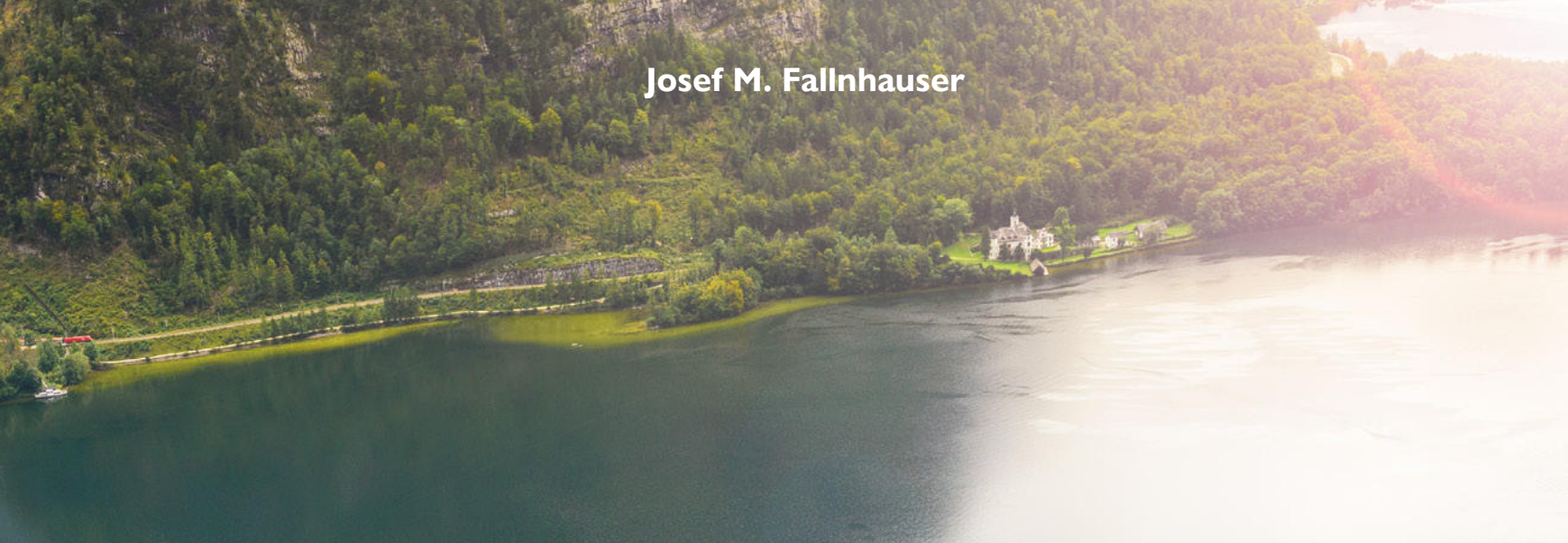




Josef M. Fallnhauser

Hallstatt World Heritage

Musik • Kultur • Land • Leute | Music • Culture • Country • People



VERLAG ANTON PUSTET

World Heritage Hallstatt

Musik • Kultur • Land • Leute | Music • Culture • Country • People



Inhalt • Contents

7	Vorwort Preface	68	Krampus “Krampus”
8	Das Idyll The Idyll	72	Schützenfest Marksmen’s Festival
18	Die Hallstätter Gondolieri The Hallstatt Gondolieri		
20	Wie man sich bettet, so liegt man You’ve made your bed, now lie in it	75	Küche Cuisine
24	Landkarte Map	77	Kochen mit einfachen Dingen Cooking with Simple Ingredients
25	Die Region The Region	80	Eigene Produkte Home-Produced Ingredients
		83	Rezepte Recipes
27	Eine kurze Geschichte Hallstatts A Brief History of Hallstatt		
28	Historischer Überblick Historical Overview	101	Freizeit / Aktivitäten Leisure Time / Activities
32	Salz – das weiße Gold Salt – White Gold	102	Erlebniswelt Dachstein The Dachstein Region – A World of Adventure
34	Frühgeschichte Prehistory	114	Salzwelten Salt World
36	Gräberfeld Burial Site	116	Eishöhle, Mammuthöhle, Eiskonzert Ice Cave, Mammoth Cave, Concerts amid the Ice
38	Der Kaiser The Emperor	118	Winter Winter
40	Die Kaiserin The Empress	120	Bad Ischl Bad Ischl
		122	Salzburg Salzburg
43	Brauchtum / Tradition Folklore / Tradition		
44	Einst und jetzt Past and Present	125	Danke Thanks
50	Fronleichnamsprozession Corpus Christi Procession	126	Impressum Imprint
53	Beinhaus Charnel House	127	Nützliches Useful Information
57	Musikalische Tradition Musical Tradition	128	Literaturverzeichnis / Bildnachweis Reference List / Photo Credits
64	Die Schule The School		
66	Krambampel-Brennen “Krambampel” Burning		



