



Zum Ende der Hüttensaison im Berchtesgadener Land

Beitrag

Die Neue Traunsteiner Hütte liegt auf 1.600 Meter am Rande des Hochplateaus der Reiter Alpe. Wer nach dem 3-4 stündigen Anstieg auf dem Hochplateau angekommen ist, der kann sich auf der Neuen Traunsteiner Hütte stärken – zumindest noch bis 16. Oktober. Denn danach schließt die Hütte über den Winter ihre Pforten. Alles in allem war es eine gute Saison, sind sich Jessi und Udo Weidner, das Hüttenwirte-Ehepaar der Neuen Traunsteiner Hütte auf der Reiteralpe, einig: Es gab im direkten Hüttenbereich keine schwereren Unfälle, alle angemeldeten Wanderer kamen – wenn auch manchmal deutlich später als geplant – an der Hütte an. Das Regional-Konzept, das sich die beiden für die Bewirtschaftung überlegt hatten, kam bei den Wanderern sehr gut an: die Bergbauernmilch, Käse, Eier und Backwaren von den heimischen Betrieben im Berchtesgadener Land und Traunstein ebenso wie die Fränkischen Bratwürste und der Frankenwein als regionale Zutaten für die vielfältigen Gerichte auf der Speisekarte und fürs Frühstücksbuffet.

Genau fünf Monate nach der Erstbelieferung via Hubschrauber am 16. Mai schließt die Neue Traunsteiner Hütte am kommenden Sonntag, 16. Oktober, ihre Pforten. Dann wird in drei Tagen zusammen mit dem Team der Alpenvereinssektion Traunstein und dem Hüttenwart Anselm die Hütte dicht – sprich winterfest – gemacht und Jessi und Udo Weidner kehren heim nach Franken. Was sie als erstes machen, wenn sie zuhause sind: Jessi freut sich auf eine heiße Badewanne und Udos erster Termin ist der Gang zum Friseur. Und dann natürlich Freunde, Bekannte und Verwandte wieder regelmäßig treffen, da freuen sich beide.

Neues Regio-Konzept ist aufgegangen

Für ihre zweite Saison hatte sich das Hüttenwirte-Ehepaar – vor allem kulinarisch – viel vorgenommen. Mehr Gerichte, mehr regionale Zutaten und Lieferanten und das Hüttengericht schlechthin – den Kaiserschmarrn – regelmäßig auf der Karte. Und alles hat geklappt. Nachlieferungen, für die die von der Bundeswehr betriebene Seilbahn genutzt werden konnte, funktionierten gut. Insgesamt 20 Mal kam der Frischdienst-LKW von Berchtesgadener Land immer pünktlich zur Seilbahn und lieferte dabei knapp 800 Liter Bergbauern-Milch, 600 Natur- und 1.500 Fruchtjoghurts, aber natürlich auch Bergader Käse, Eier, Nudeln, Senf, Essig, Öl, Müsli und was sonst noch so für die Küche benötigt wurde. Selbst

