

DIE STORY. von Christine

DIE STORY von Christine

„Die Geschichte von 94 handgemachten Kaiserschmarrn“

Die Berghütte liegt über dem Inntal. Die Abgeschiedenheit inmitten der Natur und der Blick über das Inntal haben mich täglich begeistert. Die Stille, grüne Wiesen, Berge und naturbelassene Wälder haben diesen Platz besonders gemacht.

Auf dieser Hütte haben Martina und ich nicht nur Wanderer mit Hausmannskost bewirbt, sondern auch viele Abendveranstaltungen organisiert und uns immer wieder etwas Neues ausgedacht. Einer dieser Abende ist mir bis heute besonders in Erinnerung geblieben und zeigt, warum ich soo gerne Wirtin bin. Ich nehme euch mal mit zu einem Abend in die volle Berghütte.

Eine Stunde bevor die Gäste kommen, stehe ich mit Martina in der Küche und schlage Eier auf. Immer 18 pro Gefäß und immer von freilaufenden Hühnern. Das ist die Grundlage für einen guten Kaiserschmarrn. Ich heize den Holzofen in der Stube ein. Ich liebe den Geruch von verbranntem Holz und freue mich auf den Abend. Die Tür geht auf, die ersten Gäste kommen. Noch sind alle Tische frei, das wird sich bald ändern, denn die Tür geht immer wieder auf und die Leute strömen herein. Es wird voll. Irgendwann ist jeder Platz belegt und zwar jeder. Die fröhliche Atmosphäre aus dem Gastraum schwappt bis in die Küche hinein. Die Gäste kennen sich untereinander, wir kennen die Gäste und unsere Mitarbeiter geben richtig Gas, um alle zu bedienen. Wir geben die Getränke nur noch in Flaschen raus und rufen uns lauthals die Bestellungen zu.

Plötzlich kippt meine Stimmung. Es ist zuviel. Die Kaiserschmarrn-Bestellungen türmen sich bei mir in der Küche, es gibt keine aufgeschlagenen Eier mehr und das saubere Geschirr ist fast ausgegeben. Davon wissen meine Gäste nichts, sondern bestellen munter weiter. Sobald ein Tisch leer ist, füllt er sich mit neuen Leuten, die schon auf der Terrasse gewartet haben. Irgendwann steht die Stammkundin Ilona in meiner Küche und fragt: „Was kann ich tun, um dir zu helfen?“ „Hallelujah, mein rettender Engel! Eier aufschlagen, spülen, Geschirr einsammeln und Getränke rausbringen. Bist ein Schatz! Leider kannst du mir beim Teig machen nicht helfen, weil der so besonders gerührt werden muss, dass Luftblasen entstehen!“ Ilona packt richtig mit an und hilft uns alle 94 Kaiserschmarrn an die Gäste auszugeben.

Als ich mit dem letzten Kaiserschmarrn fertig bin und aus der Küche raus gehe, bemerke ich, dass das Chaos tatsächlich nur in meiner Küche und meinem Kopf stattfand. Alle Gäste sind extrem zufrieden, gut gelaunt und bedanken sich bei mir für den tollen Abend. Ein Kompliment stimmt mich besonders zufrieden: „Christine, das Essen schmeckt so, wie bei meiner Mutter, habt ihr das alles selbst gemacht?“

Natürlich machen wir unser Essen selbst. Es macht uns eine große Freude, wertschätzende Gäste mit selbstgemachten Gerichten zu verwöhnen.

Bei uns in der Hütte fühlten sich die Menschen wie zu Hause. Das macht mich stolz und glücklich und ist auch mein Anspruch an unser neues Wirtshaus, den Schützenwirt. Das erste Mal, als wir zum Schützenwirt fuhren, sagte ich zu Martina: „Des is ja wie unsre Hütte, aber ohne Berg!“ Die weitläufigen Wiesen um unser Wirtshaus, der gemütliche Biergarten und die Prien erinnern mich bis heute an die Berghütte. Der Schützenwirt ist unsere Berghütte an der Prien. Und genauso führe ich als Wirtin auch meine Wirtschaft. Wir machen wie früher Veranstaltungen und haben eine persönliche Beziehung zu den Gästen. Und natürlich kochen und backen wir alles selbst.