



NÖRDLINGER HÜTTE

Wolkenhaus im Karwendel

Die Nördlinger Hütte ist das höchstgelegene Schutzhaus im „urweltlichen Gebirge“. Zwischen Bayern und Tirol sind die Ausblicke sagenhaft und die Tourenmöglichkeiten vielfältig. Zu Besuch bei Tobias Müller und seinem Hüttenteam.

„Das Wichtigste ist das Menschliche. Wir leben viereinhalb Monate wie eine Familie zusammen.“

Hüttenwirt Tobias Müller



Tobias liebt die Sommer auf „seiner“ Nördlinger Hütte. Nur einen Katzensprung ist es von dort auf die Reither Spitze, einen herrlichen Sonnenuntergangspot (großes Bild).

HÜTTE DES MONATS

Nördlinger Hütte



← **Karwendetypisch:** der Hüttenzustieg durch die Geröllreisen des Reither Kars.

↑ **Logenplatz:** Die Ausblicke von der Hütte in die Stubai Berge sind legendär.

➤ **Schmale Pfade - Wanderspaß:** vom Seefelder Joch über die Seefelder Spitze zur Hütte.

E

Eine Flasche Rotwein, drei Messer in der Besteckschublade und eine dürftige Bergbrotzeit. Mehr gab es an diesem 2. Mai 2017 nicht auf der Hütte. Trotzdem war der Abend bei Sonnenuntergang genau perfekt so. Es war jener, an dem Tobias Müller den Pachtvertrag für eine Hütte unterschrieb, die er zuvor noch nie gesehen hatte. Trotzdem kam sie ihm irgendwie bekannt vor. „Ich war 1999 auf einem Rolling Stones Konzert in Imst. Im Zuge des Besuches war ich tatsächlich bei einer Bergtour auf der Nördlinger Hütte. Das hatte ich gar nicht am Schirm. Als ich mich erinnerte, fühlte sich das noch richtiger an“, sagt er. Die Stimmung war so kitschig, der Himmel färbte sich orange. So entstanden die Farben für das neue Logo der Nördlinger Hütte in der Lieblingsfarbe des neuen Pächters.

Tobias Müller kam nicht durch familiäre Beziehungen zu Nördlinger Hütte, sondern durch eine öffentliche Ausschreibung des DAV. Jahrelang arbeitete der gebürtige Allgäuer als Küchenchef im Brengenerwald, dem Allgäu, in Südtirol und der Schweiz. Eine Arbeit, die bei ihm physisch und psychisch Spuren hinterlassen hat. „Die Küche ist ein hartes Pflaster. Zwischen Weihnachten und Silvester wurde ich ohnmächtig, weil es einfach zu viel war. Nach meinem Zusammenbruch nahm ich mir meinen Resturlaub, 70 Tage“, erzählt der Hüttenwirt. Seine Auszeit verbrachte er auf der Kasseler Hütte im Zillertal. Dort erfuhr er, dass die Nördlinger Hütte einen neuen Pächter braucht. Zwei oder drei Wochen dauerte es, ehe er das Bewerbungsschreiben losschickte. Schließlich war er zu der Zeit nicht alleine. „Meine damalige Freundin sagte mir, ich könne mich gerne bewerben, sie würde mir keine Steine in den Weg legen. Mitkommen sei aber keine Option für sie. Ich musste mich zwischen ihr und dem Berg entscheiden. Ja, und jetzt bin ich die siebte Saison hier oben.“

Als Tobias Müller den Vertrag unterschrieb, gab es nur wenig Wasser und Strom auf der Hütte. In einem 44 Kubik-Container sammelte er Regenwasser für die Toilettenspülung, Zähneputzen und zweimal wöchentlich maximal drei Minuten duschen für die Angestellten. Die Wassertanks waren voll mit Bakterien und wurden deshalb mit Chlor desinfiziert. Für Trinkwasser reichte das nicht, das kam in 25 Liter Kanistern vom Tal nach oben. Ein bisschen Strom produzierte eine 30 Jahre alte Solaranlage. „Die

- **Handarbeit:** farbenfrohe Mitbringsel von Purba und Sona.
- **Herzstück der Hütte:** die helle und gemütliche Gaststube.



