

Speisekarte - Wild steht hier natürlich hoch im Kurs, wo den Gämsen bei der Gutenalpe sogar ein eigener Naturlehrpfad gewidmet ist. Auf Peter Redlichs Karte im „Oytalhaus“ stehen sie dagegen als „Gamsgulasch mit Cranberries und Schupfnudeln“, neben einer „Wildgulaschsuppe mit Sauerrahm und Brotcroutons“ und einem „Hirschkalbsbraten an Wildrahmsauce mit Semmelknödel und Rotkraut“. Hier mitten in der Bergwelt darf's ruhig etwas deftiger sein. Zu den Empfehlungen zählen auch „Rinderfilet vom Allgäuer Ochs in Rotwein und duftendem Bergheu pochiert“ oder „Feine Sülze von der Rehkeule an Tomatenvinaigrette mit Bratkartoffeln“. Den ganzen Tag über gibt's eine deftige Brotzeit für hungrige Wanderer – vom Allgäuer Bergkäse über wacholdergeräuchertes Forellenfilet bis zum Oytaler Brotzeiteller.



Feines von der Rehkeule & Mistkratzer im Crepe pochiert auf Pfifferlingen

Lage Ca. 5 Kilometer außerhalb von Oberstdorf auf 1079 Meter gelegen; der Fahrweg ist gesperrt, das Oytalhaus nur zu Fuß über diesen Fahrweg oder am Wildbach entlang zu erreichen. Zeitweise sind auch Pferdekutschen unterwegs

Küchen-Öffnungszeiten Im Sommer täglich von 11 bis 14.30 Uhr und länger; Vesperkarte ganztägig

Ruhetag Im Sommer keinen, im Winter ist samstags geschlossen

Preise Hauptgerichte zwischen 9 und 15 Euro; umfangreiche Vesperkarte

Reservierung abends für geschlossene Gruppen

Kreditkarten EC-Karte, Euro/Mastercard

Garten 160 Plätze

Berggasthof Oytalhaus,
Oytal 1
D-87561 Oberstdorf im Allgäu
Tel. +49 (0)8322/80381
Fax +49 (0)8322/800784
www.oytalhaus.de
oytalhaus@oytalhaus.de

Aus Spitzenhäusern in's Oytalhaus

Ein gebürtiger Bayer ist Peter Redlich, ein Oberbayer sogar. Allerdings einer mit österreichischem Pass, was die Liebe zur alpenländischen Küche begründet, wengleich diese nicht hinter dem Alpenkamm endet. Der ambitionierte Koch mit Hauben- und Sterne-Erfahrung hat sich Jahr 2002 im idyllischen Oytal selbstständig gemacht. Unterstützt von seiner freundlichen und resoluten Frau, einer gelernten Hotelfachfrau aus dem Badischen, die auf Stationen wie die renommierte „Traube“ in Tonbach oder „Bachmaier-Weissach“ in Rottach-Egern als Oberkellnerin sowie Aufenthalte in Schottland und der Schweiz verweisen kann.

Noch einmal neue Wege gehen, wollte Peter Redlich, damals 2002, der schon zuvor seine Lehre als Koch im Sterne-Haus „Maximilianstuben“ in München absolviert hatte, anschließend im „Tantris“ bei Heinz Winkler und dessen Bistro „Terrine“, dann in Crans Montana und Lugano tätig gewesen war. Die „Wanderjahre“ führten den Bayer unter anderem in das „Waldhof“ nach Liechtenstein und als Privatkoch zum Verlagshaus Frey nach Zürich. Im Ifen-Hotel im Kleinwalsertal stieg Peter Redlich dann, mit erst 24 Jahren, zum damals jüngsten Küchenchef eines Fünf-Sterne-Hauses auf. Dorthin kam er, zu einer zweiten, erfolgreichen Etappe zurück, ehe er im Oytal den Wunsch nach einem eigenen Betrieb verwirklichen konnte

Dass er als Haubenkoch in einem oft stark frequentierten Ausflugslokal gewisse Zuge-

ständnisse machen musste, um möglichst vielen Wünschen und Zielgruppen gerecht zu werden, war Peter Redlich durchaus bewusst. Doch der eigene Betrieb war ihm diesen Schritt wert. Und Redlich hat seine kulinarische Herkunft keineswegs im Tal zurück gelassen. Nudeln, Kuchen, Eis – was immer möglich ist, bereitet der Meister selbst frisch zu. Auch seinen würzigen Hirschschinken räuchert Redlich selbst. Das Wild lebt praktisch vor der Haustür und der Küchenchef gibt seine Kenntnisse in speziellen Wildkochkursen weiter.

