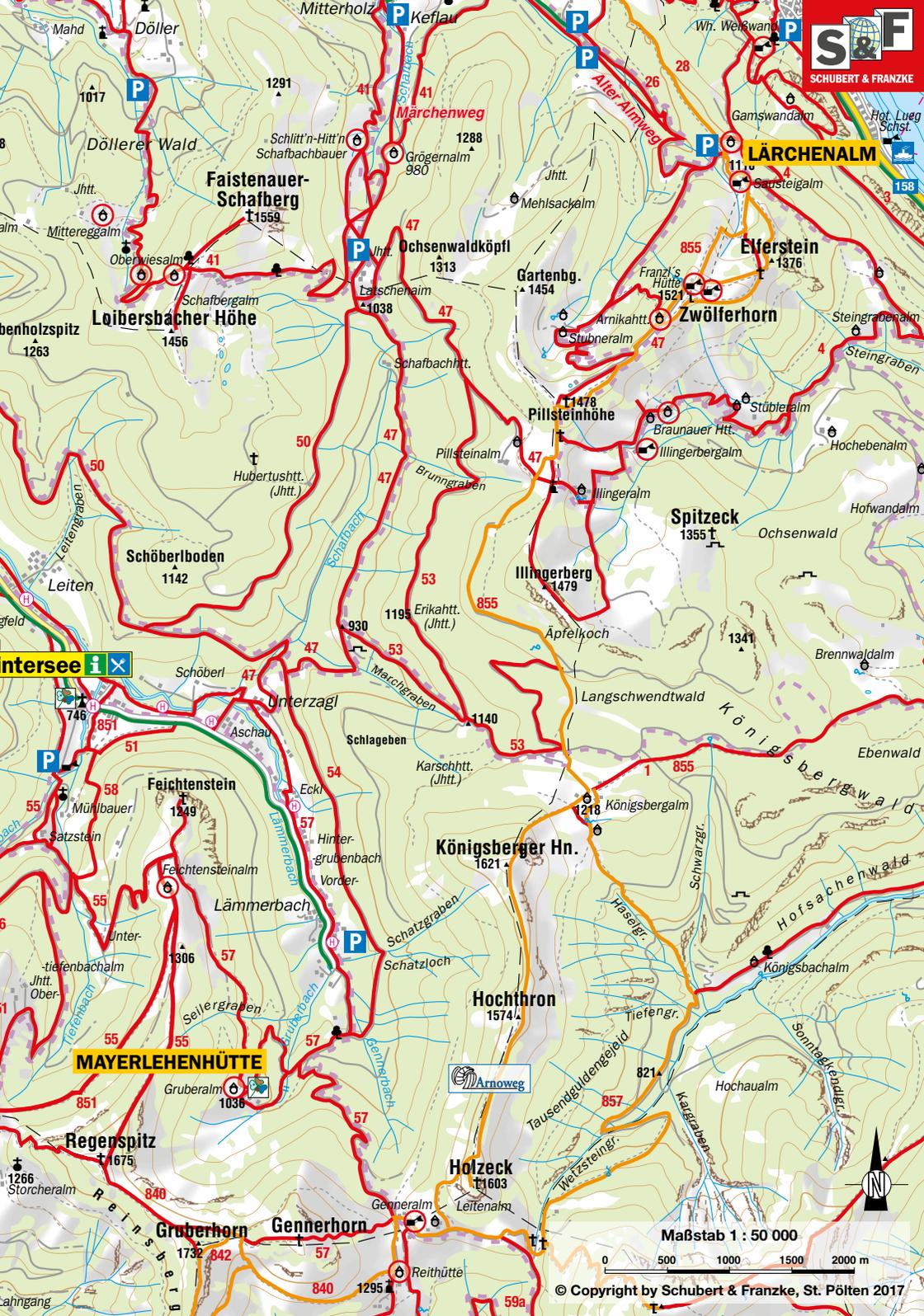
DIE BEEREN enthalten viel Vitamin-C, sie sind, als Saft getrunken, hervorragend geeignet die Abwehrkräfte im Winter zu steigern.



VIA CULINARIA

GENUSSWEGE IM SALZBURGERLAND

300 kulinarische Empfehlungen vereint die Via Culinaria auf neun Genusswegen. Bestellen Sie jetzt gratis den Via Culinaria-Guide: via-culinaria.com



LÄRCHENALM

Faistenauer-Schafberg
1559

Loibersbacher Höhe
1456

Schöberlboden
1142

Feichtenstein
1249

MAYERLEHENHÜTTE

Regenspitze
1266

Gruberhorn
1732

Gennerhorn
1295

Holzleck
1603

Maßstab 1 : 50 000



FUSCHLSEE & WOLFGANGSEE

MAYERLEHENHÜTTE - GRUBERALM 1.036 M

WERNER & LISI MATIESCHEK

Seit 110 Jahren gibt es einen Platz, der auf uns eine besondere Wirkung hat. Wenn man sich auf der Mayerlehenhütte aufhält, fühlt man sich wohlinspiriert, ausgeglichen und einfach glücklich. Eine Almhütte mit Bio Landwirtschaft, reinrasiges Pinzgauer Rinder sowie Pinzgauer Strahlenziegen sowie einen kleinen Kräutergarten.

