Genießen im Einklang mit der Region

Berghotel Rehlegg profiliert sich als Leitbetrieb in der Biosphärenregion Berchtesgadener Land

Ramsau. In der Welt der Feinschmecker ist das Berghotel Rehlegg längst eine bekannte Adresse. Und das liegt nicht so sehr an der langen Tradition des Hauses, sondern an der kompromisslosen Küchen-Idee, die Hoteliers Johannes und Franz Lichtmannegger mit ihrem Team in den vergangenen Jahren umgesetzt haben und weiter ausbauen. Das Leitmotiv heißt kompromisslose Qualität aus der Region. Außerdem: Rund zehn Millionen Euro hat das Unternehmen in den vergangenen zehn Jahren in investiert.

Mit dieser Strategie hat sich das Rehlegg im Herzen des Bergsteigerdorfes Ramsau als Leitbetrieb in der Biosphärenregion Berchtesgadener Land etabliert – mit einer breiten Verteilung der Wertschöpfung aus Tourismus und Spitzengastronomie in der bodenständigen Landwirtschaft.

Zubereitetet und serviert werden – soweit es irgendwie möglich ist – Lebensmittel aus der Region: Fleisch von heimischen Tieren, natürlich aufgewachsen, Gemüse und Obst aus der Region. Und wenn es keine Quelle gibt, dann wird sie gemeinsam mit Landwirten aus dem Berchtesgadener Land, dem Chiemgau und

Küchenchef Marko Lauterbach in seinem Reich.

dem Rupertiwinkel geschaffen.

Viele Delikatessen verdanken dieser Initiative inzwischen ihre Existenz. Da gibt es das Fleisch und Speck vom Schwarzen Alpenschwein, Rindfleisch a la „Grand Muh“, „Rehluga“-Kaviar, den „Reh-Bock“ auf der Basis des Laufener Landweizens und Fleisch vom alpinen Steinschaf.

Jede Spezialität hat seine Geschichte und seine Partner. Den Zündfunken habe ein Seminar, das er mit seinem Cousin Franz besucht habe, geliefert, erinnert sich Johannes Lichtmannegger. Das war vor sechs Jahren. Der Seminarbesuch habe gezeigt, wie Turbo-Schweine gemästet und gehalten werden. Das sollte sich nach Meinung der Ramsauer Gastronomen ändern. Hilfestellung leistete Dr. Peter Loreth, Geschäftsführer der Biosphärenregion Berchtesgadener Land.

Gemeinsam mit dem Bauern Franz Kuchlbauer auf dem Kederbacher-Lehen (Ein Vorfahr war der Erstbezwinger der Watzmann-Ostwand) und dem Biohof von Sebastian Kettenberger bei Waging ist es gelungen, die beinahe völlig und vor allem in Bayern seit 1907 ausgestorbene Rasse des Schwarzen Alpenschweines wieder zu beleben. Diese Tiere wachsen langsam heran, lieben die freie Natur und dürfen sie fast zwei Jahre lang genießen, bis sie ihr Schlachtgewicht von 100 Kilo erreicht haben.

Zum Prinzip des Hotels und dank des Könnens in der Küche gehört es, die ganze Sau zu verwerten, und sich nicht nur ein paar

Mit umsichtiger Strategie hat sich das Rehlegg im Herzen des Bergsteigerdorfes Ramsau als Leitbetrieb in der Biosphärenregion Berchtesgadener Land etabliert – mit einer breiten Verteilung der Wertschöpfung aus Tourismus und Spitzengastronomie in der bodenständigen Landwirtschaft.

Fleischstücke herauszupicken. Der Lardo aus dem Speck ist mittlerweile legendär.

Eine ganz andere Geschichte verbirgt sich hinter der Spezialität „Grand Muh“. „Warum sollten wir nicht auch einmal probieren, was die Spanier und die Franzosen in ihrer Küche schätzen – Fleisch von der Kuh nach allen Regeln der Kunst zuzubereiten“, war die Überlegung.

Und was verbirgt sich dahinter: Eine Kuh wird nach ihrer Nutz-Zeit als Milch- und Mutterkuh noch einen Sommer auf der Weide belassen, wie im Urlaub quasi, und wird dann ohne großen Stress und ohne lange Transportwege von einem Metzger in Berchtesgaden geschlachtet.

Auch hier gilt wieder das Prinzip, nicht nur ein paar Steaks werden gegessen, sondern die ganze Kuh wird verwertet. „Das sind wir den Tieren schuldig“, sagt Johannes Lichtmannegger. Nichts Essbares soll weggegeben werden. Auch hier habe die Küche ihre Aufgabe bestens gemeistert. Die Gäste waren begeistert ob der Qualität des Fleisches.

Zusammen mit Landwirten aus der Umgebung werden nun für den Rind- und Kalbfleischbedarf für das „Rehlegg“ hauptsächlich „Pinzgauer“ Rinder gehalten. Die Tiere sind an das Leben im Freiland und auf den Bergen gut angepasst.

Auch in der Versorgung mit Lammfleisch hat sich das Berghotel ganz der Heimat verschrieben. Die Transportwege sind kurz, die Wertschöpfung bleibt in der Region. Lammfleisch kommt seit ein paar Jahren von den alpinen Steinschafen von Renate Aschauer vom Wimbachlehen vor dem Zugang zum Wimbachtal.

Eine ähnliche Geschichte hat auch die Spezialität des „Rehluga-Malossol“. Dieser Kaviar stammt von Stören aus der Königssee-Fischzucht. Die Fische wachsen mit 300 Liter Wasser in Mineralwasserqualität pro Sekunde aus dem Königssee und dem Zufluss von 100 Liter Quellwasser pro Sekunde auf.

