

Heimische Produkte am Berg

Fünf Hütten planen Aktionswochen mit Ettaler Schaukäserei – Informationen über Herkunft der Lebensmittel

VON NADJA HOFFMANN

Landkreis – „Es ist gut für uns und gut für unsere Gäste“: Das, was Hans-Peter Gallenberger mit wenigen Worten auf den Punkt bringt, versteht er als Selbstverständlichkeit – genauso wie viele seiner Kollegen. Um die Tatsache, dass die Hüttenwirte am Berg hauptsächlich mit Produkten von heimischen Erzeugern arbeiten, haben sie aber bislang nicht viel Aufsehen gemacht. Fünf von ihnen starten nun Aktionswochen mit der Schaukäserei aus Ettal, bei denen aber genau das geändert werden soll. Ziel ist es, die Bergsportler über die Herkunft der Produkte zu informieren.

Die Info-Kampagne startet am 16. Mai auf Gallenbergers Brunnsteinhütte im Karwendelgebirge bei Mittenwald. In der Woche ab dem 23. Mai ist die Pürschlinghütte bei Unterammergau dran, ab dem 30. Mai die Bad Kohlgruber Hörnle-Hütte, am 6. Juni übernimmt die Brunnenkopfhütte bei Linderhof, bevor die Weilheimer Hütte am Krottenkopf den Abschluss bildet. Die fünf Betriebe sind alle Kunden der Schaukäserei – zusammen wurde die Idee geboren. „Weil es vorbildlich ist“, dass die Hütten mit regionalen Erzeugern zusammenarbeiten, sagt Käserei-Vertriebsleiter Anton Speer. Bei der Infoaktion wird dabei der Schwerpunkt auf Käse und Joghurt aus Ettal liegen – beides kann kostenlos probiert werden.

Wie Gallenberger betont, reicht die Palette der heimischen Produkte aber viel wei-



Gruppenfoto vor der Schaukäserei: Vertriebschef Anton Speer (5.v.l.) und Zweiter Vorstand Alfred Beer (r.) zusammen mit den Hüttenwirten (v.l.) Irmi und Norbert Misniks (Brunnenkopfhütte), Hans-Peter und Barbara Gallenberger (Brunnsteinhütte), Christian Weiermann (Weilheimer Hütte), Hubert Spindler und Christine Claußen (Pürschlinghaus) sowie Karin und Sepp Schwinghammer (Hörnle-Hütte).

FOTO: SEHR

ter. In seiner Wirtschaft stammen Eier, Apfelsaft, Nudeln, Gurken und Mehl von der Erzeugergemeinschaft „Unser Land“. „Das Brot bekommen wir aus Mittenwald“, gleiches gelte für Bier. Das Fleisch stamme vom Schlachter in Oberau und Wild werde di-

rekt von einem Jäger aus Scharnitz in Tirol geliefert. Für Speer eine perfekte „Wertschöpfung vor Ort“.

Dass sich die Besucher immer mehr dafür interessieren, woher die Lebensmittel stammen, erlebt Christian Weiermann auf der Weilheimer

Hütte. „Das wird verstärkt nachgefragt.“ In solchen Momenten betonen Irmi und Norbert Misniks von der Brunnenkopfhütte oberhalb von Linderhof dann besonders gern, dass die Gäste praktisch auf das Herkunftsgebiet hinunterschauen kön-

nen. Frischer geht es kaum. Diese Philosophie steht auch hinter dem begleitendem Projekt, das der Deutsche Alpenverein (DAV) ins Leben gerufen hat. Unter dem Motto „So schmecken die Berge“ werden Hütten vorgestellt, die einen gewissen An-

teil heimischer Produkte anbieten. „Ohne die Kopplung an eine Brauerei müssen es 25 Prozent sein“, sagt Gallenberger. Klar, dass er bei dieser Aktion dabei ist, mit der die Zusammenarbeit zwischen Wirten und Bergbauern gefördert werden soll.