Auf der Mayerlehenhütte können Sie auf eine persönliche, authentische Art und Weise erleben wie Almwirtschaft großgeschrieben wird. Natürlich kommt auch der Genuss auf der Mayerlehenhütte nicht zu kurz. Übernachtungen im Heu, Matratzenlager oder Betten auf Anfrage möglich.

GENUSSTIPP:

Genießen Sie die Rarität des Hollerkochs auf der Mayerlehenhütte!

Öffnungszeiten: Mai – Oktober
Tel.: +43/(0)664/5223740 oder
+43(0)664/5350057
bisbald@gruberalm.at
www.gruberalm.at



WALDHOF ALM - FUSCHL AM SEE 750 HM

FAMILIE EBNER

Am Fuße des Schobers befindet sich die Waldhof Alm mit großer Sonnenterrasse mit Blick über die Fuschlseeregion und deren Berge. Die regionalen Schmankerl und heimischen Spezialitäten laden zum längeren Verweilen ein.

Öffnungszeiten:

Oktober – April: 11 – 18 Uhr

Mai – September: 11 – 21 Uhr

Jeweils von Mi. bis So.

Mo. und Di. Ruhetag

Tel.: +43 (0)6226/8264 35

www.ebners-waldhof.at

info@ebners-waldhof.at

WANDERTIPP:

Die Wanderung auf den Schober kann direkt von der Alm gestartet werden. Ergänzt wird die Wanderung durch den Gipfel des Frauenkopfs und die Ruine Wartenfels.





LÄRCHENHÜTTE

1.050 M

MARTIN OBERLOHR

Unsere Lage ist traumhaft! Auf halben Weg zum Zwölferhorn blickt man hinunter auf den Wolfgangsee, Krottensee, sogar bis zum Mondsee. Im Zentrum des Bergpanoramas stehen der Schafberg und die steilen Felsen der Falkenstein-Wand. Seit 2015 ist die Hütte in meiner Pacht. Wo immer es möglich ist, verwenden wir hochwertige Produkte von regionalen Kleinbetrieben.

Saison: Anfang Mai – Ende Oktober
Öffnungszeiten: Ruhetag Do., ausgenommen Feiertage
Tel.: +43/(0)664/3634760
info@laerchenhuette.at
www.laerchenhuette.at

GENUSSSTIPP:

Lärchenhüttensalat mit hausgemachtem Holunderdressing, gebratene Erdäpfel, Speckwürfel und Frischkäse

WANDERTIPP:

Von der Lärchenhütte aufs Zwölferhorn über den Weg Nr. 1a/855, durch den Wald entlang des Kammes hinauf zum Eiferstein mit Blick über den Wolfgangsee. Weiter über breiten Wiesenrücken aufwärts, am Seeblick und der Bergstation der Zwölferhorn Seilbahn vorbei zum Gipfelkreuz.





KULINARISCH AUF DER ALM

4 BERGE 3 SEEN

INKLUDIERTE LEISTUNGEN:

- // JE NACH WUNSCH 4-6 NÄCHTE INKL. FRÜHSTÜCK ODER HALBPENSION
- // 4 X GEPÄCKSTRANSFER (1 STÜCK PRO PERSON)
- // 2 X WOLFGANGSEE SCHIFFFAHRT AM WOLFGANGSEE ST. GILGEN NACH FÜRBERG & ST. WOLFGANG NACH FÜRBERG
- // 1 BERG- ODER TALFAHRT MIT DER SCHAFFERBERGBAHN
- // 1 X WANDERKARTE MIT HÖHENPROFILIEN UND INFORMATIONEN PRO ZIMMER
- // 1 X HOCHWERTIGER WANDERRUCKSACK-25 L PRO ZIMMER
- // ALLE TAXEN UND ABGABEN
- // GESICHERTER PARKPLATZ WÄHREND DES GESAMTEN AUFENTHALTES

**AB
EUR 459,-**

Preis/Person
im DZ Pension

Information und Buchung:
incoming@fuschlseeregion.com



HOLLERALM ROAS

HOLLERALM-ROAS IN DER FUSCHLSEE REGION UND AM WOLFGANGSEE

Entdecken Sie die 7 Almen rund um den Fuschlsee und den Wolfgangsee. Bei den auf Holunder spezialisierten Almen gibt es dieses Jahr etwas zu gewinnen.

Bei der Holleralm-Roas gilt es die 7 Almen zu besuchen, ein Hollerprodukt zu essen oder sich gemütlich bei einer Holleralm-Limonade zu erfrischen. Den Besuch lässt man sich per Stempel bestätigen. Beim 5ten Stempel bekommen Sie das Holunderzeit Büchlein und einen gratis Hollerschnaps.

Alle die einen vollständigen Stempelpass bei den Holleralmen abgeben, nehmen bei der großen Verlosung am 27.10.2020 teil. Hauptpreis sind zwei Übernachtungen im Heu auf der Mayerlehenhütte (Gruberalm) oder zwei Übernachtungen im Chalet vom Lienbachhof (Postalm).



