



Dresdner Hütte

Anzahl Betten: 140 (14 Betten zusätzlich in der Zollhütte)

Sitzplätze: 220 innen, 80 bis 130 außen

Personal: 6 Personen Stammpersonal, saisonal 15–20 Mitarbeiter in Küche und Service, sowie 3 Zimmermädchen

Sommersaison 2018: 27.06.2018 bis 28.09.2018

Wintersaison 2018/2019: 26.10.2018 bis 01.05.2019

Der Berg ruft!

GASTRONOMIE AUF DEM GIPFEL

Ein weiter Himmel und ein sicher gemauertes Haus – auf 2.308 Metern über dem Meeresspiegel bietet die Dresdner Hütte unterhalb des Stubaier Gletschers alles, was das Urlauberherz begehrt.

Natur, so weit das Auge reicht, paradiesische Möglichkeiten für Wanderer, Kletterer und Wintersportler, die auch das Après-Ski-Vergnügen am Gletscher genießen ... und dann ist da das Haus selbst, ein gemütlicher Zufluchtsort mit netten Menschen, komfortabler Einrichtung, Sonnenterrasse und dem urigen Fernaustadl – und einem gastronomischen Angebot in vier urigen Gasträumen, das Respekt abverlangt.



Wie aufwendig die Beschaffung ist, spüren die Gäste nicht. Ihnen schmeckt es einfach. Und darauf kommt es an. Wir sprachen mit den Brüdern Christian und Hansjörg Hofer. Christian ist Küchenchef, seine Frau leitet den Service. Hansjörg Hofer ist der Experte für Organisation und Verwaltung. Seine Frau unterstützt ihn dabei. Für ihre Gäste sind die Brüder von früh bis spät im Einsatz.

EUER SPEISENANGEBOT BEEINDRUCKT MIT EINER GELUNGENEN MISCHUNG VON TIROLER KÜCHE, HÜTTENKLASSIKERN UND INTERNATIONALEN GERICHTEN. WAS SIND DIE RENNER AUF EURER KARTE?

Christian Hofer: Die Gäste lieben unseren Kaiserschmarrn, den Schweinsbraten, das Tiroler Gröstl und die Käsespätzle. Eine besondere Spezialität sind die Wildgerichte aus der Jagd unseres Vaters Erich Hofer, von dem wir die Hütte in vierter Generation übernommen haben.



GAB ES FÜR EUCH JEMALS EINE ALTERNATIVE ZUM HÜTTENWIRT?

Christian Hofer: Unsere Familie pachtet die Dresdner Hütte seit 1908. Es war immer klar, dass wir das Haus weiterführen wollen. Wir hatten nie den Gedanken, einen anderen Beruf ergreifen zu wollen, wir lieben unsere Arbeit. Die Abwechslung und die Arbeit mit Menschen, das ist das Schönste.

WAS HAT SICH IN DER BERGGASTRONOMIE GEÄNDERT UND WAS SIND DIE GRÖSSTEN HERAUSFORDERUNGEN?

Christian Hofer: Es gibt immer mehr Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten, auch in der Berggastronomie. Wir haben uns gut darauf eingestellt: Seit etwa fünf Jahren bieten wir glutenfreies Brot und laktosefreie Speisen. Vegane Gerichte haben wir ebenfalls auf der Karte. Was noch auffällt: Die Gäste haben keine Geduld mehr, auf Speisen zu warten. Alles muss immer schneller und schneller gehen. Die größte Herausforderung

ist und bleibt aber die Logistik. Neben dem Restaurantbetrieb mit bis zu 350 Plätzen versorgen wir auch bis zu 150 Hausgäste mit Frühstücksbuffet, Lunchpaketen auf Wunsch und einem dreigängigen Abendessen mit Salatbuffet. Da darf nie etwas ausgehen. Gute Planung ist alles. Man braucht viel Erfahrung – und verlässliche Partner und Lieferanten. An Hügli schätzen wir vor allem die persönliche Beratung. Und die Handschlagqualität. Ein sehr wichtiger Punkt! Dass alles so gut funktioniert, verdanken wir auch der ausgezeichneten Zusammenarbeit mit den Gletscherbahnen. Das klappt wirklich hervorragend!

SELBST WENN ALLES WIE AM SCHNÜRCHEN LÄUFT – HARTE ARBEIT BLEIBT ES DOCH. WAS MOTIVIERT EUCH UND GIBT EUCH KRAFT?

Hansjörg Hofer: Einmal am Tag nehmen wir uns zwei Stunden zum Entspannen, Skifahren, Wandern ... Es ist hier einfach schön – wir lieben die Natur!



WAS WÜNSCHT IHR EUCH FÜR DIE ZUKUNFT?

Christian Hofer: Ein großer Wunsch ist, dass die Hütte auch in der fünften Generation von unserer Familie weitergeführt wird.

Hansjörg Hofer: Ja, das ist auch mein Wunsch. Unsere Familien sind mit dem Berg und der Hütte tief verwurzelt und viele schöne Erlebnisse verbinden uns mit diesem Ort. Zum hundertjährigen Jubiläum haben wir eine kleine Kapelle gebaut, einfach als Dankeschön an den Berg.



WILLKOMMEN IM PARADIES

Auch unsere Schweizer Kunden vertrauen auf Hügli, wenn es um Produktqualität und zuverlässige Partnerschaft geht. Ein gutes Beispiel ist das Restaurant Paradies in Zermatt unter der Leitung von Gaston Zeidler. Auf der Findelalm in 2.000 m betreibt er das kleine, aber feine Gourmet-Restaurant. Die wunderbare Terrasse bietet eine traumhafte Aussicht auf das Matterhorn und die umliegende Walliser Bergwelt. Neben Fleisch und Molkereiprodukten aus seiner eigenen Produktion setzt er voll auf Hügli Produkte, wenn es um die Umsetzung seiner kreativen Kochideen geht.



AUF DEM HÖCHSTEN BERG DEUTSCHLANDS

Die Zugspitzgastronomie liegt auf knapp 3.000 m. Bis zu einer halben Million Gäste werden hier pro Jahr verwöhnt. In vier Restaurants mit unterschiedlichen Konzepten findet jeder das Richtige – vom Wiener Schnitzel bis zum 5-Gänge-Menü.

Verantwortlich für die Gastronomie ist Küchen-direktor Udo Wolfrum. Seine Lieblingsprodukte aus dem Hügli Sortiment sind die speziell für seinen Betrieb hergestellte Gulaschsuppe und verschiedene Basisprodukte. Auch für ihn unverzichtbar: absolute Zuverlässigkeit bei anspruchsvollen logistischen Bedingungen.

