



MEIKO-Reportage: Tom Almhütte, Maria Alm

Tom Almhütte: Hüttencharme trifft auf Hightech-Loft

Wiesen, Weite, Wanderpisten: Eine Kombination, die man in den Berchtesgadener Alpen ausgiebig genießen kann. Die Gebirgsgruppe erstreckt sich von Bayern über Österreich bis ins Salzburger Land. Dass die Region vor allem vom Tourismus lebt, ist angesichts ihrer Schönheit keine Überraschung. Im Sommer genießen Wanderer das überwältigende Bergpanorama und saftige Almwiesen. Im Winter locken die malerischen Skipisten, während unzählige Almhütten für den Genussfaktor sorgen. Apropos Almhütten: Wer glaubt, es genüge, eine zu sehen, um alle zu kennen, der irrt. Eine sticht unter allen hervor: tom Almhütte, die mit dem Mops.

Mit der Natrunbahn zum Mops

Selbst die Besitzer anderer Almhütten zieht es auf 1.166 Meter, oberhalb des Örtchens Maria Alm. Auch sie wollen diese eine Hütte sehen, über die alle sprechen – schon wegen der stylischen Architektur. Hinauf geht es für Gäste nur mit der Gondel, zu Fuß oder auf dem Mountainbike; Autos sind chancenlos. Kurzum: ein Erlebnis von Anfang an. Wer an Liebe auf den ersten Blick glaubt, fühlt sich beim Ausstieg aus der Bergbahn sofort bestätigt. Das Gebäude mit Wow-Faktor und markanter Glasfront thront vor einer spektakulären Alpenkulisse. Hinein geht es vorbei an der hölzernen Statue von Choupette: Hausmops der Besitzer Tom Schwaiger und Mario Lanner, Schutzpatron und Everybody's Darling.

Innen angekommen, fallen die stilvolle Architektur, die Weite und das Licht ins Auge. Zehn Sonnenstunden strömen jeden Tag durch zahllose Fenster und das Glasdach. Letzteres lässt sich sogar öffnen und man sitzt unter freiem Himmel. Modern trifft auf authentisch, Altholz auf Beton, Almhütte auf Loft. Und das alles auf zwei Etagen inklusive großer Außenterrasse. Tom Schwaiger und Mario Lanner ist es gelungen, Formen, Farben und Materialien in einem Guss aus Tradition und Moderne zu vereinen. Nichts wirkt gewollt, nichts kitschig und genau damit sorgen sie für staunende Blicke.

Von Wanderlust bis Deep House

Die Zielgruppe ist jung, doch am Ende kommen sie alle, ob Wanderer, Feierwütige oder Gäste der Events, für die man die Hütte als All-in-one-Paket mieten kann, inklusive Bergbahn. Deep House, Kräuterwanderung oder gemütliches Mittagessen mit fantastischer Aussicht – alles funktioniert. Auch in der Küche, wo erneut Weltenbummlerei und Tradition verschmelzen. Immer im Fokus: eine Philosophie der radikalen Regionalität. Nachhaltig soll es sein, echt und



MEIKO-Reportage: Tom Almhütte, Maria Alm

authentisch, ohne Chi-Chi und Schablonen. Kein Wunder, dass diese Almhütte für Gesprächsstoff sorgt.

Seit 2018 sind Tom Schwaiger und sein Partner Mario Lanner dafür mit Herzblut und Liebe zum Detail bei der Sache. Angefangen hat alles beinahe zufällig. „Wir hatten ein anderes Projekt im Sinn, aber dann kam diese Gelegenheit. Der Grundbesitzer hatte die Idee einer Almhütte, wollte aber nicht selbst bauen. Also haben wir uns beworben und den Zuschlag bekommen“, erinnert sich Tom Schwaiger. Gesagt, getan: Die beiden packten an, bauten und investierten bis heute stolze 7,5 Millionen Euro. Das sieht und das spürt man in jedem Winkel. Auch wenn die Familie bereits Hotels im Tal betreibt, eine Almhütte war für den gelernten Hotelfachmann und Diplom-Sommelier neu. Seine Erfahrungen aus zehn Jahren Spitzen- und Sternegastronomie waren eine große Hilfe. Außerdem leitet er den gesamten Gastronomiebereich. Das gilt auch für den „Kräuterbua“ Mario Lanner. Als Pädagoge und Fachmann für Traditionelle Europäische Heilkunde ist er der Herr über die Kräuter, die er selbst anbaut und deren Nutzen er bei Kursen in den Beeten am Gelände an Wissbegierige weitergibt.

