REISE

Wissenschaft *Seite 51*
Technik & Motor *Seite 55*

Müde blickt ein Tiger durch ein Loch im Blätterwald. Erst nachts ist die Katze der gefürchtetste Jäger des Parks.

Alltag mit Tigern

Für Touristen sind die Tiger, Leoparden und Elefanten im Corbett-Nationalpark im Norden Indiens schön anzusehen. Doch die Menschen in der Umgebung müssen mit den wilden Tieren leben.

Von Fabian von Poser (Text und Fotos)

Der kehlig-krächzende Warnruf des Sambarhirsches trifft mit den bellenden Rufen der Muntjaks zusammen. Es ist früh am Morgen, kurz nach sechs. Über dem Corbett-Nationalpark liegt noch Nebel. In wenigen Minuten wird die Sonne hinter den riesigen Salbäumen aufgehen. Für einen Moment herrscht Panik. Gras raschelt, Sand knirscht, Sambarhirsche, Axishirsche und Muntjaks stieben davon. „Wahrscheinlich ein Tiger“, sagt Sanjay Chhimwal, Guide in der Garija-Zone des Parks. „Der Jäger macht keine Geräusche, wenn er durch den Wald streift, die machen nur die Gejagten.“

Es gibt nichts Besseres, als im Morgengrauen im ersten Auto im Park zu sitzen. Das Sonnenlicht fällt in mattgelben Kegeln in den Wald. Das Laub leuchtet bernsteinfarben. Es ist wie im Paradies: Blüten duften, Pfaue fliegen von Baum zu Baum, Sambar- und Axishirsche äsen im Wald. Und diese Ruhe! Verglichen mit dem umtriebigen Städtchen Ramnagar am Rande des Parks ist Corbett eine Oase. Doch dazu später.

Der Corbett-Nationalpark im Norden Indiens ist nicht nur der älteste Nationalpark des Landes, sondern auch einer der schönsten. Es sind traumhafte Landschaften, die einen hier erwarten: dicht bewaldete Hügel, steile Pisten, steinige Flussbetten und einsame Täler. Der Park wurde 1936 zum Schutz des bedrohten Indischen Tigers gegründet. Benannt wurde er nach dem britischen Jäger und Naturschützer Jim Corbett.

Als Tigerjäger erlegte Corbett zahlreiche sogenannte Menschenfresser, darunter 1907 den Champawat-Tiger, der mehr als 400 Menschen getötet haben soll. Seine Arbeit machte Corbett berühmt und verhalf vielen Dörfern zu mehr Sicherheit. Später setzte sich Corbett intensiv für den Schutz der Tiger ein. Heute ist der Park berühmt für seine vielfältige Tierwelt, darunter 1200 Elefanten, mehrere Hundert Leoparden und etwa 250 Tiger. Damit hat Corbett eine der höchsten Tiger-Dichten weltweit. Jedes Jahr besuchen den Park rund 350.000 Touristen.

Doch mit der Zunahme des Tourismus wachsen auch die Herausforderungen. Denn Corbett hat keine Zäune. Man kann in der spektakulären Landschaft am Fuße des Himalajas nicht einfach einen Waldspaziergang machen. „Zu gefährlich“, sagt Chhimwal. Er hat lange im Naturschutz gearbeitet, später im Tourismus, seit sieben Jahren ist er als Guide im Park tätig. Jedes Jahr werden fünf bis zehn Menschen um den Park von Tigern getötet und Dutzende von Leoparden angefallen. Elefanten plündern die Felder. Das Problem: Die Dörfer rund um den Park sind von Armut geprägt. Die Bewohner sind auf den Wald angewiesen – auf Brennholz, Weideflächen und Nahrung. Zu den Hauptanbaupflanzen gehören Weizen, Zuckerrohr, Erbsen, Kichererbsen, Blattgemüse, Mangos und Litschis. Das zieht Hirsche und Antilopen an, das wiederum Tiger. Gerade in den Wintermonaten, wenn das natürliche Beuteangebot knapp ist, suchen die Raubkatzen am Rand des Parks nach Nahrung.

