



„Bei mir schmeckt's auch ohne Fleisch!“

Die „Hüdeleskopfhütte“ in Pfronten ist die erste rein vegetarische Berghütte in den Alpen. Silvia Beyer bewirtschaftet sie mit viel Liebe, Herzlichkeit und Erfolg

Vom Leben mit
**Hütten-
Zauber**

Fleischlos glücklich

Schon im Kindesalter entschied sich Silvia Beyer (57) für die vegetarische Küche. Als sie 2015 die Hüdeleskopfhütte übernimmt, bekommen die Gäste statt Wurstplatte Zucchini-Lasagne. Das sorgte für Furore – aber vor allem viel Zuspruch. Immer an ihrer Seite: Rüde Lucky



Sie haben 2015 die Hütte übernommen und mit einem ganz neuen Konzept wieder eröffnet – mit rein vegetarischer Küche. Warum ganz ohne Fleisch?

Silvia Beyer: Ich selber lebe schon sehr lange vegetarisch, schon seit ich 12 bin. Viele Jahre habe ich auf verschiedenen Hütten gearbeitet und für mich war immer klar: Wenn ich irgendwann meine eigene Hütte habe, gibt es nur fleischlose Gerichte – und das durchgängig!

Ganz schön mutig! Wieso waren Sie sich sicher, dass das klappt?

S.B.: Die Zeit war einfach reif dafür. Auf den anderen Hütten, wo ich früher arbeitete, habe ich Strichlisten gemacht und notiert, wie oft Fragen nach vegetarischen oder veganen Gerichten kamen. Das waren ganz schön viele! Die Veganer taten mir besonders leid: Sie waren total „lost“, denn auf den Hütten hatten die Betreiber teilweise gar kein Verständnis für sie. Oft gab es für sie gar nichts zu essen, außer vielleicht einem Salat – und den dann manchmal sogar ohne Dressing. Mein Bauchgefühl sagte mir: Die Leute sind da, die eine rein vegetarische Küche möchten. Und für mich gab es keine Frage: Ich koche sehr

gern und möchte dies auch so tun, wie ich es für meine Familie tue – ganz ohne Fisch und Fleisch.

Ihre Großmutter war auch schon Vegetarierin. Hat Sie das geprägt?

S.B.: In unserer Familie war es gar nichts „Fremdes“, dass fleischlos gegessen wurde. Obwohl ich auf einem klassischen, kleinen Allgäuer Bauernhof aufgewachsen bin. Meine Oma mütterlicherseits hat sich schon immer ohne Fleisch, Zucker und Weisemehl ernährt. Sie hatte damals eine kleine Pension. Sehr viele Leute waren skeptisch, ob überhaupt jemand in ihre Pension kommt. Aber sie hatten sich getäuscht: Meine Oma hatte immer viele Gäste, auch namhafte wie zum Beispiel die Unternehmerin Beate Uhse. Als meine Großmutter die Pension führte, war sie 50 Jahre alt – genau wie ich, als ich die Hütte 2015 übernahm. Ich fühle mich oft wie in ihren Fußstapfen.

Wie haben denn Ihre Freunde und alte Stammkunden damals auf Ihr neues Konzept reagiert?

S.B.: Einige Freunde hatten große Vorbehalte und gaben mir keine drei Monate! Es kamen Sprüche wie: „Man

braucht doch Wienerle für die Kinder auf einer Hütte!“ Ich ließ mich aber nicht beirren. Bis auf eine Ausnahme hat sich bisher niemand beschwert. Sicher bleibt der ein oder andere weg, aber dafür kommen viele neue Gäste, die meine Gerichte ganz toll finden.

Was ist das Geheimnis Ihrer Küche?

S.B.: Von Anfang an habe ich gesagt: Wir kochen nur ganz frisch! Nicht so viele Gerichte, aber die dafür richtig gut. Und das schätzen die Leute einfach. Ich habe sehr viel ausprobiert, auch was die Mengen angeht. Meine vier Kinder mussten und müssen immer wieder mal Probeessen. Hier hat sich etwa die vegane, glutenfreie Zucchini-Lasagne bewährt. Die ist mit weißem Mandelmus überbacken. Der absolute Hit ist mein Hütten-Wrap: würzige Kräuterpfannkuchen mit einer Käsecreme, Salat und Gemüse. Und die Allgäuer Heimatküche hat eh schon viele vegetarische Gerichte wie Kässpätzten. Die biete ich übrigens auch als vegane Variante an.

Woher kommen die Zutaten für Ihre Gerichte?

