

Heinrich Hueter-Hütte auf 1.766 m

ALPENVEREINSHÜTTE

BERGRESTAURANT

Am Fuße der Zimba

Am Fuße der majestätischen Zimba, dem Matterhorn des Montafon, thront auf 1.766 m die Heinrich Hueter Hütte.

Der Aufstieg durch das bekannte Rellstal, in dem auch ein Wanderbus verkehrt, ist eine beliebte Wanderroute. Die Hütte selbst ist Ausgangspunkt für vielfältige Wanderungen in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden, eindrucksvolle Klettertouren wie die Zimba selbst und Klettersteige wie beispielsweise der [Saulakopf](#) ↗.

Auf der Sonnenterrasse mit Entspannungsliegen lässt sich die umliegende Berglandschaft in vollen Zügen genießen. Die kleinen Besucher freuen sich über einen Kinderspielplatz und den Indoorkletterraum.

Im Winter stehen 12 Lagerbetten im Winterraum (kein Schlüssel notwendig) zur Verfügung (keine Reservierung möglich).

MEHR ANZEIGEN

Detailbeschreibung

Am Fuße der majestätischen Zimba, dem Matterhorn des Montafon, thront auf 1.766 m die Heinrich Hueter Hütte.

Der Aufstieg durch das bekannte Rellstal, in dem auch ein Wanderbus verkehrt, ist eine beliebte Wanderroute. Die Hütte selbst ist Ausgangspunkt für vielfältige Wanderungen in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden, eindrucksvolle Klettertouren wie die Zimba selbst und Klettersteige wie beispielsweise der [Saulakopf](#).

Auf der Sonnenterrasse mit Entspannungsliegen lässt sich die umliegende Berglandschaft in vollen Zügen genießen. Die kleinen Besucher freuen sich über einen Kinderspielplatz und den Indoorkletterraum.

Im Winter stehen 12 Lagerbetten im Winterraum (kein Schlüssel notwendig) zur Verfügung (keine Reservierung möglich).

Simon: Hüttenwirt mit Leib und Seele

Besucher werden auf der Heinrich Hueter Hütte vom Ehepaar Simon und Iris Bock herzlich begrüßt und köstlich verpflegt. Seit 2011 haben die beiden Tiroler die Hütte gepachtet, nachdem sie zuvor schon eine Hütte im Karwendel bewirten haben. „Interessiert habe ich mich schon immer für diesen Beruf. Dass es dann auch tatsächlich dazu kam, war ein Zufall“, erinnert sich Simon. „Ein Bekannter hat mich angesprochen, ob ich nicht die Hütte übernehmen möchte. Ich musste mich sehr kurzfristig entscheiden und habe mich sehr gefreut, als ich tatsächlich den Zuschlag bekam.“

Dass Simon und seine Frau Hüttenwirte mit Leib und Seele sind, merkt man im Gespräch mit ihnen. „Hüttenwirt bin und bleib ich“, meint Simon dazu augenzwinkernd. „Mein Beruf ist so abwechslungsreich und jeder Tag völlig anders – allein schon durch das Wetter und die unterschiedlichen Leute bedingt“, erzählt der 38-jährige.

Hohe Qualität aus der Region

Unterstützt wird Simon in seiner Arbeit als Hüttenwirt von seinen Kindern und seiner Frau Iris, die die Hauptköchin auf der Heinrich Hueter Hütte ist. „Wichtig ist mir, in meinen Gerichten hochwertige Produkte aus der Region zu verwenden“, erklärt sie die Philosophie der Kulinarik auf der zertifizierten Genießerhütte. Die Speisekarte ist vergleichsweise sehr umfangreich und konzentriert sich auf bodenständige Gerichte, die täglich frisch gekocht werden.

„Auch am Abend bieten wir unseren 80 bis 100 Hausgästen à la carte Gerichte an“, berichtet Simon. Auf die Frage, was besonders empfehlenswert ist, weiß er eine klare Antwort. „Eigentlich die ganze Karte“, meint er schmunzelnd. „Aber tatsächlich kommt unser Zimbaschmaus sehr gut bei den Gästen an. In eine Hutkrempe füllen wir herzhaft Rindsuppe und feine Gemüse Julienne zum selber braten am Hut, serviert mit marinierten dünnen Fleischstückchen mit Ofenkartoffeln und dreierlei schmackhafte Saucen. Aber Achtung: Nur auf Vorbestellung!“

Hunde sind im Zimmer der Hundebesitzer erlaubt, nicht im Lager.











Öffnungszeiten

Im Winter geschlossen.