

Klaus Krumböck

Vom Gericht zum Ursprung

Eine Fotoreportage über und um die Adamekhütte



Vom Gericht zum Ursprung

Eine Fotoreportage über und um die Adamekhütte von Klaus Krumböck

- Du achtest auf die Herkunft Deiner Lebensmittel beim Einkaufen?
- Du fragst Dich warum man in der Gastronomie noch immer nicht soweit ist, die Herkunft der Lebensmittel auszuweisen?
- Du gehst gern in Gaststätten, die stolz darauf sind, nur hochwertige, saisonale und regionale Lebensmittel anzubieten?

Dass es möglich ist, selbst in entlegener Gastronomie auf diese Punkte Wert zu legen, beweist Martin Scherr, der Hüttenwirt der Adamekhütte.

Inhaltsverzeichnis:

„Vorwort“ - Seite 1

„Motivation und Zielsetzung“ - Seite 2

„Reportagefotografie“ - Seite 6

„Geschichten erzählen“ - Seite 8

„Die Reise des Helden“ - Seite 9

„Die Adamekhütte“ - Seite 5

„Hüttenwirt Martin Scherr“ - Seite 17

„Gerichte und Zubereitung“ - Seite 20

„Hüttenwirtin Elisabeth Scherr“ - Seite 23

„Wo kommen die Lebensmittel her?“ - Seite 32

„Hubschrauber-Transport“ - Seite 37

„Zulieferer - Gosauer Speiserei“ - Seite 41

„Zulieferer - Schmezei“ - Seite 47

„Zulieferer - ZECafé“ - Seite 51

„Weitere Lebensmittel“ - Seite 54

„Auf- und Abstieg“ - Seite 57

„Resümee und Ausblick“ - Seite 63

„Quellenverzeichnis“ - Seite 64

„Danksagung“ - Seite 65

Vorwort

Im Zuge der Meisterklasse Fotografie galt es als Abschluss eine Diplomarbeit mit frei wählbarem Thema zu verfassen. Meine Intension für die Arbeit war, ein Thema zu finden, mit einem nachhaltigen, bestehenden Nutzen. Die Liebe zu den Bergen, die Leidenschaft für die Reportagefotografie und ein Podcast von „Land schafft Leben“ brachte mich auf die Idee, meine Arbeit über die Herkunft von Lebensmitteln auf einer Berghütte zu schreiben.

In diesem Podcast sprach Martin Scherr, der Wirt der Adamekhütte, über seine Selbstverständlichkeit, dem Gast ausschließlich qualitativ hochwertige und regionale Speisen anzubieten. Diese ehrliche Überzeugung, dass auf der Adamekhütte nicht der Profit, sondern die Wertschätzung lokaler, nachhaltig produzierter Lebensmittel im Vordergrund steht, hat mich beeindruckt.

Ich kontaktierte Martin. Er erzählte mir sofort, sie würden mit einer Information über die Herkunft ihrer Speisen und die Umstände des Transports auf ihre Hütte einen großen Vorteil sehen und stimmte für die Arbeit zu.

Da mir persönlich die Nachhaltigkeit im Sinne des Klima- und Natur- bzw. Umweltschutzes immer schon sehr wichtig ist, passt diese Kooperation einfach perfekt zusammen.

Auch der kleine Schritt, den man in die richtige Richtung geht ist von Bedeutung!



Motivation und Zielsetzung

„Die Emotionen und der Moment sind die Essenz meiner Fotos.“

Meine Leidenschaft in der Fotografie galt immer schon einen Moment so festzuhalten, dass sich die Betrachterin/der Betrachter der Bilder in diesen hineinversetzen kann. Um das „Dabeigewesensein“ zu fühlen, müssen die Bilder Geschichten erzählen.

Da für mich eine nachhaltige Lebensweise wichtig ist, freue ich mich besonders, Geschichten über ressourcensparendes Schaffen zu erzählen.

Gerade wenn man beim täglichen Konsum von Lebensmitteln auf dessen Ursprung achtet, sehe ich das Thema der Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie als längst überfällig. Ich möchte beim Genuss in einer Bewirtung wissen, woher das Lebensmittel kommt. Wenn Betriebe darauf freiwillig setzen und noch Bewusstsein dafür schaffen möchten, kann ich das nur begrüßen. Das motivierte mich, perfekte Bilder für eine spannende Geschichte mit nachhaltiger Wirkung zu machen.





Die Adamekhütte

Hoch über den Gosauseen, inmitten steiler Felswände und am Rand des Gletschers liegt die Adamekhütte des Alpenvereins Austria auf 2.196m Seehöhe. Die Schutzhütte wird seit 1908 als Inselbetrieb im hochalpinen Kalkgebirge geführt.

