

Hüttenwirtspaar auf Zeit

150 Jahre Deutscher Alpenverein Ursel und Dieter Merget aus Frankfurt arbeiten im Sommer auf der Rauhekopfhütte – mit Wonne

14 Tage durchschuften vom Morgengrauen bis in die Nacht, ständig kochen, spülen, putzen und im Freien mit Gletscherwasser duschen: Rau ist das Leben in der Rauhekopfhütte des Deutschen Alpenvereins auf 2731 Metern Höhe. Die Mergets lieben es. Sie sind dort Hüttenwirte auf Zeit.

VON UTE VETTER

Frankfurt. Ursula Merget (56), eine freundliche, sportliche Frau mit Lachfalten sitzt auf der Terrasse der Erdgeschosswohnung in Fechenheim. Und überlegt nur kurz, um zu erklären, was sie und ihren Mann Dieter (57) jedes Jahr dazu treibt, die Rauhekopfhütte im Hochsommer 14 Tage lang durchgehend ehrenamtlich zu betreiben: „Die Liebe zu den Menschen“, sagt die Physiotherapeutin. Hinzu kämen die Stille, der Gepatschferner (Österreich zweitgrößter Gletscher), das Panorama, die Sonnenuntergänge, auf einer Holzbank sitzend bei einem Glas Rotwein. Gute Gespräche, die so nur mit Menschen entstehen, die man nicht kennt und nur kurz trifft. „Ob Liebeskummer, Geburtstage oder Trauer – die Menschen bringen viel nach oben mit“, sagt sie.



Ursig ist die anno 1888 eröffnete Hochgebirgshütte. Sie liegt im hinteren Kaunertal im Weißkamm der Öztaler Alpen und hat nur Matratzenlager.

Dieses Jahr musste sie wegen eines Krankheitsfalles in der Familie passen – ihr Schwager sprang mit Freuden ein. Und schleppte die zehnjährige Tochter mit. Ihr gefiel es auch.

Die Mergets kamen vor zehn Jahren über einen Zeitungsbericht auf die Idee, Hüttenwirte auf Zeit zu werden. Die Liebe zur Bergwelt brachte sie 1985 zusammen; sie lernten sich auf einer Freizeit des evangelischen Jugendwerks in der Schweiz kennen. „Ich arbeitete in der Küche, er im Leitungsteam“, sagt sie, die in Nieder-Eschbach aufwuchs. Er ist Fechenheimer.

Holzofen statt Heizung

Die Rauhekopfhütte, 1888 erbaut und nur von Ende Juni bis Mitte September geöffnet, betreibt der Deutsche Alpenverein (DAV), Sektion Frankfurt. Jeweils zwei Leute arbeiten dort 14 Tage. Der Bau ist einfach, liegt dafür famos, besonders für Geologen oder angehende Bergführer, die sich ausbilden lassen. Es gibt nur Matratzenlager (21 Plätze) und einen Winterraum, der immer auf ist. Es gibt keine Heizung, nur einen Holzofen. Das Wasser kommt vom Gletscher, der Strom aus der Solaranlage kühlt die Lebensmittel, lässt die Zapfanlage laufen und lie-

fert den Saft für die einzigen LED-Lampen im Haus: In der Küche. Es gibt keine Menükarte, die Mergets kochen täglich nur ein Gericht, richten Frühstück und Brotzeiten. Für Notfälle gibt's das Hüttentelefon.

„Alles Notwendige wird zwei Tage vor der Eröffnung der Hütte fast einen Tag lang per Hubschrauber hochgefliegen. Das ist 'ne Menge“, sagt Dieter Merget, im normalen Leben Bauingenieur. „Alles geht zack-zack, der Hubi kostet 30 Euro die Minute“. Und wenn etwas fehlt? Er grinst: „Einmal fehlten sieben große Säcke Zwiebeln, es kamen nur 28 Stück in Mini-Säckchen wie im Supermarkt“. Da ohne Zwiebeln kein Essen schmeckt (viele Lebensmittel, Speisen und Getränke stammen von regionalen Betrieben) musste das Gemüse ausnahmsweise nachgeliefert werden. Und sind die 300 frischen Eier vor Ablauf des 14-tägigen Dienstes weg, ist das dann eben so. „Manche Besucher sind sehr nett, rufen vorher an und fragen, ob sie etwas mitbringen sollen“, erzählt er. Meist wären das Rosinen, Hefe und Butter – denn für einen ordentlichen Hefezopf braucht es viel davon. Eingemachtes in Gläsern und Konserven gibt es meist genügend.

