



Betriebskonzept für das Anton-Karg-Haus

Bewerber: Toni Vollmann, Camila Carneyro, Jacqueline Vollmann

Datum: 23.06.2025

1. Einleitung & Motivation

Mit großer Leidenschaft für die Berge, traditionelle Hüttenkultur und nachhaltige Gastronomie bewerben wir uns als Team um die Pächter*innenstelle des Anton-Karg-Hauses. Uns begeistert nicht nur die beeindruckende Lage im Herzen des Naturschutzgebiets Kaisergebirge, sondern auch die Kombination aus historischem Ambiente und moderner Infrastruktur.

Meine berufliche Laufbahn ist geprägt von über 7 Jahren Erfahrung in der Gastronomie sowie mehreren Jahren in leitenden Positionen – sowohl in der Küche als auch im Service. Zuletzt war ich stellvertretender Geschäftsführer eines Fahrradgeschäfts und absolvierte eine Ausbildung zum Zweiradmechatroniker. Meine Verlobte Camila Carneyro ist zertifizierte Bergführerin, Landschaftsarchitektin und langjährige Dozentin. Meine Mutter Jacqueline Vollmann bringt fundierte Kenntnisse aus der Gastronomie, der Werkstatt und kaufmännischen Führung ein.

Mich antreibt die Vision einer Hütte, die kulinarische Genüsse, alpine Gastfreundschaft und ökologisches Verantwortungsbewusstsein miteinander verbindet – und zwar auf eine Weise, die Gäste emotional erreicht und wirtschaftlich tragfähig bleibt.

2. Gastronomisches Konzept

2.1 Küchenprofil

Ich möchte eine moderne, gesunde Küche anbieten, die sich durch folgende Prinzipien auszeichnet:

- **Regionalität:** Verwendung von Produkten aus der Region – möglichst direkt vom Hof oder aus biologischer Erzeugung. Beispiele sind Milchprodukte aus dem Kaisertal, Gemüse von lokalen Bio-Bauern, Fleisch von heimischen Metzgern.
- **Saisonalität:** Speisen passend zur Jahreszeit – blattgrünes Gemüse im Frühjahr, frische Salate im Sommer, deftige Schmankerl im Herbst und wärmende Eintöpfe im Winter.
- **Nachhaltigkeit:** Reduzierung von Lebensmittelverschwendung durch portionierte Zubereitung, Resteverwertungskonzepte und smarte Lagerplanung. Einsatz energieeffizienter Geräte, Nutzung der PV-Anlage und Reduktion von Einwegmaterialien.
- **Vielfalt:** Neben klassischen Almschmankerln wie Kaspressknödeln oder Kaiserschmarrn sollen vegetarische und vegane Gerichte fest zum Angebot gehören – kreative Zubereitung ohne Industrierelevante Produkte, klare Kennzeichnung für Allergiker, Abwechslungsreiche Menüs für Langzeitgäste.
- **Transparenz:** Offene Kommunikation über Herkunft und Zubereitung der Speisen. Dazu gehören Herkunftsbeschreibungen an der Speisekarte, Info-Ecken mit regionalen Produktvorstellungen und direkte Gespräche mit den Gästen über Nachhaltigkeit.

2.2 Zielgruppenorientierte Angebote

- **Tagesgäste:** Mittagsmenü mit warmen Gerichten, Snacks wie selbstgemachte Suppen, Kuchen oder belegte Brettl, regionale Getränke wie Most, Bier oder Kräutertees.
- **Übernachtungsgäste:** Warme Abendessen mit Wahl zwischen 2–3 Gerichten, individuelles Frühstück je nach Wunsch (Frühstückskorb, Buffet oder à la carte).
- **Familien:** Kinderfreundliche Gerichte, Spielplatz im Außenbereich oder kindgerechte Bildungsstationen („Mit Kindern auf Hütten“), begleitete Elternrunden oder Ausflugstipps.
- **Gruppen/Seminare:** Individuelle Menüs nach Vorlieben der Teilnehmenden, flexible Essenszeiten bei mehrtägigen Aufenthalten, Option auf spezielle Themenabende (z. B. „Almküche neu gedacht“, „Vegane Almtour“)

3. Service & Gästeerlebnis

3.1 Gastfreundschaft & Atmosphäre

Die persönliche Note steht bei mir stets im Vordergrund. Ich setze auf herzliche Gastfreundschaft, einen respektvollen Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden sowie einen reibungslos organisierten Service. Die rustikale Stube, die überdachte Veranda und die Terrasse bieten ideale Räume dafür, diese Stimmung zu erzeugen.

Das Anton-Karg-Haus soll kein bloßer Zwischenstopp sein, sondern ein Ort, an dem man gerne zurückkehrt – weil es hier nicht nur gutes Essen gibt, sondern auch authentische Begegnungen, Ruhe und Naturverbundenheit.