Vorwort • Preface

Hallstatt im Wandel. Wer kennt es nicht, das Hallstattbild, mit dem See, den Bergen und den Häusern, die sich übereinander an den Berg schmiegen. Die tausendfache Abbildung dieses einzigartigen Ensembles hat dazu geführt, dass Hallstatt weltweit Bekanntheit erlangte. Ein Übriges hat die Erhebung zum UNESCO-Weltnatur- und Weltkulturerbe 1997 beigetragen. Bis dahin war Hallstatt ein kleiner, verträumter Ort mit einem überschaubaren Aufkommen an Sommertouristen.

Heute ist Hallstatt mit seinen vielen Besuchern aus aller Welt an vielen Tagen internationaler als so manche multikulturelle Weltmetropole. Dieser Umstand hat weitreichende Auswirkungen auf das Leben der Einheimischen. Damit der Ort auch in Zukunft noch ein lebenswerter Platz für die Bevölkerung selbst bleibt und eine authentische Umgebung beim Besuch Hallstatts vorgefunden wird, sind beide Seiten gefordert, Respekt und Verständnis füreinander aufzubringen.

Unabhängig davon hatten die Salzkammergüter, insbesondere die Hallstätter im abgeschiedensten Teil dieser Region (des Salzkammergutes), schon immer einen sehr speziellen Charakter – und das ist bis heute so geblieben. Worauf das zurückzuführen ist, darüber lässt sich nur spekulieren, vielleicht ist es genetisch vererbt ... Es manifestiert sich im Tun der Bewohner und im geschichtlich begründeten Verhältnis zur Obrigkeit.



„Spring Waltz“ ist der Grund dafür, dass viele Südkoreaner einen Urlaub in Österreich buchen. Die TV-Serie aus dem Jahr 2006 erzählt die Geschichte des austro-koreanischen Star-Pianisten Su Ho, der sich in Österreich, ohne es zu wissen, in eine Frau verliebt, die seine verstorben geglaubte Jugendfreundin ist. Auf dem Bild sind die beiden Hauptdarsteller (Seo Do-young und Han Hyo-joo) zu sehen. Die Serie wurde auch in China und Indonesien zum Publikumsrenner.

Hallstatt in transition. We’ve all seen it: the view of Hallstatt and the lake, the mountains, the houses crowding each other, snuggling up against the mountain. Photographed or painted a thousand times, the view of this unique ensemble has been responsible for Hallstatt’s achieving worldwide fame. A further step in this direction came in 1997 with Hallstatt’s elevation to the status of UNESCO World Natural and Cultural Heritage Site. Until then, Hallstatt had been a small, dreamy sort of place with a manageable influx of summer tourists.

Today, with its many visitors from all over the world, Hallstatt is on some days more intensely international than many multicultural major cities of the world. This state of affairs has far-reaching implications for the lives of the local inhabitants. In order for the site to continue being a livable place for the inhabitants themselves and to preserve the authentic environment that visitors find when they come to Hallstatt, understanding and respect will have to be shown on all sides.

But apart from all this, the people of the Salzkammergut have always had a very special character, and in particular the Hallstatters, who live in the most isolated part of the region (Salzkammergut). This is still true today. Just what accounts for this is a matter of speculation – perhaps it is genetically inherited... It manifests itself in the ways the inhabitants go about doing things and in a relationship to authority that reflects their history.

“Spring Waltz” is one of the things that explain why many South Koreans book holidays in Austria. The TV series (2006) tells the story of an Austro-Korean concert pianist, Soo-Ho, who, without realizing it, falls in love with a woman who had been the love of his early youth and who he later thought had died. The photograph shows the two main characters (Seo Do-young and Han Hyo-joo). The series was also a hit in China and Indonesia.





