

Der Kamm bietet eine wahre Aussichtsorgie

Von der Hochwurzen zum Rossfeld und zur urigen Ursprungalm. Von Bernd Orfer

Der über weite Strecken auf einem Kamm verlaufende Weg von der Hochwurzen nach Süden bis zum Giglachsee gilt als eine der schönsten und lohnendsten Touren in den Schladminger Tauern; vor allem für jene, die eine herrliche Aussicht zu schätzen wissen. Allerdings verlangt diese Route große Ausdauer und gute Kondition, die Strecke ist lang, wegen der vielen Gegensteigungen hat man einen beachtlichen Höhenunterschied zu überwinden. Doch gibt es eine relativ leichte Variante, die kaum weniger beeindruckt; wenn man nämlich nur bis zum Latterfuß wandert und dann in einer längeren Hangquerung zur Ursprungalm absteigt.

zur mächtigen steirischen Kalkspitze, deren weiße Felsen sich markant von den umliegenden dunklen Urgesteinshängen abheben.

Und man wandert über üppige Matten mit abertausenden von Alpenblumen, die das Land wie ein leuchtender Teppich überziehen.

Da man bereits in einer Höhe von mehr als 1800 Metern beginnt, braucht es keiner langen und schweißtreibenden Aufstiege, um dieses landschaftliche alpine Paradies zu erreichen. Lediglich der Weg bis zum Gipfel des Rossfelds ist etwas steil, aber nicht allzu lang.

Sanftere Gangart

Beim Abstieg zur Ursprungalm durchquert man nach der Oberen Neudeckalm einen von mächtigen Felsblöcken durchsetzten Hang, über den einst ein Bergsturz vom Hochfeldmandl niederging. Trotzdem weist der Weg keine Schwierigkeiten auf, er animiert höchstens zu einer sanfteren Gangart, um den Reiz dieser Wildnis voll auskosten zu können.

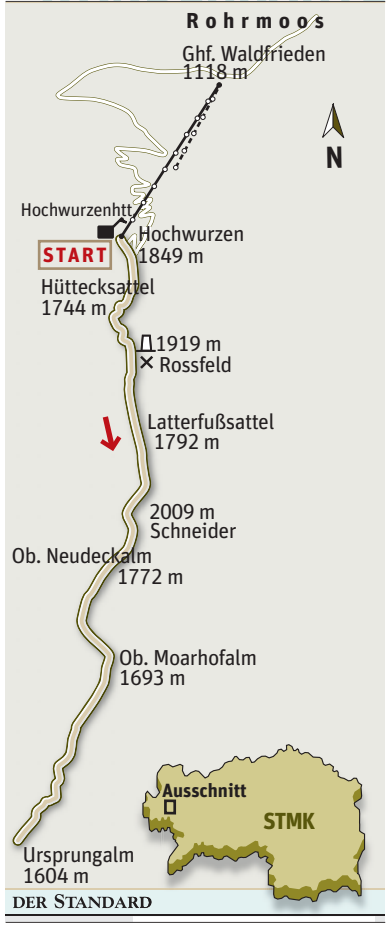
Zwischen der Ursprungalm und der Talstation der Hochwurzenbahn gibt es eine gute Busverbindung, sodass man auf dieser Streckenwanderung die Distanz zwischen Ausgangs- und Endpunkt mühelos überbrücken kann und noch reichlich Zeit findet, auf der urigen Ursprungalm ausgiebig zu rasten und sich am Blick der bizarren Südwand der Steirischen Kalkspitze zu erfreuen. Nur beständiges Wetter braucht man, da sich die Tour kaum abkürzen lässt.

Die Route: Mit der Gondelbahn von Rohrmoos auf die Hochwurzen, dann folgt man dem rot markierten Weg Nr. 60, der in den Hüttesattel hinab und dann in einer stärkeren Steigung auf den Gipfel des Rossfelds führt. Gezeit ab Hochwurzen eine Stunde. Eine weitere halbe Stunde braucht man für den Abstieg zum Latterfußsattel.

Dort hält man sich rechts und wandert im leichten Gefälle am Hang der Gutschens und Schneiders zur Oberen Neudeckalm. Dort erfolgt der Wechsel auf die rote Markierung 771, durch das ehemalige Bergsturzgebiet geht es weiter hinab zur Oberen Moarhofalm und schließlich zur Ursprungalm. Gezeit ab Latterfußsattel 2½ Stunden.

Gesamtgezeit rund vier Stunden, Höhenunterschied im Aufstieg 200 und im Abstieg 400 Meter. Kein Stützpunkt auf der Strecke, Gasthäuser auf der Ursprungalm. ÖK25V Blatt 3223-Ost (Obertauern), Maßstab 1:25.000.