Durch diese Lage, inmitten des Natura 2000 Schutzgebietes Dachstein*, ist ein sorgsamer Umgang mit den knappen Ressourcen unbedingt notwendig. Der Hüttenpächter legt Wert auf Nachhaltigkeit, in Bedacht trotzdem möglichst viel Komfort zu bieten und hochwertige Produkte zu verwenden. Aus diesem Grund wurde die Hütte mit dem Umweltgütesiegel ausgezeichnet.

Technische Daten zur Hütte:

Sitzplätze: ca. 100 Plätze in 3 Gaststuben;

ca. 150 Plätze auf der Terrasse

Lager: 63 Schlafplätze

Bettenlager: 25 Schlafplätze

Strom: Photovoltaikanlage mit Akkus sowie

Notstromaggregat

Abwasser: biologische Kläranlage und Trockentoiletten

Wärme: Holzöfen und eine solare Warmwasseranlage

Küche: Holz- und Gasherd

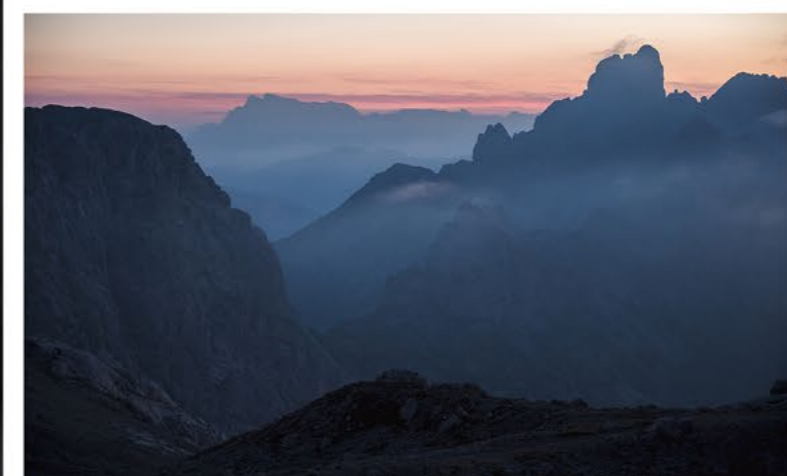
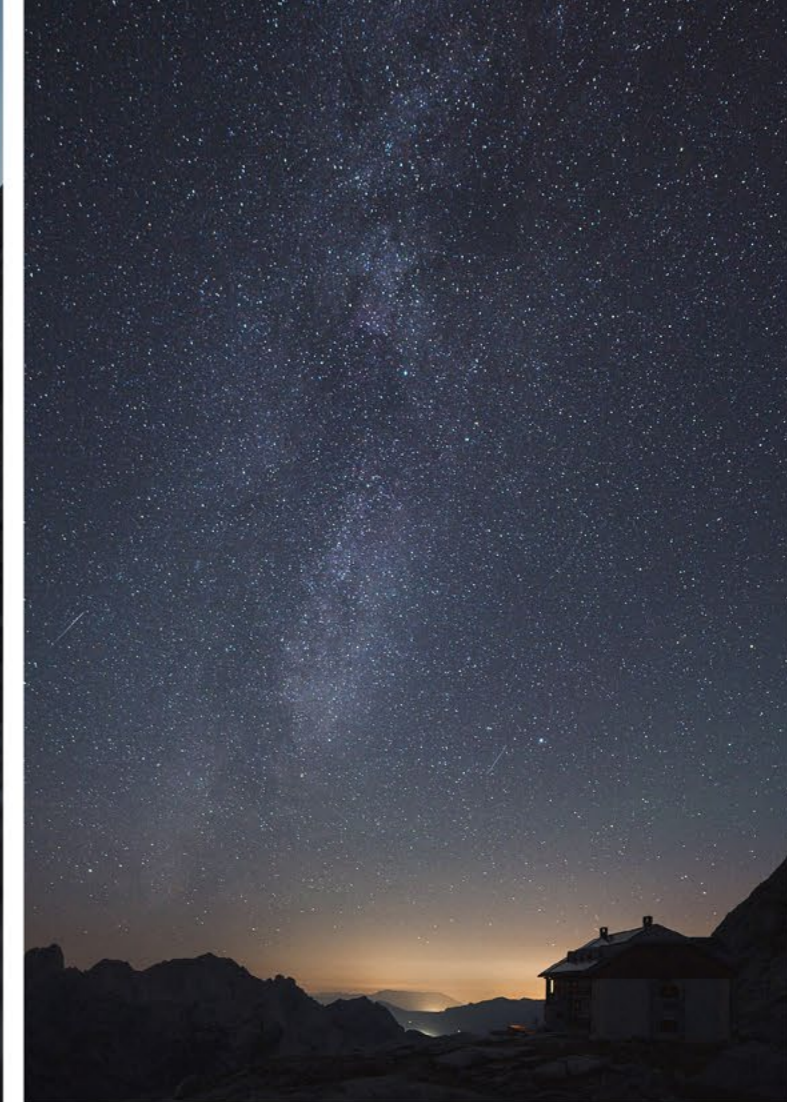
Versorgung: Hubschrauber

Die Hütte bietet einen perfekten Ausgangspunkt für zahlreiche Berg- und Klettertouren und einen Zwischenpunkt für Weitwanderungen.

