

---

## Warum Alpbach anders ist

Im urigen Bergdorf treffen Tradition und Moderne aufeinander, wie kaum anderswo. Die wohl strengste Bauordnung im ganzen Land und das international bekannte Europäische Forum Alpbach sind nur zwei der vielen Besonderheiten Alpbachs.

Das Bergdorf Alpbach ist ein ganz besonderes Kleinod, das für seinen einzigartigen Holzbaustil bekannt ist. Statt monströser Hotelbunker findet man hier auf 1.000 m Seehöhe noch authentische Holzhäuser und in vielen Wirtshäusern und Wohnstuben stehen noch original Alpbachtaler Bauernmöbel. Dieser Baustil ist einzigartig in Österreich und das wurde 1983 mit dem Titel „Schönstes Dorf Österreichs“ belohnt. Dazu tragen zahlreiche Höfe den Namen „Erbhof“, der für mehr als 200 Jahre Familienbesitztum steht. Auch die Spuren von altem Handwerk und Brauchtum zeichnen sich hier noch etwas deutlicher ab als anderswo. Und all das verdankt Alpbach einer zu spät gebauten Straße. Denn bis 1926 hielt ihr Fehlen die negativen Folgen des Fortschritts fern. Bis heute schreibt eine strenge Bauordnung die Anpassung von neuen Gebäuden an den traditionellen Holzbaustil vor. In Alpbach gibt es über 100 bewirtschaftete Bauernhöfe, die zum größten Teil noch originalgetreu erhalten sind. Das Merkmal dieser alpinen Architektur ist für jeden sofort erkennbar. Bei allen Häusern in Alpbach darf lediglich das Parterre aus Mauerwerk bestehen, ab dem ersten Stock bestehen alle Häuser aus Holz. Zudem gibt es eigene Vorschriften bzgl. Dachschräge, Dachplatten, Höhe der Gebäude, Fensterbreite, Holzfassade und Balkone.

Die einzige Ausnahme bildet das Congress Centrum Alpbach - ein Meisterwerk an Design, Ambiente, Funktionalität und hochwertiger Konferenztechnologie. Im Sinn der Bewahrung des besonderen Alpbacher Ortsbildes wurde das Kongresshaus in den Berg gebettet und mit einem spiralförmig angeordneten Tageslichtkegel ausgestattet. Jedes Jahr im August treffen sich Manager, Experten und Politiker beim Europäischen Forum Alpbach.

Die Alpbacher Bauernmöbel sind eine Besonderheit die schon sehr früh zu einem begehrten Sammelobjekt wurden. Nicht nur in Museen sondern auch in Privathaushalten in ganz Tirol und in Bayern findet man Alpbacher Möbel. In Alpbach haben sich eine Reihe von hervorragenden Truhen und Kästen erhalten. Neben der handwerklichen Qualität zeichnen die Möbel vor allem ihre Bemalung aus. Die Alpbacher Möbel werden immer wieder mit der Alpbacher Familie Bletzacher in Verbindung gebracht, die sich über Generationen (seit 1716) der Möbelherstellung widmete. Die Familie galt lange Zeit als einziger Handwerksbetrieb, der eine Gewerbeberechtigung besaß. Neben den Bletzachern finden sich in den Alpbacher Sterbebüchern eine ganze Reihe von Personen, die ebenfalls als faber lignarius (frei: Handwerker, Zimmermann) bezeichnet wurden.

Süße Geheimnisse aus Alpbachs Küchen gibt es viele zu entdecken. Am Zottahof oberhalb von Alpbach hütet Wirtin Reinhilde ein Geheimnis wie einen Schatz: Das Rezept für ihren herrlichen Kaiserschmarren wissen nur eingeweihte Familienmitglieder. Das flaumige Gericht wird nicht wie üblich in Stücken kredenzt, sondern im Ganzen. Als Riesenomelette kommt der luftig-leckere Schmarren auf den Teller. Dazu gibt es Preiselbeeren. Den lecker duftenden Kaiserschmarren serviert Reinhilde übrigens ohne Rosinen. Wer trotzdem welche will, für den hat sie immer eine Schüssel Beeren in der Küche. Eine weitere Besonderheit des Hauses ist die Löffelmilch. Auch dieses Rezept ist „top secret“. Man weiß nur so viel: Milch vom eigenen Hof, Zucker, ein Schuss Rum und Wein machen lustig. Damit man sich Zeit für den Genuss nimmt, wird das Getränk gelöffelt.

