

Das „Schneeloch“ am Spitzingsee

Genuss-Skifahren am Roßkopf, 1580 m

Zum Roßkopf kommen Skibergesteiger meist nur, wenn die Lifte nicht laufen. Also vor Saisonbeginn, manchmal schon im Oktober, und bei schön viel Schnee noch nach Ostern.



Ausgangspunkt: Talstation der Suttенbahn, 989 m

Stützpunkt: Berggasthof Bäckeralm, 1110 m. Ganzj. bew., Tel. 08022/677 60

Karte: AV-Karte 7/1 „Tegernsee – Schliersee“ 1:25 000

Aufstieg: Man folgt von der Talstation der Suttенbahn der von Schneekanonen eingesäumten, mäßig steilen Piste gegen Osten hinauf und kommt beim Neubau des Stümpflinghauses und den Lift-Bergstationen an. Von dort auf dem Wanderweg gegen Süden zur Stümpfling-

alm (bei hoher Schneelage kann man auf die – stellenweise etwas steile – Piste ausweichen). Bei der Stümpflingalm wird ein breiter, gegen Osten ansteigender Rücken erreicht, über den man in wenigen Minuten zum neuen Gipfelkreuz hinübergeht.

Abfahrt: Im Wesentlichen entlang der Aufstiegsroute. Vom Roßkopf kann man bei sehr guten Bedingungen in den rassigen Nordosthang direkt vom Kreuz rund 200 Höhenmeter pfundig hinunterwedeln, um dann mit Fellen wieder zur Seilbahn-Bergstation anzusteigen.

Varianten: Eine beliebte Aufstiegsroute beginnt auf der Ostseite des Bergs beim Parkplatz der Lyra-Bahn. Von dort neben dem Schlepplift zur kleinen Brücke abfahren und am Rand der Loipe eben zu den Valeppalmen. Bei den Almgebäuden rechts halten und in einer Lichtung (Variantenabfahrt) rechts des Bachlaufs steil hinauf. Beim Querweg am Waldrand rechts halten, bis schon bald die Grünseealm erreicht wird. Von der Alm nach Nordwesten zu einem breiten Rücken hinauf, der sich etwas zusammenschnürt, steiler wird und am Gipfel endet.

ab München	1 Std.
Bus & Bahn	BOB nach Tegernsee, Bus bis Suttенbahn
Talort	Rottach-Egern, 731 m
Schwierigkeit*	Skitour leicht
Kondition	gering bis mittel
Anforderung	viel Schnee erforderlich
Ausrüstung	Skitourenausrüstung mit LVS, Sonde, Schaufel
Dauer	➤ 1,5 Std. ➤ 30 Min.
Höhendifferenz	➤ 500 Hm
Beste Zeit	vor oder nach der Skisaison



Text & Foto: Siegfried Garwedeiner