



ANTON-KARG-HAUS

Ein kulinarischer Gipfel

Eine rauschende Klamm, ein imposanter Blick auf den Kaiser, eine ausgezeichnete Küche: Es gibt viele gute Gründe, das Anton-Karg-Haus zu besuchen.

40 ALPIN

→ Wo einst die Bären badeten, steht der stolze Hüttenbau.



Alexander & Dagmar Egger

HÜTTENWIRTE

Wer den guten Job im Tal aufgibt, um eine Berghütte zu bewirtschaften, dem treibt die Leidenschaft: So ist es bei den Eggers. Sie wissen genau, was sie tun - und ihre Gäste können es schmecken und erleben!

Haus". Denn seinen Wirtsleuten ist zu verdanken, dass der Genuss nicht nur ein landschaftlicher war. Ihren handgeschabten Spätzle mit rassem Bergkäse, ihrem Marillenkuchen mit feinem Streusel, ihren Kaiserschmarrnfetzen mit krustigem Karamell.

Am Morgen deutet nichts darauf hin, dass dieser Ausflug eine kulinarische Wallfahrt werden könnte. Zu Hause schnell noch Haferflocken und Milch in eine Tupperbox gekippt, beim Fahren dann das Müll geschlabbert. Vom Kaisertalparkplatz bei Ebbs wollen wir dem Bärenweg folgen. Der führt zum Anton-Karg-Haus und ist eine Erfindung von Hüttenwirt Alexander Egger, als „abwechslungsreiche Zustiegsbespielung mit vielen Fragen“. Motiviert stellen wir uns der ersten Herausforderung: „Es sind ... Stufen bis ganz oben.“ Bald verzeihen wir unterschiedliche Zählerstände. Am Ende des Kaiseraufstiegs haben wir zwar die Felsbarriere der Klamm, nicht aber unsere Differenzen überwunden. Waren es 279 oder 285 Stufen? Egal, umdrehen ist keine Option, vor uns liegen einige Kilometer und einige Fragen.

Das Kaisertal zieht zwischen den schroffen Wänden des Wilden und den grünen Hängen des Zahmen Kaisers gen Osten. Gemächlich mäandert der Weg durch das Naturschutzgebiet. Wir passieren die Neapelbank und den Abzweig zur Tischofer Höhle (Frage 7: Welche Knochenreste wurden dort gefunden?). Unter uns sprudelt der Kaiserbach in seiner Klamm dahin, über uns drängen sich die Wolken, neben uns stimmen Buchen, Tannen und Fichten in das Rauschkonzert mit ein. Grasgrün prallt auf Granitgrau und Wasserweißblau. Keine Sekunde wundern wir uns darüber, dass die Österreicher das Tal zum schönsten Platz ihres Landes gewählt haben.

ALPIN 41

W

Wäre dieser Tag ein Diagramm, er würde so aussehen: Auf der horizontalen Achse die Zeit, auf der vertikalen der Genuss. Unsere Tageskurve würde bei null Punkten starten, nach wenigen Stunden in die Höhe schnellen und am späten Nachmittag steil abfallen. Wie ein spitzer Berg sähe sie aus. Ein Berg, dessen Gipfel beschriftet wäre mit: „Anton-Karg-“

HÜTTENREZEPT

Kasspotzn

ZUTATEN PRO PORTION:

Rapsöl
50 g gehackte Zwiebel
0,1 l Gemüsebrühe
270 g Spätzle
120 g Bergkäse
Salz, Pfeffer
Petersilie gehackt
Röstzwiebeln

TEIG FÜR SPOTZN VOM BRETT:

auf 100 g Mehl ein Ei, eine Prise Salz und 10 g Wasser (vermengen und schlagen)

ZUBEREITUNG

Spotzn vom Brett in siedendes Wasser schaben und abschöpfen. Öl in der Pfanne erhitzen, gehackte Zwiebel darin goldbraun anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Spotzn hinzugeben und quellen lassen. Bergkäse, Salz, Petersilie und Pfeffer dazu - nicht zu lange erhitzen, damit sich die Möhre nicht vom Käse trennt und das Ganze nicht „grieselig“ wird. Bitte keine Sahne rein! Anrichten und mit Röstzwiebel garnieren.