Die Goldhaube ist eine zu Trachten gehörige Frauenkopfbedeckung. Als Ausdruck bürgerlicher Wohlhabenheit wurde sie ab dem 17. Jahrhundert vorwiegend von den Bürgerinnen in den Städten getragen, später auch auf dem Land. Charakteristisch sind die seidenen und goldenen eingewebten Fäden, Gold- und Paillettenstickerei, Lahn und Flitter. Heute sind Goldhaubenträgerinnen in Vereinen organisiert, welche den Erhalt der Brauchtumspflege und wohltätige Zwecke zum Inhalt haben. Goldhauben werden vor allem an hohen kirchlichen Festtagen getragen und repräsentieren den Ort bei besonderen Anlässen.

An element of "Tracht" attire, the "Goldhaube" (gold bonnet) is a lady's headpiece. Beginning in the 17th century, it was worn as a sign of wealth, primarily by women in the cities, but later by women in the country as well. It is characterized by silk and gold threads woven into the fabric, gold and paillette embroidery, the use of ornamental metal strips and spangles. Today, women who wear the "Goldhauben" belong to organized associations, which have the purpose of maintaining these traditions as well as carrying out charity work. The gold bonnets are worn primarily on major church holidays and represent each respective locality on special occasions.

Josef Büche, 1917

Tracht in aufgelöster Form findet zunehmend Anklang bei einer jungen Generation, die normalerweise damit gar nichts am Hut hat. Man kombiniert T-Shirts und Jackets von Independent Labels mit Trachtenhut. Das Ganze dann auch noch mit Dreadlocks (wie auf dem Bild zu sehen) – das hat schon was.

"Tracht" attire in modified form has an increasing appeal for a young generation that would normally want nothing to do with it. Independent-label T-shirts and jackets are combined with a "Tracht" hat. With dreadlocks added to the picture (as in the photo) – there's something to be said for it.





Fronleichnamsprozession Corpus Christi Procession

„**Fest des Leibes Christi**“ – so wird das Fest in der Liturgie umschrieben. Mit ihm wird die leibliche Gegenwart Jesu Christi im Sakrament der Eucharistie gefeiert. Es ist einer der wichtigsten katholischen Feiertage im Jahr und findet alljährlich am Donnerstag nach dem Dreifaltigkeitssonntag, dem Sonntag nach Pfingsten, im Mai oder Juni statt. In Hallstatt wird aufgrund der Enge im Ort die prachtvollte Prozession am See abgehalten. Die beiden mit Laub geschmückten Hauptboote werden von vielen ebenfalls geschmückten Booten begleitet. Menschen aus aller Welt und unterschiedlichsten Konfessionen besuchen dieses einmalige Ereignis.

“**The festival of the body of Christ**” – this is how the festival is referred to in the liturgy. The festival celebrates the true presence of the body of Christ in the Eucharist. It is one of the most important Catholic festivals of the year, and it falls every year between late May and early June, on the first Thursday after Trinity Sunday, which is the first Sunday after Pentecost. Due to the limited space available in Hallstatt itself, the magnificent procession takes place on the lake. The two main boats, adorned with leaves, are escorted by many other boats, also decorated. People from all over the world and from the greatest variety of confessions attend this unique event.

Krampus • “Krampus”

Zum Fürchten Frightening

Eine gut gepolsterte Hose ist von Vorteil, denn die Krampusse haben auch Ruten von Haselnussstauden dabei, von denen sie auch Gebrauch machen.

Der 5. Dezember, der Vorabend des Festes des im Salzkammergut als Patron der Schiffer und Flößer hochverehrten Nikolaus, ist ein Haupttermin für vermummte Umgeher. Im Unterschied zu den umliegenden Gemeinden treten in Hallstatt die Krampusse immer in Passen auf.

Brauchtumshandlungen haben eine fortlaufende Geschichte und sind stark geprägt von der Fantasiewelt der Menschen. Daher wird bei diesem Brauch auch gerne davon ausgegangen, dass er heidnischen Ursprungs ist und die Ahnengeister in diesen Masken ihre Auferstehung feiern. Der Fund, auf den sich diese These stützt, ist unter anderem die berühmte Hallstätter Schwertscheide, welche bei Grabungen durch Bergverwalter B. Hutter 1868 am Gräberfeld in Hallstatt gefunden wurde.