Und das ist längst nicht alles. Derzeit beobachten die Behörden eine Verhaltensänderung einiger Tiger. Am 15. Juni 2022 ereignete sich ein bis dahin einmaliger Vorfall. Am helllichten Tag gegen 15 Uhr griff ein Tiger im Sarpduli-Gebiet einen Waldarbeiter an, der mit dem Motorrad unterwegs war. Die Forstbeamten fanden den leblosen Körper des Arbeiters später nur wenige Meter neben der Straße im Gebüsch. Noch bevor die Behörden reagieren konnten, kam es zu weiteren Vorfällen. Dabei kamen vier Menschen ums Leben.

Seit Jahrzehnten überqueren Tiger, Leoparden und Elefanten die Straßen am Rande des Parks auf ihren natürlichen Wanderwegen – meist ohne Zwischenfälle. Angriffe auf Motorradfahrer sind neu. „Man vermutet, dass die Tiger miteinander verwandt waren, wahrscheinlich waren es eine Mutter und ihr erwachsenes Jungtier“, schreibt Dr. Harendra Singh Bargali in einer Studie, die die Vorfälle untersuchte. Singh ist seit mehr als 25 Jahren Naturschutzbiologe und kennt den Park wie kaum ein anderer. Seit vielen Jahren ist er stellvertretender Direktor der Corbett Foundation, einer führenden Naturschutzorganisation in der Region, und in vorderster Front tätig, wenn es um Schutzmaßnahmen und Konfliktlösungen geht.

„Möglicherweise lernen Jungtiere, Motorradfahrer zu jagen, weil sie ihre Mütter dabei beobachten. Oder die Jungtiere verwechseln die Beute, wenn die Mütter ihnen das Jagen beibringen.“

Naturschützer sind zunehmend besorgt über die wachsenden Konflikte. Die zwei Tiger, die 2022 aggressives Verhalten gegenüber Menschen zeigten, wurden betäubt und in eine nahe gelegene Auffangstation gebracht. Doch damit waren die Probleme nicht aus der Welt. Die Zahl der Tigerangriffe in den Dörfern am Rande des Parks stieg in den Wintermonaten von November 2023 bis Januar 2024 wieder an, wie das staatlich geführte PG College Ramnagar im vergangenen Jahr in einer im „International Journal of Science and Research“ veröffentlichten Studie darlegte. Insgesamt kamen sechs weitere Menschen ums Leben, drei wurden schwer verletzt.

Als Ursachen für die steigende Zahl der Tigerangriffe in den vergangenen Jahren wurden die immer näher an den Park rückenden menschlichen Siedlungen, die durch den erfolgreichen Naturschutz zunehmende Zahl der Tiger, die mangelnde Verfügbarkeit von Beutetieren, große Gruppen von Sambar- und Axishirschen auf den Feldern nahe dem Park und die Ausdehnung der Tigerterritorien in Gebiete am Rande des Parks genannt. Gerade alte Tiger, die die Kämpfe um die besten Territorien im Park verlieren, weichen dorthin aus, heißt es in der Studie. Die Population im Park ist durch den erfolgreichen Naturschutz in den vergangenen Jahren stark gewachsen. Zu stark. Dazu kommt: Waldrodungen, menschliche Aktivitäten und Lebensraumverlust verringern die Bestände wichtiger Beutetiere wie Sambars und Chital-Hirschen und beeinträchtigen deren Fortpflanzungserfolg.

Der Duft von staubiger Erde liegt in der Luft, als wir an einem frühen Morgen wieder in den Park fahren. Auf dem Weg sehen wir immer wieder Frauen beim Holzsammeln. Auf den Feldern bringen andere die Ernte ein: Zuckerrohr, Weizen, Kichererbsen und Blattgemüse. Ständig knattern Motorräder über die Straßen und Wege, oft sitzen zwei, drei oder sogar vier Menschen darauf. Es sind Waldarbeiter, Parkranger oder deren Familienangehörige. Viele blicken zunehmend ängstlich in die Zukunft.

In den vergangenen Jahren hat die Parkverwaltung Hunderte von Warnschildern angebracht und Büsche und Bäume an beiden Seiten der Zufahrtswege zum Park entfernt, sodass die Raubkatzen nicht mehr so leicht im Gebüsch lauern können. Doch der Druck bleibt hoch, denn die an den Park angrenzenden Wälder schrumpfen durch die Abholzung und die landwirtschaftliche Nutzung. Gleichzeitig boomt der Tourismus. Für viele Bewohner sind die Einnahmen daraus überlebenswichtig.