! So geht das mit den Spätzeln: Frisch müssen sie sein!

Direkt am Bach genehmigen wir uns ein Käsebrot - die Genusskurve legt minimal zu -, dann geht es vorbei am Holknichtthaus und zum Karg-Gartl, einem Gedenkort für Anton Karg (Frage 23: Was siehst du alles im Gartl?). Der Bärenweg-Bogen verspricht einen Höhepunkt zum Schluss: „einen der schönsten Anblicke Tirols.“ Und tatsächlich, hinter einer Brücke begrüßt uns die Kapelle „Maria auf dem Stein“ als Vorhut. Wenige Schritte später stehen wir vor dem stolzen Hüttenbau und der letzten Frage: Wie wird das Anton-Karg-Haus noch genannt? Ausnahmsweise gibt es keine Zweifel: Hinterbärenbad.

Anton Karg höchstselbst liefert die Erklärung dafür. Er lebte von 1835 bis 1919, war Fotograf, Kufsteiner Bürgermeister, Gründungsmitglied der Alpenvereinssektion, Wegbereiter der touristischen Erschließung des Kaisers und treibende Kraft hinter dem Bau der ersten Schutzhäuser. Und er sammelte Volkssagen. So erzählt Anton Karg in seinem 1885 erschienenen Buch von einem Rudel brummender Bären, das sich in einem Teich badete. Als Hirten mit ihrem Vieh den Talschluss erreichten, wollten sich „die Ungeheuer“ auf die Herde stürzen. Doch der Alpbeter, der schützende Geist der Alplmleute, schleuderte Felsstücke von der Kleinen Halt, die die Bären unter sich begruben. Der Schutz ebnete die Fläche - dort, wo nun das Anton-Karg-Haus steht.

Imposant und herrschaftlich kommt das alte Gebäude daher: Aus seinen verzierten Pfeilern, den grün bemalten Balkonen und den gekachelten Öfen weht den Besuchern das ausgehende 19. Jahrhundert entgegen, eine Zeit, in der wohlhabende Bergfreunde zur Sommerfrische kamen. Nicht umsonst

ist das Anton-Karg-Haus eine der wenigen Hütten, die unter Denkmalschutz stehen. Trotz ihrer 120 Jahre ist sie für die Herausforderungen der Moderne gut gerüstet. Denn statt großer Massenlager finden die Gäste hier kleine Zwei- und Mehrbettzimmer vor. Ein Segen in Corona-Zeiten, findet der Pächter Alexander Egger. Er begrüßt uns schon auf der Terrasse: „Kommt's ein!“ Wir geben unseren Bären-

„Meine Gäste sollen sagen:“

Das war jetzt richtig gut!“

Hüttenwirt Alexander Egger

weg-Bogen lieber nicht bei ihm ab - zu wacklig sind unsere Antworten - und verzichten auf das kleine Dankeschön, das erfolgreichen Teilnehmern winkt. Wir bekommen stattdessen ein großes Dankeschön: die kulinarische Krönung des Tages. Ohne große Vorrede lotst uns Alex in seine Küche. Auf dem Herd in der Mitte des Raums köchelt eine Brühe, eine Schale voll handgeschabter Spätzle steht bereit. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche traktiert Dagmar Egger einen Berg aus Teig. „Wir backen hier alles selbst“, sagt die Wirtin. „Brot, Kuchen, Torten: alles frisch und mit Liebe gemacht.“

Vor anderthalb Jahren hat Dagmar mit ihrem Mann das Haus übernommen. Vier Tage pro Woche arbeitet sie als Controllerin im Tal, drei Tage bedient und backt sie mit dem Hüttensteam bis zu 90 Gäste. Für sie ist das eine neue Erfahrung - Alexander



→ Auch bei dunklen Wolken ein erhebender Anblick. Eindeutig: Das ist hier das Hinterbärenbad.



