



Die meistgestellten Fragen zum Thema Speiseangebot auf Hütten

Inhalt

1. **Warum wird kein vegetarisches Bergsteigeressen angeboten?**
2. **Wieso kann man auf einigen Hütten ab 17.00 Uhr nur noch Halbpension oder ein Bergsteigeressen bestellen?**
3. **Warum müssen sich Gruppen auf einigen Hütten entscheiden, ob sie Halbpension oder á la carte essen, warum geht nicht beides? Und warum werden die Halbpensionsgäste von den á la carte Gästen getrennt?**

1. Warum wird kein vegetarisches Bergsteigeressen angeboten?

Das Bergsteigeressen ist ein Zusatzservice der Alpenvereine an seine Mitglieder, dem sich die Hüttenpächter verpflichtet haben nachzukommen (10% Preisnachlass). Unsere Hütten- und Tarifordnung schreibt nicht vor, ob es sich dabei um ein Fleischgericht, oder um ein vegetarisches Gericht handeln muss. Nachschlag und Varianten, z.B. zwei Gerichte (1xvegetarisch/1x mit Fleisch) als Bergsteigeressen anzubieten, sind jedoch nicht üblich.

Fest steht, dass den Hüttenwirtsleuten von den 9 € Gerichten (vgl. HÜOTO 4.2.) nicht viel übrig bleibt, wenn man bedenkt, dass alleine die Hüttenversorgung im Durchschnitt 8.000 € bis 14.000 € Mehrkosten pro Saison verursacht und oft auf alternative Energieformen zurückgegriffen werden muss.

In allen Hütten gibt es zumindest ein vegetarisches á la carte Gericht, bzw. wird bei der Halbpension oft eine vegetarische Variante angeboten.

2. Wieso kann man auf einigen Hütten ab 17.00 Uhr nur noch Halbpension oder ein Bergsteigeressen bestellen?

Die Küche ist meistens zu klein, um mehrere Gerichte zusätzlich zur Halbpension gleichzeitig zuzubereiten. Nachdem unsere Hütten nur zu Fuß erreichbar sind, ist es demzufolge auch schwierig Aushilfskräfte stundenweise anzustellen – zweiter Grund ist also, dass oftmals zu wenig Personal für ein großes Speiseangebot am Abend zur Verfügung steht.



3. Warum müssen sich Gruppen/Paare auf einigen Hütten entscheiden, ob sie Halbpension oder á la carte essen, warum geht nicht beides? Und warum werden die Halbpensionsgäste von den á la carte Gästen getrennt und/oder zuerst bedient?

Es gibt in der Küche oft nicht genügend Platz um die Halbpension und á la carte Gerichte gleichzeitig zuzubereiten. Wenn das der Fall ist, können Sie als Gruppe nicht gemeinsam essen.

Wie auf Hütten üblich wird vorab die Halbpensionen ausgegeben, danach werden die á-la-carte Gäste/Bergsteigeressen-Gäste bedient. Auf einigen Hütten gibt es nach 17.00 Uhr aus logistischen Gründen sogar nur noch die Auswahl zwischen Halbpension und Bergsteigeressen.

Zur teilweise anzutreffenden „Raumteilung“ ist leider zu sagen, dass es in den vergangenen Jahren oft schwarze Schafe gegeben hat: Halbpensionsgäste haben des Öfteren „nachbestellt“ und ihre Zusatzportion den „Selbstversorgern“ unter ihnen überlassen. Signifikant wurde dieses Problem beim Frühstück, das ist uns von mehreren Hütten bekannt. Wenn über 80 Leute gleichzeitig das Frühstücksbuffet stürmen hat weder der Wirt, noch das Personal einen Überblick wer eigentlich ein Frühstück bestellt hat. Daher nutzen einige Hütten die örtlichen Gegebenheiten (z.B. zwei Stuben) und trennen die Halbpensionsgäste von den á-la-carte Gästen.

Unsere Hütten sind keine Hotels, bei bestimmten Gegebenheiten müssen Komfort-Abstriche gemacht werden, wir bitten hier um Ihr Verständnis!