WANDERKARTE



FreizeitFenster

FreizeitFenster
Die Plattform in der Wochenendausgabe für Ihr Angebot.
Informationen und Bestellungen:
☎ 01/53 170 DW 354
freizeitfenster@derstandard.at



ERLEBNIS POST
Sommer, Sonne, EigenART für Sitzentleiber & Müsterschüler, Engel & Bengel, Ausgeschlafene & Nimmermüde! Aufwachen & Einchecken
www.erlebnis-post.at
☎ 04762/2217-0



Mongolei Adlerjäger-Festival
Restplätze September 2010
Für Foto- und Naturliebhaber!
4 Tage / 3 Nächte ab 258,-
Expeditionen ☎ 0676 / 789 17 88
www.kohl-expedition.com

Tastea
Kostbare Teespezialitäten

AVIVA** make friends**
Hotel für Singles, Alleinreisende & Freundesgruppen / Oberösterreich
Jetzt Sommerurlaub buchen!
4 Tage / 3 Nächte ab 258,-
www.hotel-aviva.at
☎ 07216 / 37600

Auf der Suche nach der richtigen Teesorte?
Über 400 verschiedene Tees können selbstverkostet werden!
Offener Tee ab 20g, kein Mindestmengenzuschlag, Und: Kannen, Dosen, Zubehör...
Tastea Kostbare Teespezialitäten
Spitalgasse 13, 1090 Wien
☎ 01/890 01 35, www.tastea.at

HAPPY DAYS in Salzburg
3 Nächte genießen - 2 bezahlen
TOP-ANGEBOT
Pauschale p.P. mit HP ab €158,-
(Angebot gültig bis 31.07.2010)
Adnet's Landhotel Hubertushof
☎ 06245 8984
info@hotel-hubertushof.at
www.hotel-hubertushof.at

Sie lieben Traumstrände abseits der Massen?
Jersey wird Ihnen gefallen!
Viele Tipps und Infos vom Spezialisten DODOTOURS
☎ 01/492 40 95
www.karus-dodo.at

DoDobours Jersey

Jersey wird Ihnen gefallen!
Viele Tipps und Infos vom Spezialisten DODOTOURS
☎ 01/492 40 95
www.karus-dodo.at



Bei einer cineastischen Lokalrunde durchs lebhaftige Kampen-Viertel gibt es Wodka und Bier. Foto: Robert Haidinger

wandelt, die „Café Ekberg“ heißt und immerhin mit gerhusamen Brunch auffahren kann.

An dieser Stelle scheiden sich die Geister – aber auch die Geschmäcker. Tiefer in den Design District rund um die Uudenmaankatu hinein? Einem Viertel, das mit 170 einschlägigen Shops und Galerien auch Gusto auf Kreativszene macht? Dann kann man nach zehn Minuten Punavuori entdecken, Helsinkis neues Soho, das mit der Hietalahti-Markthalle Skandinavians charmantesten Flohmarkt bereithält. Oder doch wieder zurück zum Kauppatori-Hafen? Wo das Havis Restaurant an lokale Seafood-Traditionen erinnert, und wo all den kurzfristig vom Kreuzfahrtschiff Entlassenen, die Helsinki zurzeit einen kleinen Cruise-Tourismus-Boom bescheren, die übliche Abspiegelung droht? Die fettigen Strömlinge und in breiten Pfannen frittierten Sprotten übernehmen diesen Part. Wohl auch die bunten Etiketten, die beim Bummel durch die neu renovierte Jugendstil-Markthalle Kraftreserve aus der Konservensprechen: Getrocknete Rentier-Chips, Elch-Streichwurst, Bäregulasch aus der Dose zählen hier zu den Takeaway-Rennern.

Mehr Zeit, und im Idealfall ein Spesenkonto und eine leichte, aber warme Jacke, weil die Witterung während der kurzen Bootsfahrt umschlagen kann oder man sich bei der Rechnung stark verkühlt – das wäre die ideale Grundausstattung zur vielleicht verlockendsten kulinarischen Fährte, die das sommerliche Helsinki legt, französisch-finnisch inspirierten Michelin-Sterne-Restaurants wie dem „Chez Dominique“ zum Trotz.

