

*Der Name ist Programm: Wer im Herbst die norditalienische Region bereist, muss sich auf einiges gefasst machen, denn die traditionelle Wanderung von Hof zu Hof mit Weinprobe bringt allerlei Komplikationen mit sich. Doch Südtirol hat dem Genießer noch viel mehr zu bieten – lesen Sie selbst!*

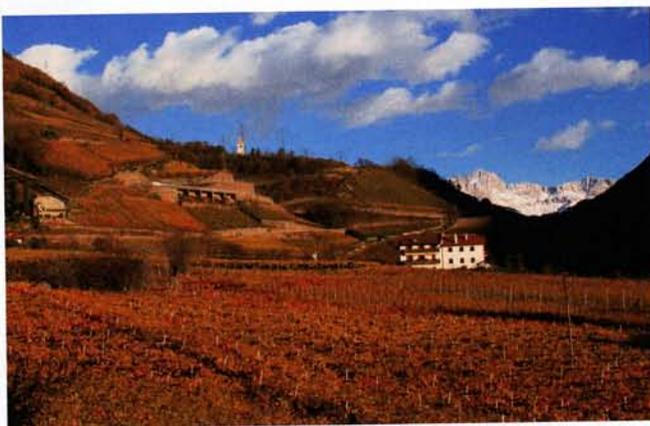


Schlemmerregion Tirol

# Törggelen und Sterneküche

TEXT: MICHAEL RITTER

**k**aum ist der Brenner passiert und Sterzing erreicht, spürt man schon den mediterranen Hauch, der von der Poebene durch das immer enger werdende Tal der Etsch und später des Eisack strömt. Es ist ein Tal der Übergänge, in dem sich schon seit Menschengedenken mitteleuropäische Kultureinflüsse mit denen des Mittelmeers vermischen, und nicht nur Ötzi, der Mann aus dem Eis, beweist, dass ein reger Austausch an Waren und Ideen schon früh die einst beschwerliche Passage über die Alpen gefunden hat. So verschmolzen einheimische Küche und Südtiroler Produkte zu dem, was sie heute so verführerisch macht. Oft sind es Spezialitäten der heimischen Landwirtschaft wie Südtiroler Speck, knackige Äpfel oder schmackhafter Bergkäse, die auf der Speisekarte stehen, stets begleitet von einer gut sortierten Auswahl an Eisacktaler und Südtiroler Weinen. Genießer zieht vor allem der farbenfreudige Herbst in die Region. Entlang der Eisacktaler Genießerstraße braucht niemand zu hungern, wenn an den letzten warmen Herbsttagen die Buschenschänke und Landgasthöfe beim „Törggelen“, dem gemeinsamen Weinverkosten, erst den „Süßen“, jungen, noch nicht gegorenen Traubensaft und später den „Nuien“, vergorenen Most, auf den Tisch stellen. Speck, Schüttelbrot, „Gerstesuppe“, das Tris aus Knödeln und Schlutzkrapfen und natürlich Kastanien, die „Keschtn“, dürfen dabei nicht fehlen. Schon im frühen Mittelalter war die Edelkastanie im südlichen Europa eine wichtige Nahrungspflanze. Karl der Große befahl sogar den Anbau von Kastanienbäumen, mit der Folge, dass Bauern und Klöster viele Berggebiete mit Edelkastanien aufforsteten, die dann frisch und getrocknet, roh, gekocht oder geröstet verspeist oder zu Mehl verarbeitet wurden. Später wurden Kastanien immer mehr zum „Brot der Armen“. Im 12. Jahrhundert kam in der Lombardei das Wort Marroni auf, mit dem Kastanien der besten Qualität, groß, süß, schmackhaft und leicht zu schälen, bezeichnet wurden und die als Delikatesse ihren festen Platz in der edlen Gastronomie haben – nicht nur in Südtirol.



Nur ein paar Kilometer von null bis dreitausend



Der Käseflüsterer

Von sich reden gemacht hat Martin Obermarzoner im Klausener Bischofshof. Der innovative Küchenchef des Restaurant Jasmin dürfte mit seinen 25 Jahren einer der jüngsten Sterneköche der Welt sein – doch aufgepasst: Wer seine „trüffelartige Kartoffelpuma mit Sauerrahm und Beluga Imperial Kaviar“ oder den „gebratenen Skrei mit Hokkaidokürbis und Sprossenkohl“ isst, fühlt sich plötzlich völlig losgelöst vom umgebenden rustikal-ländlichen Südtirol.

## Mehr als Bergkäse

Für den Käse in den besten Restaurants ist meist Hansi Baumgartner zuständig. In seinem Bunker oberhalb von Mühlbach reifen Tausende von Käseläuben dem Genuss entgegen. Meist arbeitet er heute zwar im hochmodernen Betrieb im nahen Vahrn, doch aus seiner Kochvergangenheit im historischen Gasthof Pichler ist ihm die Gegend um Mühlbach bestens vertraut. Schon damals wollte er seinen Gästen den heimischen Käse als Bestandteil eines gelungenen Mahls näher bringen. „Unsere eigene Käseproduktion wird oft unterschätzt“, moniert er mit neidvollem Auge auf Frankreich. Als der Pachtvertrag für den Gasthof 1995 auslief, legte er den Kochlöffel beiseite und widmete sich ganz dem Käse. Zunächst waren es die Almbauern der Umgebung, bei denen er auswählte und Käse kaufte, um ihn zu veredeln. Je nach Sorte reift er meist im Bunker heran und erhält von Baumgartner durch die Pflege mit Wein, Salzlake und anderen Zutaten wie Heu, würzigen Kräutern und salzigen Algen den letzten Schliff. „Ich bevorzuge Käse, der mit Rohmilch von Kühen, Schafen und Ziegen von den Almen hergestellt wird“, schwärmt er über die regionalen Käser. Inzwischen hat sich Hansi Baumgartners



