

Från glaciär till vingård

VANDRING I ÖSTERRIKE

I sydöstra Österrike ligger regionen Steiermark. Här finns vandringsleder på 3 000 meter över havet som går genom glaciärer och skogar med vilda vattenfall. Och i Österrikes eget Toscana breder böljande vinodlingar ut sig.

TEXT JOHAN AUGUSTIN FOTO HENRIK TRYGG

Perfekta rader av vinrankor växer på de gröna kullarna i västra Steiermark.



Bara att korsa en av hängbroarna över Riesachfloden är en adrenalinfylld strapat.

Utsikten över 3 000-meters-topparna kring Dachsteinglaciären under en klar dag är spektakulär.



Landskapet kring Ramsau am Dachstein är varierande med skog, höga berg och gröna alpängar.



Kabinbanan åker rakt mot den vertikala kala klippväggen innan den hissas upp till bergsstationen som är stationerad 2 700 meter över havet. Intill stationen ligger Dachsteinglaciären, med snö som glänser i det starka solljuset. Det är klarblå himmel och inga moln, vilket gör att området 3 000-meters-toppar syns tydligt. Besökarna lämnar kabinbanan för att ta del av sevärigheter som en hängbro och ispalats, men ingen tar sig ner till glaciärer där den riktiga dagsvandringen strax tar vid. Det är lössnö, och vatten porlar ner i glaciärsprickorna till underjordiska bäckar.

Alpernas glaciärer är emellertid en alltmer sällsynt attraktion. Fler smälter bort när klimatet blir varmare, och forskarna säger att majoriteten av dem kan vara borta vid sekelskiftet. Men än så länge knastrar glaciären under våra fötter, när vi nästan kanar ner för is- och snötäcket. Jag blickar ut över moränlandskapet längre ner, där den kala miljön påminner om en stäppöken, där topparna lindas in i ett svagt dis som närmar sig. Färglicker i den annars kritfärgade miljön bildas genom grästovor och färgsprakande alpväxter – i gult, vitt, lila och blått.

Men nu är fokus på att sätta fötterna rätt – eftersom

stengruset är instabilt i den snabbt varierande terrängen. Den smala stigen slingrar sig emellanåt uppför och solen är stark så här i slutet av augusti, vilket kanske förklarar varför vi enbart ser ytterligare en vandrare, en kvinna med paraply till skydd mot solen. Dock säger väderprognosen ösregn och starka vindar senare under dagen, och eftersom hela vandringen ner till Ramsau am Dachstein, orten som ligger nedanför bergsmassivet, beräknas ta hela dagen gäller det att hålla rask takt, även om solen gör att man helst skulle vilja ta siesta i en grotta. Vädret i Alperna ändrar sig snabbt, och det syns genom att stora vita pelare reser sig på himlen, och molnen avancerar in samtidigt som vinden ökar i styrka. Vinden för med sig lukten av våt päls, och några bjällror avslöjar att det finns får på sluttningarna som betar av den magra vegetationen.

Snart skymtar taket på Guttenberghaus, en alpstuga som byggdes för över hundra år sedan. Stugan som ligger på 2 146 meter över havet är en robust byggnad i sten och trä, och den fungerar som pausställe där vandrare kan äta, dricka och övernatta. Innanför de tjocka träväggarna serveras mustiga rätter som lins-soppa med grönsaker och skivad potatis, fullpackade med kolhydrater för de sista timmarna av vandring. Och mycket energi krävs, särskilt när man vandrar många dagar. Josef Zette från Frankfurt går vandrings-

leden Von Gletscher zum Wein ("Från glaciär till vin") i åtta dagar och övernattar på Guttenberghaus en natt. Vandringen är uppdelad i olika leder som tar vandraren sydöst genom Steiermark – etapper som sammanlagt varar i över en månad.

– Jag vandrar sju timmar om dagen. Men man träffar andra vandrare, så det blir aldrig ensamt, säger Josef Zette.

Efter en generös portion apfelstrudel med grädde och kaffe fortsätter vi nedför branten som nu är insvept i tjock dimma. Vegetationen går från enstaka växter till buskar och granar som kämpar sig fast i det vindkargade landskapet. Att gå nedför med en ryggsäck, särskilt när underlaget består av rörlig sten och grus, sätter lår-muskulerna på prov. När vi passerar trädgränsen breder granar och lärkträd ut sig. I en hage ligger några väl-gödda kor och idisslar bland det frodiga gräset. Intill hagen leder stigen vidare mot skylten Lärchbodenalm, en 400-årig stuga, byggd i lärkträ som numera är omgjord till en familjeägd restaurang. I Österrike betyder traditioner mycket, särskilt på landsbygden där familjeägda företag ofta går i arv över många generationer. Ett sådant exempel är Lärchbodenalm, där tre generationer tillsammans driver alpstugan. Kajetan Gerharter beskriver det gemytliga trähuset som "en väl

"Vindens sus i lärkträden överröstas inte av prat, och det är just det som besökare, mestadels lokalbor, kommer hit för"

bevarad hemlighet", eftersom stigen ligger avsides och det krävs svår vandring att ta sig hit.