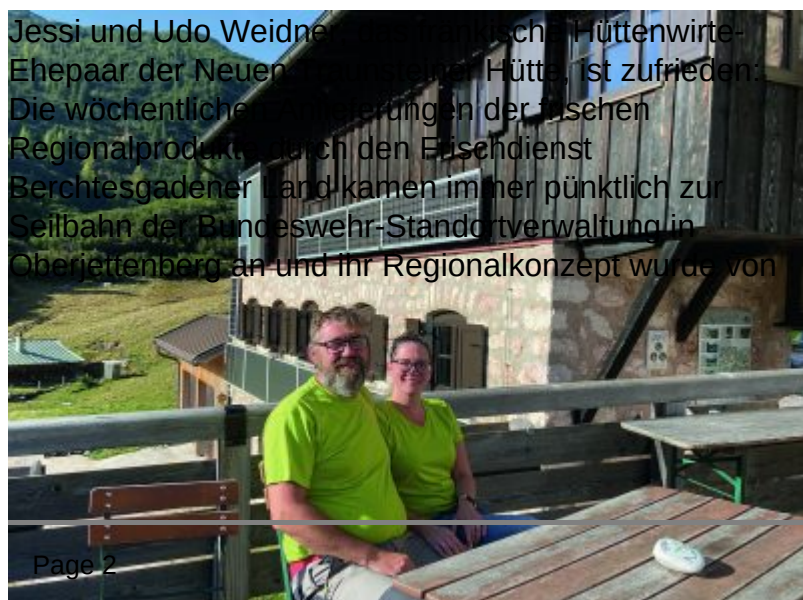
die fränkischen Bratwürste waren regional – denn der Hüttenwirt hatte das originale Rezept zur Metzgerei Eicher gebracht, die auf Vorbestellung die Würste in Inzell frisch herstellte. Nur der fränkische Wein, den bezogen sie direkt aus der fränkischen Heimat aus Sulzfeld am Main und der war zusammen mit dem heimischen Bier und Getränken gleich zum Start großzügig mit den Heli auf die Hütte geliefert worden. Michael Kaendl, seit diesem Jahr Frischdienstleiter bei Berchtesgadener Land, freut sich sehr über den reibungslosen Ablauf der Anlieferungen. „Neben der Neuen Traunsteiner Hütte haben wir auch die Blau eis-Hütte, die Stoißer Alm, Höllenbachalm, Königsbachalm, Schwarzachalmen oder z.B. die Möslarnalm als Kunden beliefert – die alle auf regionale Produkte und Lieferanten setzen. Und selbst bei engen und steilen Anfahrten hat immer alles geklappt und wir konnten pünktlich liefern.“ Und auch bei den Weidners bei der Hüttenbewirtschaftung hat fast alles gut geklappt.

Was haben Stromausfall und ein frisch erlegter Hirsch gemeinsam?

Beides waren Situationen in der vergangenen Saison, die das Hüttenwirte-Ehepaar vor echte Herausforderungen stellte: Genau das eine mal, als sie zu einer Hochzeit einer guten Freundin nachhause gefahren sind, ging gleich am ersten Tag morgens um acht Uhr nichts mehr – der Strom ist auf der Hütte ausgefallen und Udo wollte schon direkt wieder zurückfahren. „Dank Ferndiagnose konnten wir den Fehler dann doch finden, das Team konnte die Wanderer doch noch versorgen und wir die Hochzeit genießen.“ schildert Udo. Auch an die zweite Situation erinnert er sich noch gut: „Als der örtliche Jäger Mitte September anrief, ob ich einen Hirsch brauchen könnte, hab ich gleich zugesagt, denn schon im Vorjahr war das Hirschgulasch bei unseren Gästen sehr gut angekommen.“ Als der Jäger ihm dann aber das frisch erlegte Tier in die Garage legte, war der Hüttenwirt wirklich überfordert. Er habe zwar schon Hasen und Hühner zerlegt, aber noch nie einen ganzen Hirschen mit über 100 Kilogramm Lebendgewicht. Er schickte kurzer Hand seinem Onkel, einem gelernten Metzger im Ruhestand, ein Foto mit der Bitte um Anweisungen. Der gab ihm zum Glück nur die Anweisung, den Hirschen aufzuhängen, er sei in drei Tagen da. Und dann haben sie ihn gemeinsam zerlegt.

Während die Neue Traunsteiner Hütte nun nach dem kommenden Wochenende schließt, haben die Almbauern ihre Jungrinder und Schafe schon vor zwei bis drei Wochen abgetrieben. Dabei haben sie ein Mutterschaf vergessen, das sich zum Lämmern in die Latschen versteckt hatte. Am letzten Wochenende ist es Wanderern aufgefallen. Hüttenwart Anselm hat sofort die Almbauern informiert. Sie versuchen nun es einzufangen und ins Tal zu bringen, damit die Hützensaison auf der Reiter Alm dann wirklich für alle gut endet.

Bericht und Fotos: Molkerei Berchtesgadener Land



Jessi und Udo Weidner, das Hüttenwirte-Ehepaar der Neuen Traunsteiner Hütte, ist zufrieden: Die wöchentlichen Anlieferungen der frischen Regionalprodukte durch den Frischdienst Berchtesgadener Land kamen immer pünktlich zur Seilbahn der Bundeswehr-Standortverwaltung in Oberjettenberg an und ihr Regionalkonzept wurde von

den Wanderern gut angenommen.



Kategorie

1. Freizeit

Schlagworte

1. Berchtesgaden
2. Berchtesgadener Land
3. Molkerei Berchtesgadener Land
4. Weitere Umgebung