

KULINARIK

## Würsteessen auf Haubenniveau

30. Dezember 2010, 18:30



Tagsüber positionieren sich Selbstbedienungs-Skihütten auf kulinarisch hohem Niveau.



Nachts wird mit Hightech an idealen Pisten gebastelt.



Starkoch Jörg Wörther kreiert Gastro-Konzepte: gute Küche für den einfachen Gast.

**Hochwertigkeit ist das neue Zauberwort der Skihüttengastronomie: Würstel, Pommes und Germknödel haben Konkurrenz bekommen**

Fallweise gibt es bei den Gästen der Bürglalm im Salzburger Skigebiet Dienten-Mühlbach auch lange Gesichter: Auf der Karte findet sich alles - von den Kaspressknödeln bis zum Schmarrn - nur keine Pommes. Für die Wirtsfamilie Bürgler quasi eine Frage des Prinzips.

Was die Pinzgauer Bürgler von jeher machen, ist für andere eine echte Umstellung und bedarf professioneller Hilfe. Der Gasthof Schwarzacher in Saalbach-Hinterglemm beispielsweise hat Kochstar Jörg Wörther zu Hilfe gerufen. Dieser entwickelte für den Schwarzacher ein neues Gastro-Konzept: regionale und saisonale Produkte; Meeresfrüchte und Kaviar hingegen sind tabu.

Für die Skifahrer gebe es Essen, das schnell gehe und Energie bringe, erläutert Wörther. Vormittags öffnet das Ski-Drive-in, bei dem die Gäste im Freien schnelle Gerichte, wie die Austropasta mit selbstgemachten Nudeln oder ein Sandwich mit frischem Fleisch vom Grill, bestellen können: "Auch der einfache Gast weiß, was gute Küche ist." Abends verwandelt sich der Schwarzacher in ein Restaurant, das mehrgängige Menüs bietet.

Der Trend ist ungebrochen: Immer mehr Skihütten stellen ihr gastronomisches Konzept um und setzen auf Gourmet-Küche statt Massenabfertigung im Selbstbedienungsrestaurant. Mittags schnell, aber hochwertig, abends Hauben-Restaurant, lautet die Grundphilosophie.

Für Sepp Schellhorn, Präsident der Österreichischen Hotelierversammlung, eine Wende, für die es höchste Zeit war: Skifahrer würden in die Schweiz oder nach Südtirol fahren, nicht wegen der Skipisten, sondern weil die Qualität der Skihütten so gut sei. "Da mussten wir auch die Latte höherschrauben. Der Genuss gehört nicht nur auf die Skipiste, sondern auch in die Hütten." Schellhorn betreibt selbst seit heuer drei neue Skihütten im Gasteinertal.

Dabei werde nicht unbedingt nur ein elitäres Publikum angesprochen. Die Devise bei fast allen Hauben-Skihütten lautet: "Gourmet-Küche für jedermann". Es benötige "nicht unbedingt Haubenpreise, um Hauben-Gerichte genießen zu können", gibt sich Martha Schultz, Geschäftsführerin der Kristallhütte und der Wedelhütte im Hochzillertal egalitär. Ihre Kristallhütte hat es bereits wiederholt in die Spitzenränge diverser Hüttenrankings geschafft. Trotz Gourmet-Küche werde eine Skihütte aber nicht ohne Bernerwürstel und Germknödel auskommen, meint Schellhorn.



Walter Hartweger kocht auf 2600 Metern: klassisches Skifahreressen mit Gourmet-Einschlag.



Martha Schultz führt die Kristallhütte: Haubengerichte als Zusatzangebot.

Typische Hüttengerichte machten auch in Gourmet-Skihütten das Hauptgeschäft aus.

In seiner Adler-Lounge - einem Hauben-Restaurant in 2621 Metern Höhe in Kals am Großglockner - überwiege das klassische Skifahrer-Essen, die Gourmet-Küche nehme nur ein Drittel des Umsatzes ein, gibt Küchenchef und Besitzer Walter Hartweger zu. "Es soll alles angeboten werden, auch am Berg", ist Martha Schultz überzeugt. Die Gourmet-Küche sei als Zusatzangebot gedacht.

### **Edle Tropfen im Schnee**

Diese Streuung des Angebotes setzt sich auch beim Thema Alkohol fort. Zwar sind, wie ein Standard-Rundruf in mehreren Skigebieten ergeben hat, Jagatee, Wodka-Feige, Flügerl und Bier weiterhin unverzichtbarer Bestandteil des Skivergnügens, in Summe werde aber "nicht mehr so viel Alkohol getrunken", meint Kristallhüttenwirtin Schultz. Im Hochzillertal sei der Après-Ski bewusst ins Tal verlagert worden.

Das Österreichische Weinmarketing versucht heuer erstmals auf den Genuss-Zug aufzuspringen. In der Salzburger Region Ski amadé wurden acht Skihütten ausgewählt, die ihren Gästen ausgesuchte Weine aus österreichischer Produktion anbieten. (Thomas Neuhold/Stefanie Rued/DER STANDARD, Printausgabe, 31.12.2010/1.1.2011/2.1.2011)