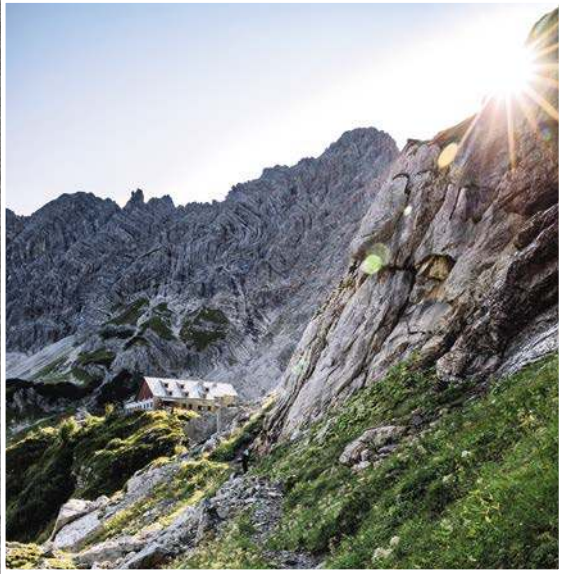


STEFAN WINTER
GEORG HOHENESTER

Das Original Hütten-Kochbuch

Bergrezepte und alpine Lebensart





Inhaltsverzeichnis

Über dieses Buch	4
»So schmecken die Berge!«	6

Allgäuer Alpen

Kemptner Hütte	8
Süße Ofenschlupfer	14
Rinderbraten nach Hüttenart	15
Prinz-Luitpold-Haus	16
Gerstensuppe	22
Deftiger Rehbraten	23

Bayerische Voralpen

Blecksteinhaus	24
Wildburger	29
Blaubeerkuchen	31
Tutzinger Hütte	32
Nuss-Eierlikör-Kuchen	38
Kapressknödel	39
Albert-Link-Hütte	40
Gamsragout	45
Bergsteigerknödel	47
Rotwandhaus	48
Panierte Lammschnitzel	54
Hütten-Fitnesspflanzerl	55

Karwendel

Brunnsteinhütte	56
Käsestreuselkuchen	61
Bärlauchknödel	63
Tölzer Hütte	64
Mohnkuchen	69
Hausgemachte Schlipfkrapfen	71
Pfeishütte	72
Topfenkiachl	78
Graukäse-Palatschinken	79

Chiemgauer Alpen

Priener Hütte	80
Hütt'n-Almrösti	86
Buchteln mit Marillenmarmelade	87
Traunsteiner Hütte	88
Kaiserschmarrn	93
Kasspatzn	95

Berchtesgadener Alpen

Blaueishütte	96
Vegetarisches Grünkernchili	102
Überbackenes Almkäsebrot	103

Lechquellen-Gebirge

Freiburger Hütte	104
Dinkelnudeln mit Pesto	109
Vorarlberger Riebel mit Apfelmus	111

Tuxer Alpen

Lizumer Hütte	112
Tiroler Graukäsesuppe	117
Spinatknödel	118
Käseknödel oder -nocken	119

Öztaler Alpen

Oberetteshütte	120
Oberettes-Nudeln	125
Tafelspitz mit Salsa verde	127

Über die Autoren/Impressum	128
----------------------------------	-----



Über dieses Buch

575 Hütten betreiben die Sektionen des Deutschen, des Österreichischen und des Südtiroler Alpenvereins in den Ostalpen. Egal ob rustikaler Bergsteigerstützpunkt, topmodern saniertes Berghaus oder beliebtes Wander- und Ausflugsziel: Jede Hütte bietet die Gelegenheit für einen eindrucksvollen Aufenthalt abseits der gewohnten Erfahrungen.

Tourismusrelevante »Bergheimat«

Die Alpenvereins­hütten sind gleichzeitig unverzichtbare Bausteine der alpinen Infrastruktur, ohne die ein erfolgreicher Bergtourismus nicht funktionieren würde, und ein Stück alpine Heimat für die Alpenvereine. Von Bergsteigern für Bergsteiger gebaut in Zeiten von Hanfseil und Leinenrucksack, werden sie bis heute ehrenamtlich erhalten. Mehr als 20 Millionen Euro investieren die Alpenvereine jährlich in ihre Häuser – der größte

Teil davon fließt in die umweltgerechte Hüttenversorgung und Entsorgung –, und sie stecken pro Jahr mehrere Hunderttausend ehrenamtliche Arbeitsstunden in den Erhalt der Hütten.