GEWINNSPIEL HOLLERALM ROAS

Teilnahmekarte bitte vollständig ausfüllen und abgeben:

Vorname		Nachname	
PLZ	Ort	Geb. Datum	Land
Straße/Hausnr.		E-Mail	

Datenschutz:

Ich erkläre mich hiermit einverstanden, Infos über Produkte des Gewinnspielveranstalters per Post und E-Mail zu erhalten. (Bitte ankreuzen)

Mit meiner Unterschrift erkläre ich mich mit den Teilnahmebedingungen des Gewinnspiels einverstanden.*

Unterschrift

*Mit dem Versand Ihrer Kontaktdaten erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen des Gewinnspiels einverstanden.

Das Gewinnspiel läuft bis zum 26. Oktober 2020 auf den Holleralmen. Teilnahme ist ab 18 Jahren erlaubt. Die Gewinner werden per Zufall unter ausgelost und per Email kontaktiert. Melden sich die Gewinner nicht innerhalb eines Monats verfallen die Gewinne. Die Daten der Gewinner werden nur für das Gewinnspiel und von den beteiligten Betrieben des Gewinnspiels verwendet. Die Verwendung für Marketingzwecke findet nur mit Einwilligung statt. Eine Barablöse ist nicht möglich – der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

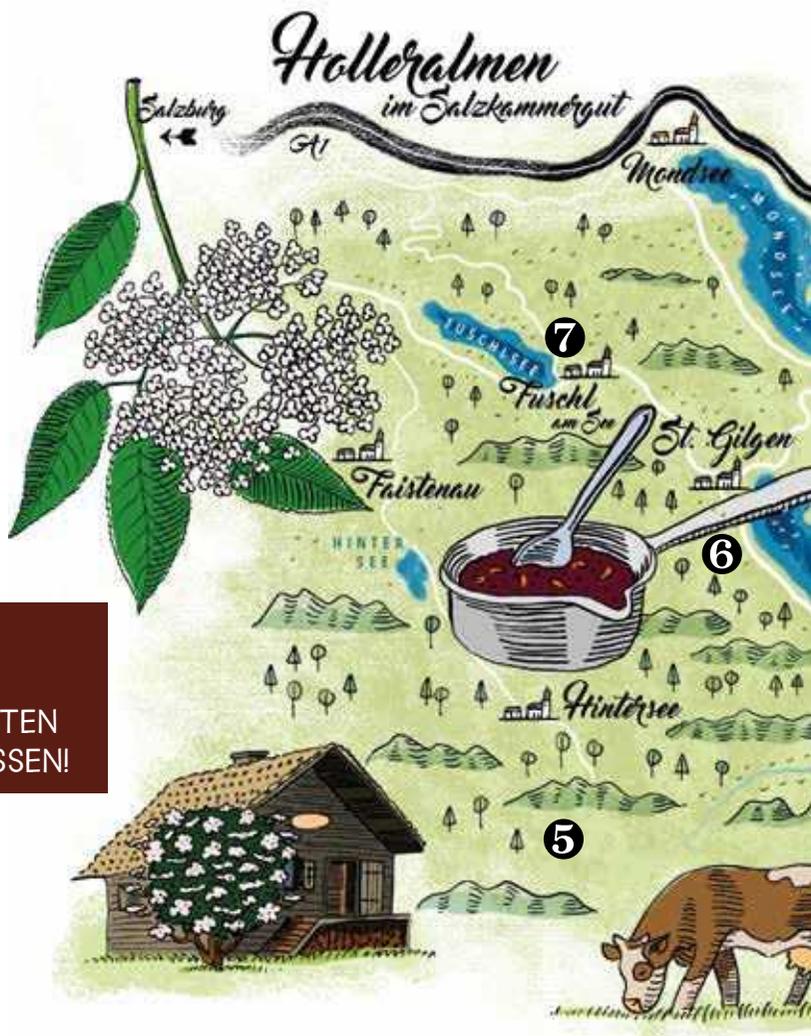
1 Lienbachhof, Postalm

2 Schnitzhofalm, Postalm

STEMPEL
HOLLE
RO

Datum/Uhrzeit:

Datum/Uhrzeit:



STEMPELPASS
HERAUSNEHMEN
UND BEI DEN HÜTTEN
ABSTEMPELN LASSEN!

