



Das Schutzhaus Neubau liegt am Weg zum Hohen Sonnblick im Nationalpark Hohe Tauern (Goldberggruppe) auf 2175 m Seehöhe. Es ist vom Parkplatz Lenzanger in 2,5 Std. und von Kolm-Saigurn in 2 Std. (Weg Barbarawasserfall) oder in 2,5 Std. (Familienwanderweg) Gehzeit erreichbar.

Kulinarisches Konzept

Im Schutzhaus Neubau gibt es ausschließlich Selbstgemachtes zu genießen: von Kaspressknödeln, Leberknödeln und Kasnocken über Fleischkrapfen bis hin zu den Mehlspeisen – der flaumige Kaiserschmarren ist besonders beliebt! Das Speisenangebot ist sehr abwechslungsreich und orientiert sich nach der jeweiligen Saison. Im Sommer etwa stehen neben klassischen Hütten-schmankerln auch leichte vegetarische und vegane Gerichte wie Gemüseintopf und Spinatknödel auf der Karte.



Öffnungszeiten:
Von Mitte April bis Ende Mai
Wochenendbetrieb (je nach Wetterlage),
von Mitte Juni bis Mitte September
täglich geöffnet

Verpflegung:
Ganztägig warme Küche

Kontakt:
Anita Maier und
Manfred Hinterstoisser
Tel.: 065 44/81 81 (Hütte)
0664/946 29 37 (Anita)
0650/533 01 68 (Manfred)
E-Mail: schutzhaus-neubau@sbg.at
www.schutzhaus-neubau.at

Fleischkrapfen mit Sauerkraut

Die Fleischkrapfen

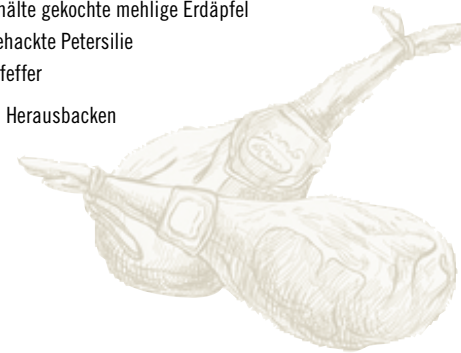
Zutaten für 4 Portionen

Teig:
250 g Roggenmehl
250 g Weizenmehl
30 g Butter
125 ml Wasser
125 ml Milch
2 Prisen Salz
1 Ei zum Bestreichen der Teigtaschenränder

Fülle:
300 g gekochtes und/oder gebratenes Rindfleisch (z. B. von einer Rindsuppe, Rezept siehe S. 17, oder einem Mastochsenbraten, Rezept siehe S. 33)
300 g gekochtes Geselchtes
50 g Hamburger Speck oder Speckreste
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 geschälte gekochte mehlig Erdäpfel
50 g gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Öl zum Herausbacken

Zubereitung

1. Für den Teig in einer Rührschüssel beide Mehllarten und das Salz mischen.
2. In einer Pfanne die Butter zergehen lassen. Wasser und Milch dazugeben und erhitzen (nicht zum Kochen bringen). Die Flüssigkeit in die Rührschüssel zum Mehl geben und mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie packen und bei Zimmertemperatur 30 Min. rasten lassen.
2. Für die Fülle die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen. Die Zwiebel würfelig schneiden. Das Fleisch und alle anderen Zutaten durch den Fleischwolf drehen (oder alles ganz klein hacken). Die sämige Masse mit Salz und Pfeffer würzen und damit kleine Kugeln formen.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte den Teig 2 mm dünn ausrollen. (Wer eine Nudelmaschine hat, kann auch damit den Teig ausrollen.) Aus dem Teig Kreise mit einem Durchmesser von 10 cm ausstechen. Die Fleischkugeln auf die Kreise legen. Das Ei aufschlagen. Eiklar und Dotter in einem Glas verquirlen. Mit einem Pinsel die Ränder der Teigkreise mit Ei bestreichen. Danach die Teigtaschen zuklappen und die Ränder gut verschließen: Wenn man die Ränder mit einer Gabel zudrückt, erhält man ein schönes Muster. Die Teigtaschen sollen die Form eines halben Mondes haben.
4. In einer großen Pfanne oder Fritteuse so viel Öl (auf ca. 160–170 °C) erhitzen, dass man die Fleischkrapfen schwimmend herausbacken kann. Fleischkrapfen ins heiße Öl geben und beidseitig goldbraun backen lassen. Sauerkraut-Rezept siehe S. 26.