Wer kulinarisch in die alte Zeit der Bauern eintauchen will, der sollte unbedingt das Melchermus auf der Zirmalm in Inneralpbach kosten. Das klassisch bäuerliche Gericht stand einst auf dem Speiseplan der Knechte, die harte körperliche Arbeit auf dem Hof und den Feldern verrichteten. Heutzutage ist die traditionelle Bauernkost fast gänzlich von den Speiseplänen verschwunden. Nur noch selten findet man es auf den Speisekarten. Die einfachen

Zutaten sind Butter, Mehl, Milch und Salz. Klingt simpel, ist es auch. Aber das Melchermus ist trotz seiner Einfachheit eine wahre Spezialität. Besonders köstlich ist die Kruste („Prinze“), die sich am Boden bildet. Traditionell wird das Melchermus in der Eisenpfanne über dem offenen Feuer oder dem Herd zubereitet.

Feinsten Gerstensaft erhält man in Alpbachs Ein-Mann-Bierbrauerei. Die Kristall-Brauerei von Jos Moser ist zwar nicht die größte, aber eine der besten Brauereien, wie Bierkenner behaupten. Die „Ein-Mann-Brauerei“ ist jedenfalls etwas ganz Besonderes. Und das nicht nur wegen des hervorragenden Gerstensaftes, der hier produziert wird. Die Geschichte der Brauerei selbst ist erzählenswert. Bereits in jungen Jahren faszinierte den gelernten Maschinentechner die Herstellung des Gerstensaftes. Damals diente die eigene Haushaltsküche als „Versuchslabor“ für seine ersten Bierbrauexperimente. Nach 20 Jahren der Experimental-Hausbrauerei machte Jos Moser eine dreijährige Ausbildung zum Bierbrauer. Bald war seine Küche endgültig zu klein geworden und professionelle Gerätschaft löste die provisorischen Küchentöpfe ab. Die Garage seines Bruders bot alles was Jos Moser dazu brauchte, nämlich mehr Platz. Seit 2006 gibt es nun die kleine „Garagenbrauerei“ in der eine Jahresmenge von ca. 1.500 hl bestes unfiltriertes Kristallbräu-Bier erzeugt wird. Um das Bier nach seinen eigenen Ideen zu brauen entwickelte er ein ausgeklügeltes Heizungssystem, plante und baute jedes einzelne Braufass. Und auch die Leitungen, in denen das Bier zirkuliert, hat er von eigener Hand selbst entworfen. Der Name Kristallbier stammt übrigens vom Alpbacher Kristallwasser womit Jos Mosers "Mein Bier" gebraut wird. Im Winter gibt es den Brauerpunsch, der nach eigenem Rezept aus dunklem Bockbier, Nelken und Zimt hergestellt und heiß getrunken wird. Seinen unverkennbaren Geschmack erhält der Brauerpunsch durch Almkräuter, wie Preiselbeere, Arnika, Ringelblumen, Johanniskraut und Wacholder, die Jos direkt von einem Bauern aus dem Alpbachtal bezieht. Mit nur 3,5 Prozent hat dieser Punsch viel weniger Alkoholgehalt als der Glühwein, der auf bis zu 10 Prozent kommt. Lustig und warm wird's einem trotzdem. Neben den Saisonbieren braut Jos die Sorten Zwickl, Weizen und Kellerbier, die man ganzjährig erhält.

---

**Pressekontakt:** Gabriele Griebenböck, [gabriele@contentnetzwerk.com](mailto:gabriele@contentnetzwerk.com)

Alpbachtal Tourismus, Zentrum 1, A-6233 Kramsach/Tirol,

Tel. +43 5337 212100, [info@alpbachtal.at](mailto:info@alpbachtal.at), [www.alpbachtal.at](http://www.alpbachtal.at)