Viele Häuser können auf deutlich mehr als hundert Jahre ereignisreicher Geschichte mit vielen spannenden Anekdoten zurückblicken. Damals, ab den 1860er-Jahren, rückten die Alpen immer stärker ins öffentliche Interesse. Besonders das aufstrebende Bürgertum organisierte sich in den noch jungen Alpenvereinen und entdeckte im Gebirge eine ideale Spielwiese für die Selbstbe(s)tätigung. Bergsteigen als Ausgleich zum städtischen Leben, die Erforschung der hochalpinen Regionen und die Verbesserung der Lebensgrundlagen der einheimischen Bevölkerung waren Ziele, für die die Alpenvereine eintraten. Mit viel Enthusiasmus gingen die Sektionen daran, Wege anzulegen und Berghütten zu bauen.

Heute haben sich die Berghütten längst zum eigenständigen Ziel entwickelt. Begeisterte Hüttenwanderer brechen im Sommer wie im Winter auf, Jung und Alt nutzen die gut gepflegten Zustiege, um einen entspannten Tag oder ein gemütliches Wochenende mit einer urigen Übernachtung dort verbringen zu können – auf der Berghütte, die für viele eine Chance zur Entschleunigung bietet, was in einer immer hektischer werdenden Alltagswelt zunehmend geschätzt wird.

Hüttengastronomie und mehr

Am Berg prägen die Wirtsleute das Ambiente der Hütte. Meist saisonweise, bei Ganzjahreshütten auch rund ums Jahr, leben sie hoch oben mit einem breiten, praxisorientierten Betätigungsfeld. Insbesondere was die Logistik und die Versorgung angeht, stehen die Hüttenwirte oft vor besonderen Herausforderungen. Da der Übernachtungsbeitrag direkt der hüttenbesitzenden Sektion zugutekommt und in die Hütte reinvestiert wird, lebt der/die Hüttenwirt/in von der Gastronomie.

Auf allen Alpenvereinsstütten sollte von 12.00 Uhr bis 20.00 Uhr mindestens eine warme Mahlzeit angeboten werden, darunter ein günstiges »Bergsteigeressen«; ein alkoholfreies Getränk sollte mindestens 40 Prozent billiger sein als Bier in gleicher Menge; das Frühstück und Teewasser sollten abgestimmt auf die lokale bergsteigerische Notwendigkeit zu erhalten sein: Diese Regelungen ergeben heute noch Sinn auf hochalpinen Hütten. Ansonsten sind die Hüttenwirtsleute relativ frei in der Gestaltung ihres gastronomischen Angebots. Je nach Küchenräumlichkeiten, -technik und Versorgungslage – viele Berghütten haben eine Materialseilbahn, andere können nur über teure Hubschrauberflüge beliefert werden – gibt es unterschiedliche Angebote, von der kleinen Auswahl einfacher Gerichte bis hin zu einer breiten Palette kulinarischer Spezialitäten.