„Hier fünf Kilometer Natur, da fünf Kilometer Natur und das ist das einzige Wirtshaus“, macht Redlich den Ausnahmestandort deutlich, der ihn auch gereizt hat, als er sich auf das Abenteuer Oytal einließ. Wer dieses Bergidyll erleben und die Küche hier genießen will, der muss sich vorher schon etwas anstrengen. Denn die Zufahrt ins Oytal ist gesperrt. Nicht nur für Pkws ist an der Sprungschanze „Erdinger Arena“ bzw. auf dem Parkplatz der Nebelhornbahn Schluss. Spaziergänger, die den Marsch hinauf in das Hochtal auf 1079 m scheuen, können den Weg allerdings in einer Pferdekutsche zurücklegen.

Ins Tal rauschen können die Bergwanderer mit einem Bergroller, den sie im „Oytalhaus“ ausleihen und in Oberstdorf wieder abgeben können. Das Gasthaus ist auch ein Ausgangspunkt für Wanderungen in andere Oberstdorfer Seitentäler, zum Beispiel über den berühmten Gleitweg an der Nordflanke des Nebelhorns oder hinüber in das Museumsdorf Gerstruben.



Wenn aus einem Geheimitipp ein Event wird...

Die Geschichte des Oytalhauses

Schon im 19. Jahrhundert war das Oytal, das größte Seitental der Trettach, ein beliebtes Ziel für Ausflüge und Wanderungen für die Oberstdorfer. Ein Waldfest des Liederkranzes ist 1887 erstmals dokumentiert, lange bevor es die erste Gastwirtschaft gab. Wo die Steinadler kreisten, wurde im Sommer des Jahres 1891 nach Zeitzeugnissen ein so genannter „Wildemännletanz“ aufgeführt. Der Schuhmachermeister Max Kappeler fasste schließlich im Jahr 1895 den Entschluss, die erste Gastwirtschaft ins Oytal zu bauen. Man könnte es heute als Arbeitsbeschaffungsmaßnahme bezeichnen, die „Aliselars Mäxele“ - wie ihn die Einheimischen nannten - den Frauen Hulda, Maria und Luise bereitstellen wollte. Um zu vermeiden, sie zum Gelderwerb in die Fremde schicken zu müssen.

Da Max Kappeler oft im Tal unterwegs gewesen war, fand er bald den besten Platz für sein Lokal. Das Haus sollte sicher vor Hochwasser und Lawinen sein, aber über gutes Quellwasser verfügen. Er fand diesen Platz inmitten des Panoramas von Höfats und den Seewänden, von denen ein mehr als 100 Meter hoher Wasserfall herabstürzen kann. Doch erst nach heftigen Debatten erteilte die Gemeinde Oberstdorf Max Kappeler am 19. Dezember 1896 die Genehmigung zum Bau einer Waldschenke mit Stallungen und zum Betrieb der Gastwirtschaft. Am 1. August 1897 wurde schließlich das erste Oytalhaus feierlich eröffnet, schon vier Jahre später bekam es einen Telefonanschluss und fand regen Zuspruch.

Dramatischer Einschnitt war fast 60 Jahre später ein Feuer, das am 14. Juni 1957 nach einem Schaden am Kamin ausbrach. Obwohl die Feuerwehr mit zwei Löschzügen schnell am Brandplatz war, konnte sie das Holzhaus nicht mehr retten. Inzwischen steht hier ein respektables Ausflugslokal, das 120 Plätze für Ausflügler und ein weiteres intimes Stübchen zu bieten. Im Sommer können rund 150 Wanderfreunde die Bergwelt und die Speisen auf der Terrasse genießen.

