

Wilder Kaiser: Aufsteigen, schnaufen, frühstücken

08.07.2011 | 18:35 | von Madeleine Napetschnig (Die Presse)

Der Bauch ist voll, das Tourenziel noch lange nicht erreicht. Urig frühstücken in der Baum-, Alm- und Geröllzone des imposanten Tiroler Gebirgsstocks. Mittlerweile sind es über 20 Almhütten, die servieren.

BILDER ZUM THEMA AUS DEM ARCHIV:

Nicht einen Funken schlechten Gewissens plagt den Frühstücksgast auf der Hinterschießlingalm wegen der Salami. Dazu schmeckt die Wurst einfach zu fein, nämlich nicht zu fett und richtig würzig. Zu vertrauenswürdig ist auch ihre Herkunft: geboren, gefüttert und aufgewachsen vor der Haustür. 33 Stück junges Vieh lagern um die beiden Hütten. Tiefschwarze, sportlich wirkende Angusrinder, die dem Wanderer schon von Weitem entgegenmühen, wenn er von Scheffau auf Jakob Steiners Alm marschiert.

„Geländegängig, hornlos und deswegen unproblematisch bei der Geburt. Ganz abgesehen von der Fleischqualität“, nennt der Vollblutlandwirt die Vorteile dieser hierzulande wenig verbreiteten Rinderrasse. 1997 ist für ihn sehr schnell klar, dass sich mit den neuen Auflagen – Tankwagen, Kühlager – die Milchwirtschaft auf seiner Alm nicht mehr rechnet, wo ihn erst dieser Tage das Stromnetz erreicht und den Generator zum Verstummen bringt.

Das Allermeiste auf der Hinterschießlingalm stammt aus eigener Produktion. Man möchte vorschnell sagen, keine Kunst, wenn die ganze Familie mit anpackt, Jakob Steiner die Würste, die Schinken, die Bänke, die Hütte selbst macht. Die Ribiselmarmelade wie das Brot schmecken so original wie früher, so muss es sein. Steiners Mutter Anni und seine Lebensgefährtin Andrea Leitner kennen und verarbeiten auch jedes wertvolle Kraut, das bei ihnen auf der Südseite vom „Koasa“ unterkommt. Das ist weit mehr, als der Naturfreund vermutet: Schafgarbe, Frauenmantel, Waldmeister. Allein der Holunder-Melissen-Saft würde schon die Einkehr rechtfertigen.

Nahtlos könnte der Wanderer hier am Alm-Fundament des Wilden Kaisers das Frühstück in einen Frühschoppen mit Kaspressknödel und Einbrennsuppe plus ein, zwei Stamperl übergehen lassen. Doch dann verabschiedet er sich doch, nicht ohne eine umfangreiche Fleischbestellung zu deponieren und sich vorzunehmen, sehr bald wiederzukommen.

Warum frühstücken am Berg und nicht im Tal? Auf solche Ideen kommen Einheimische und Touristiker, die in diesem Punkt wie Einheimische denken. Denn so mancher geländegängige Tiroler macht sich ja schon im Morgengrauen auf den Weg, sei's mit den Bergschuhen, sei's mit dem Mountainbike. Manchmal schnell vor der Arbeit, oft ausgedehnt am Wochenende. Wobei dann das Frühstück nicht am Anmarsch, sondern bereits am Rückweg liegt.

Graukas und Geröllzone

Mittlerweile sind es über 20 Almhütten und Gastwirtschaften, die bis Mittag Freilaufeiher, Bauernbrot und Schafkäse zum Kaffeehäferl servieren. Die allermeisten betreiben das mit Ambition. Und die wenigen, die Frühstück noch als Ensemble von Plastikflaschenhonig, preußischem Maracujaaufstrich und Gummibrot verstehen, werden sicher bald draufkommen, dass es sich lohnt, den Gästen besser Regionales, Authentisches vorzusetzen. Weil auch die Konkurrenz in der Höhe groß ist – es gibt Hütten mit ausgezeichnetem Kuchen, Berggasthöfe mit Weißwurst, Almen mit Graukas, Speck und eigenem Bier.

Der einzige Nachteil in der Frühstückerei auf dem Berg besteht darin, dass die Wandermotivation eventuell schon auf halber Höhe gesättigt wird. Warum soll sich der Wanderer zu den berühmten Gipfeln, den wilden Kämmen und schroffen Graten des Wilden Kaisers hinaufplagen, wenn er das Ziel schon erreicht hat, kulinarisch zumindest?

Und dennoch wuchtet er den vollen Bauch mehrere hundert Höhenmeter hinauf. Immer enger winden sich die Serpentinaen, der breite Weg mutiert zum Steig. Bald betritt der Fuß die Geröllzone. Die Sonne knallt herunter auf die Felswände. Alles andere als marscherleichternd wirkt, dass man die nächste Hütte zwar von Weitem sieht, sich die Distanz zum Ziel aber auch nach einer halben Stunde kaum ändert.

Unterschiedlich kann man diesen markanten Gebirgsstock begehen, weil er wie in Stockwerken erschlossen ist. Die oberste Etage gehört den richtigen Bergsteigern, die Ellmauer Halt (2344 m) oder die Ackerlspitze (2329 m) sind alpines Pioniergebiet. Durch die Geröllzone darunter führen ausgesetzte Steige, so fordert bei der markant gelegenen Gruttenhütte ein Schild Trittsicherheit und Schwindelfreiheit.

Nicht einmal halb so wild benimmt sich der Wilde Kaiser hingegen unterhalb der Baumgrenze, etwa auf dem westlichen Teil des „Wilden Kaiser Steiges“, der von der Steiner Hochalm Richtung Walleralm führt. Schöne alte Laubbäume umschließen da unterwegs den Blick und lenken ihn auf den Boden. Riesige Wurzeln krallen sich in den Kalkstein. Man steht vor Ameisenhügeln, insektenproportional so groß wie die Pyramiden von Gizeh. Stellenweise lichtet sich der Wald und gibt streifenweise steile Geröllkegel frei. Der Satz der Wirtin von der Gruttenhütte über den vielen Steinschlag hallt im Gedächtnis nach. Vor dem geistigen Auge sieht man gewaltige Lawinen hinunterdonnern. Aber auch Firnfelder, Skitourengerher.

Dann saugt sich das Auge am Horizont fest: Der Großvenediger bleckt schneeweiß herüber, das Kitzsteinhorn, die Zillertaler Alpen. Wenn im März Massen an Schneerosen blühen, sei halb Bayern da auf der Walleralm, erzählt der Wirt, während einem die Wirtin die beste Buchweizentorte seit ewig über den Tresen schiebt. Ein zweites Frühstück, sozusagen.

(„Die Presse“, Print-Ausgabe, 09.07.2011)