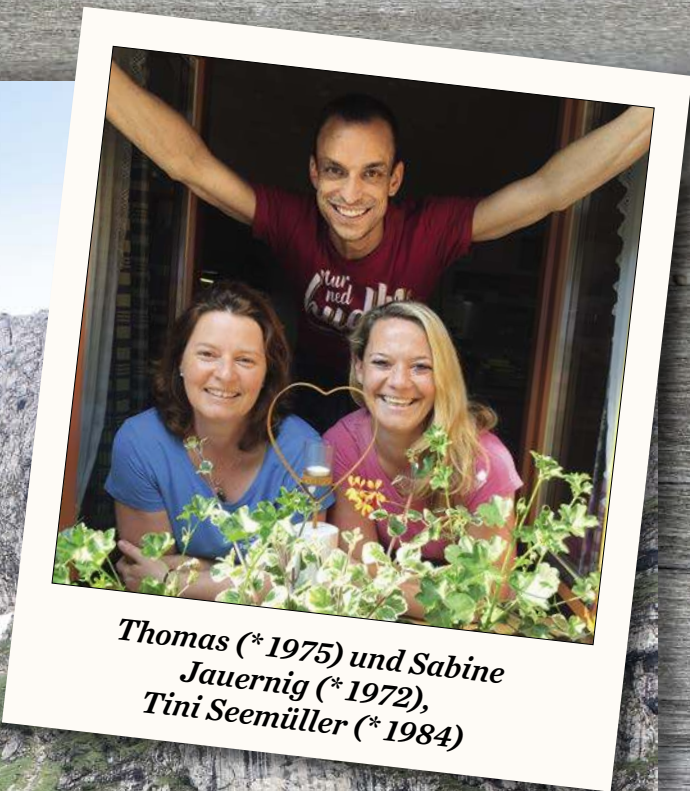
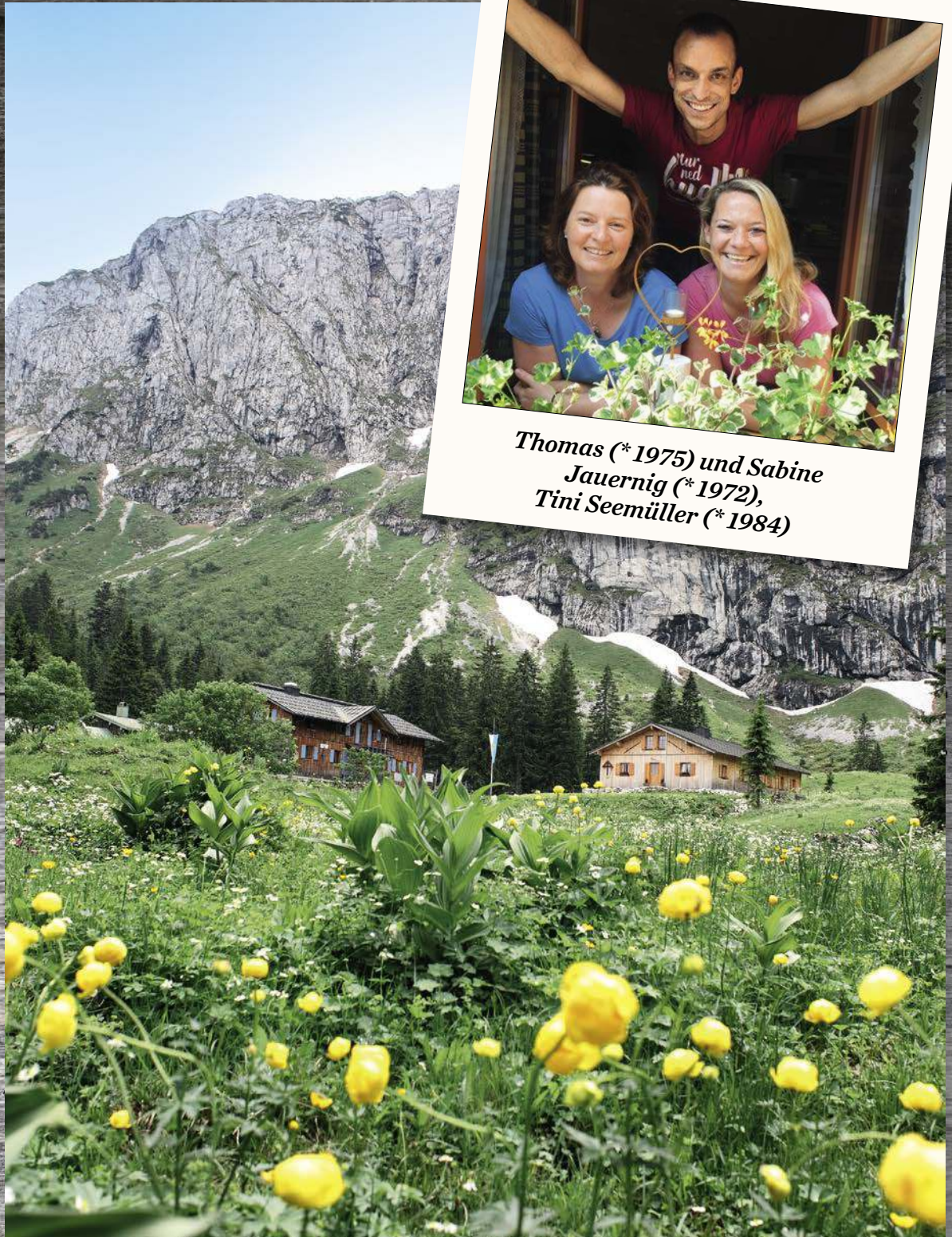
Viele Hüttenwirte und -wirtinnen legen heutzutage großen Wert auf eine hochwertige Küche, verschaffen sich und ihrer Hütte damit einen guten Ruf und ihren Gästen ein genussvolles Erlebnis. Ein Grund für diese erfreuliche Entwicklung ist wohl auch das kleine Signet mit der Kuh, das für die Initiative der Alpenvereine »So schmecken die Berge« steht. Die daraus resul-



