



Esstisch mit traumhafter Aussicht in der Weitmooser Schlossalm. Julian Scharfetter (26) im Weinkeller des Weitmooser Schlössls.



ZUKUNFT WINTER  
SN-Schwerpunkt in Kooperation  
mit dem Netzwerk Winter

BILDER: SN/MANUEL MARHTL, MATTHIAS MACH

# Grillwürstel? Da gibt es viel Besseres!

Bis der Einkehrschwung in die Skihütte wieder möglich ist, dauert es noch bis ins neue Jahr. Er lohnt aber mehr denn je. In Österreichs Berggastronomie setzt sich mehr und mehr die gute Küche aus regionalen Produkten durch.

BIRGITTA SCHÖRGHOFER

**BAD HOGASTEIN.** Fettige Grillwürstel mit Pommes, Erbsensuppe aus dem Packerl und Gulasch aus der Dose: Wer einst eine Skihütte betrat, fand immer das gleiche, wenig einladende Skifahrer Menü vor. Kein Wunder, dass damals noch literweise Schnaps und Jagatee geflossen sind – wohl um all das Unverdauliche irgendwie vergessen zu machen.

Nicht nur das Menü, auch die Ansprüche haben sich im Laufe der Jahre geändert – bei Gästen und Wirten gleichermaßen. Heute suchen sich die Wintersportler ihre Skigebiete auch nach der Qualität der Gastronomie und Hütten aus. Und die Gastronomen haben erkannt: Gastfreundschaft heißt auch, Schmackhaftes aus der Region und aus lokalen Produkten zu kredenzen. Weil Sporteln und gutes Essen, das gehört zusammen. Und hat sich gemeinsam weiterentwickelt.

Julian Scharfetter aus Bad Hofgastein hat die Trendumkehr von klein auf miterlebt. Mit seinen 26 Jahren gehört er jener jungen Generation von Berggastronomen an, die sich als Weiterentwickler sehen, weg vom Einheitsbrei, hin zu Regionalität und Qualität. „Ballermann hat mich nie interessiert“, sagt der Juniorchef in der Weitmooser Schlossalm. Vor acht Jahren ist er in

das Familienunternehmen eingestiegen, vier Betriebe im Salzburger Pongau gehören dazu: das Hotel Zur Post in Goldegg und im Gasteiner Tal das Weitmooser Schlössl, die Weitmooser Schlossalm und die Weitmooserin. Dazu kommt eine Landwirtschaft mit 60 Stück Pinzgauer Rindern, die seit 20 Jahren in Mutterkuhhaltung gezogen werden. Das Fleisch wird direkt in den

**„Corona bietet die Chance, Zeit dafür zu haben, noch besser zu werden.“**

Julian Scharfetter, Gastronom

Betrieben verarbeitet – seit Julian an Bord ist, auch zu Alm-Burgern oder frischem Beef Tartare. Den Juniorchef freut es, dass die Gäste es würdigen, wenn gutes Fleisch auf die Teller kommt. „Auch auf der Skihütte wird immer öfter gern Vegetarisch gegessen. Und bei Fleisch will man dann Hochwertiges.“

Wie sich Skifahren und Essen gemeinsam weiterentwickelt haben, erklärt Julian Scharfetter so: „Früher ist man auf den Berg gefahren, um möglichst viel Ski zu fahren und dazwischen rasch irgendetwas zu essen. Aber da ist man halt auch noch viel länger am Lift gestanden, heute geht alles viel schneller. Da bist du nach ein paar Stunden Ski-

fahren ausgepowert und müde und freust dich auf die Einkehr.“ Deshalb nähmen sich die Skifahrer jetzt mehr Zeit zum Essen. „Es klingt abgedroschen, wenn ich sage, die Leute suchen den Genuss. Ich glaube, das Gesamterlebnis eines Skitags ist einfach größer geworden.“

