

## Brixner Hütte (2282 m)

Pfunderer Berge | Alpenverein



Die Brixner Hütte (Rifugio Bressanone) ist während der Sommersaison geöffnet und dient als Stützpunkt für zwei sehr schöne und sehr leichte Dreitausender sowie auf dem beliebten Pfunderer Höhenweg. Außerdem ist die Hütte auch bei Wanderern und Mountainbikern als Tagesziel beliebt, kann man doch hier sehr gut einkehren. Sie bietet typische, einfache, jedoch sehr gute Südtiroler Kost. Schlafplätze gibt es nur im Lager, doch das ist sauber und freundlich.

**Anfahrt:** Auf der SS49 ins Pustertal und hier bis Mühlbach, wo man ins Valsertal (auch Vallertal oder Val di Valles) abbiegt und bis zum Großparkplatz in Vals fahren kann. Ab hier ist die Straße im Zeitraum von Juli bis September zwischen 9 Uhr und 17 Uhr für den öffentlichen Verkehr gesperrt. Vor 9 Uhr oder nach 17 Uhr kann man aber bis zum Parkplatz Fanealm auf einer sehr schmalen Bergstraße hinauffahren. Ansonsten verkehrt ein kostenpflichtiger Shuttle-Service (6–10 Jahre: 1,50 €, ab 11 Jahre: 2,50 € - Stand 2019).

**Ausgangspunkt:** Fane-Alm (1739 m) im Valsertal (bei Mühlbach im Pustertal)

**Anschtiieg:** Auf der breiten Almstraße in wenigen Minuten zur Fane-Alm und hier auf dem ausgeschilderten Weg (Ww. Brixner Hütte) nach links und beim Wegweiser gleich wieder rechts. Ein breiter Wirtschaftsweg führt dann entlang des Vallerbaches durch das stellenweise eng eingeschnittene Tal (die kurze Klamm heißt Schramme) hinauf zur Brixner Hütte (2282 m), wo sich das Gelände weitet.

**Moeglichkeiten:** Wandern, Mountainbiken

**Beliebte Touren:** Neben dem Pfunderer Höhenweg von Hütte zu Hütte sind vor allem die beiden leichten Dreitausender sehr lohnend: [Wurmaulspitze \(3022 m\)](#) und [Wilde Kreuzspitze \(3132 m\)](#).

**Hüttendaten:** Brixner Hütte des AVS (2282 m), geöffnet von Anfang Juni bis Mitte Oktober, 40 Übernachtungsplätze im Lager.

**Spezialitaeten:** Eine echte, alte Südtiroler Spezialität sind die sog. Schwarzplentenknödel. Die Wirtin der Hütte, Marth Oberhofer ist bekannt für ihre guten Knödel. Schwarzplentenknödel sind Buchweizenknödel, die hier mit Krautsalat serviert werden. Ein Kochrezept für Schwarzplentenknödel finden Sie [hier](#).

**Karte:** Kompass Wanderkarte Blatt 081, Pfunderer Berge, 1:35.000. Erhältlich in unserem [Kompass-Karten-Shop](#).