

Hüttenschmankerl: Kaiserschmarrn

Der Kaiserschmarrn von der Hohen Asten

Herzlich willkommen zum 1. roBerge Hüttenschmankerl

Noch bevor ich mich mit dem Thema „Hüttenschmankerl“ zum ersten Mal auseinandersetzte, also noch bevor diese Idee in die Tat umgesetzt wurde, gab es für viele roBergler ein ganz besonderes Schmankerl in den Rosenheimer Hausbergen: Der Kaiserschmarrn auf der Hohen Asten.

Viele von Euch haben ihn sicher schon probiert und auch die Kaiserschmarrnumfrage bestätigt, dass hier auf der Asten diese süße Mehlspeise ganz besonders gut gelingt.

Um hinter das Geheimnis des Kaiserschmarrns zu kommen, machte ich mich also auf den Weg zum höchstgelegenen Bergbauernhof Deutschlands.

Toureninfo

Region:	Bayerische Voralpen
Dauer:	Aufstieg: 1 Std. 25 Min., Abstieg 1 Std. 10 Min. insgesamt 2 Std. 35 Min.
Beste Jahreszeit:	Das ganze Jahr über
Höhenunterschied:	insgesamt ca. 630 hm
Schwierigkeit:	leicht
Hunde:	für Hunde gut geeignet

Start

Asten-Parkplatz in Flintsbach , 482m

GPS-Wegpunkt:

N47 43.058 E12 07.681 (Wegpunkt kopieren und in das Suchfeld bei Google Maps eingeben)

Umweltfreundliche Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Mit der Bahn bis zum Bahnhof Flintsbach. Von diesem über die Bahnhofstraße und die Innstraße bis zur Kufsteiner Straße. Dort links abbiegen und nach 50 m rechts in den Astenweg, der in wenigen Minuten bis zum Wanderparkplatz nahe der Ruine Falkenstein führt.

Mit dem Pkw:

Inntalautobahn Ausfahrt Brannenburg. Nach der Ausfahrt links abbiegen und nach wenigen Metern nochmals links in Richtung Flintsbach. Durch die Hauptstraße das Ortszentrum von Flintsbach durch fahren und danach rechts in den Astenweg einbiegen. Auf diesem gelangt man nach ca. 150 m zum Wanderparkplatz.

- Ab Rosenheim: 20 km / 0:20 Std
- Ab München: 75 km / 0:55 Std
- Ab Bad Tölz: 60 km / 0:50 Std
- Ab Salzburg: 95 km / 1:00 Std

Tourenplaner / Online-Fahrpläne:

<https://www.roberge.de/index.php/topic,7336.msg48575.html#msg48575>

Tourenbeschreibung**Start: Asten-Parkplatz in Flintsbach**

Vom Parkplatz aus gelangt man, immer den Wegweisern folgend, unkompliziert auf dem Wirtschaftsweg bis zum Berggasthof Hohe Asten

Zubereitung

Was mich ganz besonders freute. Ich konnte der Wirtin, der Astl Christa nicht nur das Rezept des Kaiserschmarrn entlocken – nein, ich durfte sogar bei der Zubereitung des Kaiserschmarrns zusehen. Auf der Asten wird jeder einzelne Kaiserschmarrn frisch zubereitet. Dazu werden ein Schöpflöffel Mehl mit einer Prise Salz und etwas Milch ordentlich verrührt. Hinzu kommen 2 Eier, die nur leicht untergerührt werden. Die Mischung geben wir nun in eine heiße Pfanne, in der wir zuvor ein Stück Bergbauernbutter erhitzt haben. Der Kaiserschmarrn bleibt bei geschlossenem Deckel solange in der Pfanne bis er richtig aufgegangen ist. Das erkennt man am Blobb-Geräusch, ähnlich wie beim Popcorn. Der "Schmarrn" wird einmal gewendet und wiederum unter geschlossenem Deckel goldbraun fertig gebacken. Noch in der Pfanne wird der "Schmarrn" zerrissen, auf Wunsch um Weinbeerln (hochdt. Rosinen) ergänzt und anschließend auf den Teller gegeben. Erst jetzt wird er mit Puderzucker bestäubt und mit Preiselbeeren serviert.

Auch wenn wir nun das Rezept des Asten-Kaiserschmarrn kennen und ihn theoretisch auch zuhause nachmachen können. Eins ist sicher: Am besten schmeckt er immer noch frisch zubereitet bei der Christa auf der Asten. Und die Senior-Chefin bringt es auf den Punkt: "Des macht de Höhenluft aus".

Der Kaiserschmarrn auf der Asten – für mich Grund genug, ihn mit dem Prädikat „roBerge Hüttenschmankerl“ auszuzeichnen.

Euer Hüttenwart Steff.