„Unser Konzept geht auf, weil es uns und unserem Team Spaß macht. Wer ins tom kommt, soll sich einfach wohlfühlen“, erklärt Schwaiger. Und das Team ist kreativ. Nachdem die Gäste beim Personal nach Sonnencreme fragten, gab es schnell eine eigene zu kaufen. Für das Baden im nahen See kamen Badehosen und Bikinis dazu, während ein umgebauter Getränkeautomat modische T-Shirts verteilt. Das Motiv: Natürlich Choupette, der Mops, der Besuchern auch auf stilvollen Bildern entgegenlächelt. Nicht nur während der Pandemie gingen diese T-Shirts auch online an Kunden in aller Welt, denn die Hütte und ihr heimlicher Held sind längst eine Marke für sich. Übernachten kann hier zwar nur das Personal, doch Tom Schwaigers Bruder führt mit der Familie die Hotels Eder, Boutique Hotel SEPP und das verrückte Familienhotel EdeR FriDa im Tal, direkt neben der Natrunbahn, die zum tom führt.

Eine besondere Küche mit einem besonderen Problem

Auf der Speisekarte mischt sich die traditionelle Hüttenküche mit internationalen Gerichten, hochwertig und streng regional: die meisten Zutaten kommen direkt von umliegenden Bauern und Familienbetrieben. Obst, Gemüse, Fleisch, Schokolade, Milchprodukte, Schnäpse, Eis und vieles mehr – die Liste ist lang und sie ist es aus Überzeugung. Mit Brief und Siegel quasi, denn dass über 80% der Produkte aus dem Salzburger Land oder Österreich stammen, ist sogar zertifiziert. Neben klassischen Gerichten kann man beim Alm-Brunch auch mit israelischem Shakshuka in den Tag starten, zu Mittag Hirschragout oder eine vegane Crazy Bowl genießen und sich danach ein Lebkuchen-Eis aus Schafsmilch gönnen. So gehen an Wintertagen bis zu



MEIKO-Reportage: Tom Almhütte, Maria Alm

2.000 Essen raus, dazu kommen jede Woche noch zwei Abendevents. Pro Saison sind das rund 75.000 Essen, für die bis zu zwölf Köche und zwei Küchenchefs richtig Gas geben. Aber eine Herausforderung bleibt. Wohin mit all den Resten hier oben? Auch hier bleiben sich Tom Schwaiger und Mario Lanner treu.

„Ohne das Ding könnte ich´s mir gar nicht vorstellen!“

„Nassmüll war für uns von Anfang an ein großes Thema, weil der Abtransport von einer Skihütte sehr aufwendig ist“, betont Tom Schwaiger. „Wir müssen große Mengen hygienisch lagern und Gerüche sind schon wegen der Tiere im Wald ein No-Go. Aber für ein Kühlhaus wollten wir keinen Platz opfern, von den Kosten ganz zu schweigen. Bei 18% Grad Steigung braucht es im Winter auch Allrad-LKWs für Tonnen“. Im Hotel Elder war schon damals eine Anlage für das Reste-Management von Meiko Green in Betrieb. „Mein Bruder war begeistert und ich war es auch schnell.“

Deshalb wurde die Almhütte direkt mit einer solchen Anlage geplant und trotz des straffen Zeitplans von weniger als sechs Monaten lief alles reibungslos. Heute steht die Eingabestation Biomaster zwischen Spülbereich, Salatplatz und Schnippelküche, also zwischen Bioabfällen und Speiseresten. Die Leitungen verlaufen durch die Bodenplatte ins Untergeschoss und münden in einen Erdtank mit Kanaldeckel unter dem Personalparkplatz. Ob Küchenabfälle oder Speisereste der Gäste, alles kommt in den Biomaster, wird per Knopfdruck zu einer homogenen Biomasse und in den 16 m³ großen PE-Tank gepumpt. „Eine kurze Einweisung genügt, dann läuft das idiotensicher“, schmunzelt Tom Schwaiger. Der Clou: Der Tank wird nur zweimal im Jahr geleert. Die Abholung erfolgt automatisch draußen am Kanaldeckel und weil der LKW so immer voll ist, stimmt auch der Preis für den Entsorger. Die Biomasse geht dann als wertvoller Energieträger in eine Biogasanlage in Tirol. Seit 2018 funktioniert das bereits reibungslos, abgesichert durch einen Wartungsvertrag des Herstellers Meiko Green.

Das Fazit des Besitzers fällt deshalb klar aus: „Das entspricht absolut unserer Philosophie von Nachhaltigkeit, Regionalität und Hightech. Heute kommen sogar viele Kolleginnen und Kollegen genau deshalb zu uns, um sich diese Lösung anzuschauen. Ich zeige es immer gerne und kann nur sagen: Ganz ehrlich, ohne das Ding könnt ich es mir gar nicht vorstellen. Bau´s ein.“ Von diesen logistischen Herausforderungen einer Almhütte ahnen die Gäste nichts. Sie genießen den Ausblick, tanzen oder stärken sich für die nächste Etappe in einer Location, von der sie ihren Freunden und Verwandten definitiv erzählen werden. Nicht zuletzt wegen des bezaubernden Blicks von Choupette.