Gute Rituale

Die Mergets lieben Rituale: „Jeder Gast wird mit Handschlag begrüßt.“ Unangemeldete Wanderer werden nicht abgewiesen, wenn sie nicht bis zum Einbruch der Nacht das tiefer gelegene, etwa zweieinhalb Stunden entfernte Gepatschhaus erreichen können. „Es kommt viel zurück“, sagt das Paar. Es sei ein ganz bestimmter Schlag Mensch, der komme. „Wir rennen hier nicht.“

Besonders dankbar sind jene Gäste, die aufgrund von Wettereinbrüchen oder Nebel durch die dann plötzlich durchaus gefährliche Gegend stolpern. „Vor Jahren



Darauf einen Schnaps: Ursel und Dieter Merget sind glücklich in den Bergen. Sie arbeiten seit Jahren jedes Jahr 14 Tage lang unentgeltlich in der Rauhekopfhütte des Deutschen Alpenvereins in Österreich. Fotos: privat

waren Belgier angekündigt, sie kamen aber nicht. Es herrschte dichter Nebel“, erzählt Ursel Merget. Damals hatte sie ihren Hund dabei. Der bellte plötzlich. „Die liefen an der Hütte vorbei, es gab damals außen kein Licht“. Auf die „Rettung“

gab es erstmal einen Schnaps. „Der wird aus den grünen Zapfen der Zirbe gemacht, und schmeckt gut“, sagt sie. Sie nennen ihn „Frankfurter Wässerchen“ und er wird gern von Gästen getrunken, die hier oben Geburtstag oder Hochzeitstag

feiern. Doch ab und an wird es auch ernst – dann stoßen alle auf jene an, die in der Bergwelt angekommen sind. Deren Gefahren darf man nie unterschätzen. Für viele macht aber gerade das ihren ganz besonderen Reiz aus.

Trauerfeier für Jutta W. Thomasius

Frankfurt. Die Trauerfeier zum Gedenken an die kürzlich verstorbene Journalistin Jutta W. Thomasius steht fest: Montag, 7. Oktober, 10 Uhr, in der Katharinenkirche an der Hauptwache. „jw“, das war ihr Kürzel und sie hat jahrelang das Gesicht dieser Zeitung entscheidend mitgeprägt. Sie war die „Grande Dame“ der Stadtreaktion.



Jutta Thomasius Foto: Weis

Ratgeber für Elternbeiräte

Frankfurt. Zum Anfang des Schuljahres wurde in den hessischen Schulen wieder die Elternvertretung gewählt. Viele neu gewählte Elternvertreter beschäftigen die Frage nach ihren Rechten und Pflichten. Um ihnen bei ihrem ehrenamtlichen Engagement zu unterstützen, hat der Elternbund Hessen drei Ratgeber entwickelt: „Der Klassenelternbeirat“, „Der Schulelternbeirat“ und „Die Schulkonferenz“. Bestellmöglichkeiten gibt es unter www.elternbund-hessen.de.

Ein Leuchtturm in der Stadt

Frankfurt. „Ein Conservation Center für den Frankfurter Zoo. Chancen für einen Leuchtturm in unserer Stadt.“ So ist eine Podiumsdiskussion am Donnerstag, 19. September, 20 Uhr in der „Villa 102“, Bockenheimer Landstraße 102 überschrieben. Es diskutieren Thomas Dürbeck (CDU), Ulrike Haupt (Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung), Prof. Volker Mosbrugger (Senckenberg), Prof. Joachim Nagel (KfW Bankengruppe), Christof Schenck (Zoologische Gesellschaft).

Zwei Köche und ein Stern

Als Henkersmahlzeit könne er sich nur die fabelhaften Kohlroutaden seiner Mutter vorstellen, scherzt Roberto Kunitz, der neue Küchenchef des Luxushotels Steigenberger Frankfurter Hof. Natürlich denkt der gebürtige Leipziger, der in Siegen aufwuchs und bereits in einer Reihe von illustren Resorts und Grandhotels an den schönsten Orten der Welt tätig war, nicht im Traum daran, sich die sprichwörtlichen Radieschen von unten anzusehen. Vielmehr hat der 42 Jahre alte Familienvater jede Menge Pläne für seine neue Wirkungsstätte im Schatten der Frankfurter Bankentürme, wo er für die Hauptküche des Traditionshotels mit Bankett, Room-Service und Catering verantwortlich ist.



