

Almhütte, Schmankerlküche, Bauernhof



Almhütte, Schmankerlküche, Bauernhof

Wo die Kitzbüheler Alpen nicht mondän, sondern urgemütlich sind

Kitzbüchel (dapd). Fünf Uhr am Nachmittag in Kitzbüchel: Unter den Heizpilzen der Après-Ski-Terrasse drängen sich Wintersportler in Skischuhen und dicken Jacken neben Feierlustigen in teuren Daunenwesten mit Sonnenbrille auf dem Kopf. Davor tragen Damen in Pelzmänteln ihre Hündchen spazieren, drehen edle Geländewagen ihre Runden. Die leicht bekleidete Bardame schenkt Schampus und Bier aus, während sich vor der Bar ein Sänger, der vor 20 Jahren mal einen Welthit hatte, bestens gelaunt unter das Volk mischt.

Kitzbüchel gibt sich alle Mühe, alle Klischees binnen Minuten zu bestätigen. Und ja, es ist teuer: Die Immobilienpreise sind die höchsten in Österreich. Es ist exklusiv: Nicht nur zum Hahnenkammrennen oder Schneepolturnier ist es ein Tummelplatz für Promis. Und ja, es ist auch dekadent: Viele, zumal weibliche Urlaubsgäste kommen allein zum Shoppen und Flanieren her, wie Katharina Szücs vom Kitzbüheler Alpen Marketing erzählt. Doch Kitzbüchel und seine Nachbarorte bieten auch Tradition, urige Hütten, bodenständige Tiroler Küche und bezahlbare Unterkünfte.

Wer wissen will, wie das heutige 8.000-Einwohner-Städtchen ausgesehen hat, bevor der internationale Jetset sich hier niederließ, ist im Museum Kitzbüchel an der richtigen Adresse, das schon in den 30er Jahren als Heimatmuseum gegründet wurde. In zwei der ältesten Häuser des Ortes, dem Südwestturm der Stadtmauer und dem ehemaligen Getreidekasten, führen Ausstellungen in die Vergangenheit der Stadt. Die dritte Etage ist ganz dem Tourismuszeitalter gewidmet: dem Skipionier Franz Reisch, der Ende des 19. Jahrhunderts als Bürgermeister die ersten Wintersport-Touristen anlockte, und dem Kitzbüheler "Skiwunderteam" der 50er Jahre um Toni Sailer und Ernst Hinterseer.

Das Skifahren steht natürlich bei den Wintergästen noch immer an erster Stelle, auch wenn alternative Aktivitäten wie Winter- oder Schneeschuhwanderungen, Rodelpartien und Eisstockschießen immer beliebter werden. Zehn Millionen Wintersportler bevölkern jede Saison die Pisten der Kitzbüheler Alpen. Die Mutigsten unter ihnen stürzen sich die legendäre Streif am Hahnenkamm hinunter; Flachlandtiroler halten sich an die zahmere "Familienstreif" oder toben sich im Bergbahnmuseum der Hahnenkammbahn im Simulator aus.

Auch im Kitzbüheler Skigebiet treffen Luxus und Gemütlichkeit aufeinander. Zwischen den neuesten Liftanlagen - der Zehner-Kabinenbahn "Maierl" und der Achter-Sesselbahn "Ochsalm", beide 2010 eröffnet und mit Sitzheizungen ausgestattet, thront das vielleicht beste Beispiel dafür auf einem exponierten Hochplateau: die Maierl-Alm. Noch bis vor kurzem war die gleichnamige Hütte ein Relikt aus einer anderen Zeit. 1932 als einer der ersten Almgasthöfe auf dem Berg errichtet, vereinte sie die sprichwörtliche Hüttengemütlichkeit mit einem einzigartigen Panorama vom Großen Rettenstein über Kirchberg bis zum Wilden Kaiser. Doch die alpinen Naturgewalten forderten ihren Tribut und so wurde die Hütte im vergangenen Jahr abgerissen und durch eine neue Maierl-Alm ersetzt. Deutsche Investoren setzten einen neuen Berggasthof im traditionellen Stil auf das Plateau, dazu passend fünf Chalets, ausgestattet mit allem, was heute zu luxuriösen Ferienwohnungen dazugehört, von Saunen über offene Kamine bis zu Außen-Whirlpools auf den Panoramaterrassen. Die Küche ist indes bodenständig geblieben; dafür sorgt der alte Hüttenwirt Georg Gruber, der das neue Lokal gepachtet hat.

Kaspressknödel, Tiroler Gröstl und Kaiserschmarrn - nicht nur auf der Maierl-Alm sind sie typischer für Kitzbühel, als es Kaviar oder Kobe-Rind je sein könnten, auch wenn der Ort nach eigenen Angaben die größte Dichte an Gault-Millau-prämierten Haubenlokalen in ganz Österreich vorweisen kann. Wer beim Essen besonderen Wert auf Tradition und Regionalität legt, ist bei den Mitgliedern der Vereinigung "Brixentaler KochArt" an der richtigen Adresse: Zehn Wirtshäuser aus den Kitzbüheler Alpen haben sich verpflichtet, Produkte von heimischen Produzenten zu verarbeiten. So gibt es in den Schmankerllokalen wie der Kirchberger "Kupferstub'n" von Hildegard und Peter Erber regionale Spezialitäten wie Almkäse oder Lammrücken - und das "Du" ganz selbstverständlich dazu. Schließlich wolle man die Gäste ohne den Zwang eines Haubenlokales empfangen, sagen sie.

Wer genauer wissen will, wo Käse und Fleisch herkommen, kann das auf mehreren Dutzend Bauernhöfen der Region aus nächster Nähe erfahren. Familie Beihammer vom Steidlbauer-Hof in Brixen im Thale zum Beispiel ist nicht nur Lieferant der Brixentaler KochArt, sondern offeriert auch Ferien auf dem Bauernhof. "Ganz früher haben wir schon einmal Gästezimmer angeboten", erzählt Mathias Beihammer, "doch irgendwann reichte der Standard nicht mehr für die Ansprüche der Gäste." Stallgeruch, Kälbchen streicheln und selbst gebrannter Obstler genügen heute auch für Bauernhof-Urlauber nicht mehr. 2009 hat die Familie deshalb ein neues Appartementhaus auf ihrem Hof errichtet - weniger exklusiv als die Maierl-Alm, aber ebenso gemütlich.

Die Steidlbauer-Wohnungen gehören zu den über 90 Prozent der Unterkünfte in den Kitzbüheler Alpen, die keine vier oder fünf Sterne haben und entsprechend erschwinglich sind. Gäbe es sie nicht, hätte der Jetset-Ort wohl kaum ein Verzeichnis von 2.000 Stammgast-Familien, die schon mindestens zehn Mal hier ihren Urlaub verbracht haben. "Gerade die kleinen Vermieter pflegen einen engen Kontakt zu ihren Gästen, oft sogar Freundschaften", sagt Nicoletta Plumm, die bei Kitzbühel-Tourismus für die Stammgästabbetreuung zuständig ist.

Und auch wenn die meisten von ihnen in Appartements oder Pensionen unterkommen, Schnitzel statt Sushi essen und die Nobelboutiquen höchstens von außen bestaunen: Auf ein Gläschen Champus kann man ja mal im "anderen" Kitzbühel vorbeischaun. Schließlich liegen Luxus und Dekadenz hier nur einen Einkehrschwung entfernt.

Dapd