Traditionelle Brotzeiten und warme Schmankerl werden auf den an der Initiative »So schmecken die Berge« teilnehmenden Hütten mit Liebe zum Detail zubereitet und mit Pfiff serviert.

tierende »moderne« Hüttenküche steht im Mittelpunkt dieses Buchs. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schmökern, beim Ausprobieren auf der Hütte – und beim Nachkochen!

Georg Hohenester, Stefan Winter



Thomas (1975) und Sabine
Jauernig (* 1972),
Tini Seemüller (* 1984)*

Tutzingener Hütte



Direkt unter der massigen Nordwand der *Benediktenwand*, dem bekannten Charakterberg im *bayerischen Oberland*, liegt die gepflegte Berghütte der DAV-Sektion Tutzing. Auf der schönen Terrasse oder im großzügigen Gastraum lässt sich gut sitzen und das kulinarische Angebot der Hüttenwirtsleute *Sabine und Thomas Jauernig* und *Tini Seemüller* genießen. Was sie mit ihrem Team auf der Hütte zubereiten und auf den Tisch bringen, lohnt ausgiebiges Testen, egal ob es um *Kaspressknödel*, *Gulasch mit Semmelknödeln*, den *veganen Linseneintopf*, die *Kasspatzen* oder den hausgemachten Kuchen geht. Besonders vom *Nuss-Eierlikör-Kuchen* könnte Hüttenwirt Thomas immer noch mehr machen.

Tutzinger Hütte

1327 m, DAV-Sektion Tutzing



ADRESSE

Thomas Jauernig, Tutzinger Hütte GbR,
Franz-Marc-Str. 17a, 82431 Kochel am See,
Tel.: +49 8857 8992765 oder +49 175 1641690,
kontakt@tutzinger-huette.de,
www.tutzinger-huette.de



ÖFFNUNGSZEITEN

Mitte April bis Anfang November,
über Weihnachten und Ostern



AUFSTIEG

Gschwendt – Lainbachtal –
Serpentinenweg – Tutzinger Hütte

GEHZEIT/HÖHENMETER

2 1/2 Std., 710 Hm



ANFAHRT ÖFFENTLICH

DB bis Benediktbeuern



AUSGANGSPUNKT

Benediktbeuern, Parkplatz Gschwendt



KARTE

Alpenvereinskarte BY 11, Isarwinkel,
Benediktenwand, 1: 25 000



TOUREN

Benediktenwand (1801 m, 1 1/2 Std.),
Abstieg in die Jachenau (2 Std.),
Höhenweg zum Brauneck (1540 m, 2 Std.)