Doch auf der anderen Seite sind da die anhaltenden Konflikte. Auch 2025 gab es bereits mehrere Tote, darunter ein 35-jähriger Holzsammler und eine 55-jährige Frau aus dem Dorf Nanidanda. Die Menschen rund um den Park leben zunehmend in Angst. Angesichts der Serie von Tigerangriffen forderten aufgebrachte Bürger bei einer Versammlung im Dorf Kania laut einem Bericht der „Times of India“ von der Parkverwaltung, die kontrollierte Jagd wie in Südafrika zu erlauben und aggressive Tiger abzuschießen, sobald sie in bewohnte Gebiete eindringen. Doch bislang geschah beides nicht.

Der Tiger also ein gemeiner Menschenfresser? „Nein“, sagt Khem Sinsih Mawri, 52, Guide in der Dhila-Zone des Parks. „Die Raubkatzen sind unser Kapital. Für die Menschen hier sind sie enorm

Fortsetzung auf der folgenden Seite

Motorradfahren im Corbett-Nationalpark ist gefährlich, die Zahl der Tigerangriffe ist zuletzt gestiegen. Zu Gesicht bekommt man die Raubkatze jedoch nur selten, im Gegensatz zu Elefanten, Pfauen und Languren.

PHÄNOMENOLOGIE

DIE HALBPENSION

VON JÖRG DAUSCHER

Das Paradies bekommt niemandem, auch mir nicht: Wegen eines Sonderangebots hatte ich mich in einem mallorquinischen Sternehotel einquartiert. Ich hatte tagsüber zu tun, also schlug ich das All-inclusive-Angebot ebenso aus wie die Vollpension und begnügte mich mit Frühstück und Abendessen: Halbpension klang bescheiden und nach Verzicht, nach etwas Halbem und nichts Ganzem.

Aber schon das Frühstück war keine halbe Sache, sondern ein vollwertiger Event der Superlative. Allein die Eierspeisen! Von Omelette über Rührei mit und ohne Speck, Spiegeleier ein- oder beidseitig: alles da! Womit fängt man an? Was will ich und, wenn ja, wie viel? Auch die anderen Gäste wirkten überfordert und mäanderten unschlüssig an den Chafis vorbei, diesen Warmhaltebehältern. Es bedurfte einer Strategie, der Fülle zu begegnen: Das Angebot weckte Bedürfnisse, verwirrend viele und widersprüchliche zugleich. Erst mal Überblick gewinnen, dann entscheiden.

Im Urlaub will man König sein oder Königin, das Bett gemacht bekommen und dass einem die gegrillten Garnelen nur so in den Mund fliegen. Abwechslung beim Essen steht ganz oben auf der Wunschliste. Während wir aber abends entlang der Dutzenden Meter der zwei verschiedenen Buffets, der Brot-, der Salat- und der Livekochstation navigierten, schlug das Glück der Fülle und Auswahl spürbar um in Unglück, in Verwirrung. Kaum jemand nahm die anderen noch war, keiner hielt Kurs. Alle fixierten das Angebot, irrlichterten von Gericht zu Gericht, arbeiteten sich vor und sorgten ganz automatisch für unmögliche Kombinationen auf den Tellern. Anspannung lag im Raum, die Angst, Fehler zu machen, etwas zu verpassen: Fear of missing out. Vielleicht auch: Fear of eating out. Sobald die Überfülle zugleich inklusive und überwältigend ist, entsteht ein Dilemma: Jede Entscheidung für etwas bedeutet den Verzicht auf so viel anderes.