Es geht um das krebserot Leuchten, das sich auf der nur wenigen Möwenflügelhöhe entfernten, für Flusskrebse-Gelage berühmten Holzvilla des NYK Royal Yacht Clubs neben dem Tellerrand und in Form ewig langgezogener Abendröte fortsetzt. Die Restaurantinsel, die einen eigenen Fährdienst unterhält, was Zechpreller zum Kraulen zwingt, ist der perfekte Rahmen, um an die bürgerlichen Wurzeln der skandinavischen Krebsessen-Tradition zu erinnern: knarrende Holzdehlen, Porzellan wie von Pippi, weiße Leinentücher, Dillkronen, Schnaps, die Wimpelchen befreundeter Yachtclubs, wippende Segelboote hinter der Gardine, das aufgezakte Stakkato der Möwen, lange Schatten – alles das. Die kalt genossenen Edelkrebse, denen draußen, an den tausenden Seen, mit Reusen nachgestellt wird und die im Gegensatz zum Nachbarland Schweden erst ansatzweise von türkischen Bergseen importiert werden müssen, sowieso. Und das heißt: Sud saugen, Krebsbutter per Daumnagel aus der Rückenplatte kratzen, Scheren knacken.

Die elf Restaurants, Bars und Cafés führt seit 2008 Küchendi- rektor Tillmann Hahn, der den „Butti“ zur besten Gourmetadresse des Ostseelandes gemacht hat. „Der Name ist Programm“, sagt der gebürtige Darmstädter, der seit 2003 an der Ostsee lebt und vorher das „Friedrich Franz“ im Grandhotel Heiligendamm in die Spitzenliga der europäischen Feinschmeckerrestaurants kochte. Längst ist die Küste auch zu seiner kulinarischen Heimat geworden, was sich in den regionalen Akzenten seiner Menüs wider-

Ostseeblick für alle an der Hohen Düne

Zwischen Marina, See und Leuchtturm wird hier auf Sterne-Niveau dem Steinbutt gehuldigt. Von Beate Schümann

Das Filet vom Mecklenburger Weiderind zerschmilzt auf der Zunge, als plötzlich die großen Bullaugen vorbeiziehen. Eine weiße Schiffswand von bestimmt 30 Meter Höhe schiebt sich zügig an den Fenstern vom Gourmetrestaurant „Der Butt“ vorbei, sodass man sich selbst für einen Moment auf See wähnt. Doch der Gast sitzt gepflegt auf dem Festland, einer schmalen Hallbinsel, die sich Hohe Düne nennt und am neuen Strom liegt, auf dem die großen Ostseefähren Kurs auf Dänemark nehmen.

Denn die Hohe Düne ist ein Ankerplatz auf Fünf-Sterne-Niveau, zumal in einer Toplage, die Ostseeblick für alle gewährt. Die gleichnamige Yachthafenresidenz besetzt die Inselspitze an der Warvenversprechen: Getrocknete Rentier-Chips, Elch-Streichwurst, Bäregulasch aus der Dose zählen hier zu den Takeaway-Rennern.

Mehr Zeit, und im Idealfall ein Spesenkonto und eine leichte, aber warme Jacke, weil die Witterung während der kurzen Bootsfahrt umschlagen kann oder man sich bei der Rechnung stark verkühlt – das wäre die ideale Grundausstattung zur vielleicht verlockendsten kulinarischen Fährte, die das sommerliche Helsinki legt, französisch-finnisch inspirierten Michelin-Sterne-Restaurants wie dem „Chez Dominique“ zum Trotz.

Es geht um das krebserot Leuchten, das sich auf der nur wenigen Möwenflügelhöhe entfernten, für Flusskrebse-Gelage berühmten Holzvilla des NYK Royal Yacht Clubs neben dem Tellerrand und in Form ewig langgezogener Abendröte fortsetzt. Die Restaurantinsel, die einen eigenen Fährdienst unterhält, was Zechpreller zum Kraulen zwingt, ist der perfekte Rahmen, um an die bürgerlichen Wurzeln der skandinavischen Krebsessen-Tradition zu erinnern: knarrende Holzdehlen, Porzellan wie von Pippi, weiße Leinentücher, Dillkronen, Schnaps, die Wimpelchen befreundeter Yachtclubs, wippende Segelboote hinter der Gardine, das aufgezakte Stakkato der Möwen, lange Schatten – alles das. Die kalt genossenen Edelkrebse, denen draußen, an den tausenden Seen, mit Reusen nachgestellt wird und die im Gegensatz zum Nachbarland Schweden erst ansatzweise von türkischen Bergseen importiert werden müssen, sowieso. Und das heißt: Sud saugen, Krebsbutter per Daumnagel aus der Rückenplatte kratzen, Scheren knacken.