A well-padded pair of trousers is a definite advantage here, because Krampuses also carry bundles of hazel switches, of which they make liberal use.

The 5th of December, the eve of the festival of the highly esteemed St. Nicholas – in the Salzkammergut patron saint of boatmen and raftsmen – is a red-letter day for prowlers (“Umgeher”) in disguise. Unlike those of neighboring communities, Hallstatt Krampuses make their appearance in packs (“Passen”).

Customs have their own ongoing history, and they are heavily influenced by the world of fantasy. In the case of this custom as well, it is readily assumed that its origins are heathen and that the spirits of ancestors celebrate their resurrection in the masks worn. One of the archaeological finds that support this thesis is the famous Hallstatt sword scabbard, which was found by the mining administrator B. Hutter in 1868 during excavations at the Hallstatt burial site.





Grießscharren • Scrambled Semolina Pancake

Grießscharren ist die archaische Urform des mit Eiern „verfeinerten“ Kaiserschmarrens. Grob gemahlenes Getreide, Milch und Butter sind die simplen Grundzutaten, aus denen man mit handwerklichem Geschick und etwas Erfahrung eine Köstlichkeit zaubern kann, die einst ein fixer Bestandteil der oberösterreichischen Küche war. Das Zusammenspiel von goldbrauner Kruste mit flaumig weichem Inneren ist entscheidend für dieses Gericht.

This is the archaic, original form of what was later “refined” by the addition of eggs and called “Kaiserschmarren”. Coarse-grained meal, milk and butter – these simple, basic ingredients, along with a bit of skill and experience, are all that is needed to conjure up a truly delicious treat that used to be a staple of Upper Austrian cuisine. The successful combination of a golden brown crust and a soft, fluffy inside is the key to the excellence of this dish.

(ca. 4 Personen)

- **300 g Grieß**
- **750 ml Milch**
- **80 g Butter**
- **40 g Rosinen, in Rum eingeweicht**
- **20 g Vanillezucker**
- **1 Bio-Zitrone, Schale, gerieben**
- **Salz**
- **100 g Butterschmalz zum Backen**
- **Staubzucker**

(for approx. 4 persons)

- **1¾ cups semolina**
- **3 cups milk**
- **5½ tablespoons butter**
- **1½ ounces raisins, soaked in rum**
- **5 teaspoons vanilla sugar**
- **the grated zest of 1 organic lemon**
- **salt**
- **½ cup clarified butter for frying**
- **powdered sugar**

In einem Topf die Milch mit einer Prise Salz, dem Vanillezucker, der geriebenen Zitronenschale und der Butter langsam aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einrühren und so lange einkochen, bis die Masse dick wird. Zuletzt die in Rum eingeweichten Rosinen daruntermischen.

In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Grießmasse einfüllen und im vorgeheiztem Backrohr bei 170 °C ca. 25 Min. backen. Den Scharren ca. alle 5–7 Min. mit einer Spachtel lockern und einstechen, damit sich lockere Bröckel mit einer knusprigen Kruste bilden. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Als Beilage empfiehlt sich ein Birnen- oder Marillenkompott.

In a pot, combine the milk, vanilla sugar, grated lemon zest, butter and a pinch of salt and slowly bring it to a boil. Add the semolina, stirring constantly, and allow it to cook until it becomes a thick mass. Finally, stir in the rum-soaked raisins.

In a non-stick pan, melt the clarified butter, fill the pan with the semolina mass, then place it in an oven preheated to 340° F and bake for about 25 minutes. Using a spatula, at intervals of about 5–7 minutes, repeatedly break up this thick pancake so that bite-size pieces form and brown on all sides. Just before serving this “Scharren”, dust it with powdered sugar.

As a recommended accompaniment: stewed pears or apricots.



