



Die interessantesten Geschichten und Personen auf den 5 Tiroler Gletschern – Teil 4

## **Pitztaler Gletscher: Norbert Santeler, Konditormeister Bei Hochdruck wird der Teig viel luftiger**

Auf den 5 Tiroler Gletschern gibt es zahlreiche Superlative. Nicht nur, dass sie die höchsten Skigebiete in Österreich sind, hier fahren auch Seilbahnen hoch hinaus, Küchenchefs stehen vor besonderen Herausforderungen, Snowpark-Shaper geben ihr Bestes und die Events sind auch eine Klasse für sich. Hier stellen wir Ihnen fünf interessante Persönlichkeiten vor, die für je eines der Themen auf den 5 Tiroler Gletschern stehen.

Norbert Santeler, 59, ist Konditormeister. Aber nicht irgendeiner. Er kreierte auf dem Pitztaler Gletscher, in knapp 3.000 Metern Höhe, festliche Torten und köstliche Mehlspeisen für das Café 3.440. Wer schon einmal in den Bergen einen Kaiserschmarren gegessen hat, der weiß: Nirgendwo schmeckt er so gut wie auf einer Hütte, nirgendwo ist er so fluffig wie beim Skifahren. Liegt das an der Höhe? Oder an der Aussicht? Wie gut muss dann erst der Kaiserschmarren im Café 3.440 sein, im höchstgelegenen Kaffeehaus der Alpen?

### **Herr Santeler, warum schmeckt ein Kaiserschmarren auf dem Berg immer besser als im Tal?**

Am Berg kommt man hungrig und mit einem ganz anderen Appetit an. Da ist die Lust auf etwas Gutes viel größer.

### **Ist backen in der Höhe anders als im Tal?**

Es gibt tatsächlich Unterschiede: Zum Beispiel ist für einen guten Biskuitteig der Luftdruck entscheidend. Bei Tiefdruck ist es viel schwieriger, Volumen in die Masse hineinzuschlagen. Der Teig wird weniger luftig und geht nicht auf. Mittlerweile habe ich aber ein gutes Gefühl für den Luftdruck und backe Biskuitteig nur bei guten Voraussetzungen. Dann dafür auf Vorrat!

### **Verursacht der Luftdruck auch noch andere Probleme?**

Ganz oben im Café 3.440 gab es am Anfang Probleme mit dem Kaffee. Das Mahlwerk in der Maschine funktionierte in der Höhe nicht richtig. Letztlich ist der Trick, dass man nicht so viel Kaffee einfüllt wie im Tal – aber um das herauszufinden, mussten die zuständige Firma und der Barista ganz schön lange tüfteln. Aus der Küche höre ich regelmäßig, dass die Kochzeit auf über 3.000 Metern viel länger ist als im Tal. Das hat auch mit dem Luftdruck zu tun. Aber ich bin seit 32 Jahren oben im Einsatz, also seit der Eröffnung des Gletscherskigebietes. Nach und nach haben wir noch für alles eine Lösung gefunden.

### **Gibt es nach all den Jahren als Konditormeister eine Lieblingstorte?**

Eigentlich ist mir ein Stück Fleisch oft lieber. Ich esse gar nicht mehr viel Kuchen, wie das eben so ist, wenn man den ganzen Tag von Süßem umgeben ist. Aber ab und zu probiere ich die Gletscherschneetorte, die wurde von uns eigens für das Café 3.440 kreiert.

### **Was ist das für eine Torte?**

Sie ist natürlich weiß wie Schnee – durch die Sahne drumherum. Die Verzierung obenauf besteht aus mit Schokolade verzierten Keksen, die aussehen wie Felsnasen, die aus dem Schnee ragen. Den gletscherfrischen Geschmack verleihen Kokosstreusel und Ananas.

### **Wovon backen Sie eigentlich am meisten?**

Kassenschlager ist der Kaiserschmarrn, von dem wir rund vier Tonnen jedes Jahr produzieren. An starken Tagen verkaufen wir bis zu 150 Portionen. Da kann man nicht jeden Teller einzeln zubereiten. Diese Mengen müssen wir vorfertigen und den Teig dann schockfrostet. Torten und Gebäck backen wir täglich frisch. Wir produzieren aber auch vor, schließlich verkaufen wir im Winter täglich bis zu 250 Tortenstücke.

### **Wie kommen die Torten untertags von Ihrer Gletscher-Backstube auf 2.800 Meter hinauf ins Café 3.440?**

Die Torten schicken wir mit der Gondel nach oben, die erste Lieferung fährt schon früh am Morgen mit dem Personal mit. Tagsüber gibt es immer wieder Lieferungen. Wir bringen die Torten persönlich zur Wildspitzbahn und ein Angestellter holt sie an der Bergstation ab. Man muss die Lieferungen aber gut koordinieren. Es ist uns schon passiert, dass Torten eine Stunde lang den Berg rauf und runter gefahren sind.

### **Was ist das Schönste an Ihrem Arbeitsplatz – der Ausblick?**

Gar nicht so sehr das Panorama, auch wenn schneebedeckte Berge natürlich wunderschön sind. Eigentlich ist es das Feedback der Gäste. Ich kann mich noch genau erinnern, als ich angefangen habe, keiner hat genau gewusst, wie es laufen soll. An meinem ersten Tag habe ich einfach zwei Torten rausgestellt und alle waren begeistert. Mittlerweile sind wir, glaube ich, österreichweit einzigartig und backen in dieser Höhe Mehlspeisen von feinsten Qualität. In der Konditorei arbeiten nur meine Tochter und ich. An starken Tagen hilft die zweite Tochter noch aus. Wir versuchen, alles selber zu machen und keine Fertigprodukte zu verwenden, das ist nicht selbstverständlich.

### **Die besten und coolsten Restaurants auf den 5 Tiroler Gletschern:**

Das **Gletscherrestaurant Weißsee auf dem Kaunertaler Gletscher** überrascht mit einer architektonisch gelungenen Kombination aus Holz und Glas und die große Terrasse lädt zum Entspannen und Genießen ein. Im **ice Q auf dem Gletscher in Sölden** trifft innovative Architektur auf futuristisches Design und erlesene Gourmetgenüsse harmonieren mit feinen Weinkreationen. Das **Gourmetrestaurant Schaufelspitz am Stubaier Gletscher** wurde auch in diesem Jahr wieder vom Gault-Millau-Guide mit 15 Punkten und zwei Hauben ausgezeichnet. Im urigen **Spannagelhaus auf dem Hintertuxer Gletscher** stärken sich die Gäste mit regionalen Köstlichkeiten sowie mit internationalen Spezialitäten und genießen eine große Auswahl an exquisiten Weinen.

---

#### **Weitere Informationen:**

5 Tiroler Gletscher  
Maria-Theresien-Straße 55  
A-6010 Innsbruck  
Tel.: +43.512.5320.656  
Fax: +43.512.5320.92646  
[www.gletscher.tirol.at](http://www.gletscher.tirol.at)

#### **Informationen für Medien:**

Nina Genböck, genböck pr + consult  
Ritterstraße 3  
10969 Berlin  
Tel.: +49.30.2248 7701  
Fax: +49.30.2248 7703  
[nina.genboeck@genboeckpr.de](mailto:nina.genboeck@genboeckpr.de), [www.genboeckpr.de](http://www.genboeckpr.de)