

Essen auf Berghütten

Text: Franziska Horn

Welche Trends zeichnen sich beim Speisen auf Hütten ab? Andrea Bichler, verantwortlich für das Marketing der 326 DAV-Hütten, muss es wissen: „Ein Trend ist: Das Angebot wird immer vielfältiger! Nachhaltigkeit ist nach wie vor gefragt, und die Initiative ‚So schmecken die Berge‘ mit ihren regionalen Produkten kommt gut an.“ Tagsüber werde eher à la carte gespeist – doch je höher man komme und je schwieriger sich Versorgung und Transport zur Hütte gestalten, umso konzentrierter falle natürlich das Angebot aus. Daher bieten viele alpine Hüttenküchen das Abendessen meist als dreigängiges Menü im Rahmen der Halbpension an, weil es ökonomischer ist und das Planen erleichtert oder überhaupt erst ermöglicht. „Natürlich kann eine Hütte mit Zufahrt wie das Rotwandhaus eine täglich variable Auswahl bieten. Die abgelegene Erlanger Hütte tut sich da schwerer.“ Auch vegetarische Esser kommen zum Zug, doch die Fraktion der Fleischesser bleibt stark: „Schinken, Gulasch und Würstl dürfen auf keiner Speisekarte fehlen“, sagt Bichler. Und wie steht's mit den Preisen? „Die gestalten sich logischerweise marktabhängig. Für Halbpension zahlt man zwischen 25 und 35 Euro, das ist gemessen an der nötigen Logistik nicht viel. Ein Pächter muss bis 10.000 € pro Saison allein für den Essenstransport ausgeben.“ Dass die Gastronomie fast die einzige Einnahmequelle der AV-Hüttenwirte ist, sei vielen gar nicht bewusst – die Übernachtungskosten werden nämlich zum großen Teil an die Eigentümer, die Alpenvereine, abgeführt.



Foto: DAV/Thilo Brunner

„Das Angebot wird immer vielfältiger“

Institution Bergsteigeressen

Wussten Sie, dass es das „Bergsteigeressen“ schon seit 1923 gibt? Damals wurde in den Tölzer Richtlinien die Rückkehr zu einem möglichst einfachen Lebensstil beschlossen. Darin heißt es detailliert: „Insbesondere muß auf jeder bewirtschafteten Hütte ein einfaches, aber nahrhaftes Gericht zu billigstem Preis vorrätig sein (...) sowie ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk zu billigstem Preis vorrätig und heißes Wasser für Tee abzugeben sein.“

Gemäß den „Ausführungsbestimmungen“ zum Bergsteigeressen von 1934 hatten die Hüttenwirte Folgendes anzubieten: „Den ganzen Tag über: Kaffee, Teewasser, Erbswurst- oder gleichwertige Suppe, ab 12 h mittags: Erstens ein Tellergericht, Fertiggewicht der Portion 500 Gramm, zum Beispiel Nudeln mit Käse, Linsen, Erbsen, Tiroler Gröstl, Speckknödel mit Kraut usw. zu 40–60 Pfg., bzw. 60–100 Gr.; Zweitens ein Eintopfgericht mit Fleisch oder eine Fleischspeise mit Beilage im Gesamtgewicht von 600 Gramm (Tagesplatte) zu 70–90 Pfg. bzw. 110–140 Groschen.“

Und heute? Laut Hüttenverordnung muss von 12 bis 20 Uhr auf Hütten der Kategorie I und II mindestens ein warmes, extra ausgewiesenes „Bergsteigeressen“ angeboten werden. Dafür zahlen Mitglieder einen um mindestens 10 % ermäßigten Preis, der jedoch nicht höher sein darf als 8 €. Zudem muss ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, das mindestens 40 % billiger ist als Bier in gleicher Menge. Diese Verordnung gilt alpenweit auf den ca. 550 Schutzhütten von DAV, OeAV, AVS.

So schmecken die Hütten!

Auf 100 Berghütten im Ostalpenraum – darunter die Albert-Link-Hütte, die Schönfeldhütte, die Riesenhütte und die Vorderkaiserfeldenhütte der Sektionen München & Oberland – heißt es „So schmecken die Berge“.