„Frischer geht‘s nicht“, sagt Lichtmannegger. Uli und Niki Bayrhammer betreiben die Fischzucht, die nicht nur Störe, sondern auch andere Speisefische wie Zander, Schleien, Forellen, Saiblinge oder Karpfen liefert.

Fehlen noch Wild und Geflügel: Wild liefern Jäger aus den Wäldern rund um die Ramsau, wo einst nur das bayerische Königshaus das Jagdrecht besaß. Und als Ge-

Sie pflegen nicht nur die Tradition, sondern führen ihr Unternehmen mit dem Leitmotiv „kompromisslose Qualität aus der Region“ in die Zukunft. Im Bild: Franz (links), Stefanie und Hannes Lichtmannegger.

flügel gibt es künftig das „Augsburger Huhn“. Eine Henne legt nicht nur rund 180 Eier pro Jahr, sondern hat erst frühestens nach neun Monaten ihre Schlachtreife erreicht. Voraussichtlich im kommenden Jahr werden die ersten Hühner schlachtreif sein. Gehalten werden die Hühner auf Gut Hohenfried bei Hallthurm, das viele Behinderte in die Landarbeit integriert.

„Rehluga-Malossol“: Dieser Kaviar stammt von Stören aus der Königssee-Fischzucht.

Auch bei Getreide und Obst kommen regionale Sorten zum Zug. Sogar beim Reis setzt Johannes Lichtmannegger einen Trumpf. Auf den Tisch kommt „Bayern-Reis“ von Chiemgaukorn bei Trostberg. Der „Bayerische Reis“ ist kein echter Reis, sondern besteht aus den Urgetreidearten Emmer, Einkorn und Urdinkel. Diese Urgetreidearten punkten mit einer hohen Nährstoff- und Mineralstoffdichte, hohem Eiweißgehalt und einem nussigen und feinen Geschmack. Brot und Backwaren liefert die Dorfbäckerei aus eigener Fertigung, ohne zugekaufte Backmischungen.

Aber bei Gemüse und Salat sieht er durchaus noch Potenzial. Hier könnten noch mehr Partner in der Region gewonnen werden. Säfte macht Stadler auf dem Högl südlich von Freilassing. Hier gibt es ein ausgedehntes Streuobstgebiet. Und auch in der Nachbarschaft zum Rehlegg gibt es einen Obstgarten mit 40 Bäumen und einer Vielfalt an 68 verschiedenen Berggräsern und seltenen Kräutern, wie eine Studie der Uni Augsburg ergeben hat.

Volkmar und Ulrike Bayrhammer siedeln gerade einen Stör um. Die Königssee-Fischzucht liefert nicht nur Störe, sondern auch andere Speisefische wie Zander, Schleien, Forellen, Saiblinge oder Karpfen .

Und was hat es mit dem „Reh-Bock“ auf sich? Das ist ein Weizenbock, den die Brauerei Wieninger in Teisendorf zum 100. Jubiläum der Familie Lichtmannegger auf Rehlegg gebraut hat. Zuvor hatte die Brau-Fakultät der TU München in Weihenstephan das Malz analysiert und beste Eignung für ein Bier attestiert.

Die Geschichte der Familie Lichtmannegger und ihrer Gastronomie in der Ramsau beginnt 1917 mit dem Erwerb des Rehlegger Lehens, eine kurze Strecke oberhalb der Ramsauer Kirche an einem Südhang gelegen. Die erste urkundliche Nennung datiert auf 1454, vermutlich enthält das Anwesen sogar noch Mauerwerk aus dem Jahr 1250.

Neben einer kleinen Wirtschaft war der Erwerb vor allem auf die Landwirtschaft ausgerichtet. „Kümmert‘s Euch um den Tourismus“, soll der Großvater 1949, als er viel zu früh starb, zu seiner Frau gesagt haben. Acht Kinder im Alter von ein bis 17 Jahren waren zu versorgen.

Witwe und Kinder beherzigten den Rat, legten den Grundstock zum heutigen Vier-Sterne-Superior-Berghotel. Heute ist es als AG noch immer in Familienbesitz. In den 60er Jahren war Rehlegg noch ein Bauernhof mit Café, 1968 wurde die Landwirtschaft aufgegeben, 1970 ein Restaurant eröffnet, 1976 das Hotel. Mittlerweile hat es 87 Zimmer, davon 26 Suiten und Junior-Suiten, rund 80 Mitarbeiter und 44 000 Übernachtungen im Jahr.

Die meisten Gäste kommen laut Lichtmannegger aus Deutschland, Österreich und der Schweiz und nur rund fünf Prozent von außerhalb des deutschsprachigen Raumes.

Den erfolgreichen Kurs des Hauses Rehlegg sieht Lichtmannegger nicht von ungefähr. Die Angehörigen seiner Familie haben stets ihr Handwerk gelernt, ob in im Hotelfach oder in der Küche. Johannes Lichtmannegger selbst hat sich seine ersten Sporen im Hotel Vier Jahreszeiten in München verdient und machte dann seinen Restaurantmeister an der damaligen Hotelberufsfachschule Bavaria in Alzgern im Kreis Altötting. Ein Unglücksfall in der Familie durchkreuzte vor Jahrzehnten seine Auslandspläne. Statt New York wurde die Ramsau seine nächst Station. Und Johannes Lichtmanneger hat es nicht bereut. – ede

Weitere Details im Internet: **www.rehlegg.de**

Gemeinsam mit Bauern der Region ist es gelungen, die beinahe völlig und vor allem in Bayern seit 1907 ausgestorbene Rasse des Schwarzen Alpenschweines wieder zu beleben.