Danke • Thanks

Meiner Partnerin **Ursula Knoll** für ihre Zeit und Geduld während der Produktion dieses Buches, meinen beiden Kindern **Flora** und **Leon Fallnhauser** fürs Herhalten, wenn ein Model gebraucht wurde, **Michael Langoth** für die Zusammenarbeit seit mehr als 30 Jahren und sein profundes Wissen über Essen, **Valentino Brienza** für das perfekte Foodstyling von 3 Rezept-fotos, **Stefan Tardy** für den Kontakt zu **Philipp Cerny** und dessen Tipps zu China, dazu ebenso Dr. **Richard Trappl**, Dr. **Anton Kern** für seine unbezahlbaren Kontakte und seine Hilfe bei archäologischen Angelegenheiten und Textüberarbeitung, **Jörg Hoffmann** einerseits dafür, ihn als Freund zu haben, und andererseits für seine Hilfe beim Coverentwurf und Rückentext, **Christoph Lepka** und **Irene Fuchs** für die Tipps, um InDesign auszutricksen, **Peter Putz** und **Helmut Stadlmann** für gestalterischen Input, **Rudi Knoll** dafür, dass er in den 70ern zum Vater geworden ist, für tolle Bilder und Unterstützung bei der Recherche, **Ulli Putzer** und **Wolfgang Fasching** für erste Anregungen in der Entstehungsphase, **Reinhard Haberfellner** für die Überlassung des Buches „The Invisible Touch“ von Harry Beckwith, welches meinen Blick auf so manches verändert hat, **Elisabeth Fischer** für den Kontakt zum Lektor Mag. **Franz Ebner**, **Hans Urstöger** für die Überlassung historischen Bildmaterials aus dem Museum Hallstatt und seine Hilfe bei der Präzisierung der historischen Abfolge, **Reinhard Kerschbaumer** für die Erlaubnis, im Beinhaus zu fotografieren, **Anna Krumböck** für zwei super Rezepte, meiner Schwester **Ingrid Fallnhauser** für erste englische Textkorrekturen, **Hannes Reisinger** für geografisches Kartenmaterial, **Irene** und **Peter Egger** für Anmerkungen zu Redaktion und Kulturgeschichte, Bürgermeister **Alexander Scheutz** und **Pamela Binder** (Tourismusbüro Inneres Salzkammergut) für ihre tatkräftige Unterstützung, **Kim Eun-Zi**, **Hannes Flaschberger** und vielen anderen, die zum Gelingen dieses Buches beigetragen haben.

Josef M. Fallnhauser, Wien im Juni 2016

I would like to express my thanks to my partner, **Ursula Knoll**, for her time and patience during the making of this book; to both my children, **Flora** and **Leon Fallnhauser**, for serving as models whenever needed; to **Michael Langoth** for his more than 30 years of collaboration and also for his profound gastronomical knowledge; to **Valentino Brienza** for his perfect foodstyling of 3 recipe photos; to **Stefan Tardy** for bringing me into contact with **Philipp Cerny**, who provided useful tips regarding China, and, also for information about China, to Dr. **Richard Trappl**; to Dr. **Anton Kern** for invaluable contacts he provided and for his assistance in archaeological matters and in text revision; to **Jörg Hoffmann**, first of all for being a friend, and, secondly, for his help in designing the cover and in writing the back cover text; to **Christoph Lepka** and **Irene Fuchs** for tips in dealing with the intricacies of InDesign; to **Peter Putz** and **Helmut Stadlmann** for design input; to **Rudi Knoll** for becoming a father in the 1970s and for his wonderful pictures and his research support; to **Ulli Putzer** and **Wolfgang Fasching** for providing motivation in the initial phase of creating this book; to **Reinhard Haberfellner** for making available to me Harry Beckwith's book The Invisible Touch, which changed my way of seeing quite a few things; to **Elisabeth Fischer** for bringing me into contact with the proofreader, Mag. **Franz Ebner**; to **Hans Urstöger** for providing photo material from the Hallstatt Museum and for his assistance in making the historical sequence more precise; to **Reinhard Kerschbaumer** for permission to photograph in the Charnel House; to **Anna Krumböck** for two great recipes; to my sister, **Ingrid Fallnhauser**, for corrections where English was used in the draft of the original text; to **Hannes Reisinger** for cartographic material; to **Irene** and **Peter Egger** for comments regarding editing and cultural history; to Mayor **Alexander Scheutz** and **Pamela Binder** (Office of Tourism, Inner Salzkammergut) for their active support; to **Kim Eun-Zi**, **Hannes Flaschberger** and many others who contributed to making this book possible.