5 Mayerlehenhütte, Gruberalm

6 Lärchenhütte, Sausteigalm

Datum/Uhrzeit:

Datum/Uhrzeit:



ELPASS ERALM AS

③ Stroblerrhütte, Postalm

Datum/Uhrzeit:

④ Retteneeggghütte, Postalm

Datum/Uhrzeit:

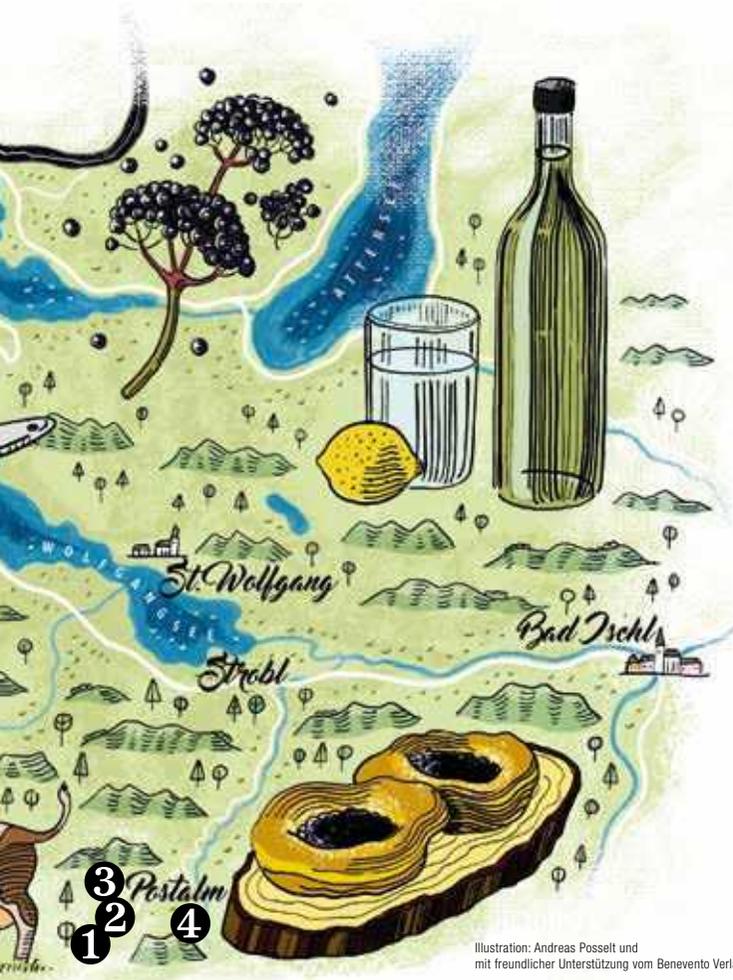


Illustration: Andreas Posselt und
mit freundlicher Unterstützung vom Benevento Verlag

FUSCHLSEEREGION
salzkammergut

WOLFGANGSEE
salzkammergut

TEILNAHMEKARTE
BITTE AUSFÜLLEN
UND ABGEBEN.

⑦ Waldhofalm, Fuschl am See

Datum/Uhrzeit:

ollerAlm

HOLLERALM PARTNER

Zum Ersten Mal präsentieren wir unsere Hollerpartner. Die Betriebe rund um den Fuschlsee und Wolfgangsee verwöhnen Sie unter anderem mit selbst hergestellten Hollerprodukten. Unsere Hollerpartner freuen sich auf Ihren Besuch!

KATHIS BLUMENCAFE

TORTEN PRALINEN FRÜHSTÜCK

Ich bin Konditorin aus Leidenschaft. All meine Kreationen enthalten Kräuter, Gewürze und Blumen aus dem hofeigenen Hollergarten oder der Wiese. Dadurch besitzen meine Torten, Desserts und Pralinen nicht nur den gewohnten Genuss von Süßspeisen, auch eine heilende Wirkung auf den Körper. Da der Holunder ein großes Thema ist, verwende ich ihn auch in meinen Cremes, Pralinen, Süßspeisen, Torten, Schokolade, Kekse. Besuchen Sie auch unbedingt unseren Hofladen welcher sich im selben Gebäude befindet.

Öffnungszeiten: Do. – Sa., 8:45 – 18:17 Uhr
Oberhinteregger's Hofladen
Tiefbrunnastraße 17, 5324 Faistenau
Tel.: +43(0)650/9245559, +43(0)664/5564026
kathisblumencafe@gmail.com
www.kathis-blumencafe.com
Imkerei, Api Air Raum, Käserei, Hofladen,
Backstube, Kräutertüberl, Kräutergarten



BRENNEREI PRIMUSHÄUSL

FAMILIE RIEGER

Eingebettet in idyllische Streuobstgärten kreiert Familie Rieger in bereits dritter Generation mehr als 50 verschiedene Edelbrandsorten. Mit der ewigen Wissbegier Neues zu kreieren, schaffen Altmeister Sepp und Jungbrenner Sigi Rieger dennoch eine Brücke zu exotischen Erzeugnissen zu schlagen: So regnete es bei der heurigen Bundesprämierung die meisten Goldmedaillen ganz Österreichs: So zum Beispiel für den Dörrzwetschkenbrand, Vogelbeere, Gravensteiner, Rum aus dem Sherryfass, 10 jährigen Whisky oder Mandarinenbrand! Überzeugen Sie sich selbst!

