



STUBN in der Frasdorfer Hütte: Neues vom Berg

Beitrag

Die trauen sich was: Seit Mai präsentiert sich die Frasdorfer Hütte mit einem neuen Konzept. Und das geht über die übliche Knödelsuppe hinaus, die man normalerweise auf Berghütten serviert bekommt. Küchenchef Max Müller und sein Team der „STUBN in der Frasdorfer Hütte“ setzen stattdessen auf „Gerichte aus dem Alpenland, modern interpretiert“, wie es auf der Homepage angekündigt wird. Bedeutet: gehobene Küche, ohne abgehoben zu sein.

Ursula Tries, die sich zusammen mit Wirt Benjamin Klein in der STUBN um die Veranstaltungen und die Zimmergäste kümmert, sagt: „Das Gasthaus mit elf Zimmern zur Übernachtung lädt jeden ein, der die Umgebung schätzt und Lust auf gutes Essen hat.“

Die Philosophie dahinter ist, dass Bergwanderer und Radler hier in traumhaft schöner Bergkulisse ihren Hunger mit einem guten Gewissen stillen können. Denn die Leute in der STUBN setzen konsequent auf saisonale Zutaten und Produkte von Landwirten und Erzeugern, die sich einem achtsamen Umgang mit der Natur verschrieben haben. Dazu gehören unter anderem die Chiemseefischerei Stephan, die Gärtnerei Jolling aus Bad Endorf, die Gärtnerei Pummerer aus Tinning, die Sennerei Hatzenstädt, Rindfleisch aus Oberwildenried, Wild aus eigener Jagd und Evi Angelbauers Chiemgauer Backwerkstatt in Frasdorf. Letztere liefert auch das Ciabatta für einen der STUBN-Schlager zur Mittagszeit: Das Pastrami-Sandwich mit selbst geräuchertem Rinderschinken, Salat und selbstgemachten Soßen.

All dies kommt bei den Gästen sehr gut an. Das neue Konzept, das Ursula Tries „zeitgemäß“ nennt, erntet seit dem Neustart in dieser Saison durchaus Lob. Dafür leisten die Mitarbeiter auch Überzeugungsarbeit an den Tischen. „Wir setzen auf Kommunikation und legen den Gästen gerne offen, woher die Zutaten stammen, die sie auf dem Teller haben. Dazu gehören auch die handwerklichen Schritte, die das jeweilige Gericht durchlaufen hat.“ Auch das ist im Selbstverständnis von Max Müller verankert: die Produkte sollen so wenig wie möglich verarbeitet werden. Und wenn, dann von ihm selbst und transparent. Das ist für alle Gäste einsehbar: Herzstück des Gasthauses ist die offene Küche.

Die zeigt vor allem am Abend, zu was die Köche am Herd fähig sind. Von 17 bis 20 Uhr zaubern die

Mitarbeiter feine Menüs, die vor allem Genussmenschen auf 950 Höhenmeter locken. Max Müller und sein Team nennen dies „Alpenküche im Rhythmus der Natur“ – die Karte wechselt wöchentlich und passt sich der jeweiligen Saison an. Ursula Tries: „Zur Sicherheit empfiehlt es sich, am Abend einen Tisch zu reservieren.“

Wer dann nicht mehr runter ins Tal will, kann auch gleich eine Übernachtung buchen. Über Gastraum und Kaminstube befinden sich neun Doppelzimmer und zwei Familienzimmer. Ausgestattet mit dem Nötigsten kann man hier die Natur ganz auf sich wirken lassen. Den Zimmergästen stehen Etagenbäder mit Einzelduschen und Toiletten zur Verfügung. Das hausgemachte Frühstück wird am Morgen allein für Übernachtungsgäste in der Stube und bei gutem Wetter vor der Hütte serviert. An dieser Stelle, mit Blick auf den Laubenstein, schmecken die ohnehin hochwertigen Lebensmittel gleich noch ein bisschen besser. Und wer da auf die Idee kommt, diese Eindrücke auf der Frasdorfer Hütte mit noch mehr Menschen bei einer gemeinsamen Feier zu teilen, liegt hier goldrichtig. Das Team freut sich darauf, den Geburtstag, die Hochzeit oder das Firmenjubiläum in der STUBN zu etwas ganz Besonderem zu machen. Im Restaurant gibt es bis zu 60 Sitzplätze und sowohl Max Müller als auch der Restaurantleiter Felix Fröhlich hat genügend Ideen, wie man hier Gaumen und Seele verwöhnen kann.

Das soll nicht nur im Sommer so sein. „Wir haben ganzjährig geöffnet“, sagt Ursula Tries. „Die Menschen aus der Region sind auch im Herbst und Winter gerne hier oben, denn die Natur um die Hütte ist auch in diesen Jahreszeiten sehr schön.“ Mit der STUBN sogar noch ein bisschen schöner ...

Text: af – **Fotos:** STUBN

Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger – www.wendelstein-anzeiger.de









Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Frasdorf
2. Umland