Aus fotografischer Sicht möchte ich die Flora und Fauna im hochalpinen Gelände und die wunderbaren Sonnenuntergänge hervorheben. Durch die weitum geringe Lichtverschmutzung gibt es außerdem gute Bedingungen für schöne Nachtaufnahmen.

* Natura 2000 ist ein EU-weites Netzwerk an Schutzgebieten, das mit dem Ziel errichtet wird, seltene und gefährdete Lebensräume, Tier- und Pflanzenarten dauerhaft zu erhalten. Grundlagen sind die Vogelschutzrichtlinie und die Flora-Fauna Habitat-Richtlinie der Europäischen Union. (Quelle: land-oberoesterreich.gv.at)





Ein neuer Tag beginnt.





Wie weit das „ewige Eis“ durch den Klimawandel bereits abgeschmolzen ist, lässt sich unweit der Adamekhütte erkennen. Der Große Gosaugletscher reichte beim Bau der Adamekhütte bis zur Moräne oberhalb der Hütte (=markante Geröllansammlung, gebildet durch die Gletscherbewegung des letzten Hochstandes, etwa 1850). Auf dieser Moräne ist das große Bild im August 2022 gemacht worden, das Eis ist merklich weit zurückgezogen. Wenn man sich von der Hütte zum heutigen Gletscherrand aufmacht, sollte man schon ein Jausenbrot einpacken. Am Eisrand hört man, wie sich das über Jahrhunderte gefrorene Eis als Gletschermilch tosend ihren Weg ins Tal sucht. Die großen Hohlformen im Eis, (Fotos ganz rechts) entstehen am Gletscherrand durch das Abschmelzen und der daraus resultierenden Schmelzwasser.

Die Fotos von 2006 (Klaus Reingruber) und 1954 (BlueSky Gletscherarchiv) verdeutlichen die Abschmelzung der letzten Jahre:



Doch zurück zu den schönen Dingen im Leben:





Hüttenwirt Martin Scherr

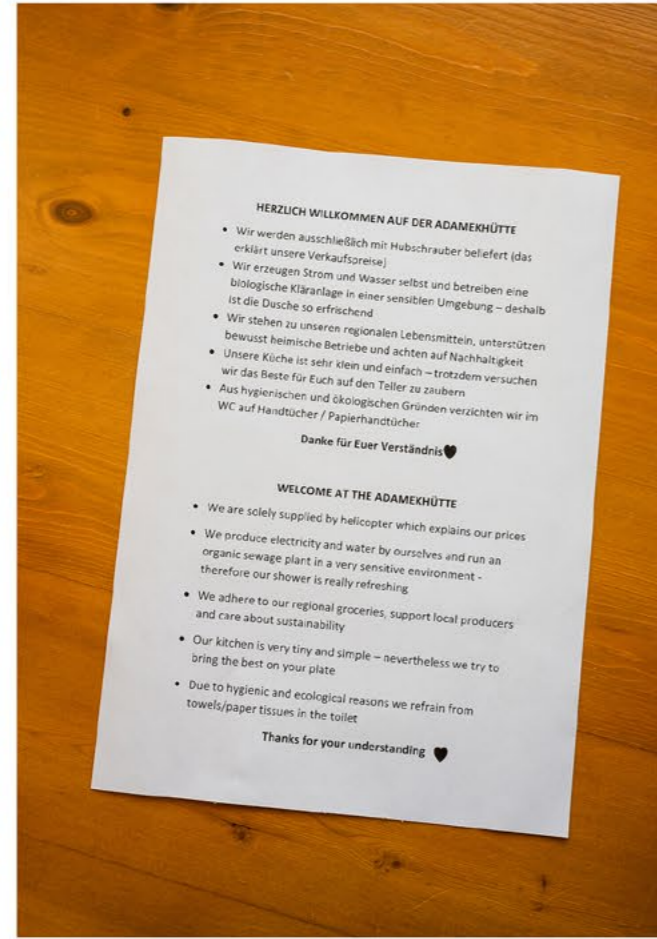
„I mecht so leb'n, dass i koan Urlaub nit brauch!“

Der gebürtige Atterseer wohnt jetzt der Liebe wegen im schönen Gosau-Mittertal, unweit vom Weg zur Adamekhütte entfernt. Martin hat ursprünglich Holz- und Steinbildhauer in der Fachschule in Hallstatt gelernt. Nach der Matura und einem pädagogischen Studium hat er dann aber seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und wurde nicht Lehrer sondern Bergführer. Er arbeitete bereits seit 1994 auf der Adamekhütte unter dem damaligen Hüttenpächter Hans Gapp und lernte dort auch seine Frau kennen und lieben. Seine Verbundenheit zu den Bergen und die Ruhe hier oben, waren das was es für ihn ausmacht, seine Arbeit als Privileg zu sehen. So war es für ihn irgendwann klar, wenn er einmal Hüttenwirt wird, muss es auf der Adamek sein! Seit 2020 ist dieser Wunsch wahr geworden! Martin wird tatkräftig unterstützt von seiner Familie und sie genießen die Sommermonate auf der Hütte mit allen Entbehrungen, aber auch schönen Momenten.

