

Schneibsteinhaus, 1.668 m

Das Schneibsteinhaus ist eine Schutzhütte am Fuße des Schneibsteins im Hagengebirge. Das Haus ist aufgrund der leichten Erreichbarkeit vom Jenner her ein sehr beliebtes Ausflugsziel von Wanderern und Tagesgästen. Die Hütte bietet sich aber auch als Stützpunkt für kleine und größere Touren im Hagengebirge oder im Göllstock an.

Eckdaten:

Öffnungszeiten: Anfang Mai bis Ende Oktober, Winteröffnung nach Konzept

Erreichbarkeit: Das Haus kann im Sommer mit dem PKW versorgt werden.

Haus: 1937 – 1939 hauptsächlich aus Naturstein erbaut. Es umfasst drei Kellerräume mit ca. 80 m², neun Räume im Erdgeschoß mit ca. 200 m² (Wohn-/Schlafbereich Pächter, Arbeitszimmer, Küche, Spülküche, 2 Gaststuben, Sanitäranlagen) und sechs Räume im Obergeschoß (Schlafräume und Sanitäranlagen) mit ca. 170 m² Nutzfläche.

Abwasserleitung ins Tal und Stromanschluss vorhanden

Wasserversorgung über Quelle mit UV-Anlage

Brandschutzanlage vorhanden

Übernachtung: 75 Schlafplätze, Matratzen, Decken und Bettwäsche ist vorhanden

Terrasse: 100 Plätze auf der Sonnenterrasse

Ausstattung: Voll funktionsfähige Küche vorhanden (Herd, Warmhaltgerät Bain-Marie, Anrichte, Spüle, Kühlschrank etc.) Kaffeemaschine, Schankanlage
Küchenkleingeräte und -inventar vorhanden
Tische und Bestuhlung im Gastraum vorhanden

Erreichbarkeit: Das Haus ist für Besucher nicht mit dem PKW oder Bus zu erreichen

- Von Golling über Gasthaus Bärenhütte (506 m) im Bluntautal (Parkplatz) auf dem Weg 451 über Jochalmen und Carl-von-Stahl-Haus – Gehzeit: 4 Stunden
- Von Königssee (610 m) Parkplatz Jennerbahn auf dem Weg 497 über Hochbahn und Königsbachalm – Gehzeit: 3,5 Stunden
- Von Hinterbrand (1.130 m), gebührenpflichtiger Parkplatz, über die Mitterkaseralm – Gehzeit: 2 Stunden
- Mit der Jennerbahn bis zur Bergstation (1.802 m), von dort über den Höhenweg – Gehzeit: 45 Minuten

Damit wir uns ein Bild von Ihnen machen können sollten Sie in Ihrem Bewerbungskonzept möglichst auf folgende Fragen eingehen.

1. Können Sie Erfahrungen im Hüttenbetrieb vorweisen?
2. Welche gastronomische Erfahrung bzw. Ausbildung haben Sie?
3. Haben Sie einen Bezug zum Alpenverein, im besonderem der DAV Sektion Berchtesgaden?
4. Wie steht es um Ihre Gebietskenntnisse über die Berchtesgadener Alpen?
5. Welche Kenntnisse haben Sie über den Nationalpark Berchtesgaden?
6. Welches gastronomische Konzept planen Sie umzusetzen (Art der Küche, Selbstbedienung oder Bedienung am Tisch)?
7. Haben Sie betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Erfahrungen?
8. Können Sie Erfahrungen im Umgang mit technischen Anlagen vorweisen?
Wenn nein, können Sie sich vorstellen, die Wartung der Anlagen extern zu vergeben?
9. Wie stellen Sie sich die Organisation der Betreuung der Hütte im Winter vor?

Beppo Malton,

1. Vorsitzender der DAV Sektion Berchtesgaden e.V.



Deutscher Alpenverein
Sektion Berchtesgaden