Über 400 Meter ragt das Felsmassiv der Benediktenwand über die Wälder zu ihren Füßen. Den Gipfelklassiker südlich von München kann man unproblematisch überschreiten, am besten von der Tutzinger Hütte aus, die so idyllisch unterhalb der »Benewand«-Nordwand liegt. Wanderer folgen vom Parkplatz Gschwendt in Benediktbeuern dem ausgeschilderten Weg 456 durch das Lainbachtal. Entlang des Bachs lockern die Info tafeln des Wildbach-Lehrpfads den langen Marsch etwas auf. Alternativ nutzt man die mit Weg 455 bezeichnete Forststraße über die Kohlstattalm, wobei einige direkte Wegpassagen lange Straßenkurven abkürzen. Auf dieser Strecke sind auch die Mountainbiker unterwegs. Beide Wege treffen oben auf den Zubringer zur Materialseilbahn, von wo aus man die Hütte über den Serpentinweg in etwa einer halben Stunde erreicht.

Moderne Hütte, traditionelles Flair

Der schicke Holzbau stammt aus dem Jahr 2000. Die Bau substanz des Vorgängergebäudes, das die Sektion Tutzing mehrmals instandgesetzt hatte, war nicht mehr zu retten gewesen. So wurde die alte Hütte nach ihrem 90. Geburtstag abgerissen und der Neubau auf den Fundamenten in Ständerbauweise komplett neu errichtet – als Niedrigenergiehaus mit moderner Technik und einigem Komfort. Die benötigte Energie liefern ein gasbetriebenes Blockheizkraftwerk und eine Photovoltaikanlage, der überschüssige Strom wird in Batterien gespeichert, das Wasser kommt aus zwei tiefgebohrten Pumpbrunnen, während das Abwasser in eine mechanisch-biologische Kläranlage fließt. Dafür erhielt die Tutzinger Hütte 2006 das Umweltgütesiegel der Alpenvereine. 2009 war der Schrecken groß, als eine ungewöhnlich starke Lawine das Nachbargebäude, die alte Hausstattalm, niederwalzte und auch die Fenster und Türen der Tutzinger Hütte eindrückte. Heute gibt es ein neues Almgebäude, das neben den 50 Plätzen der Haupthütte 50 weitere Betten in ansprechenden kleinen Zimmerlagern sowie schöne Waschräume bietet.

Quereinsteiger-Trio

Im Frühjahr 2018 übernahmen Thomas und Sabine Jauernig und Tini Seemüller die Tutzinger Hütte. Die drei – Tini ist Sabines jüngere Schwester – kommen aus dem Kochler Land und haben



Der Aufstieg zur Tutzinger Hütte über die mit Weg 455 bezeichnete Forststraße über die Kohlstattalm führt in langen Kurven durch idyllische Natur.

zuvor viele Jahre als Angestellte gearbeitet. Da sie gerne in die Berge gehen, besonders ins nahe Karwendel, entstand die Idee, eine Hütte zu pachten, wenn sich denn die Möglichkeit böte. Die kam dann ziemlich unvermittelt, als die Tutzinger Hütte ausgeschrieben wurde. Eine Hütte direkt vor der Haustür! Auch die Familie – insbesondere die beiden erwachsenen Söhne von Sabine und Thomas – und viele Freunde unterstützten die Idee. Schnell war klar, dass sie diese Chance nutzen wollten. Die drei präsentierten ein überzeugendes Konzept und erhielten den Zuschlag unter vielen Bewerbern. »Das Umfeld hat einfach sehr gut gepasst, auch wenn die Tutzinger Hütte für eine erste Hütte etwas groß ist. Doch als Dreier team, das miteinander kann und gut vernetzt ist, haben wir uns das zugetraut«, erklärt Thomas die Entscheidung.



Bergsteigerknödel



FÜR 2–3 PORTIONEN: 250 g Knödelbrot * 125 ml Milch * 700 g frischer Spinat *
 150 g Butter * 1 mittelgroße Zwiebel * 1 Knoblauchzehe * 3–4 Eier * Salz * Pfeffer *
 frisch geriebene Muskatnuss * evtl. Semmelwürfel oder -brösel *
 200 g Berg- oder Sennkäse * frische Kräuter nach Geschmack

