

Fleischloser Trend im Alpenraum: Vegetarische Hütten erobern die Berge!

Fleischlose Küche gewinnt in österreichischen Hütten an Beliebtheit. Mehr Vegetarier und Veganer setzen auf umweltfreundliche Ernährung.

Muttekopf-Hütte, 6460 Imst, Österreich - Die Gastronomie in den Alpenregionen zeigt einen klaren Trend: Immer mehr Berghütten und Skihütten setzen auf fleischlose und sogar vegane Küche. Der Alpenverein hat in seinen über 230 Hütten den Fokus bewusst auf vegetarische und vegane Angebote gelegt, um den hohen CO₂-Fußabdruck der Fleischkost zu reduzieren. Laut Georg Unterberger, dem Leiter der Abteilung Hütten und Wege beim Alpenverein, wird diese Entscheidung durch die Klimastrategie des Vereins unterstützt, wodurch fleischlose Kost nicht nur im Trend liegt, sondern auch vermehrt in den Mittelpunkt rückt. Dies zeigt sich auch bei vielen klassischen Skihütten, die ihre Speisekarten anpassen, um eine breitere Gästesicht anzusprechen, wie die Alpenverein-Website berichtet.

Ein Beispiel für diese Entwicklung ist die Muttekopf-Hütte (1934 m) in den Lechtaler Alpen, die ein beliebtes Ziel für Wanderer und Kletterer ist. Hier genießen Gäste nicht nur eine beeindruckende Aussicht, sondern auch ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit frisch gebackenem Brot, das mit Liebe zubereitet wird. Die Zubereitung des Sauerteigbrotes erfordert Zeit und Hingabe: Das Anstellgut wird mit Roggenmehl und temperiertem Wasser vermengt und lässt sich über Nacht reifen. Solche traditionellen und sorgfältig zubereiteten Speisen unterstreichen das Angebot, das die wachsende Nachfrage nach

fleischlosen und regionalen Speisen bedient, und bieten den Gästen ein Stück regionaler Identität inmitten der atemberaubenden Natur.

Neue kulinarische Trends in den Bergen

Die Entscheidung für vegetarische oder vegane Kost wird nicht nur aus ökologischen Gründen getroffen, sondern auch als wirtschaftliche Strategie. Alois Rainer, Gastronom und Tourismusspartenobmann, betont, dass gerade in Gruppen oft die vegetarischen oder veganen Optionen den Ausschlag geben, wo man einkehrt. Dies führt dazu, dass Gastronomiebetriebe sich verstärkt auf pflanzliche Optionen konzentrieren, um ein breiteres Publikum zu erreichen. Manfred Kleiner, Chef der Wedelhütte im Skigebiet Hochzillertal, sieht in der veganen Küche eine logische Weiterentwicklung, die auf die Bedürfnisse der Gäste von heute reagiert.

Details	
Ort	Muttekopf-Hütte, 6460 Imst, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• tirol.orf.at• www.alpenverein.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at