– Andra stugor i området är överfulla med turister, säger Kajetan Gerharter. Men här hör du vinden och djuren i skogen.

Och det stämmer – vindens sus i lärkträden överröstas inte av prat, och det är just det som besökare, mestadels lokalbor, kommer hit för. Förutom menyn så klart. De vill ha traditionella korvar och bröd, men framför allt Lärchbodenspezialität – "bröd gjort på farmors eget recept, bakat i olja och fyllt med sylt".

Från stugan, 1 460 meter över havet, har man en panoramavy över Österrikes högsta berg Grossglockner och många andra 3 000-meterstoppar. Kajetan tycker att den bästa tiden att vandra är på hösten när naturen skiftar i gult och rött, och att solnedgångarna i september och oktober är magiska. »



Restaurangerna och kaféerna i Steiermark serverar enorma portioner.



Korna intill Lärchbodenalm ser ut att ha en lugn tillvaro.



Efter en vandring är det skönt med ett dopp i Riesachsee.



I mitten av september startar skörden för hand av druvorna – som sedan blir till säregna, mestadels vita och roséviner.

» Vi tar bakvägen, som är lättare för benen, ner till Ramsau, och minuterna senare bryter ett stortregn ut. Regnet samlas i floderna, och nästa dag lämnar vi byn Schladming för att vandra längs Riesachfloden och dess många vattenfall. Vattenflödet är högt och forsar under träbroar och hängbroar som vi vandrar över. Gran-skogen dryper fortfarande av nattens regn som rinner längs de mosstäckta trädstammarna, samtidigt som vattenfallen för med sig vatten genom luften. Dagens vandring på omkring 1200 meters höjd känns som en regnskog jämfört med gårdagens öken. Kläderna klibbar mot huden, så när vi efter ett par timmars vandring når sjön Riesachsee tvekar jag några ögonblick inför det faktum att det spegelblanka vattnet skvalpar kring tiogradersstrecket, innan jag dyker i och simmar ut en bit med blicken mot snötäckta bergstoppar.

Vandringen fortsätter, denna gång ett par timmars bilkörning sydst, till västra Steiermark. Här skyddar bergskedjan Koralperna, som är Alpernas utlöpare,

”Slocknade vulkaner och mineralrik jord bildar kullar – perfekta för vinodling”

mot kalla vindar samtidigt som området tar del av Medelhavsklimatet, och somrarna är därmed varma och regniga medan vintrarna är milda. Slocknade vulkaner och mineralrik jord bildar kullar – perfekta för vinodling, och vinregionen är den regnigaste i landet, i genomsnitt 1200 millimeter om året. Att vandra mellan vingårdarna, genom vad som beskrivs som Österrikes eget Toscana, är populärt bland resenärer som vill vara alltmer aktiva på sin semester.

I västra Steiermark, alldeles intill den slovenska gränsen, vandrar Claudia och Mike Perus från Innsbruck. De brukar åka till Steiermark på sommaren och övernatta hos vänner för att upptäcka nya vingårdar och arkitektur på de gamla gårdarna. Vandra är ett bra sätt att se omgivningarna, och samtidigt prova nya druvkombinationer, säger de.