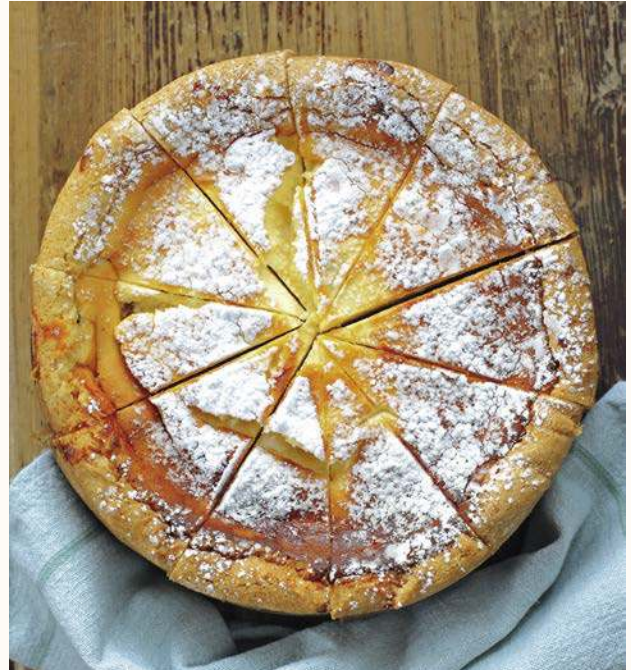
- 1 Das Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit lauwarmer Milch übergießen. Den Spinat verlesen, waschen und dicke Blattstiele entfernen. Salzwasser zum Kochen bringen und den Spinat darin 4 bis 5 Minuten blanchieren. Sofort mit kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und grob zerkleinern.
- 2 50 g Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebel fein würfeln und darin anschwitzen, dann den Knoblauch dazupressen. Den Spinat hinzufügen, kurz andünsten und abkühlen lassen. Die Spinat-Zwiebel-Mischung zum Knödelbrot geben und alles miteinander verkneten. Anschließend Eier unterrühren, bis die Masse schön bindet, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit in einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Knödel formen und im siedenden Wasser etwa 35 Minuten ziehen lassen.
- 3 Die restliche Butter zerlassen. Die Knödel mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und mit der Butter begießen. Den Käse über die Knödel reiben und mit Kräutern garnieren.

➤ UWE GRUBERS TIPP ◀

Sollte die Masse zu feucht sein, etwas Semmelbrösel oder -würfel unterziehen.



Helle, saubere Zimmerlager mit weichen Decken laden zum Ausruhen, Lesen und natürlich zum Schlafen ein.



Topfentorte wird aus Quark oder einem anderen Frischkäse, Eiern, Milch und Zucker gebacken.

Rinderzunge, Käsekuchen & Co.

Rinderzunge ist eine Spezialität von Peter Wehrer, und seinen berühmten Käsekuchen – in manchen Gegenden Quarkkuchen oder Quarktorte, in Österreich Topfentorte genannt – backt er aus Quark oder einem anderen Frischkäse, Eiern, Milch und Zucker. Hier noch ein paar weitere Probiertipps für das Gaumenerlebnis im Rotwandhaus: der Linseneintopf als klassisches Bergsteigeressen, die Südtiroler Hochzeitssuppe, Blut- und Leberwürste, Speck aus dem hauseigenen Räucherofen und natürlich der Kaiserschmarrn. Der Käse kommt von einer Alm aus der Gegend und der Apfelsaft – natürlich naturtrüb – aus Bad Feilnbach. Obstler gibt es vom Nachbarn daheim, weitere Schnäpse vom Lantenhammer am Schliersee oder vom Kalmbacher am Achensee.

Der absolute Geheimtipp des Hüttenwirts? Ganz eindeutig Lammschnitzel. Paniert. Mit Dijonsenf. »Geht gut«, sagt Peter Wehrer grinsend, »nicht nur an Feiertagen.«

Bayerisches Bier

Und weil Essen und Trinken zusammengehören, empfiehlt der Hüttenwirt dazu ein kühles Helles Export der Privatbrauerei Schweiger aus Markt Schwaben. Ein herrliches bayerisches Bier mit dem Gütesiegel »geschützte geografische Angabe (g. g. A)«. Für dieses Label ist es Voraussetzung, dass sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen eines Produkts oder eine andere seiner Eigenschaften durch das jeweilige geografische Gebiet ergibt. Die Bedingung für die Vergabe ist daher, dass mindestens einer der folgenden Faktoren zutreffend ist: Das Produkt wird in der begrenzten Region erzeugt, verarbeitet oder hergestellt.