Öffnungszeiten: Mo. – Sa., 9 – 12 Uhr u. 13 – 18 Uhr
Brennerei Primushäusl / Familie Rieger
Gschwend 40, 5243 Abersee
Tel.: +43(0)6137/7047 oder +43(0)664/1502111
jo@primushaeusl.at www.primushaeusl.at





LEITNERBAUER

FAMILIE EISL

Der Hof befindet sich am Fuße der Bleckwand mit herrlichem Blick über den Wolfgangsee. Beim Leitnerbauer erhalten Sie viele Produkte, die auf dem Hof selbst erzeugt und auch ab Hof verkauft werden. Die Produktpalette reicht über selbstgemachten Frischkäse, Camembert, Fleisch, Fruchtaufstriche aus dem Obstgarten bis hin zu selbstgebrannten Schnäpsen. Regional werden auch Restaurants und Hotels vom Leitnerbauer beliefert und jeden Freitag können Produkte am Stand beim Strobl Bauernmarkt erworben werden.

Tel.: +43(0)664/3126553
abhof@leitnerbauer.at
www.leitnerbauer.at



Leitnerbauer
STROBL AM WOLFGANGSEE 

HUBERBAUER EDELBRÄNDE

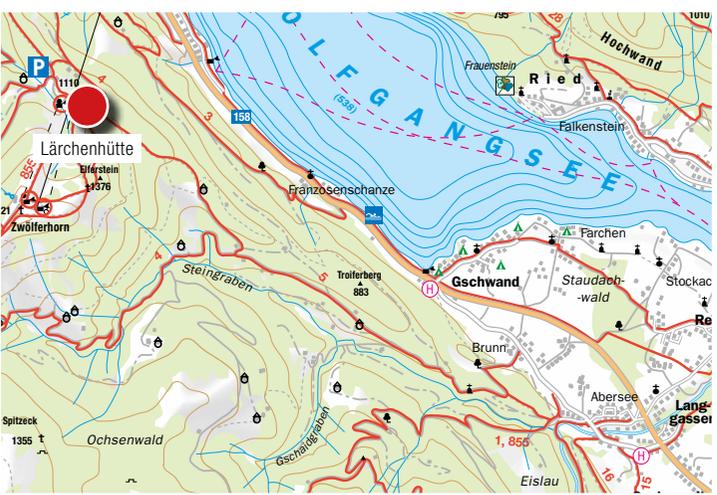
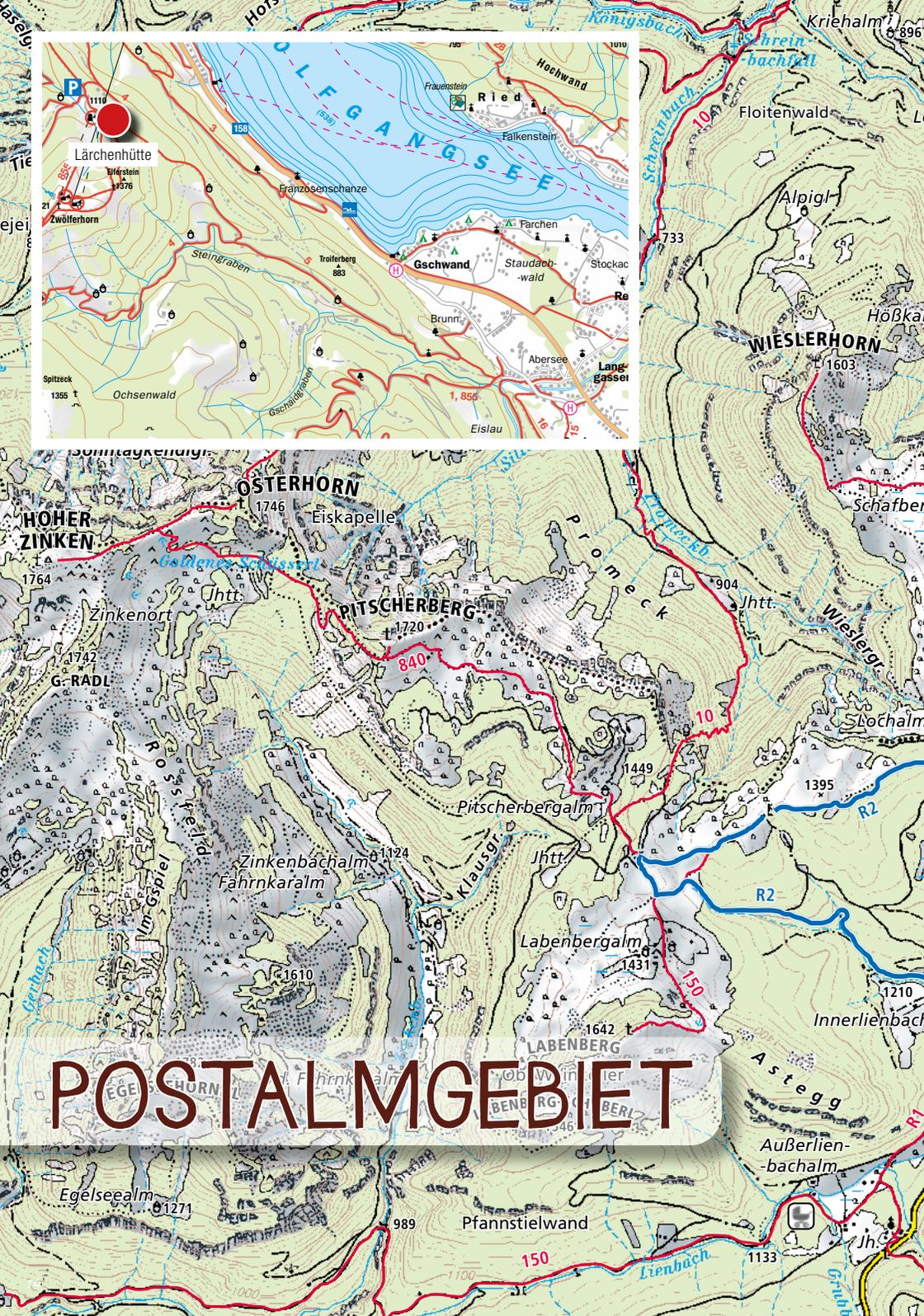
FAMILIE DEISL

