



„Panoramakonzert“ auf der Vorderkaiserfeldenhütte

BERGHÜTTE, quo vadis?

Komfortable Zimmer statt Massenlager, Vier-Gänge-Menü mit regionalen Spezialitäten statt gewöhnlicher Verpflegung, warme Duschen statt Eiswasser-Waschbecken: Die Annehmlichkeiten des Tals halten auf immer mehr Berghütten Einzug.

Text: Franziska Baumann Fotos: Archiv der Sektionen München und Oberland

Der Rucksack drückt auf die Schultern. Schweißtropfen perlen auf der Stirn. Noch ein halbes Dutzend Serpentina, dann ist die Hütte erreicht. Durchschnaufen, die Aussicht genießen. Dann auf dem zugewiesenen Schlafplatz die kratzige Wolldecke mit der Aufschrift „Fußende“ ausbreiten – 60 cm Privatsphäre im 30-Personen-Matratzenlager. Ein paar Spritzer eiskaltes Bergwasser ins Gesicht, das muss für heute reichen. Den knurrenden Magen besänftigt ein Bergsteigeressen: Tiroler Gröstl mit Ei. Mit den Tischnachbarn werden Anekdoten ausgepackt (siehe auch S. 22). Pünktlich zur Hüttenruhe hilft dann Oropax beim Schnarchkonzert ... Gute alte Hüttenzeit.

Und heute? Der Koffer ist gepackt, der Gepäcktransport organisiert. Vielleicht doch noch ein zweites Fleece und den neuen Allgäukrimi ins Gepäck – ein Kilo mehr spielt ja keine Rolle. Mit leichtem Tagesrucksack

ist der Aufstieg zur Hütte bald geschafft. Erst einmal einchecken ins frisch bezogene Doppelzimmer und Duschmarken besorgen. Gibt es hier eigentlich Handyempfang? Und WLAN? Ein bisschen Wellness wäre jetzt toll – wir hätten vielleicht doch die Hütte mit der Sauna buchen sollen. Eine ausgiebige heiße Dusche ist auch nicht schlecht. Das Drei-Gänge-Menü der Halbpension haben wir uns verdient. Noch einen Latte Macchiato, bitte!

Die Hüttengäste haben sich verändert und mit ihnen die einstigen Schutzhäuser. „Der Kunde schafft an“, formuliert es Friedl Schranz. In den 21 Jahren, in denen er die Coburger Hütte im Mieminger Gebirge bewirtschaftet, hat sich der Hüttenbetrieb gewandelt – vom Schutzhäuser zum Gastronomiebetrieb. Der Kunde ist anspruchsvoller geworden. Er wünscht sich am Berg ähnliche Annehmlichkeiten wie im Tal. Hüttenflair, ja bitte – aber mit möglichst viel Komfort. Nach einem geselligen Hüttenabend will man nicht die Geräusch- und Geruchserlebnisse eines Schlafsaals genießen, sondern sich in die Privatsphäre eines kleinen Zimmerlagers zurückziehen. Eine

Dusche, vor nicht all zu langer Zeit noch Luxus auf einer Berghütte, gehört inzwischen zum Standard. Hüttenwirte und Alpenvereine mussten sich auf die veränderten Ansprüche einstellen, um die Übernachtungszahlen stabil zu halten. Viele Hütten sind inzwischen umgebaut und zeitgemäß ausgestattet. Nicht überall ist alles möglich, weil die alpine Umgebung Grenzen setzt. Dann herrscht Erklärungsbedarf, um den Hüttenbesuchern wieder ins Bewusstsein zu bringen, dass sie sich im Hochgebirge befinden.

Fast verzweifelt klingt der Hüttenwirt der Nördlinger Hütte im Karwendel auf seiner Homepage, der seinem „superverwöhnten Hüttengast“ klarmachen will, dass auf seinem auf 2239 Metern gelegenen

Schutzhaus Wasser und Strom knapp sind, er weder Pommes Frites noch Speiseeis und Eiswürfel servieren kann – schließlich kommt der Lieferant nicht bis in den Hüttenkeller. Wen wundert es, wenn an-

derswo auf über 2300 Metern Seehöhe „Drei-Sterne-Hotelkomfort mit Hüttenzauber“ angeboten wird. Die Rudolfshütte in den Hohen Tauern, ein ehemaliges Ausbildungszentrum des OeAV, das inzwischen an einen Hotelbetreiber verkauft wurde, verfügt über Kaminbar, Panoramahallenbad, Sauna, Fitnessraum, Indoorkletterwand, Internet-Terminal und Bergfilmkino.