Diese Alpenvereins-Initiative garantiert dem Gast saisonal wechselnde Speisen und Getränke aus heimischer Erzeugung. Das schmeckt nicht nur, sondern überzeugt auch durch das Konzept, das neben dem kulinarischen Genuss auch die Förderung regionaler Betriebe, schonenden Umgang mit Ressourcen sowie die Erhaltung der bäuerlichen Kulturlandschaft im Auge behält.

Mehr Infos: www.alpenverein.de → Hütten → Hüttenkampagnen



Hüttenspezialitäten in München



Die Qualität der Brot- und Räucherspezialitäten der Albert-Link-Hütte am Spitzingsee hat sich längst herumgesprochen. Jeden Donnerstag gibt es das frische Steinofenbrot sowie Schinken, Salami und Käse aus dem Buchenrauch in den Alpenvereins-Servicestellen am Hauptbahnhof, am Marienplatz im Sport Schuster und im DAV Kletter- und Boulderzentrum Gilching (dort auch dienstags) zu kaufen.

Hüttenspezialitäten Trentino

Die Verbindung von Hütteneinkehr, Kochkunst und hochwertigen Zutaten ist auch Grundgedanke der Kampagne „I rifugi del gusto“ im Trentino. Bis in den Oktober hinein genießt man auf über 50 teilnehmenden Hütten Traummenüs wie dieses: Pilzknödel mit brauner Almbutter, in Trentiner Rotwein geschmorte Schweinebacke mit Polenta, Möhrentorte, dazu einen guten Roten und ein Glas Grappa für insgesamt 20 €. Mehr Infos: www.google.de, Suchbegriff „Schutzhütten für Feinschmecker“



Foto: Ronny Kauléhn

Die Hüttenwirtin und ihr Kochbuch



Susi Schneider führte zehn Jahre lang das Spitzsteinhaus in den Chiemgauer Alpen. In „Mein Hüttenkochbuch“, erschienen 2013 bei Rosenheimer, sammelte sie Rezepte, frei nach dem

Motto: „Hauptsache einfach und schnell!“ Das gilt für Deftiges und Vegetarisches, für Klassiker wie Bergbauernbrat und Tiroler Gröstl, für Gerstl- oder Graukäsuppe. Zudem verrät sie, wie man Unkrautschnaps herstellt oder Kaiserschmarrn karamellisiert.

Drei Fragen an Susi Schneider:
Welches ist der Spitzenreiter unter den Hüttenessen?

– Manche Gäste sind drei Mal die Woche wegen meinem indisch inspirierten Linseneintopf zum Spitz-

steinhaus raufgekommen. Süße oder salzige Strudel gehen auch sehr gut, daneben natürlich Speck- oder Kaspressknödel, entweder mit Suppe oder mit Sauerkraut.

Welches ist Ihr persönliches Lieblingsgericht?

– Spaghetti! Mit einer simplen, guten Tomatensoße, die ich mit Rotwein, Knoblauch und Olivenöl fast zwei Stunden einkoche.

Welche Berghütten besuchen Sie am liebsten?

– Die Wildbichlalm bei Aschau! Da gibt's frische Kuhmilch, und die Gäste dürfen selber melken. Und die Sesvennahütte im Vinschgau, die hat nette Wirtsleute und eine ausgezeichnete Küche!



Brotzeit ist jederzeit!

„Slow Food“ auf Oberbayrisch: Vom Schliersee aus präsentieren Cordula Flegel, Andrea Rexhausen und Angela Braun in ihrem Online-Portal regionale Produkte aus dem Miesbacher und Tölzer Land. Dazu gibt es gut gemachte Reportagen, Rezepte, Infos zu Almwirtschaft, Kräutern, Käse und mehr. Gelungener Auftritt, bitte so weitermachen!

Info unter www.Brotzeit-Online.de



Foto: Cordula Flegel

Eine Talfahrt mit Nachspeise, bitte!

Text & Foto: Philipp Radtke



toren, die sodann mit aller Gewalt nach dem dickflüssigen Sauertrunk verlangen. (Ob dieser hinter dem Ausgabefenster nicht doch aus einer EU-genormten Großhandelspackung seinen Weg ins Glas findet, ist nicht immer klar, da auf vielen Almen heute nur noch Jungvieh weidet, welches keine Milch gibt.)

