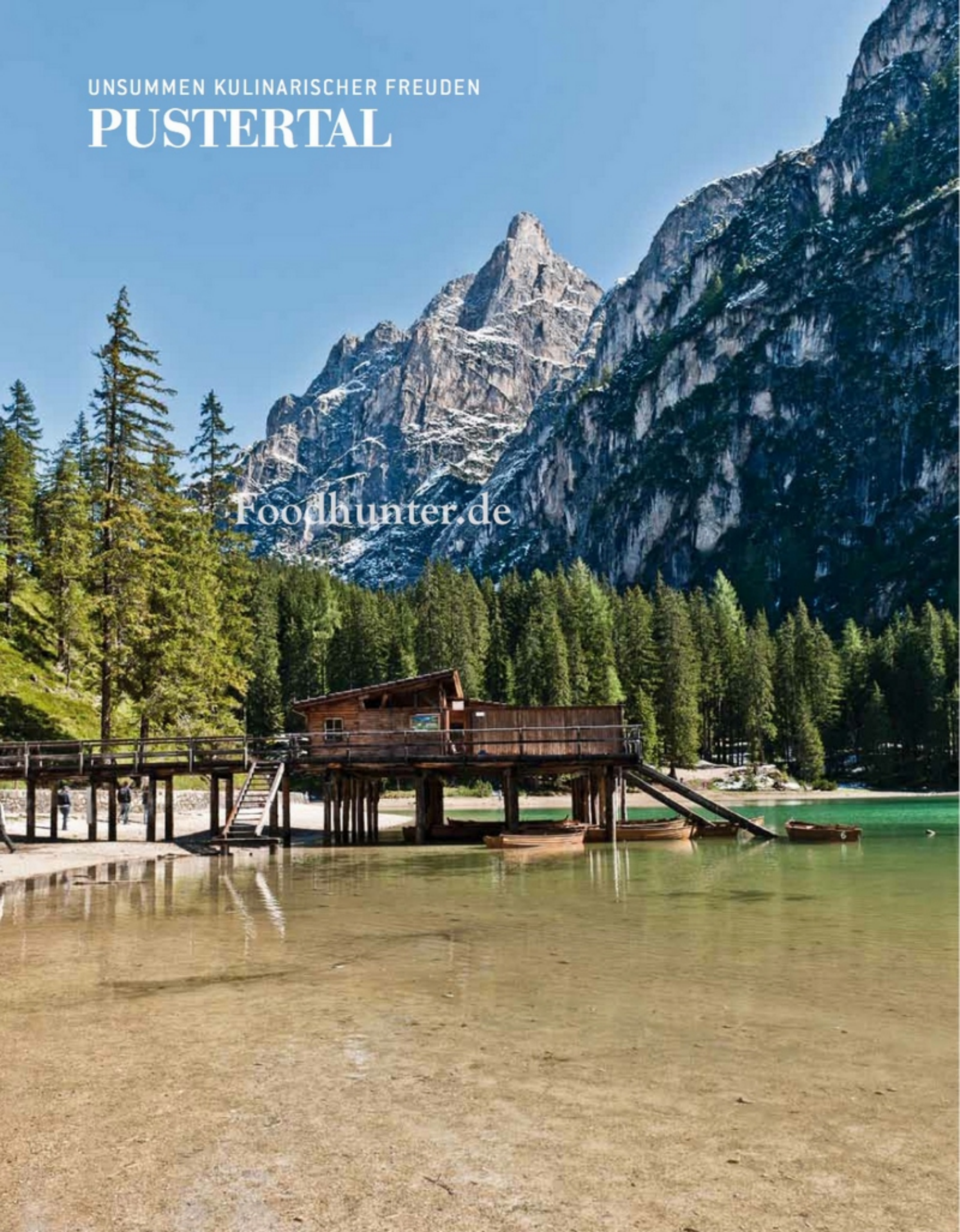


UNSUMMEN KULINARISCHER FREUDEN

PUSTERTAL

Foodhunter.de



Das Pustertal liegt wie ein großer Graben zwischen Alpenhauptkamm und Dolomiten. Den Beinamen grünes Tal bekam es wegen des dichten Waldbestandes. Es muss sich auch die Bezeichnung Sibirien Südtirols gefallen lassen. Die Einheimischen erklären augenzwinkernd: vier Monate Winter, acht Monate kalt.