Nicht nur die Anspruchshaltung der Hüttengäste machte Investitionen notwendig, auch die immer strengeren Auflagen der Behörden im Bereich Hygiene, Brandschutz und Umweltschutz erforderten Umbaumaßnahmen und manchmal sogar den Neubau eines traditionsreichen Berghauses. Viele Hütten sind inzwischen High-techbetriebe, ausgerüstet mit modernsten Technologien für Energiegewinnung, Wasseraufbereitung und Abwasserentsorgung. Ein Hüttenwirt muss heute oftmals auch Techniker und Betriebswirtschaftler sein, er hat dafür zu sorgen, dass sein Unternehmen „Hütte“ gut läuft. Die klassische Funktion einer Schutzhütte – ein Dach über dem Kopf und ein warmes Essen für müde Bergsteiger – ist ►

Kratzige Decken, kaltes Wasser: Was jahrzehntelang Standard war, gilt heute zunehmend als überholt



Traditionelles Matratzenlager mit vielen Schlafplätzen auf engstem Raum



„Verhextes Ambiente“ auf der Riesenhütte – die Hüttenwirte lassen sich für ihre Gäste einiges einfallen



Auf der Albert-Link-Hütte am Spitzingsee gibt's frisch gebackenes Brot



Das Taschachhaus lockt Gäste mit einer hütteneigenen Kletterhalle



Ein königliches Menü auf der Vorderkaiserfeldenhütte



Gitarrenabend auf der Oberlandhütte



Modernes Zimmerlager im generalsanierten Taschachhaus

wird beispielsweise Brot gebacken, Speck geräuchert und Marmelade selbst gemacht, auf dem Rotwandhaus stammt das Fleisch vom Bergbauernhof des Hüttenwirts, und auf der Vorderkaiserfeldenhütte läuft einem bei Almochensteak und Spinatnocken das Wasser im Munde zusammen.

In hochalpinen Regionen gibt es die klassischen Schutzhütten noch. Das heiß begehrte Gipfelziel im Visier, nimmt dort der Gast ein unbequemes Massenlager, auf das Notwendigste beschränkte Sanitäranlagen und eine begrenzte Speisekarte in Kauf. Um 5 Uhr klingelt der Wecker; ein Drei- oder Viertausender, das eigentliche Ziel der Tour, ruft. Doch immer mehr Hütten fungieren nicht mehr nur als kostengünstige Übernachtungsmöglichkeit auf dem Weg nach oben, sondern als eigenständiges Wanderziel, das der Besucher nach seinen Bedürfnissen auswählt. Auf welcher Hütte wird gut gekocht? Wo sind Kinder gut aufgehoben? Wo kann ich meinen Geburtstag feiern? Um neue Zielgruppen anzusprechen, lassen sich Hüttenwirte einiges einfallen. Auf Hütten im Paznauntal kreieren Sterneköche die Speisekarte, die Oberlandhütte bietet Kurse für stressgeplagte Zeitgenossen an, die Johannishütte am Großvenediger wirbt mit Boulderfelsen, und auf dem Taschachhaus können Expeditionen mit Hilfe eines Höhenzelts vorbereitet werden. Da werden Hochzeits- und Firmenfeiern organisiert, Seminare abgehalten, Besucher mit besonderen Events auf die Hütte gelockt – vom Konzert über Sonnwendfeiern bis zum Mondscheinrodeln. Die Bandbreite an zusätzlichen Leistungen ist enorm.

Hohe Ansprüche der Gäste und behördliche Auflagen erzeugen einen enormen Modernisierungsdruck

Immer mehr werden Bergstützpunkte auch für mehrtägige Aufenthalte genutzt, was höhere Anforderungen an den Hüttenbetrieb stellt. Im Urlaub gibt man sich schließlich nicht mit spartanischer Ausstattung zufrieden. Einige Berghäuser haben Pauschalangebote entworfen, um auch an Wochentagen die Auslastung zu verbessern. Das Solsteinhaus im Karwendel beispielsweise hat sich auf Familien und Jugendliche spezialisiert. Tiroler Schulklassen verbringen ihre Projektstage auf der Hütte, Familien können eine Woche „Bergferien“ inklusive Rahmenprogramm mit Kletterkurs, Almführung, Schnitzeljagd und Grillabend buchen. Vorausgegangen ist ein auf-

wendiger Umbau im Jahr 2007. Seitdem kann die Hütte mit Familienlagern, einem modernen Sanitärbereich, Kletterwand und Flying Fox punkten.