→ Kaiserschmarrn mit Rosinen oder ohne? Nur mit, sagt Wirt Alexander, und zwar mit rungetränktem! Backstube am Berg: Hinterbärenbad-Brot.



Egger hat sich dagegen schon „durch einige Küchen virtuos“. Der gelernte Koch und Kellerer hat auf Kreuzfahrtschiffen und im Bayerischen Hof gearbeitet. Er bewirtschaftete erst die Riesenhütte, dann die Priener Hütte - bis er in den „Koasa“ kam. Auch hier hat die Qualität des Essens oberste Priorität, mit hochwertigen regionalen Produkten und Kräutern aus dem hütteneigenen Garten. „Ich will, dass es den Leuten schmeckt. Sie sollen zufrieden das Besteck weglegen und sagen: Das war jetzt richtig gut.“ Wenn es um Geschmack geht, dann hat der Koch Prinzipien: „Kinder kriegen Knödel, Nudeln, Spätzle, alles“, sagt Alex. „Aber keine Pommes. Da bin ich streng.“

Und noch an einer zweiten Regel hält er fest: „In den Kaiserschmarrn gehören rungetränkte Rosinen.“ Um sicher zu gehen, dass diese Maximen beachtet sind, schreien wir zur Verkostung. Erster Gang: Käsespätzle. Zweiter Gang: Kaiserschmarrn. Dritter Gang: Marillenkuchen.

Während wir die Gabeln wieder und wieder in den Schalen versenken, posieren draußen die Wände von Totenkirchl, Kleiner Halt und den Nachbarn. Bizarrr gemästertes Kalkgestein, spitze Felsnadeln. 1000 Meter hohe Abbrüche, die vor Klettergeschichte nur so tiefen. Auch auf den Tellern trift es kaiserlich: zarte Käsefäden, eine satte Marillenschicht, wunderbar schlotziger Zwetschgenröster. Die Gemüskurve schraubt sich in ungeahnte Höhen.

Trotz ihrer exquisiten Küche wollen Alexander und Dagmar Egger das Anton-Karg-Haus als klassische Alpenvereinshütte verstanden wissen: „Wir wollen zurück zu den Wurzeln: Abends kochen wir ein Menü, aus dem man einzelne Gänge wählen kann.“ Ein Schurzhaus sei schließlich kein Hotel, meint Alex, und genau dieser Unterschied sei der Grund, warum er dort arbeite. „Die Leute kommen in die Küche, man setzt sich zusammen, man ratscht. Neben der tollen Umgebung ist es dieser persönliche Kontakt, den ich als Hüttenwirt so mag.“

Die meisten Gäste bleiben über Nacht. Denn wer sich im Anton-Karg-Haus einquartiert, bekommt nicht nur ein üppiges Frühstücksbuffet, sondern



Simon Hofmann

FOTOS

Ein ganzer Tag im Wilden Kaiser ohne Sonne? Das klingt hart, doch Simon setzte das Anton-Karg-Haus ins rechte Licht.



Dr. Lisa Aufjebberg

TEXT

Ein ganzer Tag im Wilden Kaiser ohne zu klettern? Das schien Lisa ein großes Opfer. Bis sie kostete ...

10
superleichte
Rucksäcke
im TEST

ALPIN 2019

ALPIN

LEBEN FÜR DIE BERGE

16 TOURENKARTEN zum Sammeln



Deutschland: € 6,20
Österreich: € 6,60
Schweiz: Sfr 10,90
Italien: € 7,80
Benelux: € 6,80

WILDER KAISER - FEINE KÜCHE
Das Anton-Karg-Haus

BIKE & KLETTERSTEIG
Neues Erlebnis am Eiger

ABENTEUER FÜR ALLE
Jochen Schweizer im Gespräch



SEHNSUCHTSZIEL

Dolomiten

NEUE TRAUMRUNDE DURCHS WELTERBE



ALPIN 43