Doch auch im großen Stil werden die kulinarischen Gelüste der Touristen in Form von ausgearbeiteten Wanderrouen oder buchbaren Komplettpaketen zu Geld gemacht. So geht es entlang der feinsten Spezialitäten durch Südtirol, quer durch Mallorca oder auch den „kulinarischen Jakobsweg“ entlang. Die Zeiten, in denen man ausgehungert und einige Kilo leichter von Touren zurückgekommen ist, sind damit wohl endgültig vorbei. Und doch, ein wenig erarbeiten muss man sich den Genuss in der Regel schon: Im Bregenzerwald beispielsweise wird ein Drei-Gänge-Menü in Etappen serviert, den jeweils nächsten Gang muss man sich durch eine Wanderung zu einer anderen Hütte verdienen. Hier sind nicht mehr der Weg oder ein Gipfel das Ziel, sondern Schweinerückensteak und Dessertvariationen. Ob zwischendurch auch irgendwo ein Glas Buttermilch serviert wird, ist nicht bekannt.

Doch es gibt im Gebirge auch Gourmetangebote ganz ohne körperliche Anstrengung: Gondelmenüs, bei denen die Speisen in der fahrenden Gondel kredenzt werden. Und da eine Fahrt für ein mehrgängiges Menü nicht ausreicht, bleibt man gleich eine Weile sitzen und freut sich in der Tal- oder Bergstation auf den jeweils nächsten Gang. Besonderes Timing verlangt hierbei die Getränkeplanung (eine Flasche Wein pro Runde) sowie der Toilettengang (klappt nur mit einem Sprint durch die Station oder einem Auskoppeln der Gondel, soweit konstruktionsbedingt möglich).

Auch so manche Alpenvereinshütte hat ihren Fokus auf das speisende Volk verlegt, und so gehört die einst unvermeidbare Erbsensuppe immer mehr der Vergangenheit an. Ein echter Fortschritt. Wo aber Massen von Ausflüglern mit dem Hüttentaxi anreisen und die Terrasse belagern, um Fondue mit Pommes und Apfelstrudel vor entzückendem Bergpanorama in sich hineinzuschaukeln, wünscht man sich beinahe wieder ein karges Bergsteigeressen als einzigen Punkt auf der Speisekarte zurück.

Ein Schicksalsgenosse der Buttermilch ist übrigens der Tomatensaft. Kaum hat ein Flugzeug irgendwo auf dieser Welt den Boden verlassen, gelüftet es die Passagiere nach der dickflüssigen Pampe. Auf festem Boden unvorstellbar. Und, Almen dieser Alpen seid gewarnt: 1993 hatte die Lufthansa den Tomatensaft einmal von der Karte gestrichen. Die Folge waren wütende Beschwerden der Gäste, 48 Stunden später wurde dieser Fauxpas rückgängig gemacht. Also, um tumultartige Szenen mit Rudelbildung auf den Wanderbergen rund um den Tegernsee zu vermeiden, sollte die Tafel mit dem Buttermilchangebot auf jeden Fall vor der Hütte stehen bleiben. ◀

Unsere Genuss-Angebote

Mit dem Alpenverein unterwegs sein und genießen

Bei zahlreichen Touren und Kursen der Sektionen München & Oberland steht nicht nur das Aktivsein am Berg, sondern auch der leibliche Genuss im Zentrum, so zum Beispiel bei Käse- und Wildkräuterwanderungen, beim Workshop „Kochen auf dem Holzfeuer“ und der Gebirgsdurchquerung „Selbstversorgt durch die Bayerischen Voralpen“. Im Winter gibt es Skikurse mit gemeinsamem Kochen und Schlemmen sowie Skitouren mit Weinseminar. Veranstaltungen der Rubrik „Genuss Plus“ führen Sie das ganze Jahr hindurch in Alpenregionen mit hochwertigen Unterkünften und kulinarischen Spezialitäten, etwa in die Dolomiten oder den Vinschgau. Mehr Infos unter

www.alpinprogramm.de (aktuell: „alpinprogramm 2013“; am 10. Oktober erscheint das neue „alpinprogramm 2014“).



