

# "WANDERKÖCHE" und andere kulinarische Wanderideen

Rainer Brämer

## Wandern und Einkehren gehören zusammen

Lange Zeit galten Wanderer als eher bescheidene, fast schon asketische Billigtouristen. Man nahm sich ein einfaches Zimmer mit Frühstück, bestückte den Rucksack mit Saftflasche und Butterbrot, rastete unter freiem Himmel und leistete sich bestenfalls abends ein kleines Gericht von der Vesperkarte. Ob diese Wandervogel-Karikatur jemals der Wirklichkeit entsprach, steht dahin. Aktuelle Befragungen zeichnen jedenfalls ein ganz anderes Bild. Der moderne Wandergast gehört eindeutig zur Gruppe der Genussurlauber. Das betrifft nicht nur den Genuss von Natur und Landschaft, unerwartet eng ist damit auch der kulinarische Genuss verbunden.

So weisen alle neueren Statistiken zum Thema einen überdurchschnittlich engen Zusammenhang zwischen Wandern und Inanspruchnahme gastronomischer Leistungen aus. Wer gerne wandert, lässt sich auch gerne bewirten. Für ein Viertel bis ein Drittel der Wanderurlauber ist die kleine Einkehr zwischendurch und/oder die große kulinarische Belohnung danach sogar geradezu obligatorisch, sie sind die Gourmets unter den Fußtouristen. Ein weiteres Drittel lässt sich gerne zur Einkehr verführen, sofern sich die Gelegenheit dazu bietet. Und auch das letzte Drittel gönnt sich dieses Vergnügen wenigstens dann und wann einmal, nur 5% der Wanderer widerstehen grundsätzlich der Verlockungen der Gastronomie.

Geht man von etwa 35 Mio. Wanderern in Deutschland aus, so sind also etwa 10 Mio. zu den erklärten Anhängern Lukulls zu zählen. Sie legen "großen Wert" auf die Existenz von Ausflugslokalen in der Urlaubslandschaft, die sie zu ihren wichtigsten Wanderzielen zählen. Für sie ist es "besonders" wichtig, unterwegs einzukehren, sie tun dies tatsächlich auch "meistens" und nehmen zur Befriedigung ihrer gastronomischen Bedürfnisse sogar "größere Umwege" in Kauf. Rund zwei Drittel dieser wandernden Wirtshausfreunde können sich schließlich einen Urlaub vorstellen, der sich ausschließlich dem Thema "Wandern und Schlemmen" widmet und ganz wesentlich im Kennenlernen landschaftlicher und kulinarischer Besonderheiten besteht.

Für die Einkehr unterwegs ist das mit Abstand beliebteste Ziel die bewirtschaftete Hütte, gefolgt vom Landgasthaus. Dabei zieht man allerdings eher bescheidene Gerichte und Getränke vor. Für den Abend danach sind dagegen die Ansprüche um so höher. Nicht

weniger als die Hälfte der Wanderer belohnt sich dann für die große Wanderleistung, indem man "richtig gut essen" geht. Ausführliche Beleg und weitere anregende Details zur engen Beziehung von Wandern und Speisen finden sich **unter dem Titel "Pause mit Jause" in der Rubrik Originalstudien.**

Die Kombination von Wandern und Essen stellt ein weitgehend unbeackertes Segment auf dem Feld des Wandertourismus dar. Es gibt hierzu lediglich vereinzelte Angebote auf dem deutschsprachigen Markt. Dabei handelt es sich nicht nur um ein erstaunlich großes, sondern auch um ein besonders zukunftssträchtiges Marktsegment. Denn es sind in überdurchschnittlichem Maße jüngere Menschen, die Wandern mit Einkehr und gutem Essen verbinden. Hinzu kommt, dass nicht nur spezielle Wandergourmets, sondern mehr oder weniger alle Wanderer darauf ansprechen. Hier ist also nicht von einer Nische, sondern von der Chance einer breit angelegten wandertouristischen Produktdifferenzierung bis hin zu lokalen oder regionalen Markenbildung die Rede. Für die gezielte Entwicklung entsprechender Angebote spricht schließlich, dass es dazu bei hinreichender landschaftlicher und gastronomischer Infrastruktur so gut keiner weiteren Hardware-Installationen bedarf.