ganze Arbeit von damals würde ich heute vermutlich nicht mehr packen“, sagt der Hüttenwirt. Zum Glück musste er das nicht alleine stemmen. Gemeinsam mit einigen Angestellten und der Hilfe seiner Familie brachte er die Hütte auf Vordermann. Seine Cousine entwarf das orangefarbene Logo, sein Vater übernahm als gelernter Elektriker die Stromtechnik. Bis 2021 heizte Müller die Hütte mit einem Blockheizkraftwerk, das Wasser mit einem Holzofen. Seit 2021 gibt es eine Stromleitung. Frischwasser wird über 750 Höhenmeter nach oben gepumpt und fließt über eine Abwasserleitung wieder ins Tal. Im Frühsommer 2023 besuchten 40 Masterstudent:innen der TU München die Nördlinger Hütte. Sie arbeiteten an einem Projekt zur nachhaltigen Modernisierung. Ein Umbau ist kein Muss, aber eine Empfehlung. Die 3500 Übernachtungsgäste und 10.000 Tagesgäste in der Hauptsaison brauchen mehr Toiletten.

Gäste kommen vor allem durch den vereinfachten Zustieg mit der Bergbahn, die sei laut Hüttenwirt Fluch und Segen zugleich. „Während Corona war es heftig. Niemand war im Urlaub, dafür alle auf meiner Hütte. Wenigstens hat niemand Handtücher auf die Sitzbänke gelegt, um sich einen Platz zu reservieren“, amüsiert sich Tobias.

Obwohl die Nördlinger Hütte ein sehr beliebtes Ausflugsziel ist, fühlt es sich hier oben Mitte Juli nicht an wie Massentourismus. Vielleicht liegt es an den vorherigen Regentagen oder den Wolken und Nebelschwaden, die die Hütte und die umliegenden Gipfel an diesem Tag immer wieder verdecken. Eine ganz besondere Stimmung, spektakulärer als strahlend blauer Himmel.

Und ideal, um sich durch die Speisekarte zu probieren. Die liegt dem Hüttenwirt besonders am Herzen. „Wir kochen saisonal, Fleisch am Stück gibt es bei uns gar nicht, höchstens Speck oder frisches Hackfleisch. Das muss ich am selben Tag verarbeiten. Der Rhabarber kommt von der Nachbarin im Tal, die Kräuter aus dem Garten meiner Mutter.“ Gemüse legt Tobias selbst ein, um es haltbar zu machen. Neben einheimischen Knödelgerichten mit Spinat oder Käse gibt es das vegane Linsengericht Dalbat

HÜTTENCHECK

NÖRDLINGER HÜTTE, 2238 m

DAV Sektion Nördlingen

KONTAKT Tobias Müller, Tel. +43 664 9142262, noerdlingerhuette.at

GEÖFFNET Je nach Wetterlage von 26. Mai bis 26. Oktober durchgehend, bisher war allerdings immer Ende September Schluss, weil es geschneit hat.

ZUSTIEGE Von Seefeld kommend mit der Bahn bis zum Seefelder Joch und von dort zu Fuß über die Reither Spitze (1:30 Std.). Oder von Hochzirl über das Solsteinhaus (5 - 6 Std.).

SCHLAFEN 25 Schlafplätze in Mehrbettzimmern, 30 Schlafplätze in Matratzenlagern für zehn bis zwölf Personen. Hüttenruhe ist von 22 bis 6 Uhr.

ESSEN Heimisch und international, sehr gute vegetarische und vegane Angebote, alles frisch gekocht. Unbedingt eine oder gleich alle fünf Kaiserschmarrn-Variationen probieren.

ALPIN-FAZIT Trotz des recht kurzen Aufstiegs vom Seefelder Joch wirklich ein landschaftliches Erlebnis. Der Wirt und alle Mitarbeiter:innen sind witzig, sehr gastfreundlich und kümmern sich sehr um die Gäste. Vor dem Essen gibt es einen Wetterbericht und jeder Gast muss erzählen, wohin er am nächsten Tag geht. So weiß der Wirt im Zweifelsfall, wo Bergretter im Notfall suchen müssen. Einsätze gibt es dort zum Glück sehr wenige.

- ↓ **Willkommener Sonnenuntergangs-Spot:** Blick von der Reither Spitze nach Norden zu Arnspitze (l.) und westlichem Karwendel.