Als ausgezeichnete Edelbrandsommelier und einer der besten Brennern Salzburgs bietet Hermann Deisl exzellente Obstbrände an, welche aus dem Obst der eigenen Streuobstwiesen gebrannt werden. Mehr als 30 Schnäpse befinden sich in seinem Sortiment, unter anderem: Birne, Haselnuss, Zigarrenbrand, Apfel-Lemongrass usw.

Eine Besonderheit in seinem Sortiment ist der „Koppler Moor Gin“ und der „Koppler Moor Whisky“. Zusätzlich werden auch Schafmilchprodukte wie Schafkäse, Topfen, Joghurt und Fruchtjoghurt angeboten.

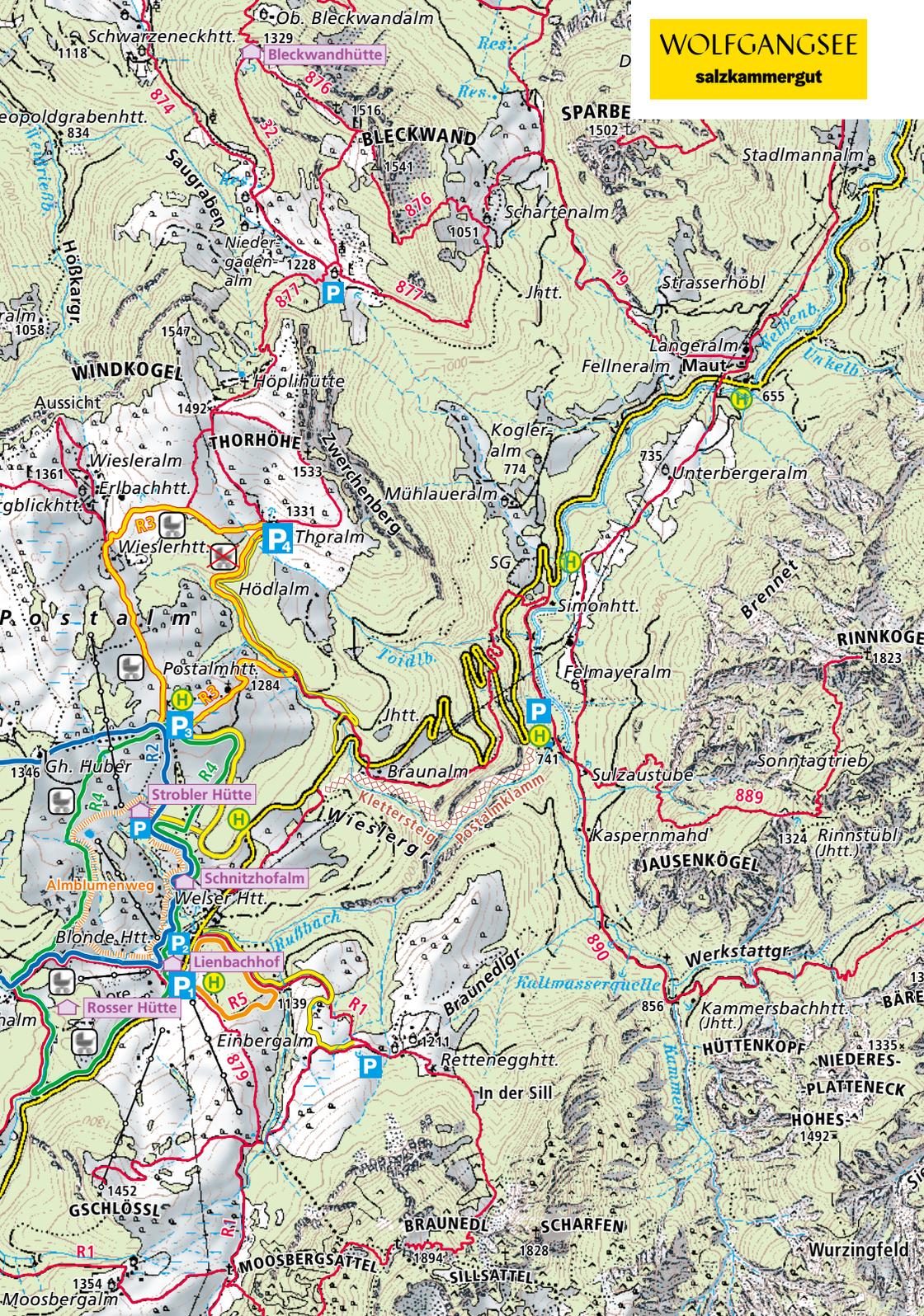
Öffnungszeiten: täglich von 8 – 20 Uhr
Willischwandstraße 11, 5324 Koppl
Tel.: +43(0)664/4642194
hdeisl@gmx.at





