

Migusto

...WEIL KOCHEN FREUDE MACHT

EISZEIT
GETOPPTE,
FIXFERTIGE
GLACE WIRD
ZUM STAR

BERGZEIT
BESUCH IN
DEN HÖCHSTEN
SCHWEIZER
KÜCHEN

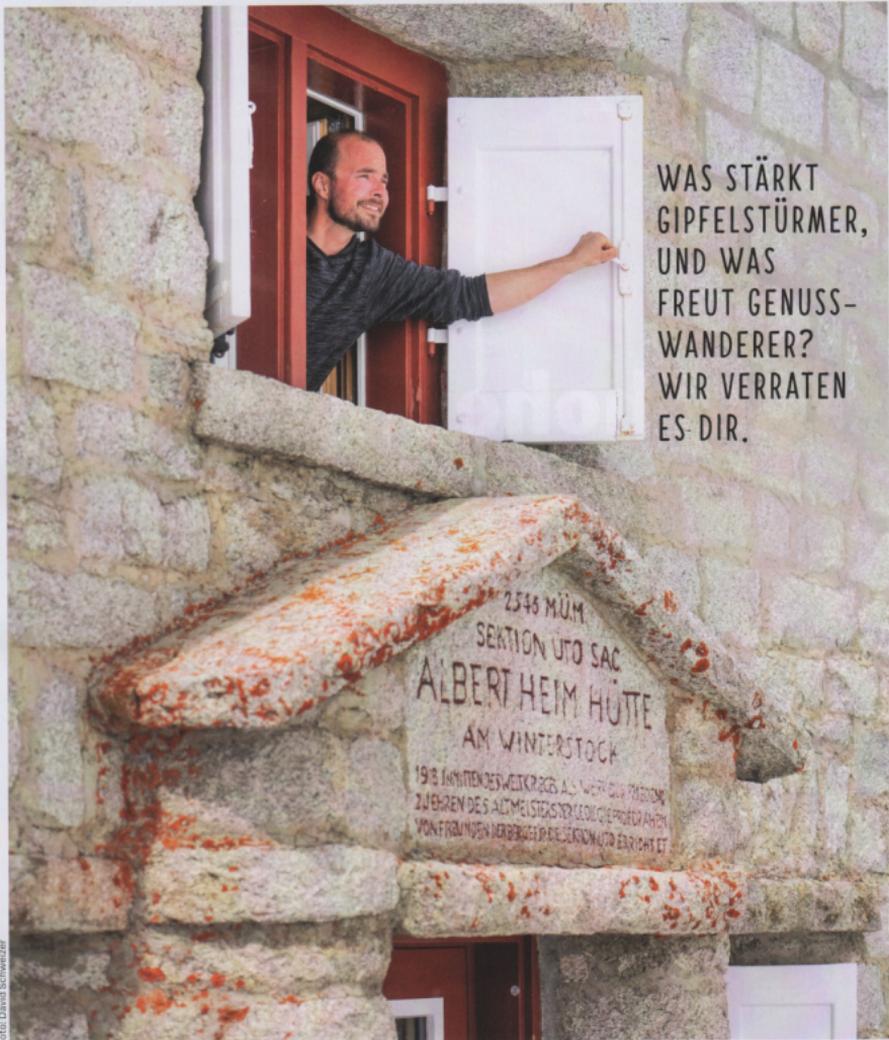


Salatknaller

KOMBIS MIT BEEREN UND DRESSINGS
ZUM STAUNEN



SCHAU INS LAND



WAS STÄRKT
GIPFELSTÜRMER,
UND WAS
FREUT GENUSS-
WANDERER?
WIR VERRATEN
ES-DIR.

Auf hohem Niveau

Kochen auf 2000 Meter über Meer ist nicht ganz einfach. Doch was die guten Seelen in den Hütten des Schweizer Alpen-Clubs auftischen, ist mehr als eine Entschädigung für den stundenlangen Anmarsch.

Text: Christine Zwygart Fotos: David Schweizer

Lockstoff:
Mit Gourmetmenüs
verführt Roman
Felber Berggänger
dazu, bereits
freitags zur
Albert-Weim-Hütte
aufzusteigen.



Albert-Heim-Hütte

LAGE Am Fuss des Tiefen-
gletschers im Kanton Uri
(2542 m. ü. M.).

ZUSTIEG Von Tiefenbach
über den Tätsch.
450 Höhenmeter,
1,5 bis 2 Stunden.

INFRASTRUKTUR
64 Schlafplätze, Toiletten
und Dusche in der Hütte.

GIPFELZIELE
Schafberg, Urschener
Höhenweg nach Ander-
matt, Hochtouren auf
Galen- und Tiefenstock.

albertheimhuette.ch

DER GOURMET-FREITAG

Schon allein das Lesen der Speisekarten gerät hier zu einem gedanklich-kulinarischen Lustwandeln. Von Gang zu Gang vereinen sich Gerüche und Aromen, Raffiniertes und Rustikales, Zutaten aus aller Welt kombiniert mit lokalen Spezialitäten aus dem Urnerland. «Freitagsschmaus» heisst dieses Feuerwerk, das in der Albert-Heim-Hütte im Sommer regelmässig serviert wird – etwa mit Delikatessen wie Spargel-Ragout auf Blätterteigkissen, asiatischer Gemüsesalat mit Riesencrevetten, Forellenfiletstreifen an Kräuterschaum und Zitronensiso, Wildschwein-Entrecôte mit sautierten Pilzen und Bärlauchspätzli, Kokos-Passionsfrucht-Schnitten.

Entstanden sei das aussergewöhnliche Angebot vor sieben Jahren, weil damals der Abend vor dem Wochenende schlecht gebucht war, erzählt Hüttenwart Roman Felber. «Deshalb haben wir uns etwas ausgedacht, das mehr Gäste anzieht und

uns in der Küche anspricht.» So kommt das Fünfgang-Gourmetmenü etwas verspielter daher als die üblichen, eher urchigen Gerichte. Das Einstimmen auf den Kulinarik-Höhepunkt beginnt jeweils mit dem Einfliegen der frischen Nahrungsmittel und den Vorbereitungen bereits ein paar Tage vorher. «Ich mag es, wenn wir bei schönem Wetter den Apéro auf der Terrasse nehmen können», sagt der Gastgeber. Und für einmal werden in der Hütte nicht nur Platten mit Essen mitten auf die Tische gestellt, sondern die Teller liebevoll angerichtet und serviert. «Ich überlege mir die Präsentation genau – und mache auch mal eine Skizze.» Andere Arrangements wiederum entstehen ganz spontan und wie sie das Team gerade mag.

Roman Felber ist gelernter Koch und steht während des «Freitagsschmaus» am Herd, meistens unterstützt von seinem Vater. 40-mal fand der Anlass bereits statt, und so gut wie nie gab es den gleichen Gang zweimal. «Wir sind sehr kreativ, und die Ideen für neue Kreationen kommen von uns allen.» Was er selber in seiner Hütte bestellen und essen würde? Ganz klar: «Unsere Rösti mit Speck, Käse und Spiegelei – und die Nusstorte.»



Für spezielle Gerichte fertigt Hüttenwart Roman Felber vorab eine Skizze zur Präsentation der Speisen an.



«Die Ideen für neue Kreationen kommen von uns allen.»

ROMAN FELBER