Anspannung merkte man auch Joaquin an, dem klein gewachsenen Floormanager. Seine Aufgabe war es, die Augen überall zu haben und über Funk Bescheid zu geben, wenn etwas zur Neige zu gehen drohte. Dann sprang jeweils Personal aus der Küche herbei, füllte auf, tauschte aus oder komplettierte. Der Livekoch vergaß unterdessen, die Fischfilets zu wenden, weil er dringend Pizzen aus dem Ofen holen musste. Der Doppelberg an Muscheln und Garnelen wurde von Fruchtfliegen umschwärmt, die vier Meter Nachtisch waren noch vor der Zeit umlagert. Aber was immer den Gästen auch einfallen würde, gegen die Küche gäbe es kein Gewinnen. Bis zum Ende blieb das Buffet befüllt, solange, bis der letzte Gast aufgegeben hatte. Konstant blieb auch das Personal, morgens waren dieselben Servicekräfte unterwegs wie abends – und ganz gewiss auch mittags.

Apropos Mittag: Was mich beschäftigt, ist die Frage, wie wohl das Mittagsbuffet ausfiel. Nicht weil ich glaube, etwas verpasst zu haben. Sondern weil ich wirklich nicht weiß, wie zwischen Frühstück und Abendessen noch ein weiterer Essensgang hineinpassen soll – ich weiß es rein zeitlich nicht. Wahrscheinlich bleibt man einfach sitzen.

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt. Alle Rechte vorbehalten. Zur Verfügung gestellt vom Frankfurter Allgemeine ARCHIV

FORTSETZUNG VON SEITE 47

In Indien

wichtig.“ Ramnagar habe etwa 80.000 Einwohner. Rund 60.000 davon lebten vom Tourismus. „Guides, Fahrer, Ranger, Safari-Agenturen, Hotels und Restaurants und ja, auch die Bauern, die Gemüse anbauen, um es an die Gastronomie zu verkaufen.“

Fünf Tage sind wir im Park unterwegs. Die Bilder aus der Serengeti, wo sich manchmal 50 Autos und mehr um eine einzige Raubkatze scharen, sind bekannt. Im Corbett-Nationalpark passiert so etwas nicht. Die Parkbehörde hat das Naturschutzgebiet in verschiedene Zonen eingeteilt. In jeder sind maximal 30 Autos gleichzeitig zugelassen. Funkgeräte und Handys für die Kommunikation zwischen den Guides sind während der Safaris nicht erlaubt. Gedränge wie in anderen Parks Indiens und vielen Naturschutzgebieten Afrikas gibt es im Corbett-Nationalpark selten.

Nach ein paar Tagen kennen wir die Routen, die Wege, die Abzweigungen und die Menschen auf den Autos. Und sie kennen uns, denn viele Besucher aus Europa gibt es im Park nicht. Immer wieder werden wir gefragt: „Und, was habt ihr gesehen?“ Sobald wir auf die Tiger zu sprechen kommen, blicken uns alle mitleidig an. „Was, noch keinen Tiger?“ Und ja: Das majestätischste aller Tiere im Corbett-Nationalpark zu beobachten, ist keine Selbstverständlichkeit. In der hügeligen, dicht bewaldeten Landschaft kann ein Tiger überall sein. Dazu kommt: Zu den meisten Wasserstellen haben Besucher, anders als in Afrika, aus Respekt vor den Tieren keinen Zugang. Auch das macht die Beobachtung so schwierig.

Es sind Stunden des Wartens, Tage des Wartens. Dann, auf einer unserer letzten Safaris, haben wir doch noch Glück. Es ist spät am Nachmittag, die Sonne längst hinter den Hügeln untergegangen. Wir sind auf dem Rückweg und fahren noch einmal zu einem jungen Tiger, den wir am Morgen schon entdeckt hatten. Es ist eines von drei Jungtieren einer Mutter, deren Spuren wir seit Tagen immer wieder gefolgt waren. Am Morgen lag die Katze keine zehn Meter von der Piste entfernt im Gebüsch und schlief. Nur mit dem Fernglas war ihr gestreiftes Fell im Dickicht zu erkennen.

Den ganzen Tag hat die Raubkatze geschlafen. Jetzt wird sie langsam wach und blickt uns müde durch ein Loch im Blätterwald an. Das Tier liegt da wie ein kleines Kätzchen, das gerade aus dem Tiefschlaf erwacht – der König des Dschungels ganz soft. Es ist nicht das Tigerbild, das wir uns erhofft hatten, denn so sieht keine Raubkatze aus, die kraftstrotzend durch den Wald stolziert. Doch das sollte nicht täuschen. Wenn die Nacht kommt, dann ist die Katze der gefürchtetste Jäger des Parks und auch darum herum.