### **Mit Wanderköchen unterwegs**

Der optimale Weg zur Präsentation neuer, zukunftssträchtiger Urlaubsofferten ist ihre Personalisierung. Naheliegend ist die Visualisierung fröhlicher jüngere Wanderpaare und Kleingruppen, die unter freiem Himmel in schöner Natur festlich tafeln. Noch dichter kann man das Thema indes auf den Begriff bringen, wenn man nicht nur die Kunden, sondern auch die Anbieter in voller Aktion zeigt. Gemeint ist die Vorstellung von Köchen, die sich in typischer Berufskleidung in das Wandergeschehen einbringen. Indem sich diejenigen, die sonst nur in abgeschotteten Küchen wie die Heinzelmännchen ihre kulinarischen Wunder schaffen, in der freien Landschaft zeigen, wird bereits ein erheblicher Aufmerksamkeitseffekt erzeugt und zugleich die Genuss-Verbindung von Natur und Essen auf den Begriff gebracht.

Das kann auf zwei Weisen geschehen. Zum einen können die Köche inmitten von Wanderern bzw. als deren Führer in Erscheinung treten, und zwar in Kochmontur mit Wanderstiefeln und Rucksack. Ein solches Bild malt nicht nur die Vorstellung eines kulinarischen Wandererlebnisses in der Kundenfantasie aus. Es beinhaltet darüber hinaus einen Überraschungseffekt, den sich die Medien kaum entgehen lassen dürften. Und es personifiziert das Versprechen, während oder am Ende der Tour von eben demselben Koch und seiner Küchenmannschaft meisterhaft bewirtet zu werden - insbesondere wenn es schon unterwegs anregende Küchengeschichten und Kochtipps zu hören gibt oder die gesammelten Kräuter auf den Tellern wieder auftauchen.

Zum anderen treten Köche vor oder hinter einem einladend überladenen Holztisch im Rahmen eines natürlichen Rastplatzes in Erscheinung, um die abgekämpften Wanderer mit Erfrischungen und Snacks aller Art zu beglücken. Solche Bilder hat man zwar schon öfter gesehen, aber sie sind immer wieder attraktiv. Festlich gesteigert, können auch große Tafeln mit edlem Tuch, Geschirr und Besteck im Grünen aufgebaut werden, um damit anzudeuten, dass man auch große Festlichkeiten in schöner Natur genussvoll ausleben kann.

Hierzu bedarf es freilich engagierter Köche, die sich bereit finden, zuvor sorgfältig ausgesuchte Touren zu führen und die Gäste währenddessen und/oder hinterher in einem wanderfreundlichen Haus zu bewirten. Was zunächst wie eine Verschwendung kostbarer Arbeitskapazitäten erscheint, ist in analoger Weise von den Wanderhotels bereits erfolgreich vorgemacht worden. Hier ist es in der Regel sogar der sicherlich nicht unterbeschäftigte Chef des Hauses persönlich, der für einschlägige Touren zur Verfügung steht. Wenn er

führt, ist das fast eine Garantie dafür, dass der Großteil der Gäste mitgeht. Hierbei werden Kundenbindungen aufgebaut, die durch kein noch so gutes Marketing übertroffen werden können.