Sind sich einig: Roberto Kunitz (links), neuer Küchenchef im Frankfurter Hof, und Patrick Bittner vom Restaurant Français. Foto: Kammerer

für anspruchsvolle Yoga-Einheiten hatte, findet sein neuer Kollege Entspannung bei Crossfit, einer knallharten Fitnessstrainingmethode in Form eines Zirkelparcours. „Ich habe im Gutleutviertel eine perfekte ‚Box‘ gefunden, so nennt man bei diesem Training das Sportstudio“, erklärt Kunitz, der dort mehrmals in der Woche ans Limit geht, denn: „Das brauche ich, um abzuschalten. Danach fühle ich mich wirklich gut und habe auch mental neue Energie.“ Getoppt wird das von einer weiteren Sportart, für die Kunitz wie auch seine Frau schon länger brennen: verschiedene Hindernislauf Wettbewerbe, die über Stock und Stein führen, durch Schlamm und die abenteuerlichsten Tücken – am bekanntesten ist das Format „Tough Mudder“. „Bei einigen Schlammäufen war ich schon dabei, zuletzt in Tel Aviv mit einem

Freund“, so Kunitz. Nach vielen Jahren in Asien freut er sich, wieder in Hessen zu sein, noch dazu in einem Haus mit Glanz und Gloria: „Es gibt nicht mehr viele deutsche Grandhotels dieser Art. Das Adlon in Berlin und das Brenners Parkhotel in Baden-Baden gehören in diese Reihe.“ Die stetig wachsende Hotelkonkurrenz in der Mainstadt sieht der Spitzenkoch als Ansporn. „Mich mit anderen zu messen, treibt mich eher an“, sagt einer, der den rauen Wettbewerb aus dem Sport kennt. Die ersten seiner Neuerungen sind schon jetzt und bald auch im renovierten Festsaal zu kosten. So gibt es noch ausgelegtere Canapés und auch modernere Kaffeepausen: „Hier orientieren wir uns künftig mehr an dem, was international Trend ist, etwa ein Matcha-Käsekuchen.“

Seine hohen Ansprüche teilt er mit Patrick Bittner, der in der Stadt als einer der ersten einen Michelin-Stern erkoche.

Er erinnert sich: „Als ich anfang, gab es hier weniger als eine Handvoll Sternrestaurants. Heute sind es gut zehn, die auf diesem Niveau arbeiten.“ Das freut ihn, versichert Bittner und fügt hinzu: „Sollen ruhig weitere kommen, das spornt mich an.“

Aber am Ende bleibe ein Grandhotel eben ein Grandhotel, und das sei nun mal etwas anderes. „Wir sind das beste Hotelrestaurant der Stadt und gehören zu den besten in Deutschland. Wir sind das ‚Schaufenster‘ des Hotels.“ Und, was würde er für seine Henkersmahlzeit wählen? „Kartoffeln mit Soße, wie früher daheim.“ Also auch bei ihm Hausmannskost von Mutti statt Kaviar für die letzte Reise. *fa*



Stadtgeflüster Enrico Sauda, Redakteur

Bei Sternekokh Patrick Bittner, der unter demselben Dach im Gourmet-Hotspot „Français“ brilliert, hatte der Neuzugang gleich eine Gemeinsamkeit in der Freizeitgestaltung entdeckt – beide widmen sich extremen Ausdauersportarten und Yoga. Während Patrick Bittner Ironman und Ultramarathon kennt und jüngst in Indien wieder mehr Zeit

Hahn trifft Hahn



Bernhard Hahn (l.) und Jörg-Uwe Hahn. Foto: Sauda

Hahn trifft Hahn: Musiker Bernhard „Bernie“ Hahn von Cream Music in Sachsenhausen, unterhält sich mit dem ehemaligen hessischen Justizminister Jörg-Uwe Hahn über Musik. Der hat mal in der Schule Fagott gespielt und später ein wenig Gitarre. „Durch den Friedberger FDP-Chef sind wir auf die Idee gekommen, uns zu treffen“, so der Politiker Hahn. „Schon zu meiner Ministerzeit hatte ich die Idee einer Reihe ‚Hahn-triff-Hahn‘“, erinnert sich der ehemalige stellvertretende hessische Ministerpräsident. Nun will er durchs Land ziehen und etliche Hahns treffen. Bei Hahn-Musikus traf er auf der Gitarre den Ton: ein A-Dur. *es*

DIE WELT August 2019
SIEGER BANKENTEST – Beratung Private Banking
Nassauische Sparkasse
5 Banken in Wiesbaden

EXZELLENTER KUNDENBERATUNG
VERBRAUCHERURTEIL
TEST #OCIS 06/16
www.deutschanbest.de

Ihr Vermögen. Nach Maß gefertigt.

Vertrauen Sie Experten!

Gerade in Zeiten niedriger Zinsen und dynamischer Märkte ist es wichtig, einen souveränen und kompetenten Finanzpartner an Ihrer Seite zu haben. Verlassen Sie sich auf unsere langjährige Expertise rund um Vermögen, Vorsorge-, Immobilien- und Generationenmanagement.



Überzeugen Sie sich selbst und informieren Sie sich in unseren Private Banking-Dossiers.

Naspa Private Banking

naspas.de/privatebanking