

Hütten-Kulinarik in Osttirol, Österreich  
**Die hohe Kunst der Almküche**



Familie Egger vom Kals-Matreier-Törl Haus backt eigenes Brot im Holzofen. Von der Osttiroler Schutzhütte auf 2.207 Meter aus genießen Wanderer eine Rundumsicht auf die umliegenden 3.000er der Glockner-, Schober und Venedigergruppe.  
© TVB Osttirol/Elias Bachmann

**Ein Almwirt, der nicht nur für seine legendären Mehlspeisen weit über die Grenzen des Hochpustertals bekannt ist. Oder ein Weltenbummler, der zwischen Monacos Glamourwelt und den Gipfeln der Hochschobergruppe umhertingelt und für Gäste spezielle Gerichte aus der Fünf-Elemente-Küche kreiert. Wie seine Menschen dahinter ist die Kulinarik auf Osttiroler Berghütten außergewöhnlich, authentisch und voller Leidenschaft. [www.osttirol.com](http://www.osttirol.com)**

Pressekontakt

AHM Kommunikation [www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de)

Ariane Husung +49 8807 21490-16 [ariane@ahm-agentur.de](mailto:ariane@ahm-agentur.de)

Lisa Mang +49 8807 21490-12 [lisa@ahm-agentur.de](mailto:lisa@ahm-agentur.de)



AGENTUR FÜR  
KOMMUNIKATION

**Bildmaterial sowie weitere Informationen unter**  
[www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de) / Kunden / Osttirol



## Alpenklänge und Almschmankerl



Die Leckfeldalm in Osttirol liegt eingebettet zwischen dem Aussichtsberg Sillianer Sattel und den felsigen Mürbenknoten. Hausgemachte Mehlspeisen, Käse aus eigener Produktion sowie traditionelle Gerichte stehen täglich auf der Speisekarte.

© TVB Osttirol/Elias Bachmann

Auf der [Leckfeldalm](#) im Hochpustertal kredenzt Hüttenwirt Philipp Rainer-Pranter Tiroler Spezialitäten wie Kaspressknödel, Gulasch oder Schlipfkrapfen. Als legendär gelten seine Mehlspeisen. Abgesehen von Kaiserschmarrn & Co. locken sein Käse aus lokaler Produktion und die frische Buttermilch Besucher auf die Alm. Steht der passionierte Koch mal nicht am Herd, tauscht er Kochlöffel gegen Ziehharmonika und spielt vor Publikum. „Stubenmusi“ ist neben der feinen Küche seine zweite Leidenschaft. Auf der [Volkzeinerhütte](#) in den Villgrater Bergen kocht Hüttenwirt Toni Vollgger seit über 30 Jahren für seine Gäste. Der gebürtige Sillianer ist vor allem für seine „Osttiroler Rippeln“ (Schweinsrippen) bekannt. Das gemütliche Almhaus mit 20 Schlafplätzen liegt im Talschluss des Winkeltals und ist Ausgangspunkt für leichte bis anspruchsvolle Wanderungen. Das [Kals-Matreier-Törl Haus](#) liegt in der südlichen Granatspitzgruppe auf 2.207 m Höhe. Neben der Weitsicht auf Großglockner, Großvenediger und weitere 60 Dreitausender-Giganten überrascht das Schutzhaus mit vegetarisch-vegane Gerichten und frischen „Weggn“ aus dem Holzofen, die von Gastgeberfamilie Rebecca und Emanuel Egger mit viel Leidenschaft täglich gebacken werden. Hüttenwirte sind die Naturgenießer und Bergliebhaber erst seit Sommer 2023, davor waren beide Ranger im Nationalpark Hohe Tauern.

## Zwischen Gipfeln und Glamour

„Der Arbeitstag beginnt um fünf Uhr früh mit dem Backen von Brot und Kuchen, die ich jeden Tag frisch anbiete“, erzählt Harry Lucca von der auf 2.322 Meter gelegenen [Hochschoberhütte](#) im oberen

Pressekontakt

AHM Kommunikation [www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de)

Ariane Husung +49 8807 21490-16 [ariane@ahm-agentur.de](mailto:ariane@ahm-agentur.de)

Lisa Mang +49 8807 21490-12 [lisa@ahm-agentur.de](mailto:lisa@ahm-agentur.de)



AGENTUR FÜR  
KOMMUNIKATION

**Bildmaterial sowie weitere Informationen unter**  
[www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de) / Kunden / Osttirol