Mit nach oben hat er seine ehrlichen Werte für Qualität, Regionalität und guten Kaffee genommen.



Die Herkunftskennzeichnung der Lebensmittel ist Ehrensache!



Die Bewusstseinsbildung für das sparsame verwenden der Ressourcen ist auch bei den Gästen wichtig.



Eine kleine, täglich wechselnde Karte hilft bei der Logistik der Lebensmittel und beim Energiesparen.



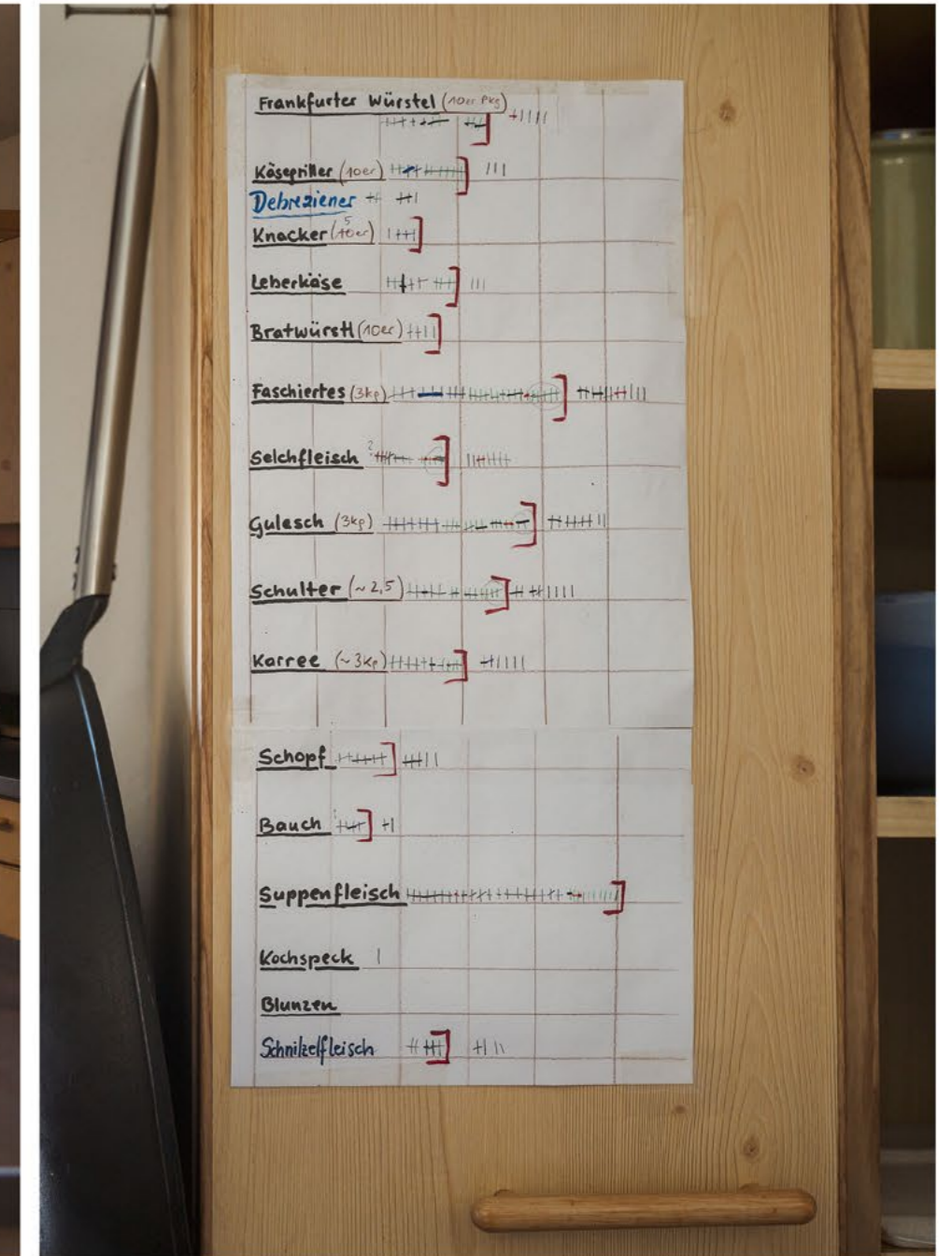
Darauf wird großen Wert gelegt!

