

Er ist der Wald, dem Wien seinen Namen gab. Sichelförmig umschließt er die

Millionenmetropole. Heimstätte für Nieder- und Hochwild, für eine Unzahl von „gefiederten Freunden“, vielschichtiges Fauna-Paradies und nicht zuletzt ein Erholungsrefugium für stressgeplagte Großstädter. Bietet doch der in seinem Kerngebiet streng geschützte Biosphärenpark eine große Zahl von Wanderwegen unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade und seit einigen Jahren auch Mountainbikern die Möglichkeit ihre Sportart in frischer Waldesluft auszuüben.

Grüne Lunge Wiens

Der Wienerwald, die über 1.000 Quadratkilometer große, 45 km lange und 20 bis 30 km breite grüne Lunge Wiens ist ein Juwel, ein unübersehbares Plus für die Lebensqualität der in seinem Einzugsbereich lebenden Menschen. Viele Wege, so ein vielzitiertes Sprichwort, führen nach Rom – doch mindestens eine ebenso große Anzahl durch Wald und Flur des Wienerwaldes.

Auf der Basis der uralten Erkenntnis, dass das Schöne bekanntlich nicht in der Ferne, sondern oft sehr nah liegt, machte sich eine Gruppe von „Wandervögeln“ im Auftrag der Kulturfüchsin auf Schusters Rappen auf, um einen Teil des Pilger-Wanderpfads auf dem Rücken der Höhenzüge des Wienerwaldes (zwischen Gießhübl und dem Hinteren Föhrenberg) während der Zeit des Frühlingserwachens in Augenschein zu nehmen. Dank des kulinarischen Angebots der auf dem Weg liegenden Einkehrstätten wurden aus „Wandervögel“ bald „Genussspechte“.



Kammersteinerhütte im
Wienerwald



Primeln am Wegesrand



Schön ist das Wandern
wenn der Bärlauch blüht

Beliebte Einkehr-Hütten

Im ersten Abschnitt der angeführten Route ist auf der Kugelwiese der sogenannte „Salzstanglwirt“ situiert. Ein Gasthaus ohne großartige Besonderheiten. Braucht es auch nicht bei der durchaus guten, bodenständigen Küche (mit üblichen Getränkeangebot). Die beiden jungen, sehr freundlichen Wirtsleute Anita und Markus bieten Wienerküche – vom köstlichen Rindsgulasch „von der Mama“ bis zur saisonal wechselnden Speisekarte wie Schweinsbraten oder Riesen-Buchteln – an. Selbstverständlich – nomen ist schließlich omen – gibt es auch weiterhin frische Salzstangerln. Ein gut gekühltes Bier, ein saftiges Rindsgulasch und ein oder mehrere Salzstangerln können für hungrige Wanderer ein köstliches Mahl sein.

Auf dem schmalen, mäandernden Waldweg zwischen dem Salzstanglwirt und der Kammersteinerhütte kündigen die ersten Vorboten den unaufhaltsamen Frühling an. Aus dem Unterholz sprießen gelbe Primeln, sowie die noch zarten Blätter des Bärlauchs, von den Einheimischen wegen des intensiven Duftes nach Knoblauch auch als „Knofelspinat“ bezeichnet. Wie ein grüner, den Waldboden bedeckender Teppich breitet sich der aus der Familie der Liliengewächse stammende Bärlauch aus. Jetzt und in den beiden kommenden Wochen ist die beste Zeit das in der Küche vielseitig verwendbare Wildgemüse zu ernten.

Wohlfühl-Kammersteinerhütte

Eine Hinweistafel zeigt uns über einen kurz steil ansteigenden Pfad den Weg zur knapp 580 Meter hoch gelegenen Kammersteinerhütte am Hinteren Föhrenberg. Die Einkehrstätte des Österreichischen Alpenvereins, Sektion Liesing-Perchtoldsdorf, ist kein Gasthaus im optisch üblichen Sinn, sondern weist vielmehr noch deutliche Züge einer Gebirgshütte auf: viel Holz außen und ebenso in den beiden Gasträumen. Schon beim Eintritt verspürt man/frau die Gemütlichkeit, die das bewusst erhaltene, leicht antiquierte Interieur vermittelt. Mittendrin thront – wie sich´s gehört, ein großer Kachelofen. Doch die Hütte ist nicht nur ihrer Gemütlichkeit wegen und/oder wegen der unmittelbar daneben situierten Josefswarte, die von ihrer obersten Plattform einen grandiosen Blick über das Wiener Becken bietet, bei ihren Gästen so beliebt: Die Küche macht´s!