Leibnitztal. Die Qualität seiner Speisekarte ist dem gelernten Koch besonders wichtig. Zu seinen Spezialitäten gehören neben regionalen Schmankerln und Hausmannskost Gerichte aus der Fünf-Elemente-Küche. Viel Kraft zum Kraxeln spendet zum Beispiel sein selbst kreierter Energieriegel aus Quinoa, Hirse, Kokosfett, Agavensirup, Cranberries, getrockneten Kirschen, Sesam und Sonnenblumenkernen. Die fernöstliche Ernährungsweise lernte der Weltenbummler auf zahlreichen Reisen kennen. Anekdoten daraus erzählt der leidenschaftliche Bergsteiger, Yogi und brennende Idealist seinen Gästen gern bei einem Glas hausgebranntem Schnaps. Wenn die Hütte im Herbst schließt, zieht es den gebürtigen Oberösterreicher übrigens in die Glitzer- und Glamourwelt von Monaco, wo er rund um den Formel-Eins-Zirkus Promis, Topmodels und Stars auf einer gecharterten Yacht bewirtet.



Hoch oben im Leibnitztal, in der wildromantischen Schobergruppe, droht die Hochschoberhütte auf 2.322 m. Hüttenwirt Harry Lucca ist die Stille rundherum gewohnt und macht sich diese zu nutzen.

© satellite-creative-house

## Alpiner Lieferservice

Die Versorgung von Berghütten im Sommer stellt eine besondere Herausforderung dar, da viele nur zu Fuß erreichbar sind. Gerade frische Lebensmittel wie Gemüse, Obst, Eier, Milchprodukte oder Fleisch müssen von Wirten oft über weite Strecken transportiert werden. Diese Fußmärsche können mehrere Stunden dauern und erfordern gute körperliche Kondition sowie Ortskenntnisse. Trotz der Anstrengung ist der Transport zu Fuß eine Methode, die die Natur schont und den alpinen Charakter der Einkehr bewahrt. Anton Riepler von der [Erzherzog-Johann-Hütte](#), Österreichs höchste ihrer Art auf 3.454 Metern, bringt seine Frischwaren trotz Materialseilbahn gerne persönlich auf den Berg oder bittet befreundete Gäste. Auch Harry Lucca, Almwirt der Hochschoberhütte, kümmert sich persönlich darum, dass ihm die verderblichen Vorräte nicht ausgehen. „Ich genieße die wöchentliche

### Pressekontakt

AHM Kommunikation [www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de)

Ariane Husung +49 8807 21490-16 [ariane@ahm-agentur.de](mailto:ariane@ahm-agentur.de)

Lisa Mang +49 8807 21490-12 [lisa@ahm-agentur.de](mailto:lisa@ahm-agentur.de)



AGENTUR FÜR  
KOMMUNIKATION

**Bildmaterial sowie weitere Informationen unter**  
[www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de) / Kunden / Osttirol



Wanderung mit den Lebensmitteln im Gepäck sehr. Manchmal helfen sogar Gäste. Das stärkt unsere tiefe Verbundenheit zur Natur, unser Verständnis für ökologische Zusammenhänge und unseren Zusammenhalt in Osttirol“, erzählt der Hüttenwirt.

**Über Osttirol.** „Osttirol ist natürlich anders. Natürlich, im Sinne von Natur“ – so lautet das Credo der Urlaubsregion südlich des Alpenhauptkamms. Zwischen dem Nationalpark Hohe Tauern, den Lienzer Dolomiten und dem Karnischen Grenzkamm gelegen, zeichnet sie sich besonders durch ihre Ursprünglichkeit, Echtheit und gelebte Tradition aus. Mit insgesamt 265 Dreitausendern und dem Großglockner, höchster Gipfel Österreichs, nennt sich Osttirol zu Recht „das Bergtirol“. Naturliebhaber finden dort unberührte Landschaft und jede Menge Freiraum. Aktive schätzen die idealen Bedingungen für Outdoor-Sport, in Bergsteiger- und Kletterkreisen genießt Osttirol längst Kultstatus. Genussurlauber schätzen den südlichen Teil Österreichs besonders für seine kulinarische Vielfalt mit bodenständiger Kochkunst auf höchstem Niveau: von urigen Jausenstationen bis hin zu raffinierten Hauben-Restaurants. Außerdem spielen bäuerliche Traditionen eine besondere Rolle: Jahrhundertealte Rituale, unverfälschtes Handwerk und eine sanft gewachsene, ehrliche Brauchtumskultur prägen das Leben der Menschen in Osttirol – einst wie heute. [www.osttirol.com](http://www.osttirol.com)

Pressekontakt

AHM Kommunikation [www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de)

Ariane Husung +49 8807 21490-16 [ariane@ahm-agentur.de](mailto:ariane@ahm-agentur.de)

Lisa Mang +49 8807 21490-12 [lisa@ahm-agentur.de](mailto:lisa@ahm-agentur.de)



AGENTUR FÜR  
KOMMUNIKATION

**Bildmaterial sowie weitere Informationen unter**  
[www.ahm-agentur.de](http://www.ahm-agentur.de) / Kunden / Osttirol