TEXT KARIN LOCHNER,
FOTOS PETER VON FELBERT

Dennoch ist es der Sehnsuchtsort meiner Kindheit, denn sommers wie winters kamen wir zum Glinzhof, einem Bergbauernhof oberhalb von Innichen. Zur Begrüßung gab es für den Vater einen Schnaps und die Mutter seufzte wohligh, wenn sie auf das Tal schaute. Unter dem Bauerngärtchen lagen tief hangabwärts die Wiesen und Felder, so steil, dass sie von oben nicht mehr zu sehen

waren und die zentnerschweren Heuballen am Drahtseil aus dem Nichts zu schweben schienen. Der Glinzhof stand schon, als Columbus noch in den Windeln lag. Das Holz von Haus und Stall war von der Sonne fast schwarz gebrannt. Im Hausflur duftete es nach Äpfeln, in den Schlafzimmern nach Heu. In der Küche staunte ich über die eisernen Pfannen, groß wie Wagenräder, nur zueihändig zu stemmen, die runden Brotfladen, jedes Vierteljahr frisch gebacken, und dann so hart geworden, dass ein Hammer nötig war, um sie für die Knödel zu zertrümmern, die schwere Nudelpresse, den hüfthohen Mohnstampfer, das hölzerne Butterfass. Ferien im Pustertal waren Unsummen kleiner kulinarischer Freuden, die die Tage durchsetzten wie Rosinen einen duftenden Kuchen. Wenn es abends Kaiserschmarrn geben sollte, war mein Kinderglück perfekt. In Südtirol, fiel mir als Kind auf, sprechen sich alle mit Vornamen und „du“ an und bei der Abreise stellte die Bäuerin zufrieden fest, dass ich ordentlich zugenommen hatte. Das ist lange her. Höchste Zeit, dass ich mich aufmache, um zu entdecken, was aus dem Pustertal geworden ist, ob ich noch immer in der Küche willkommen bin und ob alles so köstlich schmeckt wie früher.

Erste Station sind die Eggerhöfe, oberhalb des Ortszentrums von Antholz Mittertal, an einem sonnigen Südhang unterhalb der mächtigen Riesenerferner Berge. Der Ausblick zu den schneebedeckten Dolomiten ist überwältigend. Schon auf der Sonnenterrasse riecht es nach frisch gebackenem Brot. Für Marlies und Christian Leitgeb, die ehemaligen Senner von der Grentenalm, erfüllte sich mit der Übernahme der Eggerhöfe ein Lebenstraum. Christian züchtet das Vieh, Marlies steht am Herd. Schweine grunzen um die Wette und stecken ihre Rüssel durch die Stäbe, gegenüber gackern Hühner und drei Milchkühe gibt es auch. Denn Christian macht die Butter selbst und stellt nach altem Rezept Graukäse her. Er wird ohne Lab gekäst und hat einen besonders niedrigen Fettgehalt. Im Käsekeller lagern riesige Laibe davon. Von der Decke baumelt Speck von den eigenen Schweinen. Die Leitgeb's servieren ihren Gästen Gerichte aus der Bauernküche des Tales: Schlutzkrapfen mit Brennesselfüllung, Knödel, Greaschtl, Röstkartoffel mit Speck





Toblach im Hochpustertal. Alle, die gerne gut essen, werden früher oder später ins „Tilia“ kommen. Ein moderner Glaskubus im Park des ehemaligen Grandhotels. Zu Chris Oberhammer. Er steht selbst am Herd, will „erneuern, verbessern und überraschen“ und schenkt den Gästen das Gefühl, bei einem guten Freund zum Essen eingeladen zu sein.

und Ei. Christian ist zu Recht stolz auf sein Selbstgeräuchertes und die hofeigenen Produkte, die Marlies zu delikaten Antipasti verarbeitet. Heute wird der Graukäse mit dem frisch gebackenen Roggenbrot, rohen Zwiebeln, Olivenöl und Essig serviert.

Angetan vom opulenten Bauernschmaus und der liebenswürdigen Gastfreundschaft des Wirtspaares, kurve ich talabwärts, bleibe im Dorf Antholz und quartiere mich im Santes Hotel Wegerhof ein. Seit vielen Jahren wird dessen Küche im Guide Michelin empfohlen. Schon das erste Abendessen begeistert so sehr, dass ich den Koch Franz Taferner nach seiner Mittagspause abfange, um ihm in die Küche zu folgen – mit dem festen Vorsatz, ihm Rezepte abzuluchsen. Die geschmorte Entenkeule in Rotwein, der Thunfisch auf Zitronenpolenta oder der Zwiebelkuchen in Weißweinschaum sind großartige Kompositionen, beeinflusst von der wienischen und der italienischen Küche. Franz Taferner, seit elf Jahren im Haus, steht beispiel-

haft für die neue Generation von Köchen mit innovativen Interpretationen. Aber ich bleibe erfolglos, neben dem Austausch mit seiner Kollegin Elisabeth bleibt er wortkarg. