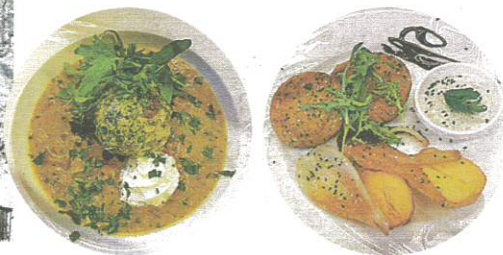


Hier is(s)t alles fleischlos

BILD: SN/ALPENVEREIN/P. PILESCHNEGGER



Mit ihren Kaspressknödeln hat Hüttenwirtin Evelyn Faber vor drei Jahren ihren Partner Tom Burger eingekocht. Jetzt erhielt sie das Umweltgütesiegel.



Auf der Franz-Fischer-Hütte gibt es veganes Jägerschnitzeltes mit Knödel und Karfiol-Polenta-Laibchen.

BILDER: SN/FRANZ FISCHER-HÜTTE

ZEDERHAUS. „Damals war ich als Weitwanderer unterwegs und hatte mit pflanzlicher Ernährung noch nicht viel am Hut. Aber Evelyn hat mich überzeugt“, sagt der 55-jährige Tom Burger, der der Liebe wegen auch zum Hüttenwirt wurde. Jetzt wurde die vegetarisch-vegane Hüttenkost von Evelyn Faber auch vom Alpenverein geadelt. Die von ihr geführte Franz-Fischer-Hütte auf 2020 Metern Seehöhe in den Radstädter Tauern ist die erste und einzige Hütte des Alpenvereins, die komplett auf Fleischspeisen verzichtet, und wurde am Wochenende mit dem Umweltgütesiegel ausgezeichnet. Strom wird im eigenen kleinen Kraftwerk nahe dem Zaunersee erzeugt. Im Jahr 2020 erfolgte der Bau einer biologischen Kläranlage.

Seit fünf Jahren führt Evelyn Faber (45) auf der Alpenvereins-hütte das Regiment. Und: Immer schon hat sie viel Pflanzliches auf ihre Karte gesetzt. Im Vorjahr kam die Umstellung auf rein vegetarische und vegane Gerichte.

Die Kaspressknödel gibt es nach wie vor. Neben „falschem Rührei“ aus Tofu finden sich unter anderem auch Karfiol-Polenta-Laibchen und ein veganes Jägerschnitzeltes auf der Karte. „Das ist ein Schöpfgericht mit Dinkelseitan, Gemüse und Semmelknödel und kommt bei unseren Gästen sehr gut an“, schildert Evelyn Faber. Milch- und Käseprodukte bezieht sie von einem Lungauer Biobauern – auch so gut wie alle anderen Rohstoffe kommen entweder aus dem Lungau oder der Steiermark. Dabei

stellen die beiden Hüttenbetreiber fest, dass die Nachfrage nach Milchprodukten eher sinke und die nach Getreidealternativen steige. Ein Beispiel ist die „Golden Milk“, ein heißes Getränk aus Pflanzenmilch, gewürzt mit Kurkuma, Ingwer, Muskat und Zimt. „Das ist bei vielen unserer Gäste eine willkommene Stärkung und eine Alternative zu heißer Schokolade“, ergänzt Tom Burger, ein Südtiroler. Den Umstieg auf eine rein vegetarisch-vegane Hüttenkost hätten die Gäste der Franz-Fischer-Hütte überraschend gut bewältigt, berichten die beiden. Die einzige Sorge einiger sei gewesen, ob sie ohne Fleisch satt genug für eine Zehn-Stunden-Wanderung sein würden. „Aber unsere Portionen sind groß und beim Abendmenü gibt es immer

noch einen Nachschlag“, erklärt Evelyn Faber.

Bis vor 15 Jahren arbeitete die Saalfeldnerin als Pflegefachkraft. Irgendwann brauchte sie eine Auszeit und heuerte einen Sommer lang als Hüttenhilfe auf der Fürther Hütte im obersten Hollersbachtal an. Dann ließen sie die Berge nicht mehr los. Sieben Jahre lang bewirtschaftete sie die Passauer Hütte in den Leoganger Steinbergen, bevor sie auf die Franz-Fischer-Hütte wechselte. Die ist seit 3. Oktober in Winterpause und wird zwischen 10. und 20. Juni nächsten Jahres wieder aufsperrt. Bis dahin hält Evelyn Faber Kochkurse und berät Gastronomen. Das Interesse von Lokalbetreibern, ihre Karte auf vegane und vegetarische Speisen umzustellen, steige, sagt sie. **sts**