3.2 Beratung & Information

Camila Carneyro, erfahrene Tourismusführer*in und Dozentin, wird unsere Gäste aktiv beraten und Tipps für Wanderungen, Ausflüge und Sehenswürdigkeiten geben – persönlich, kompetent und authentisch. Dazu plane ich:

- Eine Wanderecke mit Kartenmaterial, GPS-Daten, Empfehlungen
- Themenwände mit saisonalen Tourentipps
- Persönliche Beratung vor Ort, z. B. bei Wetterumschwüngen oder Routenempfehlungen

4. Nachhaltigkeitskonzept

4.1 Umweltmanagement

Aktiver Klimaschutz ist mir ein tiefes Anliegen – nicht als Marketingbegriff, sondern als gelebte Praxis:

- **Energieeffizienz:** Maximale Nutzung der vorhandenen PV-Anlage, Einsatz energieeffizienter Geräte, regelmäßige Überprüfung des Strom- und Wasserverbrauchs
- **Abfallmanagement:** Strikte Trennung, Reduktion von Einwegmaterialien, sofern möglich Mehrweggeschirr
- **Lebensmittelverschwendung:** Portionierte Zubereitung mit individueller Planung, Resteverwertungskonzepte (Brühen, Eintöpfe, Smoothies), Zusammenarbeit mit Foodsharing oder anderen Organisationen

4.2 Regionale Partnerschaften

Regionale Lieferketten sind für mich keine Randnotiz, sondern Kernbestandteil meiner Arbeit:

- Regelmäßige Treffen mit Partnerbetrieben (Landwirte, Imker, Bäckereien)
- Gemeinsame Aktionstage wie „Tag der regionalen Produkte“
- Integration der Partner in die Speisekarte mit Nennung von Hofnamen und Produktherkunft

4.3 Umweltbildung

Gerade im Naturschutzgebiet Kaisergebirge sehe ich Raum für spielerische und informative Umweltbildung:

- Info-Ecken im Haus über Tier- und Pflanzenwelt, Recycling-Prozesse und sensibler Umgang mit der Landschaft
- Lernstationen im Außenbereich (z. B. Insektenhotel, Wildkräuterfeld)
- Mitmachaktionen für Kinder (Kräutersuche, Vogelstimmen hören)
- Kooperation mit dem Alpenverein für „Mit Kindern auf Hütten“-Programm

5. Team & Organisation

5.1 Mitarbeiterführung

Ich bin davon überzeugt, dass motivierte Mitarbeitende den größten Erfolgsfaktor einer Hütte darstellen. Meine Führungsphilosophie basiert auf:

- **Fairness und Respekt:** Transparente Kommunikation, wertschätzender Umgang auch in stressigen Situationen
- **Transparenz:** Klare Dienstpläne, offene Diskussion über Ziele und Herausforderungen, Rotation der Arbeitsplätze, damit keiner überlastet wird
- **Fortbildungen:** Hygiene-Schulungen, Servicetraining, Workshop-Reihe „Nachhaltigkeit in der Hütte“
- **Handwerkliches Know-how:** Durch meine Ausbildung als Zweiradmechatroniker bringe ich technisches Verständnis mit – Reparaturen am Gebäude oder Werkstatt können dadurch effizienter gestaltet werden.

5.2 Arbeitsorganisation

Ein gut funktionierender Betrieb braucht klare Strukturen – besonders in einer Hütte, in der viele Aufgaben parallel stattfinden:

- Klare Schichtenpläne für Küche, Service, Reinigung und Lager
- Einsatz moderner Software für Bestellungen, Inventar, Buchhaltung und Menüplanung
- Digitale Menükarten via QR-Code
- Online-Bestellmöglichkeit für Gruppen oder Catering

6. Zusammenarbeit mit dem Alpenverein

Wir sehen die Pächterrolle als partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem Alpenverein Kufstein. Gemeinsam möchten wir:

- **Veranstaltungen organisieren:** Wandervorträge mit regionalen Guides, Workshops zu Outdoor-Fitness, Fotografie oder Naturkunde, Familienfreundliche Events wie Kinderprogramme oder Grillabende
- **Umweltgütesiegel aktiv tragen:** Jährliche Bilanzierung von CO₂-Ausstoß, Abfällen und Energieverbrauch, Öffentlichkeitsarbeit zum Umweltengagement der Hütte
- **Tradition bewahren, Innovation leben:** Pflege der Traditionen des Hauses, Moderne Interpretationen von Klassikern (z. B. vegetarischer Kaiserschmarrn), Entwicklung eigener Signature-Gerichte mit regionalen Akzenten

7. Fazit

Das Anton-Karg-Haus hat das Potenzial, mehr als nur eine Hütte zu sein – es kann zu einem unvergesslichen Ort werden, an dem Natur, Kulinarik, Begegnung und Nachhaltigkeit miteinander verbunden sind.

Als Dreier-Team vereinen wir unterschiedliche Stärken – Toni (Gastronomie & Handwerk), Camila (Outdoor & Umweltbildung) und Jacqueline (Organisation & Gastronomie) – und bringen das nötige Wissen, Engagement und Herzblut mit, um das Anton-Karg-Haus erfolgreich und nachhaltig zu führen.

Mit unserer Leidenschaft für die Berge, unseren Erfahrungen in der Gastronomie, der Natur und der Führung sowie unserem Willen, etwas gemeinsam mit dem Alpenverein zu bewegen, möchten wir dieses Potenzial nutzen und das Anton-Karg-Haus zu einem lebendigen und unvergesslichen Ort machen – für Gäste, für das Team und für die Region.