Was da unter den Argusaugen der Chefin des Hauses, der omnipräsenten Stefanie Säger, den Gästen hoch droben mitten im Wienerwald serviert wird, ist alles andere als alltägliche und durchschnittliche, sondern köstlich mundende Wienerküche. Der Schweinsbraten aus dem Schopf mit einem Semmelknödel und einem im Glas servierten, offensichtlich fein karamellisierten Kraut mundet ebenso ausgezeichnet wie die klare, mit einem riesigen Knödel angereicherte Leberknödelsuppe.



Schweinsbraten vom Schopf mit Knödel



Speisekarte
Kammersteinerhütte



Rucola-Schafkäse-
Laibchen mit
Knoblauchsauce

Umfassendes Speisenangebot zu fairen Preisen

Das Speisenangebot ist für eine Berghütte recht umfassend. Es reicht vom obligatorischen Schweins-Wiener schnitzel, dem bereits erwähnte Schweinsbraten, Linsen mit Geselchtem und Semmelknödel, über u. a. hausgemachte Tiroler Knödel, Rindsgulasch, Sacherwürstel mit Kren, Senf und Gebäck etc. bis hin zu einigen Bretteljauseenangeboten, Aufstrichen und Käsebroten. Zudem werden wechselnd auch einige Speisen auf der Schiefertafel angeboten. Bei unserem Besuch waren dies zum Beispiel gegrilltes Forellenfilet auf Röstgemüse mit Petersilerdäpfel und Kalbsrahmbeuschl sowie als Abstecher in die „cucina italiana“ eine Lasagne Bolognese mit Blattsalat.

Wer es vegetarisch liebt, der hat die Möglichkeit sich die köstlichen Schafskäse-Ruccola-Laibchen mit Knoblauch- und Salatgarnitur oder die Eiernockerln mit Blattsalat schmecken zu lassen. Auf der Tageskarte fand sich bei unserem Besuch zudem ein weiterer Sidestep ins italienische Küchenreich – ein Waldpilzrisotto mit frischem Grana und Blattsalat.

Auch für die Naschkatzen unter den Wanderern gibt es ein breites Angebot. Somlauer Nockerl zieren die Karte gemeinsam mit diversen Palatschinken-Variationen und Topfen- sowie Apfelstrudel mit Vanillesauce. Ausgezeichnet, der von uns gewählte hausgemachte Schokokuchen mit Fruchtragout und Schlagobers. Wer Tiramisu oder Grießschmarrn mit

Zwetschkenröster schätzt, wäre bei unserem Besuch ebenso auf seine Rechnung gekommen. Die Portionen in allen Sparten durchaus großzügig, dennoch nicht zu üppig.

Fazit unserer (Hütten)Wanderung: Gesundheitsförderndes, weil Herz und Kreislauf belebendes Sauerstofftanken im Tann, gleichsam Wohltat für Seele und Leib, eine einladende „Versorgungsstation“ mitten im Wienerwald, die mit ihrem „gebirgigen“ Flair und mit ihrer bemerkenswerten Küchenleistung zu angenehm fairen Preisen sowie nicht zuletzt mit dem kompetenten, flinken und freundlichen Personal gut punkten kann.

Salzstanglwirt

auf der Kugelwiese

2380 Perchtoldsdorf

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Montag: 09.00 bis 18.00 Uhr

Tel. 02238 / 71564

www.salzstanglwirt.at

Kammersteinerhütte

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag: 10.00 bis 18.00 Uhr (August geschlossen)

Hinterer Föhrenberg

2380 Perchtoldsdorf

www.kammersteinerhuetten.at

TEILEN MIT:

- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)