Viele Wege führen zur Hütte

Aus allen vier Himmelsrichtungen gibt es Wege zum Rotwandhaus. Der einfachste und schnellste führt vom Spitzingsee mit der Taubensteinbahn bis zur Bergstation und auf einem aus-



Auf dem Weg zum Rotwandhaus kommt man an einer Alm mit Viehtränke vorbei – ideal zum Erfrischen und Abkühlen bei Hitze!

sichtsreichen Höhenweg vorbei am Taubenstein und Lempersberg unterhalb der felsigen Ausläufer der Rotwand zur Hütte. Zum Gipfelkreuz fehlt vom Rotwandhaus nur eine gute Viertelstunde, dann kann man einen unvergesslichen Panoramablick auf unzählige Gipfel genießen, deren Zuordnung eine beschriftete Aussichtsplatte erleichtert.

Die erste Schutzhütte auf der Rotwand war im Übrigen die Böcklein Hütte, die – bereits im Jahr 1882 eröffnet – vier einfache Schlafplätze bot und vom TAK-Gründervater Josef Böcklein direkt am Rotwandgipfel erbaut worden war.

Mehrtägige Touren

Die Berge um den Spitzingsee eignen sich ausgezeichnet für eine mehrtägige Rundwanderung von Hütte zu Hütte. Wer etwa auf dem »Rotwand-Treck« unterwegs ist, kann von der Albert-Link-Hütte oder vom Blecksteinhaus aus dem Tal der

Roten Valepp über den wildromantischen Pfanngraben zur Kumpflalm und weiter zum Rotwandhaus aufsteigen. Unterwegs locken klare Wassergumpen zur Rast.

Am nächsten Tag folgt man dann der klassischen Rotwand-Reihn: von der Kumpflscharte hinab zur Großtiefentalalm und hinauf zum Miesingsattel mit Abstecher zum Hochmiesing-Gipfel, der praktisch genauso hoch ist wie die Rotwand, in Ermangelung eines klingenden Namens aber viel seltener besucht wird. Zurück am Miesingsattel setzt man den Aufstieg zum Taubensteinhaus fort. Die schindelverkleidete Hütte gehört der DAV-Sektion Bergbund und wurde 1936 erbaut. Auch sie ist fast rund ums Jahr geöffnet, dank der nahen Taubensteinbahn-Bergstation schnell erreicht, aber trotzdem etwas ab vom Schuss und deshalb eine geeignete Zwischenstation auf der Runde um die Rotwand, die man über mehrere Varianten – Aiplspitz, Tanzeck und Jägerkamp – Richtung Spitzingsattel oder Schliersee beenden kann.



So schmecken die Berge: Besondere Hüttenwirte und ihre Originalrezepte

Die Heimat mit allen Sinnen erlebbar machen – diesem Motto haben sich über 100 Alpenvereinshütten in Bayern, Österreich und Südtirol verschrieben: Sie sind Teil der Initiative »So schmecken die Berge«, die eine naturverträgliche und nachhaltige Berglandwirtschaft unterstützt. So zaubern die Wirte mit viel Liebe und Sorgfalt feine regionale Spezialitäten auf den Tisch. Ob Kaiserschmarrn, Gamsragout, Graukäse-Palatschinken oder Topfenkiachl: Die Rezepte in diesem Buch bringen Ihnen das Hüttenflair nach Hause und machen Appetit aufs Genusswandern. Wir wünschen Ihnen erfolgreiches Nachkochen und einen guten Appetit!

- Das Buch zur DAV-Initiative »So schmecken die Berge«: Hüttenwirte, die mit Bergbauern und regionalen Erzeugern zusammenarbeiten
- Kurzsteckbrief zu jeder Hütte: Adresse und Öffnungszeiten, Anfahrt, Aufstieg und Gehzeit, Hinweis auf Wandertouren
- Persönlich und authentisch: Historisches und Geschichten, Reportagen über den Wirt und die Spezialitäten der jeweiligen Küche – mit Originalrezepten zum Nachkochen