S.B.: Ich habe zu 90 Prozent Bio-Produkte. Fast alles kommt hier aus der Region



1 In der recht kleinen Küche zaubert Silvia Beyer ihre leckeren Gerichte. BR und Sat.1 berichteten schon über sie. 2 Im Winter räumt die Hüttenwirtin auch die anliegende Rodelstrecke. Schlitten gibt's bei ihr im Verleih. 3 Frische Kräuter, Salate und Gemüse bezieht sie vom nahe gelegenen Bio-Hof „Obere Mühle“ in Wertach. 4 Glücklicherweise bei so viel „Hüttenzauber“: Redakteurin Meike Seefeld im Gespräch mit Silvia Beyer www.hudeleskopfhuette.de



Fotos: Meike Seefeld für Mein Buffet(3), Bayern Tourismus/erlebe.bayern - Cert Krautbauer(2)



1



3



2

1 Silvia Beyer (Mitte) bekommt viel Unterstützung von ihrer Familie. Tochter Johanna (links), Silvia und ihre Mutter Traudl (rechts) sind ein eingespieltes Team. 2 Auch mit Sohn Jonas kocht Silvia Beyer gern. Ihre vier Kinder ernähren sich alle vegetarisch. 3 Die Hüttenwirtin singt und jodelt gern. Wer mag, kann mit musizieren: Eigene Liederbücher zum Mitsingen liegen in der Hütte aus

oder der direkten Nachbarschaft: Mein Gemüse, die Kräuter und Blüten beziehe ich von dem Bio-Gemüsehof „Obere Mühle“ in Wertach, nur eine knappe halbe Stunde entfernt. So habe ich immer superfrische, aromatische Zutaten, ohne lange Wege. Ein paar Kräuter pflanze ich hier oben auch selber an.

Auf einer Hütte zu arbeiten klingt immer so romantisch. Ist das wirklich so?

S.B.: Also am Anfang war es wirklich noch recht holperig. Ich hatte keinen durchgängigen Strom und die Gäste mussten ganz schön geduldig sein! Im Winter kommt zusätzlich der Schnee hinzu – ich halte die Rodelbahn in Schuss. Und ich muss mich ums Holz für den Ofen kümmern. Das ist alles sehr harte Arbeit. Aber das macht mir nichts aus, da ich es gewohnt bin: Mit meinen zwei Schwestern musste ich schon als Kind auf dem Hof mithelfen. Mein Vater ist früh verstorben und somit war „Frauenpower“ angesagt. Und irgendwie zählt das zur Hüttenromantik ja auch dazu, das Ursprüngliche, etwas Unkomfortable – neben einer traumhaften Aussicht, der Natur drumherum, der Ruhe.

Wer hilft Ihnen bei der vielen Arbeit auf der Hündeleeskopfhütte?

S.B.: Neben meinen Kindern, die zum Beispiel in den Ferien aushelfen, habe ich noch zwei Teilzeitkräfte und einen Festangestellten: Ali aus Pakistan. Er war gleich 2015 mit dabei, als ich die Hütte übernahm. Nach seiner Ausbildung ist er bei mir geblieben – zu meinem Glück! Ali bringt seine exotischen Gewürze und Ideen mit ein. Wir machen sogar ab und zu eine „Pakistanische Woche“, in der seine tollen Ideen auf der Karte angeboten werden. Zudem bäckt meine Mutter Traudl mit über 80 noch die leckeren Mohn-, Dinkel- und Käsekuchen und hilft beim Kassieren.

Was haben Sie gemacht, bevor Sie die Hütte übernommen haben?

S.B.: Lange war die Familie der Mittelpunkt meines Lebens: Ich habe meine vier Kinder aufgezogen. Alleine, da ich früh geschieden wurde. Ich habe nach der Schule ländliche Hauswirtschaft gelernt und dann meinen Hauswirtschaftsmeister gemacht. Da habe ich schon in einer Hüttenküche gearbeitet und ein großes Faible dafür entwickelt. Die Kombination Berge und Kochen liebe ich einfach. Irgendwann habe ich angefangen, meine Fühler auszustrecken, zu schauen, wo eine Hütte frei wird. So hat es sich hier mit der Hündeleeskopfhütte ergeben.

Was machen Sie, wenn Sie mal nicht auf der Hütte kochen? Was ist Ihr Ausgleich zum Alltag?

S.B.: In meiner Familie hat Musik schon immer eine große Rolle gespielt: Meine Mutter spielt Klavier, ich habe Gitarre gelernt. In der Hütte sind Liederbücher, ein Akkordeon und ein Kontrabass. Es kommt vor, dass sich die Gäste zu einer „Band“ zusammenfinden und musizieren – das finde ich herrlich, da tanke ich auf! Und seit zwei Jahren habe ich einen Hund, den Lucky. Er begleitet mich wirklich überall hin. Ich gehe mit Lucky gern auf einen Berg wandern oder hüpfte zum Baden in den See. Oder, wenn ich mal richtig Muße habe, setzte mich mit einem guten Buch in ein ruhiges Eck – Lesen ist auch ein schöner Ausgleich für mich.

