



— MEDELSERHÜTTE —

Herrin der Lage

Urig & modern: Die Medelserhütte in Graubünden kann beides, und das mit links. Aber noch lässiger ist die Lage in der Fuorcla da Lavaz, denn dort kann man der Sonne beim Auf- und Untergehen zuschauen. Und wenn man genug erleuchtet ist, genießt man die Kochkünste der Hausherrin.

D

Der Gast ist König. Das kennen wir alle. Oft als Floskel, teils als Selbstverständnis leidenschaftlicher Gastgeber. Bei unseren Gegenübern Petra Maier und Thomas Meyer ist es definitiv zweiteres, aber dazu später mehr. Sie sind alte Bekannte von ALPIN. Die Geschichte über das frisch gebackene Hüttenwirts-paar begann 2012 mit der Milchstraße. „Galaktisch milchstraßenmäßig gut liegt die [...] Gufferthütte“, schrieben wir damals. Ähnlich gut liegt auch ihre neue Hütte in der Surselva: im galaktischen Kontext durchaus vergleichbar mit der Heimat des Kleinen

Prinzen. Den kennen Sie, oder? Kleiner blonder Junge und Bewohner des wohl kleinsten Planeten der Märchen-Galaxie. Sein Planet und die Medelserhütte haben mindestens eines gemeinsam: Von demselben Standpunkt kann man der Sonne beim Auf- und Untergehen zuschauen. Denn die Hütte liegt am Scheitelpunkt zwischen Val Lavaz und Val Plattas. Die verlaufen genau nach Osten und Westen. Der superlative Hüttenlogan – „schönste Fuorcla der Schweiz“ – ist also mindestens zu den ersten und letzten Sonnenstunden voll gerechtfertigt.

† Die Medelserhütte in der Fuorcla da Lavaz. Blick von Osten bei Sonnenaufgang.



↑ **Sonenaufgangs-**
Blick von der
Medselshütte
ins Val Lavaz.

Gut, jetzt gerade könnte das Wetter besser sein. Der Blick Richtung Sonnenuntergang endet in dicken Wolken. Wie im Zeitraffer wabern sie zwischen den Dreitausendern der Berner- und Urner Alpen. An Tagen wie diesen wirkt die schöne Scharte wie eine Düse: Talwinde werden zu Stürmen verdichtet. Gegen sie hatte die Westfassade des über 80-jährigen Steinbaus nie dichtgehalten. 2006 trat die Sektion Uto deshalb die Flucht um fünf Meter nach vorne an. Sie stellte dem Bergwetter einen Anbau aus Edelstahlblech entgegen. Samt großartig dimensioniertem Panoramafenster Richtung Sonnenuntergang. Die Symbiose aus Tradition und Moderne ist gelungen: Während die alte Stube mit ihren kleinen Fenstern Geschichten eines Dreivierteljahrhunderts erzählt, strahlen die klaren Linien auf der Wetterseite moderne Offenheit aus. Beide Hüttenteile sind an diesem Abend gut gefüllt. „2010 saßen wir hier mit den Hüttenwirten Barbara und Michael“, sagt Thomas, schenkt uns noch einen „Mirabella“ vom loka-

len Schnapsbrenner ein und erzählt weiter: „Petra und mir machten unsere damaligen Jobs als Computerlinguistin und selbstständiger Mediziner viel Spaß. Wir kamen für eine Auszeit vom Alltag aus dem Münchner Oberland hierher.“

Ihr Weg zurück in diese Fuorcla ist eine Geschichte, wie sie nur das Leben schreiben kann. „In der Lebensmitte wollten wir als Hüttenwirte etwas Neues anfangen“, erinnert sich Petra. „Seit unserem Besuch auf der Medselshütte war sie unsere Traumhütte“, fügt Thomas an. Aber die war ja schon vergeben. Also übernahmen sie 2011 die Gufferthütte und betrieben sie erfolgreich: Vier Jahre später hatten sich die Besucherzahlen fast verdreifacht, aber es blieb auch kaum noch freie Zeit. Vielleicht war das Marketing zu gut, oder das Essen, oder beides. „Schon mitten in der Sommersaison gingen wir auf dem Zahnfleisch daher – so hatten wir uns unseren neuen Lebensabschnitt nicht vorgestellt“, sagt Thomas. Schweren Herzens entschieden sich die beiden gegen das Wei-



