

Presseinformation

2. Juli 2020



E-Bike-Genusstour durch Saalfelden Leogang: Die ideale Fortbewegungsart, um Almen und den Ritzensee mit ganz viel Genuss zu verbinden

Ein Hofladen in einem liebevoll umgestalteten Pferdestall, eine Selbstabholstation für Biogemüse und eine Schnapsbrennerei, die auch Gin und Vodka herstellt – das alles sind Stopps an der E-Bike-Genusstour. Die Strecke ist für E-Bike-Profis genauso geeignet wie für Anfänger – wichtig ist, dass die Radler Zeit für eine genussvolle Runde mitbringen. Für viel Bike-Service ist vor Ort gesorgt. Eine erfrischende Abwechslung zu den Genuss-Stopps ist übrigens ein Sprung in den Ritzensee.

Saalfelden Leogang gehört zu Österreichs größter Bike-Region

Das Bike-Angebot in Saalfelden Leogang ist einzigartig, dazu gehören zum Beispiel die UCI Mountainbike World Championships 2020, der Epic Bikepark Leogang oder das BIKE Festival Saalfelden Leogang. Neu ab 2020: Saalfelden Leogang bildet gemeinsam mit Saalbach Hinterglemm und Fieberbrunn Österreichs größte Bikeregion und sorgt somit für grenzenlosen Fahrspaß.

Dabei darf aber auch der Genuss nicht fehlen: Die Tour beginnt an der Asitz-Talstation in Leogang und führt über das Zentrum von Saalfelden bis zum Ritzensee. Zurück geht es über Breitenbergham und Uttenhofen nach Leogang. In nüchternen Zahlen umgerechnet sind das 32,8 Kilometer Strecke, ca. 2,5 Stunden Fahrzeit und 330 Höhenmeter. Viel wichtiger als die Zahlen sind die besonderen Orte, originellen Gerichte und spannenden Produzenten mit ihren regionalen Spezialitäten.

Das Beste für daheim aus Hofläden: ein Alpaka-Stall, ein umgebauter Pferdestall und Rund-um-die-Uhr-Biogemüse

Wer sich eine genussreiche Urlaubserinnerung mit nach Hause nehmen möchte, findet eine große Auswahl an Pinzgauer Schmankerl im Dorfladen Leogang – hier erhält man auch die Leoganger BIO-Wurst und Fleischprodukte. Der "Gerstbodner Troadladl", der Hofladen des Ziererhof, ist bekannt für seine Milch- und Getreideprodukte.

Ab in den Stall heißt es im HPH anno 1905 – einem Dorfladen, der aus einem ehemaligen, liebevoll umgestalteten Pferdestall entstanden ist und bereits öfter für die hauseigene Butter prämiert wurde. Ein besonderer Hofladen ist jener des Alpakastalls Saalfelden, aus der eigenen Alpakazucht wird ein breites Sortiment von Socken bis Babyschlafsäcken gefertigt. Alpakawolle zählt übrigens zu den wertvollsten und edelsten Naturfasern der Welt. Wer die Alpakas kennenlernen möchte, kann eine der Trekkingtouren buchen und sich in flauschiger Begleitung auf den Weg machen.

Unbedingt einen Tour-Stopp wert ist auch der Stechaubauer-Biohof. Egal zu welcher Tages- oder Nachtzeit: Hier gibt es immer frisches Biogemüse. In der Gemüsehütte, einem Selbstbedienungsautomaten, in der man via Touchscreen sein Gemüse auswählt und sich anschließend aus dem entsprechenden Fach zieht.

Gefüllte Blattkrapfen, Honig-Essig und Sanddorn-Wildfruchtsaft

Der Pinzgau und speziell seine Region Saalfelden Leogang ist bekannt für seine besonderen Schmankerl. Unbedingt probiert haben sollte man die Pinzgauer Bladl. Das sind gefüllte Blattkrapfen mit Sauerkraut, die an bestimmten Tagen im Klampfererhof serviert werden. Im Gasthof Hubertus wiederum gibt es neben kulinarischen Spezialitäten auch Bier aus der eigenen Brauerei – zur Saison passt aktuell das Palfen Lassing, ein leicht obergäriges helles Bier.

Außerdem sollte man auch eine ordentliche Brettljause auf der urigen Sinnlehenalm auf 950 Metern Höhe einplanen – auf dem Brettl gibt es frisch direkt auf der Alm gebackenes Brot, Speck und Käse aus der eigenen Almkäserei.

Wem nach so viel Deftigem der Sinn eher nach Süßem steht, sollte die Imkerei Höttl besuchen. Sie gewährt mit einem Schau-Bienenstock Einblicke in die faszinierende Welt der Bienen. Im Laden gibt es ungewöhnliche Kreationen wie Honig-Essig oder Creme-Honig mit gerösteten Mandeln.

Darauf etwas Hochprozentiges? In der Kleinbrennerei Tribuser kann man Brände aus Himbeeren und Vogelbeeren kaufen und auch in „radtauglichen Mengen“ verkosten. Interessant ist ein Blick in die Brennstube. Eine Besonderheit sind die Sanddorn-Produkte, denn der Sanddorn wird vor Ort angebaut. Wer Lust auf noch mehr Hochprozentiges hat, sollte in Herzogs Schnapsbrennerei einen Tourstopp einplanen: In einer der modernsten Brennanlagen Europas werden neben Edelbränden auch Pinzgauer Gin und Vodka hergestellt.

Ganz viel Service für E-Biker

Es sind ganz besondere Touren für E-Biker, die die Region Saalfelden Leogang anbietet. Dazu gehören Touren durchs Steinernes Meer, XXL-Touren oder eben Genuss-Touren. Wer kein eigenes E-Mountainbike besitzt, kann sich jederzeit eines bei Sport Mitterer an der Asitzbahn ausleihen. Die besten Geheimtipps für alle Touren haben die Guides der Bikeschule Elements Outdoorsports.

Für einen „runden Rad-Urlaub“ gibt es in Saalfelden Leogang spezielle Bike-Hotels wie den Salzburger Hof, Bio Hotel Rupertus, Hotel Bacher, Hotel Riederalm, Hotel Ritzenhof, Mama Thresl, Hotel Krallerhof, Hotel Forsthofalm und Hotel Der Löwe sowie kompetente Bike-Shops wie Sport Mitterer oder Sport 2000 Simon.

<https://www.saalfelden-leogang.com/>

Informationen für Medien:

Saalfelden Leogang Touristik GmbH
Selina Hörl
Mittergasse 21 a, A-5760 Saalfelden
Tel.: +43-6582-70660-22
selina.hoerl@saalfelden-leogang.at
www.saalfelden-leogang.com

genböck pr + consult
Nina Genböck
Märkisches Ufer 28, D-10179 Berlin
Tel. +49-30-224877-01
nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de