Josef M. Fallnhauser, Vienna, June 2016

Impressum • Imprint

1. Auflage 2016 • First edition 2016
ISBN 978-3-7025-0856-2

VERLAG ANTON PUSTET

© 2016 by Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Alle Rechte vorbehalten • All rights reserved

Bibliografische Informationen der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliothek; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Bibliographic Information of the German National Library
The German National Library lists this publication in the German National Bibliography; detailed bibliographic data is available on the Internet at <http://dnd.d-nb.de>.

Fotografie, Gestaltung & Produktion: • Photography, design & production:

Studio Trizeps – Langoth & Fallnhauser GnBR
A-1070 Wien/Vienna, Zollergasse 13/9, Tel.: +43 1 5263393
E-Mail: studio@trizeps.com Web: www.trizeps.com
© Josef M. Fallnhauer, alle Fotos – ausgenommen: historisches Bildmaterial, Gemälde und Liste – siehe Seite 128
© Josef M. Fallnhauser, all photos, with the exception of historical photo material, paintings and lists – see p. 128

Lektorat (deutscher Text): • Proofreading (German text):

Mag. Franz Ebner

Englische Übersetzung: • English translation:

Shawn Bryan

Druck und Bindung: • Printing and binding:

Druckerei Theiss GmbH, St. Stefan im Lavanttal

Copyright © 2016 für Layout und Fotos: Studio Trizeps – Josef M. Fallnhauser
ausgenommen: historisches Bildmaterial, Gemälde und Liste – siehe Seite 128

Copyright © 2016 for layout and photos: Studio Trizeps – Josef M. Fallnhauser
with the exception of historical photo material, paintings and lists – see p. 128

Copyright © 2016 für Text: Josef M. Fallnhauser & Michael Langoth (Einleitungskapitel Küche)
Copyright © 2016 for text: Josef M. Fallnhauser & Michael Langoth (introductory chapter, cuisine)

Copyright © 2016 der deutsch-/englischsprachigen Ausgabe: Verlag Anton Pustet
Copyright © 2016 for the German-English edition: Verlag Anton Pustet

Nützliches • Useful Information

[Information / Sources of information](#)
Tourismusbüro Inneres Salzkammergut www.dachstein-salzkammergut.at +43 6135 8329
Tourismusbüro Hallstatt E-mail: hallstatt@inneres-salzkammergut.at . +43 6134 8208
Hallstatt Infos / Hallstatt tourist information . . . www.hallstatt.net
(Veranstaltungen, Unterkünfte, Aktivitäten ...)
(Events, accommodations, activities ...)

[Verkehrsverbindungen / Transportation links](#)
Schifffahrt am Hallstätter See / www.hallstattschifffahrt.at +43 6134 8228
Cruises on Lake Hallstatt
Zug und Bus (öffentlich) / www.oebb.at
Public transportation (trains and buses)
Taxi Franz Godl (Hallstatt) +43 664 4433674
Taxi Rastl (Obertraun) +43 699 11754852

[Bootsverleih / Boat rentals](#)
Bootsverleih Krumböck +43 6134 20619
(Seestraße und / and Landungsplatz) oder / or +43 664 1411675

[Sehenswürdigkeiten / Worth seeing](#)
Salzwelten / Salt World www.salzwelten.at +43 6132 2002400
Erlebniswelt Dachstein / Krippenstein www.dachstein-salzkammergut.com +43 50 140
(Eis- und Mammuthöhle, Koppenbrüllerhöhle,
5 Finger, Klavierkonzert in der Eishöhle ...)
Adventure world Dachstein / Krippenstein
(Ice Cave, Mammoth Cave, Koppenbrüller Cave,
5 Fingers viewing platform, Ice Cave piano concert ...)
Kirche und Beinhaus / Church and Charnel House www.kath.hallstatt.net
Museum Hallstatt / Hallstatt Museum www.museum-hallstatt.at +43 6134 8280 15