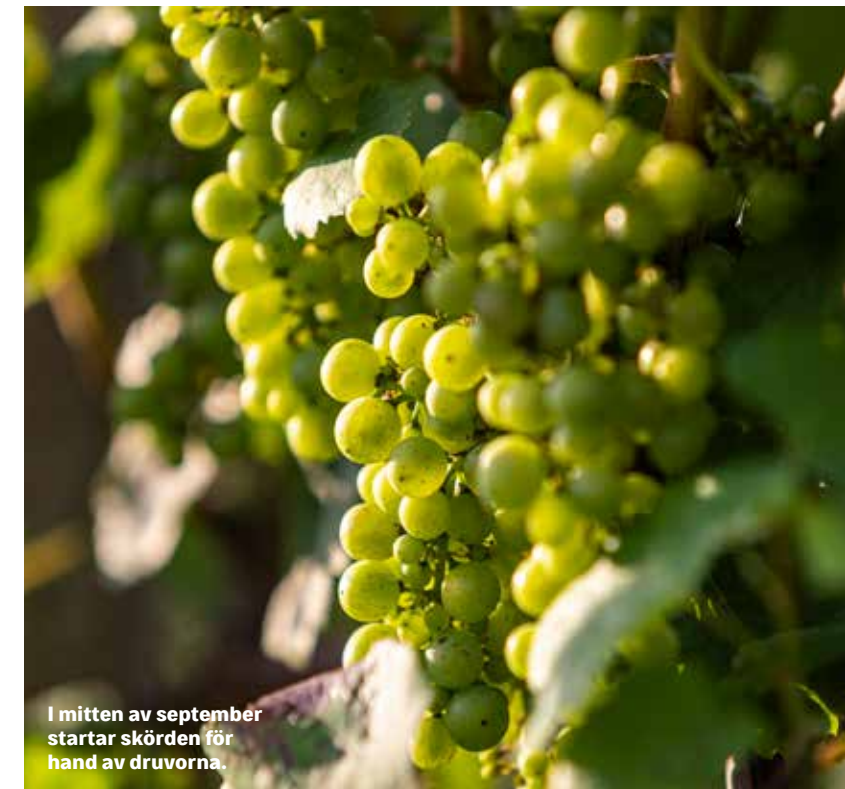
– Men det gäller att inte dricka för mycket på provningarna, då är det svårt att gå, förklarar Claudia med ett leende.

Paret fortsätter på stigen som leder förbi perfekta rader av vinrankor, där gröna och lila druvor hänger i stora klasar – redo för skörden som startar om ett par veckor i mitten av september. Allt förarbete och skörd sker till hands, sluttningarna är ofta för branta för att maskiner ska kunna ta sig fram i landskapet. De flesta

vingårdarna var tidigare blandade jordbruk med grödor och boskap, och många har fortfarande småskaliga vinodlingar, oftast på mellan fem och tio hektar, som inte producerar några stora mängder vin.

Det finns några undantag, och i närheten ligger en av områdets största vingårdar – Langmann vulgo Lex, som sammanlagt odlar druvor på 50 hektar. Stefan Langmann och dottern Verena driver tillsammans vingården som grundades 1746, och familjen är sjunde generationen som tillverkar vin. I Steiermark odlas framför allt druvor som blir vita viner, och det är mestadels torra, aromatiska viner från sorter som pinot blanc, sauvignon blanc och chardonnay, som här kallas morillon. Stefan Langmann odlar nio olika druvsorter, och en av dem är blauer wildbacher, en blå druva som nästan helt exklusivt odlas i västra Steiermark. Av den kommer sedan Steiermarks egen kändis – rosévinet Schilcher, även det syrligt torrt.

Färgen som lyser igenom västra Steiermark är rosa. Faktum är att den största delen av allt framställt vin är Schilcher-rosé, och därför kallas området, som är den enda roséregionen i Centraleuropa, även för Schilcherland. Stefan dukar upp ett bord med ett halvdussin mousserande Schilcher och buschenschank – ett fat med kallskurna traditionella korvar, skinkor och ostar. Solen letar sig ner över de böljande kullarna där »



I mitten av september startar skörden för hand av druvorna.

GUIDE/STEIERMARK



Stefan Langmann driver en av de större vingårdarna i västra Steiermark.

» vinrankorna står i perfekta rader på mellan 400 och 600 meters höjd, vilket är den högsta höjden som vin odlas på någonstans i Österrike. Precis som många andra vingårdar erbjuder Langmann vulgo Lex övernattning på vingården.

Redan klockan sex morgonen därpå vaknar vi till det röda morgonljuset. Daggen i gräset mellan rankorna fastnar på kängorna, och det är alldeles tyst och stilla i bokskogen intill. Vi skrämmer i väg en hjort som har letat sig in i odlingen på jakt efter de unga vinplantor som inte skyddas av de hagelnät (hagelstormar är vanliga i Steiermark) som täcker större delen av odlingen. Vi fortsätter mot nästa vingård, och efter några kilometer hamnar vi på värdshuset Jagawirt, som har en bondgård från 1700-talet med en egen vinodling på en hektar. Bakom värdshuset vältrar ursprungliga grisraser sig i gytta, och tuppar och höns springer omkring fritt. Jordarterna i Steiermark är vitt skilda och består av bland annat basalt, gnejs, sandsten och kalksten. Jorden är hårt packat och ökad för att vara svårödlad. När vinplantornas envisa rötter till slut lyckas tränga igenom jord- och stenlagren får de belöning i form av en mängd mineraler och salter som de suger upp, och som sedan ger såregna smaker när druvorna blir till vin. Den envisheten visar även människorna i Steiermark. De är stolta över sin kultur och sina traditioner. ♦



Vinprovning i Steiermark är ett bra sätt att upptäcka regionen och de olika producenterna.