HÜTTE DES MONATS

Nördlinger Hütte



Eva Goldschald

TEXT & FOTOS

Die freie Journalistin war tatsächlich zum ersten Mal im Karwendel unterwegs. Besser hätte die Stimmung zum Fotografieren in dem Moment nicht sein können.

mit selbstgebackenem Naanbrot. Das wird frisch vom nepalesischen Koch Purba und seiner Frau Sona zubereitet. „Sona ist heuer das erste Mal da, Purba kommt schon seit einigen Jahren den Sommer über hierher.“ Seinen berühmten Kaiserschmarrn macht der Hüttenwirt aber selbst – in fünf Variationen: karamellisiert mit und ohne Rosinen, je nach Saison mit Heidelbeeren, Erdbeeren oder Rhabarber. Einmal pro Woche kommt die Lieferung mit der Materialseilbahn.

„Bei mir muss niemand ein Hühnchen tranchieren oder Trüffel am Tisch hobeln, sondern einfach gut drauf sein“, sagt Tobias Müller. Die Abläufe sind klar strukturiert: Morgens geht es um halb sechs los mit den Vorbereitungen. Von sieben bis acht Uhr gibt es Frühstück für die Gäste, um halb neun für das Team. Danach wird die Terrasse vorbereitet.

Am Abend versammeln sich Mitarbeiter und Gäste in der Gaststube. Nicht nur um zu essen, sondern auch für einen Ausblick auf den nächsten Tag. Dazu gehört neben dem Wetterbericht die Tourenplanung. Tobias Müller weiß genau, über welchen Weg seine Gäste weiterwandern oder absteigen. So geht niemand verloren.

In seinem siebten Jahr und gleichzeitig dem 125-jährigen Jubiläum der Nördlinger Hütte ist es noch immer etwas besonderes für Tobias Müller, hier

zu arbeiten. Wenn es das Tagesgeschäft zulässt, wandert er zur nahen Reitherspitze oder über die Freiungen zu den Kollegen vom Solsteinhaus. Oft klappt das allerdings nicht: „Ich mache zwischen 2000 und 2500 Kaiserschmarrn pro Saison, die 15 Minuten auf die Reither Spitze schaffe ich höchstens 15 Mal.“

Diesen Winter nimmt er sich seit Langem wieder eine Auszeit: Trainieren für einen Marathon oder Triathlon, nach Nepal zu Purba fliegen. Bis im Mai seine achte Saison auf der Nördlinger Hütte beginnt. ▲

↓ Da geht's lang zu den Freiungen: Hüttenwirt Tobias kennt die Wanderziele all seiner Übernachtungsgäste.



ALPIN INFO & TOUREN

KARWENDELTRAUM

Hoch über dem Seefelder Plateau duckt sich die Nördlinger Hütte wie ein Adlerhorst unter den Gipfelaufbau der Reither Spitze. Ein Platz zum Niederknien mit unbeschreiblichen Aussichten über das Inntal hinweg. Die Sonnenauf- und -untergänge hier oben sind ein Traum.

1 Nördlinger Hütte, 2238 m

Bergtour, mittel

1:45 Std. ↗ 460 Hm ↘ 280 Hm

Die Nördlinger Hütte ist die höchstgelegene Schutzhütte im Karwendel. Sie befindet sich knapp unterhalb der Reither Spitze und wurde im August 1898 eröffnet. Die leicht exponierte Lage am Grat bietet wunderbare Ausblicke auf Seefeld und die schroffen umliegenden Gipfel.

BESTE ZEIT Mai bis Oktober.

TALORT Seefeld, 1200 m.

AUSGANGSPUNKT Seefelder Joch, 2074 m.

→ TOURENKARTE 10

2 Nördlinger Hütte - Solsteinhaus - Hochzirl

Bergtour, mittel

6 Std. ↗ 340 Hm ↘ 1530 Hm

Von der Nördlinger Hütte wandert man über den Ursprungssattel und die Freiungen zum Solsteinhaus. Danach führt der Weg nur noch bergab nach Hochzirl. Ausdauer und Trittsicherheit nötig.

BESTE ZEIT Mai bis Oktober.

TALORT Hochzirl, 1000 m.

AUSGANGSPUNKT Nördlinger Hütte, 2238 m.

→ TOURENKARTE 11



WEITERE INFOS AUF DEN TOURENKARTEN AB S. 50