



Benni und Melanie: zufriedene Wirtsleute auf der Hochries

Beitrag

Von Natur aus nicht gerade leicht haben es Wirtsleute auf einem Berg. Wenn dann zum Antritt des Dienstes auch noch die Corona-Pandemie dazu kommt, dann bedarf es schon eines starken Stehvermögens und eines langen Durchhaltens, um über die Runden zu kommen. Ein gutes Beispiel, wie es trotz widriger Rahmenbedingungen zufriedenstellend laufen kann, zeigen Benni Smogavc und Melanie Paravano. Sie sind seit Oktober vorigen Jahres Pächter der Gipfelhütte von der Alpenvereinssektion Rosenheim auf der Hochries. Sie trafen wir in den letzten Oktobertagen an und sie und ihr Team sind immer gerne für ihre Gäste da, denn die Hochrieshütte hat ganzjährig geöffnet.

„Zur Hochrieshütte kam ich wie die Jungfrau zum berühmten Kind“, erzählt Benni (33 Jahre). Durch Zufall wurde ihm für August 2020, mitten während der Corona-Pandemie, die Stelle als Betriebsleiter für das Gipfelhaus angeboten, die seine Begeisterung für die Gastronomie am Berg mit allem was dazu gehört weckte. Knapp zwei Monate später ergab sich die Gelegenheit, die Hütte selbst zu pachten, die er gerne ergriff.

Tatkräftige Unterstützung bekommt er von seiner Lebensgefährtin Melanie (35 Jahre), zuvor Arzthelferin im niederbayerischen Pfarrkirchen. Auch die Familien der beiden stehen ihnen immer hilfreich zur Seite, denn Arbeit gibt es in ihrem Gipfelhaus wahrlich genug. Die vor kurzem vom Alpenverein renovierte Hochrieshütte mit dem Namen „Bergseits“ bietet innen rund 100 Sitzplätze und außen weitere 300, dazu kommen elf Zimmer mit 38 Betten teilweise sogar mit eigenem Waschbecken und WC. Die Zimmer werden gerne zusammen mit den verschiedenen Veranstaltungsräumen gebucht. „Seminare mit zeitgemäßer Technik, die Abgeschlossenheit des Berggipfels sowie die traumhaften Sonnenauf- und Sonnenuntergänge sind bei unseren Gästen besonders beliebt“, so Benni, der vor dem Hochries-Engagement die Event-Gastronomie im Haus der Kultur in Waldkraiburg führte. Er sorgt vor allem für das leibliche Wohl der Gäste, von der Angebotserstellung für Veranstaltungen über die gesamte Warenbestellung bis hin zur Zubereitung der Speisen. Melanie kümmert sich unter anderem um die Reservierungen, die Sauberkeit der gesamten Hütte und um die Bewirtung der Gäste. Wichtig ist beiden, dass regionale Produkte wie zum Beispiel der Käse vom nahen Lochnerhof sowie selbst gebackene Kuchen im Angebot der Bergwirtschaft sind. Die Hochrieshütte hat im übrigen keinen Ruhetag, auch im Winter und wenn die Hochriesbahn nicht in



Betrieb ist, ist die Hütte geöffnet. Lediglich vom 12. bis 25. Dezember 2021 bleibt sie wegen des Jahresurlaubs der Wirtsleute geschlossen. Der Winterraum ist aber auch in dieser Zeit durchgehend geöffnet. Rückblickend auf das bald zu Ende gehende Jahr resümieren Benni und Melanie zusammenfassend: „Corona hat uns voll erwischt, der Sommer und der Herbst waren gut und so blicken wir zuversichtlich nach vorne, zumal wir mit dem Alpenverein einen verständnisvollen und verlässlichen Verpächter und Partner haben“.

Nähere Informationen zur Hochrieshütte gibt es auf der Internetseite www.bergseits.bayern sowie telefonisch unter 08032-8210.

Fotos: Hötzelsperger – 1. Die Hochrieshaus-Wirtsleute Benni und Melanie 2. Das Hochries-Gipfel-Haus 3. Aussichten von der Hochries 4. Luftbild: Rainer Nitzsche

Benni, Melanie und die Hütte:

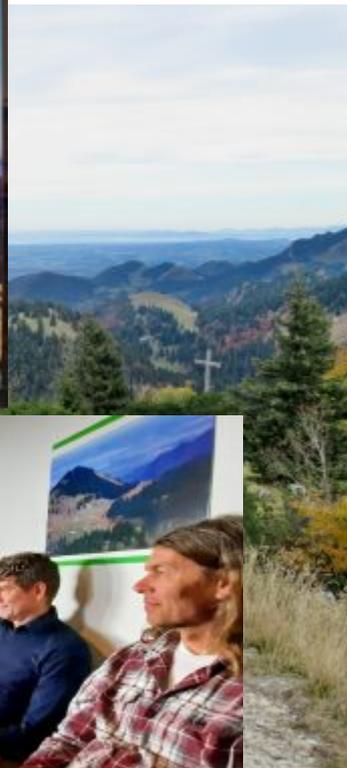
Benni ist aufgewachsen im elterlichen Restaurantbetrieb und gelernter Hotelfachmann, er war 11 Jahre selbstständig mit Bistro CULT Catering im Haus der Kultur in Waldkraiburg.

Melanie ist gelernte Arzthelferin und war lange in ihrem Beruf tätig, von Anfang an unterstützte sie Benni auf der Hochrieshütte, zuerst neben ihrem Hauptjob, dann in Vollzeit.

Die Hütte wurde 2016 nach umfangreichen Renovierungen wiedereröffnet. Ein lichtdurchfluteter Veranstaltungsraum mit moderner Technik ist geeignet für Seminare aller Art, zudem gibt es Veranstaltungsräume für private Feiern im kleinen Kreis. Zu den regionalen und hochwertigen Produkten gehören u.a. Käse vom Lochnerhof, Kaffee aus einer Rösterei in Bad Feilnbach und Molkereiprodukte vom Berchtesgadener Land. Die Speisen werden frisch zubereitet, empfohlen werden auch Weine aus einem hochwertigen Weinkeller.









**Jubiläumskonzert
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER
DER MÜNCHNER
PHILHARMONIKER**

*Unter der Leitung von Albert Osterhammer
Moderation Traudi Siferlinger*

**Am Samstag,
den 27.07.2024
Einlass ab
17:30 Uhr**



Karten: www.prutting.de/kartenverkauf

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Alpenverein
2. Bayern
3. Hochrieshütte
4. München-Oberbayern
5. Rosenheim