Gerichte und Zubereitung

Frisch gekocht wird für die bis zu 150 Gäste auf engstem Raum. Eine kleine Tageskarte, Regionalität und Saisonalität erleichtern es, mit wenig Platz auszukommen, Ressourcen zu sparen und die Beschaffung zu vereinfachen.

Alle Gerichte werden täglich frisch zubereitet, es gibt keine Fertiggerichte. Aus möglichst wenigen Hauptzutaten werden zwei bis drei schmackhafte Gerichte gezaubert. Auch Süßes, zum Nachtisch, wird täglich hausgemacht.

Doch dieser Raum ist für die Menschen die dort oben arbeiten noch viel mehr - nämlich Wohnzimmer und Freizeitraum im „24 Stunden, 7 Tage in der Woche“-Job. Einen Fernseher oder so etwas wie eine Zimmerstunde gibt es hier oben nicht - und es vermisst auch keiner. Die einzigen „Auszeiten“ bringt manchmal das Wetter mit sich. Allerdings wird auch das schlechte Wetter genutzt um sich für Tage mit vielen Gästen vorzubereiten. Warum das Betriebsklima hier oben trotzdem ihresgleichen sucht? Das familiäre Umfeld trägt bestimmt dazu bei. Neben Martin und seiner Frau arbeiten regelmäßig Tochter Salome und sein Schwager Max auf der Hütte.





Hüttenwirtin Elisabeth Scherr

„Des Herz am grechtn Fleck.“

Mit Sicherheit liegt der Zusammenhalt auch am sonnigen Gemüt von Hüttenwirtin Elisabeth. Sie ist dreifache Mutter, eine gelernte Goldschmiedin und im Winter bei einem Elektrofachhandel im Tal tätig. „Lisi“ kocht am liebsten aus dem Bauch heraus, so, wie sie es von ihrer Mutter gelernt hat und als würde sie für sich und ihre Liebsten kochen. Und das mit einer Herzlichkeit, mit der sie auch auf unterschiedlichste Wünsche der Gäste eingeht. Das man das auch schmeckt ist also nicht nur den hochwertigen Zutaten zu verdanken.

Doch bedarf es bei der Menge an Speisen ein eingespieltes Team und klare Aufgabenverteilung. Wir schauen uns auf den folgenden Bildern an, wie die Gaumenfreuden zubereitet werden. Mahlzeit!







Karma gibt dem Chili Con Carne die letzte Würze.



Jetzt auch Appetit bekommen? Doch HALT - wohin geht der Blick beim Zwiebelschneiden?

Wo kommen die Lebensmittel her?

Der Blick aus dem Fenster vom vermutlich schönsten Küchenarbeitsplatz verrät es: frische Lebensmittel für täglich zwischen 20 und 100 Tagesgäste sowie 40 bis 50 Übernachtungsgäste in die Schutzhütte zu bekommen, ist kein Leichtes.

Warum nicht hinauftragen? Zu Fuß sind es am kürzesten Weg vom Vorderen Gosausee ca. 5 Stunden, 11 Kilometer und 1340 Höhenmeter.

Leider ist das Tragen von mindestens 20 kg Güter je Bergsteiger:in noch zu keiner neuen Trendsportart geworden und auch Eselkarawanen gehören der Vergangenheit an. Spaß beiseite - die Kühlung der verderblichen Lebensmittel würde auf diesem Weg ebenso zu einem Problem werden.

Auf den Luxus eines herzhaften Fleischgerichtes und frischem Gemüse möchte man als Bergsteiger:in auch nicht verzichten.

Die derzeit einzige Möglichkeit ist es, die Güter mit dem Hubschrauber auf 2.196m zu fliegen.





Doch zuerst noch ein kurzer Blick in den Keller, der Lagerstätte für die hochwertigen Lebensmittel. Dank der Steinmauern herrscht konstant niedrige Temperatur, was eine lange Haltbarkeit von frischem Gemüse, Käse, Joghurt und vielen anderen verderblichen Gütern begünstigt. Es gibt zwei Gefriertruhen, eine für Fleisch und Wurst und eine für Brot. Wenn die Vorräte knapp werden, muss wieder geflogen werden.





Hubschrauber-Transport

Zum Transporttermin muss es Schlag auf Schlag gehen, damit die Kühlkette, speziell bei Fleisch und Milchprodukten, nicht unterbrochen wird. Der erhöhte Abflugplatz befindet sich auf einer Forststraße nahe dem Vorderen Gosausee fernab der Zivilisation.

Zur vereinbarten Zeit werden die Waren von Martin und den Zulieferern an diesem Platz bereitgestellt. Kurze Wege der Zulieferer sind von Vorteil, da es auch wetterbedingt kurzfristig zu Verschiebungen kommen kann. So liegt es auf der Hand regional und saisonal einzukaufen.