Wird es in Zukunft nur noch Hütten für „Warmduscher“ geben? Hat die Hütte im „alten Stil“ tatsächlich ausgedient? Noch gibt es

Heutzutage gibt es Hütten für jeden Geschmack, viele sind auf bestimmte Gruppen spezialisiert

sie – nicht nur am Fuß großer Westalpengipfel, nein, auch in den heimischen Bergen. Die Brunnenkopfhütte in den Ammergauer Alpen zum Beispiel, klein, urig und gemütlich. Am Freiluft-Waschbecken ist Katzenwäsche angesagt. Übernachtungsgäste werden im einzigen Lager untergebracht. Am Abend kocht Pächterfamilie Misniks ein Gericht, das sie in der winzigen Gaststube

serviert. Wer auf der Brunnenkopfhütte übernachtet, sucht das Kontrastprogramm zum Tal – ursprüngliche Hüttenatmosphäre. Und verzichtet dafür auf die gewohnten Annehmlichkeiten. Auch das kann ein Erlebnis sein. Doch auch Hüttenwirt Norbert Misniks kennt die Verwunderung, wenn der Gast hört, dass die Hütte nicht ans Stromnetz angeschlossen ist. Der Trend auf den Berghütten geht zur Vielfalt, so scheint es – von der Hightechhütte bis zur uralten Alm, vom Komfortstützpunkt bis zum einfachen Schutzhaus im Hochgebirge, vom traditionellen Bergsteigeressen bis zum Gourmetmenü. Wohin die weitere Entwicklung wohl geht? Man darf gespannt sein.



Franziska Baumann (41), langjährige »alpinwelt«-Autorin, lebt in München und Oberammergau und schreibt als freie Journalistin für Bergmagazine und Bergverlage.

Tourentipps: ab Seite 32

keine Erfolgsgarantie mehr. Dies gilt vor allem für talnahe Hütten, die keinen großen Gipfel oder bekannten Fernwanderweg als Zugpferd in der Nähe haben.

Kreativität und Einfallsreichtum sind gefragt. „Man muss sich seine Gäste erarbeiten“, wissen Monika Becht und Alexander Egger. Die Pächter der Riesenhütte haben für Kinder eine „Aufstiegs-Rallye“, eine Schnitzeljagd, ausgestattet, im Winter bieten sie einen Schlittenverleih an, und einmal im Monat verwöhnen sie ihre Gäste mit einem Vollmondmenü. „Das soll vor allem zeigen: Wir können mehr als Kasspatzn und Knödel“, sagt der gelernte Koch Alexander. Liebe geht durch den Magen – das trifft auch bei den Berghäusern zu. Ein Hüttenteam, das gut kocht, hat schon halb gewonnen. Längst geht auf vielen Hütten das Angebot weit über Hauswurst und Spaghetti Bolognese hinaus. Da werden mehrgängige Menüs gezaubert, Spezialitäten aus der Region aufgetischt und der Gast mit manchem Schmankerl verwöhnt. Einen großen Stellenwert hat die Verwendung regionaler Produkte, nicht zuletzt durch die Kampagne des Alpenvereins „So schmecken die Berge“. Auf der Albert-Link-Hütte



Speed mountaineering

NEU IM BASECAMP! SUPERLEICHTE BERGLAUF-AUSRÜSTUNG VON DYNAFIT. SCHUHE - BEKLEIDUNG - ZUBEHÖR. SCHWER IST NUR DIE ENTSCHEIDUNG.



DER GIPFEL AN GUTER AUSRÜSTUNG + DYNAFIT COMPETENCE CENTER IMPLERSTR. ECKE GAISSACHER | 81371 MÜNCHEN-SENDLING | TELEFON 089 76 47 59 | PARKPLÄTZE VOR DEM HAUS | WWW.BASECAMP.DE