WEG NACH CORBETT

Anreise Zum Beispiel mit Lufthansa (lufthansa.com), Air India (airindia.com) oder Emirates (www.emirates.com) nach Delhi. Von dort sind es etwa fünf Stunden mit dem Mietwagen (billiger-mietwagen.de) nach Ramnagar.
Einreise Deutsche Staatsbürger benötigen ein Visum, das auch online beantragt werden kann (indianvisaonline.gov.in/evisa/).
Unterkunft Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bietet das Resort de Coração (resortdecoracao.com). Sehr komfortabel ist das Taj Corbett Resort & Spa (tajhotels.com).
Gesundheit In der Monsunzeit von Juli bis September empfiehlt sich die Mitnahme eines Malariamittels. Empfehlenswert sind außerdem Impfungen gegen Polio, Diphterie, Tetanus sowie Hepatitis A und B. Bei längeren Aufenthalten in ländlichen Gebieten sind auch Schutz gegen Typhus, Tollwut und Japanische Enzephalitis angeraten.
Weitere Auskünfte incredibleindia.gov.in

Das Admonter Haus im Gesäuse ist für seine Kaspressknödel bekannt – und neuerdings auch für vegane Gerichte. Fotos Fabian Weiss

Höhenweg mit Hafermilch

Gemüsecurry, Linsenbolognese und Teigtaschen mit Pfifferlingen: Im österreichischen Nationalpark Gesäuse gibt es auf Berghütten nun veganes Essen.

Wenn Kim-Linnéa Fuhrmann in die Berge geht, trägt sie immer eine Notration im Rucksack: pflanzliche Aufstriche, Pesto im Glas, Müsliriegel. Denn sobald die Siebenundzwanzigjährige sich auf einer Hütte als Veganerin vorstellt, bekommt sie Käsespätzle angeboten. Oder Spinatknödel mit zerlassener Butter und Parmesan. Ist ja kein Fleisch drin.

Ihre vier Freundinnen, die strickend und lesend in der Stube der Ennstalerhütte sitzen, lachen und nicken. Sie alle kennen die süffisanten Blicke und die Witzchen. Und die Abende, an denen sie nur Salat essen. Oder Pasta ohne Soße. Deshalb haben die Studentinnen aus Braunschweig für ihre erste gemeinsame Hüttentour ein Gebirge ausgewählt, das keine von ihnen zuvor kannte: das Gesäuse. Im einzigen Nationalpark der Steiermark lässt sich seit diesem Jahr der erste vegane Höhenweg der Alpen buchen. Sieben Tage lang dürften Wanderer vegan schlemmen, so verspricht es der Tourismusverband. Und will so neue Gäste auf eine bislang weniger frequentierte Route locken.

„Die Hüttenrunde lag im Dornröschenschlaf“, sagt Günter Mussnig, dessen Agentur Trail Angels Wanderungen in ganz Österreich anbietet. Als er feststellte, dass viele Kunden sich im Gesäuse mehr vegetarische und vegane Kost auf den Hütten wünschten, gab Mussnig dem Tourismusverband einen Tipp. Dieser setzte sich mit den Hüttenwirten zusammen und rief zum Start dieser Wandersaison den veganen Höhenweg aus.

Wobei das Etikett „Höhenweg“ ein wenig irreführend ist. Fast jeden Tag steigt man bis ins Tal ab und wieder steil zur nächsten Hütte auf, 6000 Höhenmeter kommen so zusammen. Besonders lang ist die dritte Etappe. Deshalb habe ich an diesem Morgen das Frühstück auf der Hesshütte ausgelassen, um es rechtzeitig vor dem Regen zur Ennstalerhütte zu schaffen. Als Entschädigung leuchtet die Morgensonne die geschichteten Kalkwände des Hochtors aus, die wie eine gigantische Muschel gewölbt sind.

Der mit 2369 Metern höchste Berg des Gesäuses ist attraktiv für Alpinisten, so wie die anderen Gipfel und Kalkwände ringsum. „Universität des Bergsteigens“ nannten sie die jungen Kletterer, die in den Zwanzigern mit der Kronprinz-Rudolf-Bahn aus Wien und Graz anreisten. Heute listet der Kletterführer mehr als tausend Routen auf, in der Haindlkarhütte am Fuß berühmter Nordwände checken Alpinisten aus ganz Mitteleuropa ein.