Pro Transport werden 5-6 Tonnen Güter auf die Hütte geflogen, was heißt, dass der Hubschrauber mit einer Nutzlast von 700kg vom Abflugplatz 6-8 mal zur Hütte fliegen muss. Die Versorgungsflüge sind mindestens fünf Mal im Jahr notwendig, was mit über 2.000 Euro je Transport zu Buche schlägt.



Wenn im 5-Minuten-Takt 700kg Fracht ankommen, helfen alle zusammen.



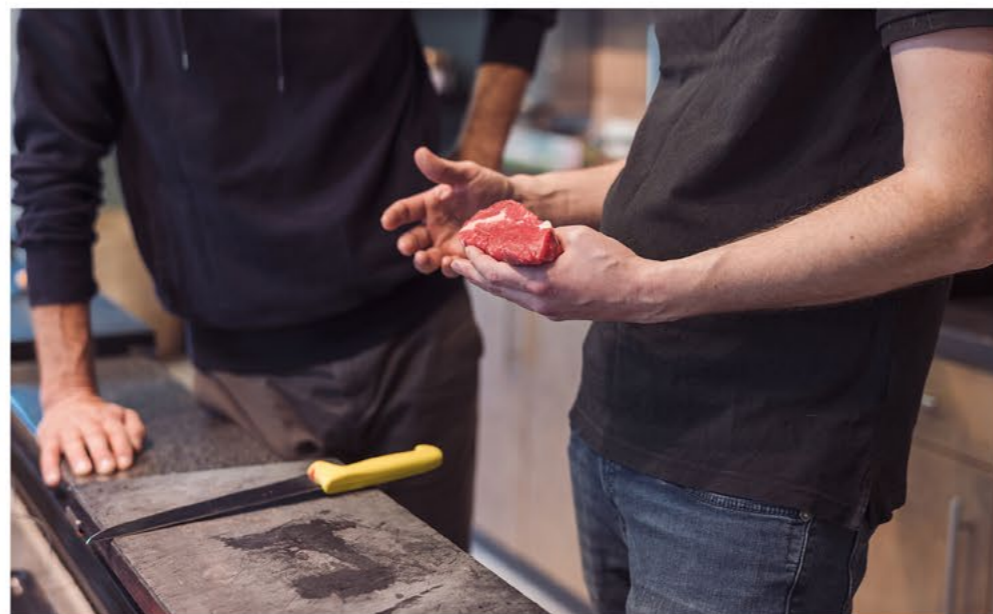


Zulieferer - Gosauer Speiserei

„Dahoam, mit Leib und Seele“

Dafür steht der Zulieferer für Fleisch und Wurst, die Gosauer Speiserei. Sie ist aus einem Verein zur Förderung der bäuerlichen Nahversorgung entstanden. Zehn ortsansässige Landwirte bauten gemeinschaftlich einen Schlachthof, um ihren Tieren, die den Sommer auf den Wiesen und Almen in Gosau verbringen, lange Transportwege zu ersparen. Mittlerweile zur Gesellschaft ernannt, steht man fair und ehrlich zu den Versprechen an Kunden, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und Tieren. Qualität, Genuss und wertschätzender Umgang mit den Ressourcen der Erde steht an erster Stelle.

Die Speiserei hat einen Pick-Up mit Kühlaufbau im Fuhrpark und liefert mit dem Fahrzeug an den Tagen der Versorgungsflüge direkt an den Abflugplatz. So landet das Fleisch gefroren in der Tiefkühltruhe der Adamekhütte.



Dass hier Ehrlichkeit und Qualität verkauft wird, spürt man.



Glückliche Kühe bei einem der Landwirte in Gosau.





Zulieferer - Schmezei

„Das glückliche Huhn legt die besseren Eier!“

Etwa 300 dieser glücklichen Hühner wohnen in einem speziell für sie konstruiertem Anhänger. Dieser Anhänger wird mitsamt einer Umzäunung alle 7-10 Tage auf der Wiese von Schmezei Gosau versetzt, damit die Hühner wieder frisches Gras und andere Leckerbissen aus der Erde zupfen können.

Die Eier werden ab Hof über einen 24-Stunden zugänglichen Kühlschrank verkauft. Beliefert werden zudem die lokale Gastronomie sowie einige der regionalen Hofläden. Die Hühner versorgen sich teils selbst, zugefüttert wird speziell im Winter mit Körnern, dem „Legefutter“.

Dass die Hühner glücklich sind, merkt man sobald man sich der Umzäunung nähert. Man wird neugierig von den eifrigen Legedamen umkreist. Schmecken kann man das auch, nicht nur bei einem Frühstücksei, auch bei den leckeren süßen Nachspeisen auf der Adamekhütte.

Transportiert werden die Eier zur Hütte als VIP-Fahrgäste in der Kabine des Hubschraubers.