- ↑ **Eindrucksvoller Blick aus dem Anbau der Hütte durch das Panoramafenster in Richtung Westen.**
- **Der eiserne Hüttenpatron und dahinter die 2006 angebaute Westfassade der Medselshütte.**



HÜTTENCHECK

MEDELSERHÜTTE, 2524 m

Sektion Uto, SAC

KONTAKT Petra Maier und Thomas Meyer, Tel. +41 81 9491403, medelserhutte.ch
GEÖFFNET Mitte Februar bis Ende April und Mitte Juni bis Mitte Oktober.

ZUSTIEG Von fast allen Himmelsrichtungen führen Zustiege zur Hütte. Ab Curaglia (1332 m) verlaufen der schönste (s. Tourenkarte Piz Ault) und der kürzeste: durch das Val Plattas über die Alp Sura (1982 m) in 3½ Std. zur Hütte.

PARKEN Mit Fahrbewilligung der Gemeinde Medel/Lucmagn in Curaglia (Tel. +41 81 9203366) können Sie noch 2,4 km bis zur Brücke Pardatsch (1596 m) hinauffahren.

SCHLAFEN 55 Lager.

ESSEN Echter Tiroler Kaiserschmarrn – der Renner bei den Schweizern (und anderen), die aber auch die Pizzoccheri (Bündner Teigwaren aus Buchweizen- und Weizenmehl) sehr gern haben.

EVENTS Ein besonderes Schmankerl sind die Aquarell- (Juli und Sept. 2018) und Fotokurse (Sept. 2018), bei denen Profis dabei helfen, die einmaligen Lichtstimmungen um die Hütte ins Bild zu setzen.

ÖKO-CHECK Versorgung Hubschrauber kommt alle vier bis sechs Wochen, Frisches kommt wöchentlich zu Fuß; **Energie** 3 kW-Photovoltaik-, Solarthermie-Anlage und 1,5 kW Pelton-Wasserkraft-Turbine – gekocht wird mit Gas; **Heizung** Solarthermie; **Wasser** Der Lai Encarden liefert Wasser über eine 1,5 km lange Leitung, das in der Hütte durch UV-Licht keimfrei aufbereitet wird;

Abwasser 3-Kammer-Kläranlage mit Sickergrube.
ALPIN-FAZIT Die Medselshütte bietet am selben Ort nicht nur Sonnenauf- und untergang, sondern auch Touren in einzigartig unberührter Bergwelt garniert mit Kulinarik und Gastfreundschaft vom Feinsten.

„Der Gast soll bei uns König sein.“

Hüttenwirt Thomas Meyer



Thomas Meyer & Petra Maier

HÜTTENWIRTE

Eine echte Meyerei oder Maiererei: Die Fast-Namenszwillinge Thomas Meyer und Petra Maier aus dem Raum München sind seit 2015 die Hüttenwirte der Medselshütte und können trotz der vielen Arbeit noch viel lachen. Nicht nur die Lage, sondern auch der Service und vor allem Petras Zaubereien am Herd versetzen Besucher in Entzücken.

termachen und für eine Auszeit. Sie wollten endlich mal wieder selbst in die Berge gehen.