Die elf Restaurants, Bars und Cafés führt seit 2008 Küchendi- rektor Tillmann Hahn, der den „Butti“ zur besten Gourmetadresse des Ostseelandes gemacht hat. „Der Name ist Programm“, sagt der gebürtige Darmstädter, der seit 2003 an der Ostsee lebt und vorher das „Friedrich Franz“ im Grandhotel Heiligendamm in die Spitzenliga der europäischen Feinschmeckerrestaurants kochte. Längst ist die Küste auch zu seiner kulinarischen Heimat geworden, was sich in den regionalen Akzenten seiner Menüs wider-

spiegelt. Deshalb gab er seinem Restaurant auch einen Fischnamen mit Ostsee-Bezug. „Der Butt ist sympathisch, hat beste Eigenschaften, einen fantastischen Geschmack und das Flair von Luxus“, sagt der Sternkoch. Gemeint ist der Steinbutt, der mit seinen schief sitzenden Augen etwas seltsam aussieht. „Aber auch bei unseren Nahrungsmitteln kommt es nicht auf das Äußere an, sondern auf den Inhalt.“ Der Plattfisch ist zudem ein Fabelwesen im ursprünglich vorpommerschen Märchen der Gebrüder Grimm *Vom Fischer und seiner Frau*, wo der Butt als verwunschener Prinz erscheint. „Es ist ein Plädoyer gegen Maßlosigkeit“, meint Hahn, der in der Erzählung eine Parabel zu seiner Philosophie über gesunde Ernährung sieht. Bei der Wahl der Zutaten entscheidet er sich für erstklassige, möglichst regionale Produkte aus biologischer Herstellung. Er arbeitet mit Produzenten zusammen, die nicht in Masse, sondern in Maßen produzieren, mit Landwirten und Manufakturen besetzt die Inselspitze an der Warvenversprechen: Getrocknete Rentier-Chips, Elch-Streichwurst, Bäregulasch aus der Dose zählen hier zu den Takeaway-Rennern.



Der alte Leuchtturm ist das Wahrzeichen von Warnemünde. Foto: Schümann

Wo Zechpreller kraulen müssen

Die Flusskrebse-Gelage im Royal Yacht Club sind nur ein Grund für einen sommerlichen Ausflug nach Helsinki. Ein Designrundgang mit Sud. Von Robert Haidinger

Es gibt ja viele Gründe, im Sommer nach Helsinki zu kommen: Finnens-Design 2.0 etwa, das auch Jahrzehnte nach Aalto kein bisschen alt aussieht. Marimekko stets ein wenig gedopt wirkende Seventies-Blüchermuster im natürlichen Shopping-Habitat der lichtgefluteten Pohjoise Esplanade blühen zu sehen – auch das macht Lust auf diese Stadt. Viel Elementares ließe sich pro Helsinki erwarhen: die fast schon die Gesundheit gefährdende Überdosis an Frischluft, die Helsinki

Straßen echt cool macht – just dann, wenn Hitzewellen andersorts verschwitzte Pomadescheitel ziehen. Und vielleicht lohnt der Trip ja sogar wegen des Essens. Auch wenn das im Moment eher nach daumendick geschnittener Wurst aussieht und blassweiße Käsekügelchen vom Butterpapier auf den Edelstahlresten rollen, dem warmen Porilainen-Wecken davon. Dazu muss man wissen: Porilainen ist Finnlands Antwort auf den Hamburger. Ordert man ihn gegen drei Uhr früh, und an der sanft Richtung Felsendom ansteigenden Dagmarinkatu, geht man dabei auf Imbiss-Nummer sicher.

Das hier gelegene Jaskan grilli ist ein stiller Star unter Helsinkis Grilli kioski, wie die finnische Subspezies des Imbissbuden-Panoptikums heißt. Schläfrige Taxifahrer quetschen sich um diese Uhrzeit vor der berühmten Finlandia-Halle ein, verziehen sich nach kurzer, stummer Wartezeit

feierlich kauend auf ihre Lada- und Saab-Sitze. Ehepaare im Stile der Simpsons werfen stoisch Makkaraperunat ein, den wie mit der Nagelschere zurechtgeschnipseten Wurst-, Kartoffel-, Gemüse-Häufchen-Snack. In weichen Wodka-Dunstwellen spült es die verquollenen Wochenend-Nomaden des schon recht lang gewordenen Abends am Kiosk vorbei: Finnen in diversen Stadien der tendenziell melancholisch gefärbten Selbstverflüssigung, gegen die nur noch Lihapirakkamakara ankämpfen kann – Fleischpörogge gewordener Rettungsanker. Gelegentlich treibt die kurze, helle Nacht versprengte Touristen vor sich her, denen das Jaskan grilli als krönender Abschluss des gerade brav absolvierten Kaurismäki-Drink-Trails empfohlen wurde. Auch der so ein Lokal-Klassiker, und gerade ein paar Minuten weit entfernt. Drei Lokale insgesamt, in denen gelegentlich der Kultregis-