Warum sollte Ähnliches nicht auch Köchen gelingen, deren Wirken man jeden Tag schätzen, die man aber nie persönlich kennen gelernt hat? Wenn sich diese in personam und darüber hinaus mit all ihrer Fachkompetenz und den Feinheiten ihrer Kunst im persönlichen Gespräch darstellen können, hebt das nicht nur den Respekt vor der Speisekarte, sondern auch den damit verbundenen Genuss. Geben sie dann auch noch die Bereitschaft zu erkennen, hier und da auf kulinarische Wünsche der Gäste einzugehen, dürfte an Gesprächsstoff kein Mangel herrschen. Die Bindung an das gastgebende Haus wird auf diese Weise gleich doppelt untermauert: durch die Personifizierung der Küche und das Teilen der gemeinsamen Wanderneigung. Wechseln sich mehrere Köche dabei ab, so könnte daraus sogar eine kleine Soap Opera entstehen - mit dem Chefkoch oder gar dem Chef des Hauses als gesetzten Stars, den Fleisch- und Salatspezialisten in den Nebenrollen und den Gästen als interaktiven Zuschauern. Welche ein Identifikationspotenzial (und warum hat noch kaum einer diese Karte gezogen)!

### Weitere kulinarische Wander-Offerten

Über das Kern-Event der von Köchen geführten und gestalteten Wanderung hinaus gibt es ein ganzes Spektrum weiterer attraktiver Verbindungen von Wandern und Einkehr, die man in buntem Wechsel fantasievoll inszenieren kann. All diesen Events gemeinsam muss eine hohe Angebotsqualität auf beiden Ebenen sein, der der Wanderung und der der Gastronomie. Die ausgesuchten Strecken sollten also ebenso den einschlägigen Wanderqualitätskriterien entsprechen wie die beteiligten Häuser, während die Gerichte möglichst den Wünschen der Wanderer nach regionaler Küche entgegenkommen.

Als Anregung für eine weitergehende Vertiefung der Beziehung zwischen Wandern und Speisen sind die folgenden Ideen gedacht, die sich nicht nur auf einzelgängerische Köche in wanderfreundlichen Hotels, sondern vor allem auf größere lokale oder regionale Kooperative beziehen, welche sich auf diesem Gebiet gemeinsam profilieren wollen.

- **Festwanderungen, Festwandertage und -wochen**, die einen runden Geburtstag, ein Jubiläum, eine Hochzeit, aber auch Weihnachten, Ostern oder sonstige festliche Gegebenheiten zum Anlass nehmen, die damit verbundenen Feiern mit einer Wanderung zu verbinden bzw. im Freien auszugestalten (Titel: Wandergeburtstag, Wanderhochzeit, Wanderweihnacht,...). Bei der Angebotsgestaltung ist besonders an jenen rasch wachsenden Teil unserer Mitbürger zu denken, die großen formellen Feierlichkeiten entfliehen und den Festtag lediglich im kleinsten Kreis mit wenigen Freunden in besinnlicher Umgebung begehen wollen. Dabei kann es sich um einen Tag, aber auch ein Wochenende oder eine ganze Woche handeln, die man in ruhigem Rückzug in der Natur verbringt, um dem Anlass des Festes ganz persönlich gerecht zu werden.
- **Jubiläumswanderwochen**: Zu festen Terminen im Jahr werden Jubilare eingeladen, um zusammen mit anderen Jubilaren die magenfreundliche Wandergastlichkeit genießen, die ihnen vielleicht sogar als Geschenk aus dem Verwandten- und Freundeskreis angetragen worden ist.
- **Arbeitswanderungen**: Köstliche Wandertouren aller Art lassen sich natürlich auch als flexible Programmelemente in Kongresse, Workshops, Firmenausflüge usw. einbauen.

Sie lockern die Atmosphäre gleich doppelt auf: Durch die Bewegung in der Natur und die damit verbundenen Gaumenfreuden.