POSTALMGEBIET

WOLFGANGSEE
salzkammergut



WOLFGANGSEE

STROBLERHÜTTE

1.250 M

LIESI & ANDY FRÜHWIRTH

Die urige, nun bald einhundert-jährige, Hütte befindet sich in bester Lage für viele nette Almwanderungen. Wir legen großen Wert auf frisch gekochte Gerichte, deren Zutaten wir vorrangig von heimischen Betrieben beziehen.
urig – gmiadlich – guat

Saison: Mai – Oktober

Öffnungszeiten: täglich von 10 – 18 Uhr

Tel.: +43/(0)664/2542237

office@strobleruette.at

www.strobleruette.at

GENUSSTIPP:

Hollereis mit einem Glas Hollerblütensekt und frische Bauernkrapfen mit hausgemachter Holler-Apfel Marmelade, dazu ein Stamplerl Hollerlikör

WANDERTIPP:

Von der Hütte aus über den Wanderweg bis zum oberen Parkplatz 3, rechts zu den Wiesleralmen. Bei der Erlbachhütte führt der markierte Weg über Almen flach gegen Westen. Über einen Bergrücken wird der aussichtsreiche Gipfel auf 1.603m Höhe erreicht. Gehzeit für Aufstieg ca. 2 Stunden.



ALMKÄSEREI SCHNITZHOF ALM 1.200 M

FAMILIE JOHANN SCHNITZHOFER

Die Schnitzhof Alm ist eine über 400 Jahre alte Almhütte, die Alm wird seit vielen Jahrhunderten von der Familie Schnitzhof bewirtschaftet.

Es wird in der eigenen Käserei Almkäse produziert, verkauft und serviert. Genießen Sie dazu unsere Hüttenspezialitäten, wie Butter, Brot und Speck.

Öffnungszeiten: Juni – Oktober

Tel.: +43/(0)664/4118033

schnitzhof@aon.at

www.schnitzhof.at

WANDERTIPP:

Von der Schnitzhofalm wandert man auf einem Fahrweg Richtung Osten zur Einbergalm hinauf, von dort rechts zur

Moosbergalm und steigt bis zur Außerlienbachalm hinab. Über die Rosserhütte zurück zur Schnitzhofhütte, wo Sie eine gute „Kasjausen“ erwartet. Gehzeit ca. 2,5 Stunden.





POSTALM LIENBACHHOF 1.150 M

FAMILIE BUCHEGGER

Täglich frische Bauernkrapfen und Hollerspezialitäten, hausgemachter Holunderlikör, Holunderröster sowie Holundergelee für frische Pofesen. Treffpunkt für Reisegruppen und Biker.

Saison: Mitte Mai – Mitte Oktober
 Öffnungszeiten: täglich von 9 – 18 Uhr
 Tel.: +43/(0)6137/6061
 postalm.lienbachhof@aon.at
 www.lienbachhof.at

WANDERTIPP:

Der Almblumenweg (3 km lang, Gehzeit 1 Stunde). Weg beginnt beim Lienbachhof und führt über einen Almpfad in Richtung Rosserhütte, steigt dann über die Schotterstraße an bis zur Abzweigung rechts zur Stroblerhütte. Zurück über

die Schnitzhofalm, vorbei bei Almgasthof Alpenrose, Welsershütte und bei der Blondenen Hütte bis zum Ausgangspunkt. Eine Schautafel zu Beginn des Weges und über 40 Stationen, laden ein, die Blumenwelt der Almregion zu erleben.



RETTENEGGHÜTTE 1.222 M

BARBARA GSENGER

Die urige Rettenegeghütte im Postalmgebiet besteht seit ca. 300 Jahren und wird schon seit 4 Generationen von der Familie bewirtschaftet. Die Hütte liegt auf 1222m Seehöhe am Fuße des Braunedelkogels (1894m) und ist fußläufig leicht zu erreichen. Besonders beliebt ist die Rettenegeghütte wegen ihrer ruhigen Lage und der herrlichen Aussicht. Genießen Sie zahlreiche selbst gemachte Schmankerl vom Almkäse, Butter, Brot, Speck, hausgemachten Mehlspeisen und Schnapslerl auf der Sonnenterrasse.

Saison: Ende Mai – Anfang Oktober
 Öffnungszeiten: täglich ganztags geöffnet
 Tel.: +43 664 5882498
 barbara.gsenger@gmx.at
 www.rettenegeghuette.at

WANDERTIPP:

Braunedlkogel: 1 1/2 - 2 stündige Wanderung. Die Wanderung führt ab unserer Hütte stetig bergauf über einen gut ausgebauten Wanderweg auf 1894m. Am Gipfel hat man ein herrliches 360° Panorama auf das Salzkammergut, den Dachstein und das Tennengebirge.