Und wo sehen Sie sich in Zukunft?

S.B.: Auch, wenn die Arbeit hier manchmal hart ist, ich kann mir nichts Schöneres vorstellen als hier oben zu kochen und die Hütte zu bewirtschaften. Belohnt werde ich jeden Tag durch die zufriedenen Gesichter der Gäste und den wundervollen Blick in die Allgäuer Alpen, auf die schöne Ostallgäuer Landschaft und die Moore. Ich sage immer: Hier oben bleibe ich, bis ich umfalle!

Fotos: Meike Seefeld für Mein Buffet®



Extra Rezept der Hüttenwirtin

Hütten-Wrap

Zubereitung 40 Minuten
Backzeit ca. 2 Minuten

Für 4 Personen

Für den Teig:

- 400 g Dinkelmehl (Type 630)
- 4 Eier (Größe M)
- 100 ml Mineralwasser
- 1 großer Bund gemischte Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Basilikum, Thymian, Rosmarin)
- ½ l Milch
- 1 EL Salz • 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 Msp. Chilipulver
- 3-4 EL Öl zum Braten

Für die Creme zum Bestreichen:

- 30 g Bergkäse
- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Mayonnaise
- 3 EL würziger Frischkäse
- 2 EL Schmand

Für die Füllung

- ca. 400 g Salat nach Wahl (z. B. Kopfsalat, Rucola, Feldsalat)
- ½ kleine Rote Bete
- ½ Salatgurke • 1 rote Paprikaschote
- 2 Tomaten • 2 Möhren

1 Erst Mehl und Eier mit dem Handrührgerät verrühren, dann das Mineralwasser unterrühren.

2 Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen, bzw. Nadeln abzupfen und alles fein hacken. Kräuter (bis auf ein paar zum Garnieren) und Milch unter die Eiermasse rühren, bis ein flüssiger Teig entsteht. Teig mit Salz, Pfeffer, Chili würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, nach und nach aus dem Teig 8 goldbraune Pfannkuchen backen.

3 Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Für die Creme den Bergkäse reiben. Knoblauch abziehen, pressen. Mayonnaise, Frischkäse, Schmand, Knoblauch, Salz, Pfeffer und geriebenen Käse verrühren und je 1 EL der Creme auf jeden Pfannkuchen streichen. Pfannkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, ca. 2 Minuten überbacken.

4 Salat waschen, trocken schütteln, putzen und klein schneiden. Gurke, Paprika, Tomaten und Möhren waschen, putzen und fein hobeln, bzw. in kleine Stückchen schneiden. Pfannkuchen mit Salat und Gemüse belegen, einrollen. Rote Bete schälen, in feine Streifen hobeln. Pfannkuchen mit Kräutern und Rote Bete-Raspeln garnieren.

PRO PORTION: 730 kcal/3100 kJ
85 g KH, 25 g EW, 31 g F

Kräuter-Omelett mit zweierlei Käse und viel Gemüse gefüllt

Jetzt testen und sparen!



Sie sparen 34%

3 Hefte für nur 6,90 €*
Mein Buffet

zum Kennenlernen ab der nächsterreichbaren Ausgabe für zunächst 3 Ausgaben. Möchte ich die Zeitschrift weiterlesen, brauche ich nichts unternehmen. Ich erhalte dann Mein Buffet zum Preis von z.Zt. 3,50 €* je Ausgabe. Das Abo kann ich nach den 3 Ausgaben jederzeit mit einer Kündigungsfrist von einem Monat kündigen. Produktversand nur innerhalb Deutschlands. Auslandsbedingungen auf Anfrage.

So einfach können Sie bestellen:

Per Internet: burda-foodshop.de

Per Telefon: +49 (0) 18 06 - 93 94 00 35 **

*Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand

**20 Cent/Anruf aus allen deutschen Netzen



Einfach einscannen und bestellen

Bitte Aktionsnummer angeben: MB1 PR M

Datenschutzinfo: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel. 0781-6396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragsschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sollten wir Ihre Daten in einen Staat außerhalb der Europäischen Union übermitteln, stellen wir sicher, dass Ihre Daten gemäß Art. 44ff. DSGVO geschützt sind. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung. Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde. Details unter: www.burda-foodshop.de/datenschutz
Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die BurdaVerlag Publishing GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gv/). Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belegung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen.