

Alpe Moos Ein Wintermärchen



Tief verschneite Baumwipfel, blauer Himmel und absolute Stille. Nur das Schnauben der Pferde und das leise Knirschen der Kufen auf dem Schnee begleiten den Schlitten, der von zwei stattlichen Pferden gemächlich durch das glitzernde Weiß gezogen wird. Klingt wie ein Wintermärchen? Ist es auch!

Es war einmal ... Jedes Märchen, das etwas auf sich hält, fängt mit diesen berühmten drei Wörtern an. Eine Tradition, mit der auch wir nicht brechen wollen. Vor allem nicht dann, wenn wir Ihnen vom märchenhaften letzten Hüttenbesuch in diesem Jahr erzählen: Wir waren für Sie auf der Alpe Moos am Hochhäderich im Bregenzerwald. Und wer weiß: Hätten wir nicht einen Redaktionsschluss einzuhalten gehabt, wären wir vielleicht noch heute dort.

Wir treffen uns mit Walter Steinhauser an einem sonnigen Wintertag bei der Schirmbar vom Almhotel Hochhäderich bei Riefensberg. Wir kommen mit dem



Tochter Magdalena und Walter Steinhauser

Personen und wird von zwei mächtigen, fast schwarzen Pferden gezogen. Messer-

EIN AUSFLUG MIT DEM PFERDE- SCHLITTEN ZUR ALPE MOOS IST EIN EINMALIGES ERLEBNIS

Auto. Er kommt mit dem Schlitten. Und mit was für einem: Der riesige Holzschlitten bietet Platz für bis zu zehn



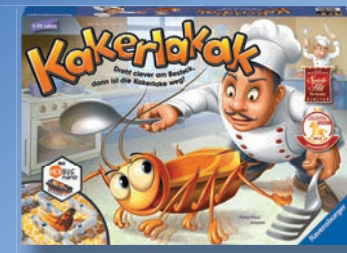
Gemächlich geht es durch ein verschneites Winterparadies in Richtung Alpe Moos

scharf hebt sich ihr dunkles Fell von der glitzernden weißen Schneedecke ab. Wie zum Gruß lassen sie mit einem Kopfnicken ihre langen Mähnen in der Sonne glänzen und malen mit leisem Schnauben kleine Wolken in die kalte Winterluft. Wir hingegen begnügen uns mit einem Händedruck und setzen uns gleich neben Walter auf den Kutschbock. Dick eingepackt in die vorbereiteten Decken kann es von uns aus losgehen. Die Fahrt zur Hütte dauert ca. eine halbe Stunde und führt in sanften Kurven durch die winterliche →

Wo geht's denn hier zur Alpe Moos?

Von Alberschwende kommend fahren Sie Richtung Hittisau und folgen der Beschilderung „Skigebiet Hochhäderich“ weiter Richtung Riefensberg. Nach dem Gasthof Engel führt rechts eine Bergstraße ca. sechs Kilometer zum Parkplatz vom Almhotel Hochhäderich. Von hier fährt es sich am besten mit dem Pferdeschlitten. Natürlich kann man auch zu Fuß gehen.

ENTDECKEN,
dass Spielen verbindet.



Spiele für Groß und Klein



www.ravensburger.at

Ravensburger

Ein Blick zurück

Bis die Steinhausers 1988 begannen, die Alpe Moos zu bewirtschaften, war es eine ganz gewöhnliche Alpe. Sofern man ein Hochmoor hinterm Haus und eine bewachte Staatsgrenze zum Nachbarn als „gewöhnlich“ bezeichnen kann. Der Grenzposten ist mittlerweile Geschichte und auch Torf wird längst nicht mehr gestochen. Die ehemaligen Wirtschaftsräume haben die Steinhausers zu gemütlichen Stuben mit einladender Sonnterrasse umgebaut und so ein beliebtes Ausflugsziel mit heimeliger Atmosphäre geschaffen.



Die Küche früher



Eine halbe Stunde hin und eine halbe Stunde zurück dauert die Rundfahrt mit dem Schlitten – hier mit Sohn Bernd am Kutschbock



Heute laden gemütliche Stuben zum Verweilen und Genießen ein

Hochebene. Zeit genug, um schon einmal ein bisschen ins Gespräch zu kommen. So erfahren wir zum Beispiel, dass der Landwirt in Krumbach eine Vieh- und Pferdezucht betreibt. Und dass es sich nach der Übernahme der Alpe Moos einfach angeboten habe, diese zwei Standbeine zu verbinden.

Heute ist die ganze Familie im Betrieb und arbeitet am Hof, bei der Zucht und auf der Alpe zusammen. Walter und Sohn Bernd kümmern sich hauptsächlich um die Tiere und die Schlittenfahrten, seine Frau Marlies und Tochter Magdalena sind in erster Linie für das leibliche Wohl der Gäste zuständig.

Echter Geschmack braucht keine Verstärker

Und da gibt es einiges zu tun. Denn gekocht wird auf der Alpe Moos noch selbst. Von der Sauce am Schweinsbraten bis zum Blätterteig um den Apfelstrudel ist alles hausgemacht.

Erlebnistipp: Mit dem Pferdeschlitten durch das Hochmoor Hochhäderich

Sofern genügend Schnee liegt, bietet Familie Steinhauser den ganzen Winter über Schlittenfahrten zur Alpe Moos an. Die Fahrt bis zur Hütte führt über extra angelegte Schlittenspurten fernab von jeglichem Trubel und dauert circa 30 Minuten. Nach der Einkehr auf der sonnigen Terrasse oder in der gemütlichen, warmen Stube bringt einen der Schlitten auch wieder zurück zum Ausgangspunkt beim Hochhäderich-Parkplatz. Die Rundfahrt dauert insgesamt circa eine Stunde, die Einkehr nicht eingerechnet.