Die Hüttenrunde zieht bisher weniger, vielleicht auch weil die Unterkünfte spartanischer sind als anderswo in den Alpen. Duschen sind nicht selbstverständlich, WLAN auch nicht. Meistens wandert man allein, etwa im Sulzkar über buckelige, von Hufen zerwühlte Almwiesen, die gerahmt sind von hohen Felswänden. Schmetterlinge und Bienen schwirren über die Blumen, dazu zwitschern Vögel im Chor. Ein Murmeltier flitzt vom Pfad, eine Gämse springt ein Stück bergab. Hinter einer geschindelten Almhütte, wo Kinder in einem aufblasbaren Minipool planschen, führt die Forststraße in weiten Serpentinen bergab, dann geht es steil den schönen Hartelsgraben hinunter. In der Waldschlucht wurde Jahrhunderte lang Holz für die Schmelzen in der Stadt Eisenerz verkohlt, ab 1892 bauten Arbeiter hier die erste Gebirgsstraße der Steiermark. Die Trockenmauern und die Brückenköpfe sind bis heute stabil, von einigen Brücken schaut man auf Wasserfälle, die zwischen bemoosten Felsen herabrauschen.

Die Idylle endet jäh im Tal, wo die Route ein Stück über die Teerstraße führt. Die Enns strömt ruhig dahin, man käme nicht auf die Idee, dass ihr Tosen durch enge Felskatarakte dem Gesäuse seinen Namen gab. Dafür röhren Lastwagen und Motorräder vorbei. Zum Glück zweigt bald ein Forstweg ab. Nun geht es über „naturbelassene Wege“ wieder bergauf, eine Sonderkategorie im Nationalpark. Manche sind so zugewuchert, dass man sich durch Büsche, Farne und brusthohe Gräser schiebt. Totholzstämme liegen wie Mikadostäbchen auf den Hängen, auf gesplitteren Baumstümpfen wachsen Pilze, Flechten und junge Bäumchen. Dazwischen blühen purpurne Glockenblumen und Gold-Pippau, Weidenröschen und endemischer Nordost-Alpenmohn in buntem Überfluss.

Die letzte Meile zur Hütte zieht sich, Wolken quellen schubweise wie aus einer Dampfdüse durch den Wald. Aber bevor sich die Schleusen öffnen, komme ich endlich an der Hütte an. In der kleinen Stube sitzen die fünf Studentinnen. Sie haben sich nach der härtesten Etappe einen Pausentag gegönnt. Außerdem, sagen sie, sei das Gemüsecurry am Vorabend hervorragend gewesen.

Das Lob freut Burgi Brunnmayr. Manche Veganer kämen nach dem Essen in die Küche und bedankten sich überschwänglich, erzählt die siebenundfünfzigjährige Wirtin. Andere seien sehr fordernd und verwechselten eine Berghütte mit einem Hotel. Dazu kommen interkulturelle Missverständnisse. Dass ein Haferl Kaffee nur eine größere Tasse ist und nichts mit Hafermilch zu tun hat, lernten die jungen Braunschweigerinnen erst hier.

Die vegane Runde spricht ein neues Publikum an. An den Tischen sitzen überwiegend U30-Wanderer, die Hälfte hat an diesem Abend das pflanzliche Menü bestellt. „Ich habe den ganzen Winter an Rezepten getüftelt“, erzählt Brunnmayr. Zur Pasta kreierte sie zum Beispiel eine Linsenbolognese, beim veganen Kuchen mit Sauerkirschen ersetzte sie das Eiweiß durch Natron. Der Fluffigkeit hat es nicht geschadet.

Inspiration holte sich Brunnmayr aus einer Broschüre der Franz-Fischer-Hütte im Lungau. Deren Wirte kochen bereits seit Jahren fleischfrei. Auch anderswo in den Alpen haben Wirte die Zeichen der Zeit erkannt. Die Neue Regensburger Hütte in Tirol bietet nur noch vegetarische Speisen an, das Karwendelhaus immer mindestens ein veganes Gericht, und im Skigebiet Hochkönig im Salzburger Land führt die kulinarische „Pflanzerltour“ von einer veganen Hütte zur nächsten.