SE & GÖRA

VON GLETSCHER ZUM WEIN

1. Från glaciär till vin

Gå någon av de olika rutterna med etapper från glaciärerna i Schladming-Dachstein till vindistriktet i västra Steiermark.

steiermark.com/en/holiday/nature-and-movement/hiking/from-the-glaciers-to-wine
schladming-dachstein.at/en

VINPROVNINGAR

2. Prova druvor

Vandra runt bland vingårdarna i Steiermark och boka helst vinprovningarna i förväg. De kostar omkring 150 kronor per person.

steiermark.com/en

RITTISBERG

3. Besök ett äventyrsland

Rittisberg är ett berg som har utvecklat äventyrsaktiviteter för unga och barnsliga vuxna som bågskytte, segway och äventyrsstigar med linbanor bland träden.

Rittisberg, Ramsau am Dachstein
rittisberg.at

FLUSSWANDERN

4. Paddla på floden

På floden Enns kan du paddla kajak i olika etapper som varar flera dagar. Testa kajak eller paddleboard, floden är tam på en 90-kilometerssträcka. Passar även nybörjare.

ennsflusswandern.at

HAMLITSCH

5. Testa pumpafröolja

Se hur pumpor pressas till olja. Förutom vin är pumpor en storsäljare i Steiermark. Besök familjeägda fabriken Hamlitsch och se hur produktionen går till. Köp hem en flaska för att hålla över pastan eller vaniljglassen.

Wirtschaftspark 28, Deutschlandsberg
hamlitsch.at/en

BO BRA

LANGMANN VULGO REX

6. Nära till vinrankorna

Här finns moderna enkel- och dubbelrum. Nära till vinprovningarna på Langmann och de andra vingårdarna i området. Frukost serveras på balkongen med utsikt över vinodlingarna nedanför. Enkelrum från 400 kronor.

Langeegg 23, St. Stefan ob Stainz
weingut-langmann.at

MAHORKO

7. Sauna och pool

Ett litet lyxigare alternativ är att bo en natt på Mahorko som har byggt till en infinitypool och sauna/relaxavdelning. Från 700 kronor per person inklusive frukost.

mahorko.at



KARLA TOM FABRELL

ÄTA & DRICKA

MAHORKO

8. Buffel för hela slanten

Ät buffelburgare till lunch, eller varför inte en beef tartar eller carpaccio på vattenbuffelkött? Menyn är fylld med rätter av vattenbuffel, som man även kan få se intill vinrankorna på vingården med samma namn.

Weinstrasse 82, Glanz
mahorko.at

URSPRUNG

9. Ät ursprunglig mat

Lokala jordbrukare tar med sig säsongsbetonade råvaror till restaurang Ursprung som tillagas på traditionellt sätt. Testa röding med nyplöckade kantareller tillsammans med öl från ett av traktens mikrobryggerier.

Rassach 45a, Stainz
dassursprung.at

GUTTENBERGHAUS

10. Rustikt på hög höjd

Med den imponerande höjden 2 146 meter över havet är detta den högst belägna publika alpstugan i Steiermark. Här serveras rustik mat för den fortsatta vandrigen. Erbjuder även boende.

Ramsau 107, Ramsau am Dachstein
guttenberghaus.at

RESFAKTA

Res hit: Flyg från Stockholm till Salzburg eller München med SAS och Lufthansa. Bil från Salzburg tar drygt en timme till Schladming-Dachstein, från München 2,5 timmar. Det går även tåg från Salzburg och München till Schladming.

Bästa tiden: Sommaren har det bästa vädret. På hösten skördas vindruvorna.

Tidsskillnad: Ingen.

Språk: Tyska, många yngre pratar engelska.

Valuta: Euro (EUR).

Prisnivå: Billigare än Sverige, framför allt lokala viner och lokal öl på restaurangerna.

Ta dig runt: Hyr bil från flygplatsen och lämna på samma plats.

Bra att veta: Kontanter är att föredra på lokala restauranger och vingårdar.

Läs mer: steiermark.com/en