Das Sauerkraut

Zutaten für 4 Portionen

750 g rohes Sauerkraut
 1 kleine Zwiebel
 1 EL Öl
 125–250 ml Wasser
 2 Lorbeerblätter
 4 Wacholderbeeren
 1 TL Kümmel
 1–2 TL Kristallzucker
 Salz, Pfeffer
 125 ml Fleischbrühe
 50 g Butter
 50 g glattes Mehl

Zubereitung

1. Sauerkraut mit kaltem Wasser waschen. Zwiebel schälen und würfelig schneiden. In einem Topf Öl erhitzen und darin die Zwiebel glasig braten. Sauerkraut dazugeben und mit dem Wasser aufgießen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Kümmel und Zucker begeben. Salzen, pfeffern und gut umrühren. Nun die Fleischbrühe begeben und zum Kochen bringen. Danach zugedeckt ca. 30 Min. leicht köcheln lassen. Lorbeerblätter entfernen.
2. Zum Binden des Sauerkrauts wie folgt eine Einbrenn zubereiten: In einer Pfanne die Butter zergehen lassen und unter ständigem Rühren (am besten mit einem Schneebesen) das Mehl begeben und bräunlich anschwitzen lassen. Die Einbrenn in das fertige Sauerkraut geben, umrühren und das Sauerkraut noch einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend – falls nötig – mit Salz und Pfeffer würzen.

TIPP

Gekochtes Sauerkraut kann man gut einfrieren. Man sollte es aber innerhalb eines halben Jahres verzehren. Damit es beim Auftauen nicht an Geschmack verliert, stellt man es am Vortag in den Kühlschrank und lässt es langsam auftauen.

Die Naturfreunde im Nationalpark Hohe Tauern

Vier wunderschöne Hütten laden ein

Der Nationalpark Hohe Tauern war der erste Nationalpark Österreichs und feiert 2016 sein 35-jähriges Bestehen. Auch die Naturfreunde engagierten sich maßgeblich für seine Gründung und stellten ihr 11 km² großes Grundstück im Gebiet des Hohen Sonnblicks für den Salzburger Teil zur Verfügung.

Mit der Anlage von familiengerechten Wanderwegen und der mühevollen Sanierung der historischen Baulichkeiten aus der Zeit der Goldgewinnung haben die Naturfreunde Österreich Anfang der 1980er-Jahre das Nationalpark-Modellgebiet Kolm-Saigurn geschaffen. Kolm-Saigurn gilt als einer der schönsten Talschlüsse in den Alpen. Hier liegen gleich vier Hütten der Naturfreunde. Neben dem generalsanierten Naturfreundehaus Kolm-Saigurn (siehe S. 16) steht die Zimmererhütte der Naturfreunde (1598 m), die drei komfortabel ausgestattete Ferienwohnungen bietet. Weitere Infos: Tel.: 01/894 73 29, www.reisen.naturfreunde.at Den Naturfreunden Rauris gehören das Schutzhaus Neubau (siehe S. 24) und die malerisch gelegene Selbstversorgerhütte Märchenkar (1900 m), die man vom 1. Mai bis Oktober mieten kann. Weitere Infos: Tel.: 0664/162 33 61, E-Mail: info@maerchenkarhuetten.at, www.maerchenkarhuetten.at

Tauerngold-Rundwanderweg und Gletscherlehrpfad



Die Naturfreunde Österreich und die Naturfreundejugend haben mit der fachlichen Unterstützung der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik im Nationalpark-Modellgebiet Kolm-Saigurn den Tauerngold-Rundwanderweg und den dazugehörigen Gletscherlehrpfad errichtet. 2007 wurde der Gletscherlehrpfad erweitert und mit neuen Informationstafeln über den aktuellen Wissensstand der Gletscher- und Klimaforschung versehen. Er beginnt in der Nähe des Naturfreunde-Schutzhauses Neubau und führt durch das Rückzugsgebiet des Goldbergkeeses bis zum Eisrand von 2006. Nach 15 Schautafeln wird der Gletscherlehrpfad zum Tauerngold-Rundwanderweg und führt über die historischen Stätten aus der Zeit des Goldabbaus und entlang der alten Grubenbahntrasse zurück zum Schutzhaus Neubau.

Kostenloser Download des Prospekts „Gletscher und Klima. Der Gletscherlehrpfad am Goldbergkees“: www.naturfreunde.at > Service > Info- und Servicefolder

Bestellung des kostenlosen Prospekts über den Tauerngold-Rundwanderweg per E-Mail: pressestelle@naturfreunde.at

Foto: Regina Hrbek