Auf der Ennstalerhütte, wo selbst das Trinkwasser in Kanistern mit der Materialseilbahn bergan gezogen wird, bedeutet eine erweiterte Speisekarte aber auch zusätzlichen Aufwand. Für Grillabende etwa muss die Küchenchefin nun geröstetes Gemüse, Halloumi und eine eigene Soße bereitstellen. Ihr Mann Ernst klagt derweil über einen Salat-Engpass, die Hochbeete vor der Hütte seien abgeerntet. „Man braucht viel Frischware, die schnell verdirbt“, sagt er. Zudem seien manche Zutaten wie vegane Milch deutlich teurer.

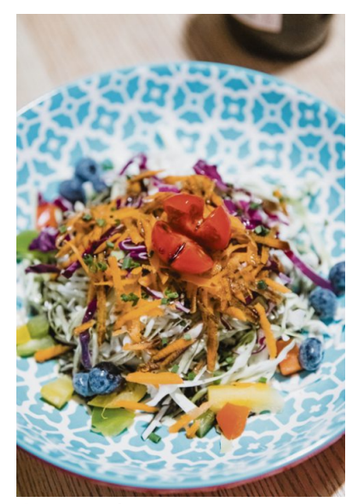
Und natürlich sind in den engen Tälern nicht alle begeistert von progressiver Kulinarik. Nachdem das vegane Konzept auf einer Pressekonferenz vorgestellt wurde, schauten Einheimische auf der Ennstalerhütte vorbei und sagten: „Wenn ihr keinen Schweinsbraten mehr habt, kommen wir nicht mehr.“ Dabei ist so ein Kulturbruch in Österreich gar nicht zu fürchten. Beim Frühstück steht zwar eine Schale Kartoffel-Erbsen-Aufstrich mit Ingwer und Knoblauch neben dem Schild „Vegane Ecke“, das Porridge ist rein pflanzlich. Daneben sind aber Käse und Schinken angerichtet.

Mehr als 90 Prozent seiner Gäste äßen weiter „normal“, sagte am Vortag Leopold Aigner, 52, der Wirt der Hesshütte – also auch Fleisch zum Bier, das er eigens für die größte Hütte im Gesäuse braut. In dieser Saison aber habe sich die Zahl veganer Gäste verdrei- oder -vierfacht. Und schon seit Jahren sei es möglich, bei ihm rein pflanzlich zu essen – „auch wenn wir es nicht fix auf der Karte hatten“. Aigners Ansatz ist pragmatisch. Sein „veganes Pfandl“ besteht aus Kartoffeln mit Tiefkühlgemüse, „und bei der Tomatensuppe lasse ich einfach den Schlagobers weg“, sagt er. „Der Gotti ist da sicher ambitionierter.“

Also auf zum Gotti, der in der höchstgelegenen Hütte des Gesäuses wohnt. Beim Aufstieg über Almwiesen wachsen die Türme, Zinnen und Erker der Haller Mauern immer höher in den Himmel, an ihrem Fuß grast ein weißes Lama. Das Admonterhaus sitzt auf einem Sattel in 1725 Metern Höhe zwischen Felswänden und Gipfeln, von der Terrasse blickt man auf der einen Seite hinunter nach Admont mit seinem berühmten Kloster, auf der anderen Seite in ein lang gezogenes Hochtal.

Gottfried Härtel, wie der Hüttenwirt mit vollem Namen heißt, steht schon in der Tür, vierschrötig, mit Rauschebart und geröteten Wangen. Der Siebenundvierzigjährige stammt aus einer Grazer Bildungsbürgerfamilie, schon im Studium übernahm er in den Semesterferien eine Berghütte in Rauris. Seit 2020 leitet er das Admonterhaus. Im Grunde sei es ja ein Treppenwitz der Geschichte, sagt Härtel: dass er als lustvoller Fleischesser jetzt zum Botschafter des Veganismus werde. Aber pflanzliche Küche oder vegane Gäste stören den weltoffenen Wirt überhaupt nicht. Denn obwohl er „kein Leipziger Allerlei oder so einen Blödsinn“ auftische und Wert auf Qualität lege, sei der Wareneinsatz überschaubarer als etwa beim Beef Tatar. Und Hülsenfrüchte ließen sich leicht transportieren.