Text: Sonja Schütz

Ein Samstagnachmittag im November. An den Bäumen sind keine Blätter mehr, es ist trübes Wetter, und die Kälte kriecht die Haxen hoch. Da hilft nur eins: essen, bis der Ranzen spannt, um genug Fettschichten für den langen Winter zu züchten. Und genau das lernt man beim legendären Kochduell der „Vorsicht Friends“, einer Sektionsgruppe für Bergbegeisterte in den 30ern! In riesigen Rucksäcken werden die Geheimzutaten auf

die Selbstversorgerhütte gehievt. Warum geheim? Weil das Kochduell so funktioniert: Die mehr (oder auch manchmal weniger) begabten Hobby-Köche nehmen pro Person zwei bis vier Zutaten mit. Welche genau, wird ermittelt, indem man den jeweils letzten Buchstaben des Vor- und Nachnamens nimmt und drei Buchstaben zurückzählt. Ein Beispiel: Bei Susi Saufziege stehen am Ende ihres Vor- und Nachnamens die Buchstaben „I“ und „E“. Jeweils drei Buchstaben zurück muss sie Zutaten besorgen, die mit den Buchstaben „F“ und „B“ beginnen. Das können z. B. so alltägliche Kochingredienzen wie Fasanbrust, falscher Kaviar, Backobst oder Biskuit sein. Auf der Hütte werden je nach Gruppengröße zwei bis drei Kochgruppen ausgelost. Pro Gruppe werden dann die Geheimnisse gelüftet und alle Zutaten auf den Tisch gelegt. Aal, Melone, Knödelteig, Würschtl, Limetten, Rote Bete, Joghurt – ja großartig! Und was macht man jetzt damit? Los geht's, Kreativität ist gefragt! Nachdem die ersten Kämpfe um Töpfe, Messer und Schneidbretter ausgefochten sind, hört man es schon blubbern und zischen.

Erste Entspannung tritt ein, wenn alle eine Runde Weißwein plus diverse Vorspeisen intus haben und der Blutzuckerspiegel wieder passt. Nach und nach sind auch der Rote-Bete-Salat mit körnigem Frischkäse und Nüssen, die Kürbiscremesuppe und der Feldsalat mit Entrecôte-Happen fertig. Ruhe. Alles mampft zügig, denn im Ofen brät ja noch der Sauerkraut-Auflauf mit Schweinenackensteak, Zwiebeln und Orangenschalen. Und der Lachs auf Gemüsebett sowie die Knödel mit Würschtl-Melonen-Füllung sind auch bald fertig!

Die ersten „Boah, ich kann nimmer“ sind zu hören, aber es hilft nix, nach fünf Gängen wartet halt noch der Nachtisch. Diesmal was Leichtes: Ananas-Tiramisù mit ordentlich Sahne und Schokolade, aber leider ohne Espresso. Dabei wäre der grad jetzt so wichtig! Nachdem alle ausreichend mit Magenbitter versorgt sind und

Kochduell auf der Selbstversorgerhütte



Foto: Gernot Weys

sämtliche Gürtel zwei bis fünf Löcher weitergestellt wurden, geht's zur Abstimmung. Gewählt wird die beste Vorspeise, der beste Hauptgang und der leckerste Nachtisch. Kategorien sind Geschmack und Aussehen bzw. Präsentation. Auf die Gewinner (meist der kreative Kopf hinter dem Gericht) warten Wahnsinnspreise wie Gemüseputzhandschuhe oder die Herzschaubild fürs Spiegelei. Nachdem die glücklichen Gewinner gewählt wurden und sich tierisch über ihre Preise freuen, kann nach all dem Stress endlich zum gemütlichen Teil des Abends übergegangen werden. ◀

Hütten für Hobbyköche

Unsere Selbstversorgerhütten – von rustikal bis komfortabel



Foto: Julian Bäckers

Tagsüber am Berg unterwegs sein, abends gemeinsam kochen und gemütlich speisen – mehr als 20 Selbstversorgerhütten zwischen Wettersteingebirge und Chiemgauer Alpen stehen den Mitgliedern der Alpenvereinssektionen

München & Oberland exklusiv zur Verfügung. Vom rustikalen Holzofen, auf dem man wie zu Omas Zeiten kocht, bis hin zur modern ausgestatteten Küche ist für jeden Geschmack das Passende dabei. Besonders gut eignen sich für gemeinsame Kochaktionen die Kloaschaulm (Bild), die Reitbichlhütte, die Wildfeldalm, die Dr.-Erich-Berger-Hütte und die Winklmooshütte.

Infos und Buchung unter www.DAVplus.de/selbstversorgerhuetten