Zulieferer - ZECafé

„Echte Bäcker im Salzkammergut backen echtes Brot für die Bevölkerung des Salzkammergutes.“

Das ZECafé in Gosau ist eine Verkaufsstelle der Salzkammergut Backwaren & Lebkuchen GmbH, die einstige Konsumbäckerei – eine Bäckerei mit Tradition.

Die Bäckerei hat ihre Backstube in Bad Goisern, ist stolz auf ihr weitem bekanntes „Konsumbrot“, dessen Zutaten nachweislich zu 100% aus Österreich kommen.

Man setzt auf Ursprünglichkeit und langjährige Mitarbeiter:innen aus der Region, was das Brot durch Qualität, Geschmack, Frische und Haltbarkeit von Industriebrot unterscheidet.

Auch beim Brot hat Martin jemanden gefunden, der regional und mit seinen Werten das „tägliche Brot“ bäckt. Das Brot wird nach einem Tag Rastzeit Punktgenau zum Abflugplatz geliefert und bei Ankunft in der Adamekhütte innerhalb weniger Stunden tiefgefroren.



Nach kurzer Qualitätskontrolle, gibt Martin seine Bestellung ab.

Weitere Lebensmittel

Saisonales Gemüse, Obst, Käse und Milchprodukte: diese Lebensmittel sind hochwertige Produkte aus Österreich und Martin besorgt sie selbst im Großhandel in Salzburg. Leider gibt es im Inneren Salzkammergut kaum Gemüsebauern.

Weitere Produkte die in Gosau angeliefert werden sind:

- Kaffee und Nudeln aus Italien
- Schnaps aus der Steiermark
- Wein aus Niederösterreich und Italien
- Bier aus einer Privatbrauerei in Vorchdorf

All diese Produkte bringt Martin mit seinem Anhänger zum Abflugplatz. Die Versorgungsflüge sind mindestens fünf Mal im Jahr nötig. Dass da auch immer wieder Entsorgungen zu erledigen sind, zeigt das Bild rechts. Diese Ausflüge im Tal nimmt Martin mit Humor - das ins Tal und wieder rauf zur Hütte rennen hält doch fit!



Die Skier hatten offenbar Gäste nach einem Frühlingseinbruch vergessen. :)



Auf- und Abstieg

Zu guter Letzt ein paar Eindrücke vom Auf- und Abstieg zur Adamekhütte.

Man startet beim Postkartenmotiv Nummer eins im Salzkammergut, dem Vorderen Gosausee. An dessen Südufer führt der Weg über mehrere Steigungen, vorbei an der Gosaulacke, zahlreichen rauschenden Bächen und einem eindrucksvollem Ahornwald zum Hinteren Gosausee. Danach kann man an der rechten Uferseite nochmals Kraft sammeln für den langen, steilen Anstieg auf einem wunderschön angelegten Wanderweg in Richtung Adamekhütte.

Das innerhalb kurzer Zeit alle Höhenstufen der Vegetation durchschritten werden, lässt nicht nur wegen der Anstrengung den Atem stocken. Auch der Blick zurück ist atemberaubend, zur linken die schroffen Zacken des Gosaukammes, zur rechten die Karstlandschaft des Dachsteinplateaus, dazwischen eingebettet die Gosauseen. Was für ein Fotomotiv!

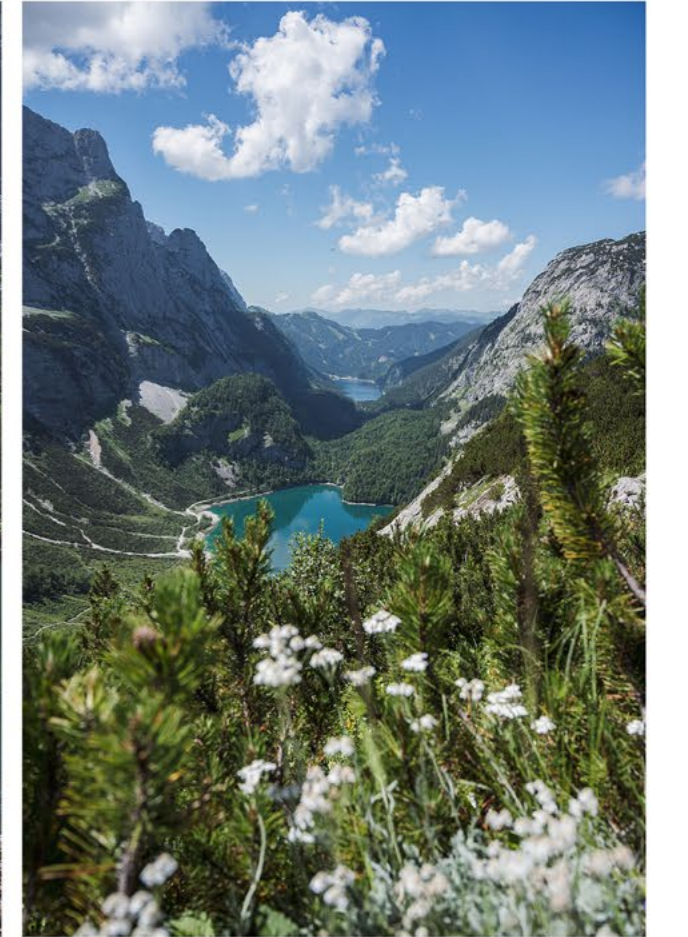
Es folgen ein paar Eindrücke von einem Aufstieg im Juli 2022.