Das Admonter Haus hat keine Materialseilbahn. Stammgäste tragen regelmäßig Milchprodukte und Gemüse herauf, am Nachmittag kommt ein Paar mit prall gefüllten Rucksäcken an. Als Dank schenkt ihnen Härtel zuerst einen Enzianschnaps und dann ein paar Gläser Wein ein. Und sich gleich dazu. Gotti ist Genießer. Auf seiner Karte stehen Dutzende außergewöhnlich gute Weine aus ganz Österreich, viele Zutaten kommen von Biobauern. Auf der Hütten-Website bittet Härtel die Gäste, Spezialitäten aus ihrer Region mitzubringen.



Es muss nicht immer Schweinebraten sein: veganes Gericht im Admonter Haus

Berühmt ist das Admonter Haus für seine in Butterschmalz gebratenen Kaspressknödel. Und für die Käsekrainer. Dennoch musste der Wirt für die vegane Runde kaum etwas umstellen. Denn in seiner Küche arbeiten zwei junge Nepalesen mit Rezepten und Gewürzen aus ihrer Heimat, und Härtel lässt ihnen freie Hand. „Ich wäre ja deppert“, sagt er, „wenn ich mich einmischen würde.“ Wie Recht er damit hat, schmeckt man schon bei der Vorspeise: klare Suppe mit Momos, gedämpften Teigtaschen, gefüllt mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Petersilie, dazu eine Soße aus gerösteten Mandeln, Knoblauch, Tomaten und der Gewürzmischung Momo Masala.

Ringsum ist genussvolles Seufzen zu hören, die Köche werden überschwänglich gelobt. Als Hauptspeise servieren sie Dal Bhat: Linsensuppe mit Reis, an diesem Abend kombiniert mit Kartoffelcurry. Danach schwärmt selbst Eberhard, der Wegewart. Dabei sagte der Rentner und Stammgast kurz zuvor noch: Veganes schmecke ihm – Kunstpause – „einfach gar ned“.

FLORIAN SANKTJOHANSER

DER WEG ZUM VEGANEN ESSEN IM GESÄUSE

Anreise Mit dem Zug nach Liezen, mit dem Bus weiter nach Admont. Innerhalb des Gesäuses verkehrt zwischen fünf Gemeinden ein Sammeltaxi auf Abruf, das ein bis zwei Stunden vorher bestellt werden sollte. Tel. 0043/3613/2100099, 20 Euro für Einzelpersonen, in der Gruppe elf Euro bis maximal 25 Kilometer.
Unterkunft Die Hütten im Gesäuse sind kleiner und uriger als anderswo in den Alpen, einige haben keine Duschen. Auf der Hesshütte (diehesshuette.at) ist Platz für bis zu 100 Wanderer in Zimmern und Matratzenlagern. Preis wie auch im Admonter Haus (admonterhaus.at) mit drei Matratzenlagern und 32 Schlafplätzen ab 15 Euro. In der Ennstalerhütte kostet die Halbpension für DAV-Mitglieder 60,50 Euro. Die Unterkunft mit 38 Schlafplätzen im Matratzenlager wird gerade saniert. alpenverein.at/ennstalerhuette

Wandern Die Hüttenrunde führt in sieben Tagesetappen durchs Gesäuse. Die längste Etappe von der Hesshütte zur Ennstalerhütte dauert sieben bis acht Stunden, Pausen nicht eingerechnet. Wer sie auf zwei Tage aufteilen will, übernachtet in der neuen Nationalpark Lodge am Gstatterboden und steigt von dort am nächsten Tag auf. Auf der fünften Etappe nimmt man vom Weidendom zum Buchauer Sattel das Sammeltaxi.
Weitere Informationen steiermark.com/de/Gesaeuse/Region/Am-Berg/Wandern/Huettenrunde

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt. Alle Rechte vorbehalten. Zur Verfügung gestellt vom Frankfurter Allgemeine ARCHIV