

Pressemitteilung Berchtesgadener Bergbahn AG

10. September 2026

Fast ein Jahr Vorbereitung für einen Sterneabend auf dem Jenner

Ein Team von rund 60 Personen, zahlreiche Probeläufe und eine aufwändige Logistik: Bei Jenner PUR trifft am 18. Oktober die Zwei-Sterne-Küche von Ulrich Heimann auf die Bergwelt des Nationalparks Berchtesgaden.

(is/sep26) Ein Zwei-Sterne-Menü auf 1.800 Metern stellt auch erfahrene Organisatoren vor besondere Herausforderungen. Rund 60 Mitarbeiter von der Jennerbahn und dem Kempinski Hotel Berchtesgaden bereiten sich seit Monaten auf den 18. Oktober vor. Servicewege werden getestet, Tische probegedeckt, Weine abgestimmt und die Beleuchtung geplant. Wenn am 18. Oktober die ersten Gäste mit der Jennerbahn auf den Gipfel fahren, soll jeder Handgriff sitzen.

Für einen Abend verlässt Heimann sein mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Restaurant PUR im Kempinski Hotel Berchtesgaden und bringt sein Handwerk auf den Jenner. Seit mehr als zwei Jahrzehnten ist der gebürtige Schwarzwälder am Obersalzberg zu Hause. Für ihn als passionierten Bergsportler sind die Berge ein elementarer Teil seines Lebens. Sie sind Rückzugsort, Inspiration und Kraftquelle zugleich. „Die Berge sind mein Ausgleich, meine Inspiration und meine Heimat geworden. Genau dieses Gefühl möchte ich mit Jenner PUR erlebbar machen: außergewöhnliche Kulinarik an einem Ort, der mich jeden Tag aufs Neue begeistert“, sagt der Zwei-Sterne-Koch.

Die Idee für „Jenner PUR“ entstand aus dem Wunsch, zwei Welten zusammenzubringen, die in Berchtesgaden eng miteinander verbunden sind: die alpine Landschaft und die regionale Gastgeberkultur auf der einen, die internationale Spitzengastronomie des Kempinski Restaurants PUR auf der anderen Seite. Thomas Mühlthaler, Vorstand der Jennerbahn, Werner Müller, General Manager des Kempinski Hotel Berchtesgaden, und Ulrich Heimann freuen sich darauf, das gemeinsame Projekt umzusetzen.

60 Mitarbeiter und viele Probeläufe

Damit an diesem besonderen Abend am Berg alles perfekt funktioniert, laufen die Vorbereitungen bereits seit fast einem Jahr. Für die Organisation verantwortlich sind der Director of Food & Beverage des Kempinski Hotel Berchtesgaden, Thomas Walter, und Jennerbahn-Veranstaltungsmanagerin Johanna Schiefer.

Allein 1,5 Tonnen Lebensmittel und Getränke müssen mit der Jennerbahn auf 1.800 Meter transportiert werden. Dazu kommen Geschirr, Gläser und die weißen Tischdecken für ein elegantes Ambiente. „Die Tischdecken waren eine Herausforderung“, so Thomas Walter, „denn die Tische der Jenneralm haben alle ein Sonderformat. Wir waren viele Male mit den verschiedenen Teams am Jenner, haben Abläufe besprochen, Tische probegedeckt und Servicewege getestet. Von der Ankunft über den Champagner-Empfang bis zum Digestif am

Ende des Abends wird alles genau aufeinander abgestimmt.“ Eine besondere Herausforderung sei dabei, die eingespielten Abläufe des PUR auf die Bedingungen am Berg anzupassen.

Auch die Atmosphäre spielt bei der Planung eine wichtige Rolle. Für das Lichtkonzept wird ein professioneller Beleuchter eingesetzt, der die Gebäude in stimmungsvolles Licht taucht. Die Bischofswieser Alphornbläser sorgen für einen musikalischen Empfang am Berg. Eine professionelle Fotografin hält den Abend fest. „Gerade weil wir einen solchen Abend zum ersten Mal veranstalten, wollen wir, dass am Ende alles zusammenpasst. Von der Auffahrt mit der Jennerbahn bis zum letzten Gang“, sagt Johanna Schiefer. Auch an die kleinen Details wurde gedacht: Der rote Teppich, der die Gäste beim Ein- und Ausstieg an der Jennerbahn empfängt, wurde eigens „stöckelschuhsicher“ gemacht. Schließlich sollen die Gäste auch in festlicher Abendgarderobe sicher auf den Jenner und wieder zurückkommen.

Tickets und Informationen:

Tickets für Jenner PUR am 18. Oktober 2026 sind bei Ticket Scharf erhältlich. Dort finden sich auch weitere Informationen zum Menü und zur Veranstaltung; die Plätze können individuell ausgewählt werden.

Bildnachweis:

Bild 1: Die Jennerbahn bringt die Gäste zum Sterneabend auf den Berg

© BBAG

Bild 2: 2-Sterne Koch Uli Heiman bringt sein Handwerk auf den Berg

© Kempinski Hotel Berchtesgaden

Bild 3: Die „Lady in Red“ begrüßt die Gäste auf dem roten Teppich

© Kempinski Hotel Berchtesgaden