Täglich ab ca. 11 Uhr oder nach Vereinbarung.

Wer nicht gerne wartet, einen speziellen Wunsch hat oder die Schlittenfahrt in einer Gruppe erleben möchte, sollte unbedingt reservieren:
anfrage@pferdeschlittenfahrt.at, M + 43 (0) 664 / 412 29 15

Berglerspätzle

Zu genau möchte sich Magdalena nicht in die Pfanne schauen lassen. Ein bisschen etwas hat sie uns zwar verraten, am besten aber probieren Sie sowieso das Original auf der Alpe Moos.

Spätzle
 Bregenzerwälder Speck
 Bregenzerwälder Bergkäse gerieben
 Ländle Rahm
 Salz, Pfeffer

Spätzle in einer großen Pfanne warm machen, Speck und Käse dazugeben und mit einem Schuss Rahm verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Wunsch mit Kräutern verfeinern.



Das Kalb- und Rindfleisch kommt aus dem eigenen Stall und findet zum Beispiel als Tafelspitz oder als hausgemachte Bratwurst großen Anklang bei den Gästen. Heute ist Tochter Magdalena (28) als gelernte Gastronomin die Chefin in der Küche. Marlies konzentriert sich auf die Bewirtung der Gäste.

So eine Schlittenfahrt macht hungrig, darum lassen auch wir uns eine „Kost-Probe“ nicht entgehen. Wir bestellen die Berglerspätzle und einen Mandelkuchen. „Der ist natürlich auch selbstgemacht“, versichert Marlies, als sie das Bestellte bringt. Daran besteht spätestens nach dem ersten Bissen kein Zweifel mehr. Eine Weile genießen wir schweigend – das Essen und den herrlichen Ausblick über die Senke und auf die Nagelfluhkette. ➔

inzersdorfer seit 1873

Für WellnEsser und moderne Genießer!

Rezept-Tipp

Schinkenrolle

Zutaten (1-2 Portionen):

- 1 Wellness Schinkenaufstrich 100g
- 2 Tramezziniblätter (ca 10x25 cm)
- 2 EL Oberskren

Zubereitung:

Tramezziniblätter gleichmäßig mit dem Schinkenaufstrich bestreichen, anschließend ca. 2 EL Oberskren gleichmäßig auftragen. Brotscheibe von der schmalen Seite her eng aufrollen und in Alu- oder Klarsichtfolie einwickeln und möglichst über Nacht (min. 3 Stunden) im Kühlschrank ziehen lassen. Dadurch erhalten Brot und Aufstrich annähernd die gleiche Konsistenz und man kann die Rolle anschließend in schöne Scheiben schneiden.



- ✓ Alle Aufstriche glutenfrei
- ✓ Maximal 9,5% Fett
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Rezeptidee in jeder Packung



Foto: Marco Schreiner

Nach Feierabend genießen auch die Pferde ganz ungezügelt ihre Freizeit

Grenzenlose Möglichkeiten

Die Alpe Moos liegt mitten im Naturpark Nagelfluhket- te, einer großartigen Kulturlandschaft mit über 400 km² Fläche an der Schnittstelle zwischen dem Bregenzerwald und dem Allgäu. „Früher gab es hier oben noch Grenzkon- trollen“, erzählt Marlies, „da brauchte man einen Ausweis, wenn einen eine Wanderung zufällig über die Grenze führte.“

Das ist mittlerweile zum Glück Geschichte und der Frei- zeitgestaltung in dieser zauberhaften Landschaft sind längst keine Grenzen mehr gesetzt. Schon gar nicht, was die Möglichkeiten angeht. Denn die weite Ebene und der Schneereichtum auf rund 1200 m Seehöhe bieten ideale Bedingungen für einen herrlichen Winterausflug. Zum Skifahren, Rodeln, Langlaufen oder eben für eine märchenhafte Schlittenfahrt. 🐾



Alpe Moos

Öffnungszeiten

Winter: Weihnachten (25. Dezember) bis Ostern

Sommer: Mai bis November

Mittwoch Ruhetag

Marlies und Walter Steinhauser

6942 Krumbach 194

M +43 (0) 664 / 281 49 17, F +43 (0) 5513 / 8303

info@alpe-moos.at, www.pferdeschlittenfahrt.at

Lust auf was Neues?

Mit einem köstlichen Frühstück beginnt der Tag so richtig gut! Kaffee und Müsli stehen fast täglich auf dem Frühstückstisch. Wir haben uns für Sie auf die Suche nach neuen Inspirationen für Ihren Frühstückstisch gemacht. Ob süß oder pikant – viele kulinarische Ideen finden

jeden Geschmack ist e riesig, deswegen haben „Schmankerl“ herausge- war schnell gefunden. Die Website auf beiden Seiten verschiedener Marken wie Frühstück www.oelz.com bieten Rezepte, welche zu beliebigen Produkten abgestimmt sind. Somit werden neue Gerichte mit Zutaten zubereitet, die zu Hause haben.

NEU!
SCHON PROBIERT?



So RIESIG war Genuss noch nie!

Der neue Ölz RIESEN TOAST mit RIESIG dicken Scheiben: Aussen RIESIG knusprig und innen RIESIG zart.

Der schmeckt einfach RIESIG!

... jeder schmeckt, dass Ölz mit Liebe bäckt!

Ölz der Meisterbäcker • www.oelz.com



Immer ein Genuss! 11er Kartoffel-Spezialitäten.



www.11er.at