Drei Tage Genuss beim Weinfestival

Ruf auch international verbreitet. Zahlreiche Spitzenrestaurants und Delikatessenzläden führen sein Käsesortiment auf der Karte. Die Almbauern der Umgebung konnten da kaum mithalten, denn in puncto Qualität macht der Käsefan keine Kompromisse. Heute beliefern ihn auch ausgewählte kleine Käsereien im Rest Italiens, aus Österreich und sogar aus Sylt im hohen Norden Deutschlands, die er alle zuvor persönlich besucht hat. „Man muss bei der Reifung immer aufpassen, dass man den richtigen Zeitpunkt nicht verpasst“ begründet der quirlige Unternehmer mit lachenden Augen seine häufigen Besuche im Bunker, wo er den Käse durch Riechen und Betasten auf seinen Reifegrad prüft. Einige Käsekreationen, wie der Alplagrein, resultieren aus dem Versuch, einen Käse zu retten. „Bei durchlässigen Stellen in der Rinde wird's gefährlich. Mit dem Trester konnte ich den Käse versiegeln und ihn nicht nur haltbar, sondern auch geschmeidiger machen.“ Mit seiner fast schwarzen Rinde („unbedingt mitessen!“) passt er gut zur Weindegustation.

### Ein echter Südtiroler: Lagrein

Während das Eisacktal mit Silvaner, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Kerner, Ruländer und Veltliner eher Heimat von Weißweinen mit ausgeprägtem Duft ist, gedeiht rund um Bozen der Stolz Südtirols, der Lagrein. Meist als traditionelle Pergola angebaut, liebt die autochthone rote Traube die Hitze des Bozener Talbodens. Die besten Rebflächen für seinen Lagrein muss deren Önologe Christian Werth mit viel Engagement vor den Begehr-

lichkeiten der Bozener schützen. Bei einer Fahrt durch die Weinberge des Klosters zeigt er auf ein großes Areal am südlichen Stadtrand von Bozen. „Da drüben war einst eine der besten Lagrein-Lagen“, bedauert er wehmütig. Heute bieten dort Hochhäuser den Zuzüglern aus dem Süden eine neue Heimat. Der Mittvierziger steht bereits seit 20 Jahren in Diensten der Benediktiner vom Kloster Muri-Gries. „Jeder Jahrgang ist für mich eine neue, große Herausforderung“, freut er sich beim Gang durch den Klosteranger im Herzen der Klosteranlage. Auf 2,7 Hektar wächst hier, von alten Steinmauern eingegrenzt, der beste Lagrein der Abtei. Porphyrt und Schwemmgestein von der nahen Talfer haben sich dort mit lehmigem Sand vermischt und prägen den tiefgründigen Boden. Der Lagrein liebt diesen Boden und die heißen Sommer- und Herbsttage, die den Trauben Reife, Farbe, Frucht und Struktur geben. Neben dem Vernatsch ist der tief rubinrote Lagrein die einzige autochthone rote Rebsorte Südtirols. Die besten Trauben wandern bei Werth in den Riserva Abtei, der mit seinen kräftig-reifen Aromen von Kirschen und schwarzen Beeren und seiner eleganten Struktur die Weinexperten begeistert, die ihm mit schöner Regelmäßigkeit die drei begehrten Gläser im Weinführer Gambero Rosso verleihen. Auch andere Winzer reizt der ideale Boden im Süden Bozens, und sie haben dort entweder Weinberge gekauft oder gepachtet oder kaufen die reifen Trauben von kleinen Weinbauern. Doch oft zwingen Grundspekulationen zu Ausweichmanövern, und die Auswirkungen des Klimawandels helfen dabei, denn auch in den Hanglagen rund um Bozen gedeiht inzwischen ordentlicher Lagrein, wie die Weine von Anton Rottensteiner, Josephus Mayr vom Erbhof Unterganzner, Johannes Pfeiffer vom Pfannenstielhof, Christian Plattner vom Ansitz Waldgries und von Franz Gojers Glöggelhof eindrucksvoll belegen. Als beliebter Sommerwein steht auch der als Rosé ausgebaute fruchtig-frische Lagrein Kretzer bei Weinfreunden hoch in Kurs, doch viele Weinbauern geben aus Geschäftsgründen der lukrativeren dunklen Variante den Vorzug.

Einen guten Überblick über die besten Weine der Region bekommt der Weinfreund alljährlich beim International Wine Festival in Meran (8. bis 10. November 2008). Trotz des stolzen Eintrittspreises von 60 (Tageskarte) bis 150 Euro (Dreitagekarte) herrscht dann in den prachtvollen Jugendstilsälen des Kurhauses dichtes Gedränge, wenn neben Südtiroler Winzern die Stars der italienischen Weinwelt ihre Top-Weine präsentieren. ☞



#### Kontaktadressen

**Meran International Wine Festival**  
**8. bis 10. November 2008**  
 Kurhaus Meran  
 Freiheitsstraße 37,  
 I-39012 Meran  
 Tel. +39 0473 210011  
 info@gourmetsti.com  
 www.meranwinefestival.com

**Südtirol Information**  
 Pfarrplatz 11,  
 I-39100 Bozen  
 Tel. +39 0471 999 999  
 info@suedtirol.info  
 www.suedtirol.info