Zur Verdauung empfiehlt sich der Wanderweg in Richtung Stuiblenfall und vorbei an der Gutenalpe, die in der kalten Jahreszeit Winterruhe hat. Hier beginnt auch der „Weg der Gämsen“, ein Naturlehrpfad rund um die Gams. Das eiserne Prinzenkreuz erinnert an den jagdbegeisterten Prinzregenten Luitpold, doch so richtig verzaubert den Wanderer der Blick auf die viergipfelige Höfats auf der einen und auf Schattenberg, Seewände und Schneck auf der anderen Talseite. Neugierige Gämsen sind fast immer irgendwo zu sehen und das Motto lautet: erst sehen, dann essen. Bei Peter Redlich, dem heutigen Wirt des Oytalhauses, sind die Gäste nicht nur mit der hervorragenden Wildküche gut bedient. Der Kochkünstler hat in Sterne-Restaurants gelernt und Erfahrungen gesammelt, bietet spezielle Wildkochkurse an und beweist, dass sich Deftiges für hungrige Wanderer und eine anspruchsvolle Küche nicht ausschließen – wie die Wildmaultaschen von Reh und Hirsch, geschwenkt in Bärlauch vom Oytaler Prinzenkreuz oder das zarte Gamsgulasch mit Sauerkirnschen und Schupfnudeln beweisen.

Als Restaurant ist der Raum von bescheidener Größe. Wenn es 25 Quadratmeter sind, dann ist das vielleicht schon hoch gegriffen. Doch in der Regel wird hier in dieser luftigen Höhe auch weder gespeist noch gekocht. Denn der Raum oben auf dem Sprungturm der „Erdinger Arena“ dient eigentlich nur den Skispringern zum letzten Aufwärmen vor dem Abflug in die gähnende Tiefe.

Da haben es die auserwählten Gäste doch gemütlicher, die auf dem gläsernen Panoramatum der Schattenbergschanze im Warmen sitzen und mehrmals im Jahr ein kulinarisches Highlight erleben können. Für geschlossene Gesellschaften war das „Dinner auf dem Turm“ schon seit geraumer Zeit ein echter Geheimitipp, der eine exquisite Küche mit einer außergewöhnlichen Location verbindet. Inzwischen macht die „Erdinger Arena“ gemeinsam mit Haubenkoch Peter Redlich vom Oytalhaus ein öffentliches Event daraus, für das sich alle Interessenten anmelden können. Doch die Plätze sind rar und der Kreis der Gäste bleibt mit Sicherheit klein. Gerade mal zehn Gedecke können in der intimen Atmosphäre auf dem Sprungturm vorbereitet werden. Schließlich braucht Peter Redlich mit seinem Team auch noch etwas Platz zum Kochen.

Denn das Menü kann sich sehen lassen und klingt delikats. Unter dem Motto „Herbstgenuss“ zauberte der Haubenkoch Peter Redlich im Oktober ein exklusives 4-Gänge-Menü im gläsernen Panoramatum der großen Schattenbergschanze in der Erdinger Arena. Die Gäste kamen in den Genuss einer „Seezunge und Hummer im Strudelblatt gebacken auf Bachkrebseisen und Schwarzwurzeln“, einer „aufgeschlagenen Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Sesam und Ingwer“ und einer „Perlhuhnbrust gefüllt mit feinen Maronen an Whisky Sauce mit getrüffelnder Kartoffel Roulade“. Als süßes Finale gab es einen „warmen Schokoladenkuchen auf mariniertem Trauben Chutney mit Almdudler Sorbet“.

Derlei kulinarische Genüsse inmitten der traumhaften Allgäuer Bergkulisse begeistern alle Gourmets. Auch im Winter bieten die Skisport- und Veranstaltungs GmbH gemeinsam mit dem „Oytalhaus“ weitere „Dinner im Turm Veranstaltungen“, an. Informationen zu den aktuellen Terminen gibt es im Internet unter www.erdinger-arena.de oder telefonisch unter 0 83 22/ 80 90 360.