Doch es sollte anders kommen. Ende Juni hatten sie die Gufferthütte gekündigt und mitten in der Auszeit-Planung sagte Petra eines Morgens: „Thomas, die Medselshütte ist frei geworden.“ Nach kurzem Zögern gaben sie ihrem Traumberuf in Traumlage eine zweite Chance. „Ende Oktober 2015 sperrten wir die Gufferthütte zu und die Medselshütte drei Tage später auf. Das war schon ein schier unglaublicher Zufall“, sagt Petra und strahlt mit Thomas um die Wette. Zufrieden entspannt sitzen sie uns gegenüber, obwohl die Hütte voll ist. Dazu tragen auch drei Hüttenhilfen bei – bei 55 Gästen ungewöhnlich viele, für die sie sich trotz höherer Kosten bewusst entschieden haben: „Der Gast soll bei uns König sein“, beteuert Thomas. Das scheint zu klappen. Ein Zürcher Gastkritiker einer Schweizer Tageszeitung kam eigens wegen Petras Küche herauf und titelte begeistert: „Die beste Suppe meines Lebens.“

HÜTTE DES MONATS

Medelserhütte

„Trotz aller Herausforderungen einer Berghütte wollen wir sie erfolgreich bewirten und trotzdem genug Zeit zum Genießen haben.“ Ihre Traumhütte ermöglicht diesen Komfort. Die relativ kleine Größe sei genau richtig – wenn Not am Mann ist, könnten sie die Hütte auch zu zweit bewirten. Dabei helfe die großartige Hüttentechnik: Solar- und Wasserkraftanlage machen den Dieselgenerator trotz neuem Dampfgarer, Spülmaschine und Gefriertruhen fast überflüssig und die neue, eineinhalb Kilometer lange Leitung liefert vom Lai Encarden ganzjährig Trinkwasser. Jährlich kommen etwa 2500 Übernachtungsgäste. Dazu trägt sicher die Vielseitigkeit des Gebietes bei: mit Klettern, Bergsteigen, Mehrtag- und Skitouren. Viele kommen auch wegen der einmaligen Lage, die Veranstaltungen begünstigt wie Aquarell- und Fotokurse, Lama-Trekking oder Bergtheater.

Die Maier-Meyers scheinen im Traumberuf angekommen zu sein. Petra erinnert sich: Beim Abschied von der Gufferrhütte hätten ihre immer hilfsbereiten Freunde der Sektion Kaufering versprochen, sie auf der neuen Hütte zu besuchen. An einem sonnigen Tag sei es soweit gewesen. Ihr ehemaliger Hüttenverwalter war als erster um die Ecke gekommen, sah sie mittags in der Sonne liegen und lachte lauthals los: „Alles richtig gemacht!“

Das denken sich wohl auch viele der Gäste am nächsten Morgen. Der Sonnenaufgang direkt an der Hütte entpuppt sich als spektakulär. Zwischen den Gipfeln der Lepontinischen Alpen schält sich die Sonne aus den noch immer dicken Schichtwolken und taucht das Val Lavaz in ein galaktisch milchstraßenmäßiges Licht. Der kleine Prinz hätte seine Freude. Sowohl als Gast zwischen Sonnenauf- und Sonnenuntergang in einer der unberührtesten Bergregionen der Schweiz als auch als König drinnen in der Stube von Petra und Thomas. ▲



Dirk Steuerwald

TEXT & FOTOS

Die Seiser Alm ist Schuld an allem – sein erster Bergurlaub in der Pubertät und es war sofort um ihn geschehen. Alte Liebe rostet nicht. Zur puren Freizeit-Leidenschaft kam die Arbeit. Heute ist Steuerwald Profifotograf, Alpinautor und staatlich geprüfter Bergwanderführer.



← Abstieg von der Medelserhütte nach Westen.

HÜTTENREZEPT

Medelser Gemüsesuppe



ZUTATEN

- 1 große Zwiebel oder 2 kleine, fein gehackt
- 2 große Möhren
- ½ Kopf Sellerie
- 1–2 große Kartoffeln, fest kochend
- 1–2 Stangen Lauch
- ¼ Kopf Weißkohl
- 1 Fenchelknolle
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kl. Chilischote (Vorsicht, darf nicht zu scharf werden)
- 1 TL Provence-Kräuter
- 1 Lorbeerblatt
- 2–3 Salbeiblätter
- 2 EL gutes Öl
- 1 EL Butter
- ½ l Weißwein
- Gemüsebrühe (am besten hausgemacht)
- frisch geriebene Muskatnuss
- Pfeffer
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Schnittlauchröllchen