[Küche / Cuisine](#)
Neben den zahlreichen Restaurants in Hallstatt selbst, zwei weitere empfehlenswerte in unmittelbarer Umgebung:
Apart from the numerous restaurants in Hallstatt, two more in the immediate vicinity deserve recommendation:
Gasthaus Koppenrast, Obertraun www.koppenrast.at +43 6131 231
Gasthaus Steegwirt, Steeg am Hallst.-See www.steegwirt.at +43 6135 8302

[Ferienapartment / Holiday apartment](#)
Loft am See / Lakeside “loft” www.trizeps.com/hallstatt
Weitere unter / For more go to www.hallstatt.net

[In der Nähe / Environs](#)
Bad Ischl – (Kaiservilla, Kond. Zauner, Therme) . . www.badischl.at
(Kaiser Villa, Zauner’s café and
pastry shop, spa ...)
Bad Aussee – (Therme ...) / (Spa ...) www.badaussee.at
Altaussee – (Seewiese, Loser ...) www.altaussee.at

[Weiter weg / Further afield](#)
Salzburg – (Festspiele, Museen ...) www.salzburg.info
(The Festival, museums ...)
Wien – (Konzerte, Museen ...) www.wien.info
Vienna – (Concerts, opera, museums ...)

Literaturhinweise • Reference List

- Urstöger H. J., Hallstatt-Chronik, Verlag des Musealvereins Hallstatt 2000
- Grieshofer Franz J., Das Schützenwesen im Salzkammergut, OÖ Landesverlag 1977
- Mais Adolf, Österreichische Volkskunde für Jedermann, Wien 1952, S.9f
- Schädel – Ikone. Mythos. Kultur, Weltkulturerbe Völkinger Hütte 2015
<<https://www.voelklinger-huette.org/de/presse-medien/news/763/>>
- Ingles Tim, Four Centuries of Violin Making, Cozio Publishing, 2006
- OÖ Goldhauben-, Kopftuch- und Hutgruppen
<<http://www.ooe-goldhauben.at>>
- Die Kulturlandschaft Hallstatt-Dachstein/Salzkammergut, UNESCO-Welterbe-Schule
< <http://welterbe-schule.at/hallstatt/kapitel/2-0>>
- Hintergrundinformationen Salzabbau in spektakulärer Bergwelt, UNESCO-Welterbe-Schule
< http://welterbe-schule.at/sites/www.welterbe-schule.at/files/a3.3_salzabbau.pdf>
- Wikipedia

Bildnachweis • Photo Credits

Seite / Page
2 – Museum Hallstatt
7 – KBS2/Yoon's Color/윤스칼라
26, 32 (links / left – Winfried Aubell), 35, 36 oben / top – Museum Hallstatt
36 unten / bottom – Naturhistorisches Museum Wien/Ramsauer
38, 39 – Museum Hallstatt
41 oben links und unten / top left and bottom – Jupiter Film
44 – Museum Hallstatt
45 links / left – Museum Hallstatt | rechts / right – Gössl
48 oben / top – Ella Raidel | mitte / middle – REUTERS/Tyrone Siu
49 oben / top – Jörg Hoffmann | unten / bottom – Rod Laguisma
54 unten / bottom – unbekannt / unknown (Privatarchiv Heinrich Kirchschrager)
64 – Stefan Öhlinger (Architektur: riccione architekten)
65 oben rechts / top right – Stefan Öhlinger | alle anderen / all others – Schule (HTBLA Hallstatt) / Hallstatt Technical School
72 – Torsten Kraft
74 – Gössl
100 – Archiv Friedrich Rumpelhuber
103 oben / top – Friedrich Simony
104, 112 und / and 113 unten / bottom – Rudi Knoll
114 und / and 115 oben / top – Salzwelten AG
115 unten / bottom – Naturhistorisches Museum Wien/Daniel Brandner
116 und / and 117 oben links / top left – Dachstein Tourismus AG/Schöpf
117 oben rechts / top right – Dachstein Tourismus AG/Neichl | unten / bottom – Dachstein Tourismus AG
119 unten links / bottom left – Gottfried Koller | unten rechts / bottom right – Dachstein Tourismus AG
120 – OÖ Tourismus/Foto Stadler
121 oben und unten / top and bottom – OÖ Tourismus | mitte / middle - Jörg Hoffmann
122, 123 oben / top – Tourismus Salzburg
124 – Jörg Hoffmann
U4 links oben / top left – Ursula Knoll