- **Internationale Wanderwochen** - nicht nur mit internationalen Gästen, sondern auch mit internationaler Küche
- **Vollwert-Wandern:** Pure Natur außen und innen - auch in vegetarischer Variante
- **Wander-(Speise-)Karten:** Sie enthalten auf einer Seite besondere Gerichte für Wanderer, auf der anderen Seite zwei oder drei persönliche Wandervorschläge des Wanderkochs und können zwecks weiterer Anregung zum Wandern (und zum erneuten Lokalbesuch) mitgenommen werden.
- **Wandervesper:** Ausgesuchte Wandersnacks für den großen und kleinen Hunger zum Vor-Ort- wie Unterwegsverzehr werden nicht nur von der Gastronomie, sondern auch von Bäckereien und Metzgereien der Region angeboten.
- **Wander-Buffets** für die Versorgung von Wandergruppen und festlichen Gesellschaften mit Spezialitäten von kleinen Happen bis zu festlichen Tafeln in urigen Hütten oder unter freiem Himmel: Sie kommen nicht nur bei residenten Gästen, sondern auch bei Bustouristen an.
- **Marketender:** Ein gut sortierter Marketenderwagen taucht an verschiedenen Stellen der Wanderung oder Wanderregion auf oder wird mit Hilfe eines Esels mitgeführt.
- **Wander-Lunch:** Unerlässlich ist die Entwicklung eines gehobenen Standards für abwechslungsreiche Lunchpakete - u.U. mit heißem Thermo-Getränk
- **Wander-Feuer:** Köche zeigen den Wanderern, wie man selbst am Lagerfeuer schmackhafte Gerichte kochen oder grillen kann.
- **Essbar Wandern:** Kräuter-, Pilz- und Beeren-Wanderungen mit nachträglichem Verzehr der lukullisch aufgewerteten Ernte
- **Probier-Tour:** Lebensmittel dort kosten, wo sie produziert werden (Wein/Bier, landwirtschaftliche Produkte, Süßigkeiten, Käse, ...)
- **Gourmet-Wanderwochen:** jeden Tag ein anderer Pfad zu oder mit einem anderen Koch
- **Einrichtung von Wanderstuben:** In wanderfreundlichen Häusern belegen rustikale Räume oder Raumteile, die mit unempfindlichem Böden und viel Holz auch Wanderstiefeln und Hundepfoten standhalten, dass man sich besonders um den Wanderer kümmert.
- **Wander-Partner:** Zwei durch größere Wanderpassagen verbundene Häuser laden die Gäste des jeweiligen Partner-Hauses zum Lunch ein. Zurück geht es ebenfalls zu Fuß oder mit dem hauseigenen Wanderbus
- **Wildwetter-Touren** als Teil von Schlechtwetterprogrammen, bei denen sich kürzere Teilstrecken mit längeren Aufenthalten in gastlichen Häusern verbinden. Sie halten spezielle, ausschließlich bei Regenwetter offerierte Wildwetter-Suppen und -Getränke bereithalten. Zusätzlich sind Trockenmöglichkeiten und Sonderstempel bereitzuhalten: Mehrfache Wildwetterwanderer können so ein Wildwetterzertifikat erwerben, dessen Verleihung u.U. sogar mit einem Freigeränk verbunden ist.
- **Kulinarische Tourenvorschläge:** Sie umfassen nicht nur eine obligatorische Einkehr, sondern auch ein zum Wanderweg passendes Gericht/Getränk, das man während oder

nach der Tour unbedingt zu sich nehmen muss (z.B. Kräuter-, Apfel- oder Kirschentour, Spätzleweg, Vegetariersteig, Holzfällertrasse usw.)

- **Fest der Wanderköche:** Gäste und Bevölkerung werden einmal jährlich an mehreren Stellen mit speziellen Gerichten im Wald bewirtet.
- **Köche zu Gast:** Bundesweit werden kochende Berufskollegen zu einer Wanderwoche eingeladen und von heimischen Köchen betreut.
- **Kulinarische Wege** als Dauereinrichtungen (Harzer Fest-Weg, Schwarzwälder Vesperpfad), die dem Gast die Wahl geben, unterwegs mehrere Kochspezialisten auszuprobieren (sozusagen vom Appetizer über die Vorsuppe und den Hauptgang bis zum Nachtisch)
- **Kulinarischen Wanderkarte:** eine grafische Übersicht der Region mit den Lagen, Spezialitäten und Öffnungszeiten aller wanderaufgeschlossenen Häuser und ihrer Küchenspezialitäten