REZEPTE

HOLUNDERBEERENBUTTER VON DER LÄRCHENHÜTTE

Zutaten: 150g Holunderbeeren, 250g Butter, 2 EL Zucker

Zubereitung: Holunderbeeren reinigen, Beeren und Zucker in einem kleinen Topf erwärmen und unter Rühren zwei bis vier Minuten köcheln lassen. Achte darauf, dass die Beeren nicht platzen. Beeren in einem Sieb gründlich abtropfen lassen und zusammen mit der Butter erwärmen, bis sie geschmolzen ist. In Schraubgläser abfüllen und erkalten lassen

RÄUCHERFISCHTATAR MIT HOLLERSABAYONE UND TOAST VON DER STROBLERHÜTTE

Zutaten: 200g Räucherlachs, 200g Forellenfilet geräuchert, 50g Schalotten, 2 mittelgroße Essiggurken, 2 TL Senf, 1 Bund Dillspitzen, Saft von ½ Limette, 1 TL Balsamicoglaze, Pfeffer, 200 ml Hollerbeerensaft, 2cl Hollerlikör, 8 Scheiben Toast

Zubereitung: Räucherlachs fein würfelig schneiden, Forellenfilets mit Gabel zerkleinern, Schaotten, Essiggurkerl fein schneiden, 1-2 TL Senf (nach Geschmack), Dillspitzen, Limettensaft, 1 TL Balsamico und Pfeffer aus der Mühle, alles zusammen vorsichtig durchmischen. 3 Ei-

gelb und 3 EL Hollerbeerensaft über warmen Wasserbad schaumig rühren, nach und nach den Rest vom Hollersaft und –likör dazu geben, vom Wasserbad nehmen und kalt rühren. Toastbrot toasten, runde Scheiben ausstechen, auf Teller geben und Tatar darauf anrichten, Sabayone dazugeben und nach Belieben fein garnieren.

HOLLERKOCH VON DER MAYERLEHENHÜTTE

Ein halber Liter Hollerbeeren ohne Stängel sauber vom Stiel zupfen. 1 Apfel kleine Würfel schneiden. 5 Zwetschken waschen, entkernen und klein schneiden. Alle Zutaten eine halbe Stunde kochen. Eventuell nachsüßen.





BUCHTIPP

SERVUS HOLUNDERZEIT

Nicht ohne Grund zogen unsere Vorfahren den Hut vor dem „Hollerbuschen“. „Rinde, Beere, Blatt und Blüte, jeder Teil ist Kraft und Güte“, besagt eine alte Bauernregel. Im Buch „Holunderzeit“ aus der Servus-Reihe DAS GROSSE KLEINE BUCH wurde das kostbare alte Wissen zu Papier gebracht, damit die guten Ratschläge unserer Großeltern nicht in Vergessenheit geraten.

Die sieben Holleralmen und Hoflieferanten in der Fuschl- und Wolfgangseeregion geben den hochwertigen Produkten aus Holunder wieder den besonderen Stellenwert, den sie verdienen. Jede einzelne Alm steht für ein außergewöhnliches Holler-Gericht.

Beim alljährlichen Holleralmfest im Juni wird der Holler dann so richtig gefeiert – dann ist wieder „Holunderzeit“.

Erhältlich über info@holleralmen.at oder bei allen teilnehmenden Hütten und Tourismusbüros in der Region Fuschl am See und Wolfgangsee oder im gut sortierten Fachhandel für € 7,00.



28.6.2020 HOLUNDERBLÜTENFEST

Auf allen Holleralmen der Wolfgangsee- und Fuschlseeregion

Von Bauernkräpfen mit Hollerkoch über frischem Hollersaft oder Frischkäse mit Hollerblättern kann man auf den 7 Holleralmen verschiedenste Schmankerl probieren! Zu diesem Fest wird auf jeder Alm ein unterschiedliches Programm mit Musik und ganz besonderen Hollerschmankerl geboten.

www.facebook.com/Holleralmen oder
www.holleralmen.at

Leitspruch:
Bienen retten – Hollerstauden pflanzen



Buchbare Angebote und weitere Infos auch auf www.holleralmen.at

REGIONFUSCHLSEE

URLAUBSREGION FUSCHLSEE
Lebachstraße 1, 5322 Hof bei Salzburg, AUSTRIA
Tel.: +43/(0)6226/8384
Fax: +43/(0)6226/8384-33
info@fuschlseeregion.com
www.fuschlseeregion.com

REGIONWOLFGANGSEE

URLAUBSREGION WOLFGANGSEE
Au 140, 5360 Wolfgangsee, AUSTRIA
Tel.: +43/(0)6138/8003
Fax: +43/(0)6138/8003-81
info@wolfgangsee.at
www.wolfgangsee.at

FUSCHLSEEREGION
salzkammergut



WOLFGANGSEE
salzkammergut