Vorderer Gosausee, Gosaukamm und



Hinterer Gosausee





Die letzten Meter vor Ankunft bei der Adamekhütte.



Resümee und Ausblick

Mit diesem wunderbaren Blick bei einem Abstieg von der Adamekhütte im August 2022 möchte ich meine Fotoreportage abschließen und eine Überleitung zum allerwichtigsten legen:

Wieder mehr auf unser aller Mutter Natur zu achten und sie zu schützen!

Aber auch auf uns gilt es zu achten. Wenn unsere Lebensmittel von hoher Qualität sind und kurze Wege beim Transport haben, leben wir gesünder, fühlen uns wohler und tun etwas für die Umwelt.

Wir werden glyphosatverseuchte Monokulturen, die Massentierhaltung und das Abschmelzen der Gletscher durch den Klimawandel nicht von heute auf morgen ändern können. Aber durch ein bewussteres Leben kann jeder was tun für die Zukunft der nächsten Generationen.

Unter dem Gesichtspunkt „Gutes Tun und darüber reden“ sehe ich diese Arbeit als meinen kleinen Beitrag zum Natur- und Klimaschutz.

Quellenverzeichnis

<https://www.landschafttleben.at/>
(Podcast #53 Eingekehrt und aufgeklärt)

„Eins reicht“ Sebastian H. Schroeder
(Reportagefotografie, Geschichten erzählen, Die Reise des Helden)

<https://www.adamek.at/>
<https://www.alpenverein.at/adamekhuetten/>
<https://www.land-oberoesterreich.gv.at/> (Natura 2000)

Klaus Reingruber, BlueSky Gletscherarchiv
(Historische Gletscherfotos)
<https://www.dachsteingletscher.info/>
<https://www.apptauen.at/>
<https://alpenverein-austria.at/dokumente/gletscherweg-gosau-adamek.pdf>

<https://www.speiserei.rocks/> (Gosauer Speiserei)

Heike Schwaighofer (Schmezei)

<https://www.skg-brot.at/> (ZECafé)

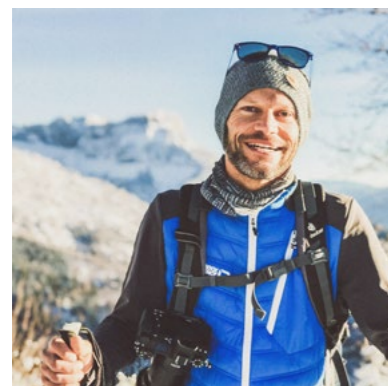


Freu(n)de nach Abschluss der Saison. Meine Wenigkeit links im Bild, Elisabeth und Salome in der Mitte und Martin rechts

Danksagung

Ich möchte mich ganz herzlich bei Martin Scherr und seiner Familie bedanken. Die netten und interessanten Gespräche in der Hütte und bei ihnen zu Hause machten die Recherche für die Diplomarbeit zu einer interessanten Zeit. Ganz lieben Dank auch meiner Lebensgefährtin

Nadine für die mehrmalige Begleitung zur Adamekhütte, ihre Expertise in Klimaschutzfragen und das Korrekturlesen. Dank auch an Klaus Reingruber für die historischen Aufnahmen des Großen Gosaugletschers.



Klaus Krumböck ist Berufsfotograf aus Leidenschaft, der die Geschichten von Unternehmen, Sportlern und Brautpaaren in Bildern festhält.

Er lebt inmitten des Salzkammerguts, er liebt die Natur und die Berge.

Seine Motivation zu dieser Arbeit war neben seinem Abschluss der Meisterklasse Fotografie, ein Bewusstsein für ein wichtiges Thema zu schaffen.

<https://klauskrumboeck.at>

Erste Auflage 2023,
gedruckt auf Recyclingpapier

Klaus Krumböck

Vom Gericht zum Ursprung

Eine Fotoreportage über Martin Scherr, dem Hüttenwirt der Adamekhütte und seiner Selbstverständlichkeit, dem Gast ausschließlich qualitativ hochwertige und regionale Speisen anzubieten.

Die Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie gilt als umstrittenes Thema. Martin setzt in der Adamekhütte freiwillig darauf und möchte dafür Bewusstsein bei Gästen und Kolleg:innen schaffen.

Beim lesen dieses Buches, erfährst du, warum es trotz der exponierten Lage der Hütte einfacher ist, regionale und saisonale Lebensmittel anzubieten.