ZUBEREITUNG

Möhren, Kartoffeln und Sellerie schälen und grob raffeln. Lauch in Viertelringe schneiden, Weißkohl in kleine Würfelchen schneiden, ebenso den Fenchel. Kleingewürfelte Zwiebel und durch die Presse gedrückten Knoblauch im Butter-Öl-Gemisch anschwitzen. Wenn die Zwiebeln ganz leicht Farbe angenommen haben (sie dürfen nicht braun werden), das restliche Gemüse und Kräuter dazugeben und leicht anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe zur gewünschten Konsistenz aufgießen. Leicht köcheln lassen. Das Gemüse sollte noch etwas Biss haben. Mit frisch geriebenem Muskat, Pfeffer, Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken und mit frischem Schnittlauch servieren.

Anmerkung: Da wir auf der Hütte so viel wie möglich verwerten, kochen wir die Gemüsebrühe immer selbst aus den Schalen und Abschnitten der Gemüse. Dazu Möhrenschaalen (die Stielansätze nicht verwenden, sonst wird die Brühe bitter!), Sellerieschaalen, Reste von Lauch, Kohl und Fenchel mit Wasser aufsetzen. Eine Zwiebel halbieren und in einer Pfanne mit wenig Fett (die Schnittflächen nach unten) anbräunen. Zu den Gemüseresten geben. Weiterhin 1 kleines Stück Chilischote, 1 Knoblauchzehe, 1 getrocknete Tomate, 2–3 Lorbeerblätter, 1 Nelke, 5–6 Pfefferkörner, 5–6 Wacholderbeeren, 1 kleines Zweigchen Rosmarin (ersatzweise getrockneten) dazugeben und alles gut 2 Stunden köcheln lassen. Danach die Brühe durch ein Sieb abgießen und mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat abschmecken.

ALPIN INFO & TOUREN



← Haben viel Spaß auf der Höhe: Hüttenwirte Thomas Meyer und Petra Maier mit ihrem Team.

URIG & MODERN

Die Medelserhütte liegt in einer hochalpinen Landschaft mit Gletschern und schroffen Felsen. Rundherum gibt es jede Menge Tourenmöglichkeiten für Einsteiger wie Profis.

1 Piz Ault, 2471 m

Wanderung, mittel

6 Std. 1650 Hm 450 Hm

Der wohl schönste Zustieg zur Medelserhütte bietet mit der Gratwanderung zum Gipfel Aussicht pur und einen grandiosen Überblick über das Tourengebiet des Tagesziels.

BESTE ZEIT Mitte/Ende Juni – Mitte Oktober.
TALORT/AUSGANGSPUNKT Curaglia, 1332 m.

→ TOURENKARTE 7

2 Piz Medel, 3210 m

Hochtour, leicht

4 ½ Std. 700 Hm 700 Hm

Leichte Hochtour auf den Hausberg mit Riesen-Panorama von den Walliser und Berner 4000ern über die Glarner und Urner Alpen bis hin zur Bernina samt Biancograt.

BESTE ZEIT Mitte/Ende Juli – Mitte Oktober.
AUSGANGSPUNKT Medelserhütte, 2524 m.

→ TOURENKARTE 8



3 Piz Valdraus, 3096 m

Hochtour, leicht

8 Std. 1200 Hm 1200 Hm

In doppelter Hinsicht ist die Hochtour das Tor zur Greina: erstens visuell mit einzigartiger Vogelperspektive und zweitens als einziger Übergang von der Medelserhütte, wahlweise mit Gipfel.

BESTE ZEIT Mitte/Ende Juli – Mitte Oktober.
AUSGANGSPUNKT Medelserhütte, 2524 m.

→ TOURENKARTE 9



www.np-paklenica.hr



Junge Familie sucht ruhiges Zuhause mit viel Platz zum Spielen.
Tel.: 030.284984-1574

Werden Sie Wolf-Pate!

Damit der Wolf in Deutschland eine sichere Heimat findet.

www.NABU.de/wolf-pate
Patent@NABU.de

