

## 111 ORTE IM PINZGAU, DIE MAN GESEHEN HABEN MUSS

## Die auferstandene Post in Bad Fusch

Hier kurte einst Hugo von Hofmannsthal, dessen Gesamtausgabe soeben erschien.

**Fusch.** Am 22. 2. 2022 erschien der 40. Band zur Hofmannsthal-Gesamtausgabe. Episch ist nicht nur der Umfang (fast 30.000 Seiten), sondern auch der Zeitaufwand (55 Jahre) dafür. Für Zahlenmystiker: Hofmannsthal's Leben währte 55 Jahre. Im Walter-Kappacher-Roman „Der Fliegenpalast“ spielt Bad Fusch die zentrale Rolle. Der einst mondäne Kurort musste die Erfahrung machen, was es bedeutet, wenn die Eisenbahn weit weg verlegt wird. Kappachers Roman ist eine österreichische Version des „Zauberbergs“, mittendrin ein erschöpfter Hofmannsthal – wen wundert's bei diesem Schreibpensum? Die, die es sich leisten können, flüchten in Eskapismus, während Europa die Wunden leckt und nicht so recht weiß, wie es weiterturnen soll. Leider ist es heute ähnlich.

Die alte Poststelle von Bad Fusch ist als Holzinstallation von



Links: die Holzinstallation von Architekt Ulrich Stöckl. Oben: die Kirche St. Wolfgang im Weichselbachtal. BILDER: CHRISTINE PEER-VALENTA

Architekt Ulrich Stöckl neu errichtet worden. Wer mehr von früher erfahren will, wird in der Erlebniswelt Holz („Mühlauersäge“) bei Brigitte und Sepp de Mas fündig: Briefwechsel, Karten oder alte Werbeplakate. Viele Schicksalsschläge und frucht-

ses Bemühen, an das glorreiche 19. Jahrhundert anzuschließen, führten schließlich zum Niedergang. Seinerzeit förderte selbst Erzbischof Friedrich IV. Fürst von Schwarzenberg Bad Fusch. Zwischen 1829 und 1843 war er regelmäßig Gast und besaß ein Haus.

Ihm zu Ehren ist die „Fürstenquelle“ benannt. Auch die romantische Malerei fand hier ein Panoptikum lohnender Motive – etwa Jakob Alt. Wer Glück hat, kann heute im Dorotheum eine Lithografie ersteigern.

Bedarf an Heilwassern gab es schon seit dem Mittelalter. Das berühmte Sumpffieber plagte die Bauern des Oberpinzgaus bis zur Trockenlegung. Heute sind zwar noch drei Quellen vorhanden, aber das emsige Treiben von damals ist nur als Echo zu vernehmen. **Alexander Peer**

*Über viele weitere historische Facetten, spannende Objekte und charismatische Menschen ist in Alexander Peers Buch „111 Orte im Pinzgau, die man gesehen haben muss“ zu lesen, mit Fotografien von Christine Peer-Valenta. Erhältlich ab 14. April; Emons Verlag; 240 S.; 18 Euro; ISBN: 978-3-7408-1199-0. www.peerfact.at*



Von links: Norbert Karlsböck (Kitzsteinhorn), Erich Egger (Schmitenhöhe), Christoph Bründl (TVB Kaprun), Starkoch Roland Trettl, Renate Ecker (Zell am See-Kaprun-Tourismus), Max Posch (TVB Zell am See) und Ronald Tomandl (Falstaff). BILDER: ZELL AM SEE-KAPRUN



Eine Impression von der Schmiedhofalm ...



... und eine mit Top-Weinen, ebenfalls von der Schmitten.

## Ein strategisches Thema, das wohl allen schmeckt

**Kaprun, Zell am See.** Die Tourismusregion Zell am See-Kaprun mit Direktorin Renate Egger hat das Thema „Genuss und Kulinarik“ in ihrem Strategiepapier 2025 verankert. Dieses beruht auf einem intensiven Arbeitsprozess, in dem Menschen aus vielen Bereichen eingebunden gewesen sind.

Vor diesem Hintergrund organisierte das Tourismus-Team die sogenannten „Genuss-Skitage“. Zusammenarbeitet wurde bei dieser Premiere mit der Gletscherbahnen Kaprun AG und mit der Schmittenhöhebahn AG. Zum Auftakt der Veranstaltung, die an zwei Wochenenden über die Bühne ging, war „Treffpunkt Genuss“ angesagt: Im Ferry Porsche Congress Center stand Star-

koch Roland Trettl auf der Bühne, um gemeinsam mit dem Koch-Youngster Florian Zillner aus Zell am See zu kochen – Weinverkostung von 15 österreichischen Winzern inklusive. Kostproben für das Publikum durften natürlich nicht fehlen. Die weiteren Programmpunkte spielten sich in Lokaltäten auf der Schmitten ab, sodass die kulinarischen Genüsse Hand in Hand mit den Wintersportfreuden gehen konnten. Ein Haubenkoch kreierte jeweils gemeinsam mit dem Chefkoch einer Skihütte köstliche Speisen. Unter dem Motto „6 Hüten = 12 Hauben“ können die Gerichte übrigens noch bis Saisonende genossen werden. Weitere Höhepunkte waren „Ski & Dine“, „Ski & Brunch“ oder „Ski & BBQ“.