

Die Wirtsleute unserer Tölzer Hütte am Schafreiter **Benno Schödel & Andrea Held**

Wie seid ihr darauf gekommen, eine Hütte zu pachten?

Benno: Ich wollte schon immer irgendwann Wirt sein. Ich mag es einfach, die Leute mit Essen und frisch gezapftem Bier (und anderen Getränken) glücklich zu machen.

Andrea: Ich bin seit 15 Jahren in der Gastronomie tätig. Wenn man motiviert und kreativ ist, will man gerne irgendwann selbstständig sein.

Zusammen teilen wir die Liebe zu den Bergen und zur Natur und so haben wir uns entschieden, eine Berghütte pachten zu wollen.

Warum habt ihr Euch für die Tölzer Hütte entschieden?

Ursprünglich waren wir auf der Suche nach einer Hütte zwischen Berchtesgaden und dem Allgäu. Die Tölzer Hütte war uns bereits von der Ausschreibung im Vorjahr bekannt, damals haben wir es uns allerdings noch nicht zugetraut, eine Hütte in dieser Größe zu pachten.

Nach unserer Arbeit auf der Tutzinger Hütte im Sommer 2022 konnten wir Größe und Arbeitsaufwand gut einschätzen, haben uns über die Ausschreibung gefreut und uns sofort beworben. Die Tölzer Hütte entsprach dann genau unseren Vorstellungen, was Lage, Größe, Höhe und Erreichbarkeit angeht. Wir freuen uns riesig über diese neue Aufgabe und sind unglaublich dankbar, dass wir dann den Zuschlag bekommen haben.

Welche Erfahrungen habt ihr in der Gastronomie?

Andrea: Ich bin ausgebildete Hotel- und Gastgewerbeassistentin, Konditorin und Hotelbetriebswirtin. Ich wuchs im elterlichen Festzelt und später Hotelbetrieb auf. Erfahrung durfte ich in verschiedenen Ländern sammeln, mein Schwerpunkt lag dabei in der Küche/Pâtisserie. So habe ich in allen Bereichen der Gastronomie - von Sterneküche bis Oktoberfest - Erfahrungen sammeln können.

Benno: Ich war Kellner auf dem Herbstfest in Rosenheim und auf dem Oktoberfest in München.

Mit welchen besonderen Herausforderungen seht ihr Euch im Hüttenalltag konfrontiert?

Man muss auf engstem Raum zusammenarbeiten und leben. Da sollte man sich sehr gut kennen und mögen! Man kann nicht schnell mal „flüchten“. Wenn es keine Ausweich-möglichkeiten gibt, muss man kooperativ sein und Lösungen finden.

Da zur Hütte keine Zufahrt besteht, erfolgt der Transport von Ware über eine Materialseilbahn. Das verlangt natürlich nach einer durchdachten Logistik und einer guten Einkaufsplanung. Außerdem ist Improvisation und Eigeninitiative gefragt.

Was ist für die Saison geplant?

Zunächst peilen wir einen reibungslosen Start mit ausreichend Personal und Unterstützung unserer Familien an. Während der Saison haben wir verschiedene Veranstaltungen geplant, z.B. Musikabende, Bergmesse, Sonnenwendfeuer, Veranstaltungen für Kinder und Familien u.v.m..

Wie sieht euer Konzept für die Küche aus?

Wir werden eine regionale, „ehrliche“ Küche anbieten. Von Brotzeiten über Knödelgerichte bis hin zu Fleisch- und Wildgerichten wird es ein immer wieder wechselndes Angebot geben.

Vegetarische Gerichte werden überwiegen, aber auch Fleischliebhaber werden mit einer Auswahl an Fleisch von bester Qualität voll auf ihre Kosten kommen. Dabei steht bei uns das Tierwohl an oberster Stelle. Wir möchten wissen, wo Tierprodukte herkommen und wie die Tiere gehalten werden.

Ein besonderes Augenmerk gilt den Kuchen und Süßspeisen. Bei uns sind selbstverständlich auch VeganerInnen und AllergikerInnen herzlich Willkommen. Wir möchten einen Wohlfühlort für alle schaffen!