Dazu gehört beim 26-Jährigen auch das Ausprobieren und die Suche nach Neuem. „Ich bin ein praktischer Typ“, betont er. So verfiel er im Sommer nicht dem Corona-geheul, sondern arbeitete von Mai bis September im Burgenland auf dem Weingut Moric von Roland Velich. „Vom Keller bis zum Weingarten“ habe er alles kennengelernt, erzählt der Pongauer. Auch nach Hamburg, Amsterdam und Südtirol haben ihn seine Lehrwanderungen bisher geführt. Immer zog es ihn in die Küche, „ich dachte, da kann ich immer noch am meisten lernen“, erklärt Scharfetter. Auf die „richtige Spur“ gekommen ist er in Südtirol. Dort habe er gesehen, „was mit Regionalität und regionalen Produkten alles möglich ist, und dass es eine Lebensaufgabe ist“

Die erfüllt er gerade mit Akribie. Auch wenn die offensichtlichen Sachen erfüllt seien, gebe es, sagt Scharfetter, „noch viele Kleinigkeiten, die man noch machen kann, beim Essig zum Beispiel“. Den Balsamico tauscht er heuer gegen einen Weissig von einem kleinen

Weinbauern aus dem Südburgenland aus. Der sei nicht nur regional produziert, sondern „doppelt so gut“. Dasselbe gelte für Pommes, bei denen es eben nicht egal sei, welche Kartoffeln man verwende. „Heimisches schmeckt, und ich kann es mit gutem Gewissen verkaufen.“

Das gilt auch für alte Skihüttenklassiker, die Julian Scharfetter nicht zur Gänze abgeschrieben hat. Das Grillwürstel mit Pommes ist auf der Weitmooser Schlossalm zwar aussortiert. Das Bernerwürstel aber steht nach wie vor auf der Speisekarte. Und zwar ganz bewusst. „Wir bekommen die Würstel vom örtlichen Metzger und servieren sie auch mit frischem Salat“, erklärt der 26-Jährige. „Skihüttenklassiker haben ihre Berechtigung, es kommt freilich darauf an, wie und woraus man sie macht.“ Genauso wie den Linseneintopf. Der kommt bei Scharfetter nicht als Specklinsenteller daher, sondern als Linsen-Kartoffel-Eintopf mit Curry und Karfiol und, wer mag, mit frischem Koriander obendrauf.

Und Corona? Wie wird der Winter, der in der Skihütte erst im Jänner starten kann? Und das noch mit Fragezeichen, ob die Infektionszahlen nach den Weihnachtsferien ein Aufsperrn zulassen oder nicht? Natürlich hoffe man, nicht in die roten Zahlen zu rutschen, sagt Schar-

fetter, „aber ich sehe die Krise auch als Entschleunigung, als ein wenig Luft-Rauslassen und als Chance, die Qualität weiter zu steigern“. Er ist überzeugt: „Es werden auch wieder andere Winter kommen.“ Offen gibt er zu: „Die vergangenen Winter waren wirklich gut. Es waren Tage dabei, an denen wir uns am Abend gefragt haben: Wie soll das nochmal mehr werden?“

Heuer ist alles anders, heuer ist Abspecken angesagt. Mit 300 Sitzplätzen drinnen und noch einmal so vielen draußen, ist die Weitmooser Schlossalm kein kleiner Betrieb. Deshalb werde deutlich reduziert, sagt Scharfetter. Bisher wurde auch noch ein kleiner Teil in Selbstbedienung geführt. „Das hören wir jetzt endgültig auf. Und es wird kein Gedränge auf der Alm geben, niemand wird herumstehen und auf einen freien Tisch warten.“ Stattdessen werde es persönliche Gästeplatzierungen geben und die Möglichkeit, einen Tisch vorab online zu reservieren. Kartenzahlung sei schon lang möglich.

Im Betrieb und im Team selbst werden Gesundheitsprotokolle geführt – mit täglichem Fiebermessen und wöchentlichen PCR-Tests. Und wer hustet, bleibt daheim. „Jahrelang war es ja so, dass man auch verkühlt arbeiten gegangen ist. Das ist jetzt tabu. Wenn sich einer nicht wohlfühlt, soll er im Bett bleiben.“