seur selbst herumhängt, und Aki Kaurismäkis legendärer Lieb- lingschauspieler Matti Pellonpää gleich jeden Abend – allerdings nur als Porträtbild. Billard im „Corona“, vielleicht ein Gig in der darunterliegenden Keller-Lounge des „Dubrovnik“. Und drei Häuser weiter, im „Moskwa“, ein paar Wodka, den die Kellnerinnen genau so servieren, wie ihn vielleicht Breschnew am liebsten genossen hatte: schnell und im Abgang mit rotem Stern. So sieht die cineastische Lokalrunde durchs lebhaftige Kampen-Viertel aus.

Helsinki hat Nährwert, davon handelt diese Geschichte. Und mitunter ist hier ja nicht bloß die Seele, sondern auch das Auge ganz gewaltig mit. Besonders klassisch am zentralen Glaspalast, dem Lasipalatsi, jenem Wohnzimmer der Stadt, das Fans der Wiener Aida-Kette zunächst durch den Hintereingang betreten soll-

ten: der tadellos konservierten Café-Einrichtung aus den Fünfzigern wegen, die sich im ersten Stock perfekt fortsetzt – mit Kugel- leuchten und Preiselbeerkompott zum Rentiergulasch. Aber auch mit Panoramablick über die angrenzenden Gastgärten der neuen Ära: Die mit DJ-Beschallung ausgestattete Ombar, oder das Café des ambitionierten Kiasma-Museums sind perfekte Beispielen dafür.

Finlands Hauptstadt kennt mehrere solcher Locations, die Sightseeing-Etappen definieren: Das „Strindberg“ an der zentralen Esplanade etwa, ein tadellos inszeniertes Drama von einem Café, allein der Preise wegen, aber auch weil es aufgrund der privilegierten Lage längst zum Schnösel-Balkon verkommen musste. Einige Schritte weiter, jenseits der zentral verlaufenden Mannerheimint-Strasse, hat sich das Prinzip Strindberg in eine studentische Variante ver-

„Mehr Zeit, und im Idealfall ein Spesenkonto und eine leichte Jacke, weil die Witterung während der kurzen Bootsfahrt umschlagen kann – das wäre die ideale Grundausstattung ...“

Anreise: Direktflüge Wien-Helsinki mehrmals täglich mit aua.com und finnair.com sowie mit einmal Umsteigen mit airberlin.com. Allgemeine Infos: Finnische Zentrale für Tourismus, www.visitfinland.de
Helsinki Card: Zahlreiche Ermäßigungen und Eintritte für Museen sowie lokalen Transport.
Hotels: Das weltberühmte finnische Design prägt überraschenderweise nur wenige Hotels: z. B. das superzentrale Klaus (www.klaushotel.com) – einziges der Design Hotels TM. Bereits 1931 wurde das modernistische „Hotel Tornii“ (www.sokoshotels.fi) an der Yrjönkatu 26 eröffnet.

Das „Saaga“ am Bulevardi 34 B (www.asrestaurants.co) bietet eine Vielzahl lappländischer Speisen, inklusive regionaler Delikatessen wie Elch, Rentier und arktischer Saibling. Rustikal ist auch das auf der ehemaligen Teerinsel Tervasaari in einem Lagerhaus aus 1805 untergebrachte „Savu Restaurant“: Hier kommen nur geräucherte Speisen auf den Tisch. Auch die Nähe zu Russland hat kulinarische Spuren hinterlassen: Das im Sanomatalo-Glaswürfel untergebrachte „Mesta“ verzichtet dabei auf Folklore. Mehr Wohnzimmeratmosphäre verströmt das wenige Schritte vom Dom entfernte „Samovar“ (Sofiankatu 3-5).

Shopping-König in Arabien: Lange Zeit war rund um den ziegelroten Fabrikschlot der legendären Arabia-Factory der Ofen aus. Jetzt kann man im Stadtteil Arabiaaanta das Arabia-Museum besuchen, und im Factory-Outlet-Shop zum Teil stark reduzierten Preisen Produkte von Arabia, Hackman und Iittala abholen (www.iittala.fi). Im zentraler gelegenen Design District (www.designidistrict.fi) findet sich neben vielen Galerien und Shops das kleine, feine Designmuseum (www.designmuseum.fi). Ein vom Designforum unterhaltenen Shop bietet neben Klassikern auch Entwürfe der jungen Kreativen (www.designforum.fi).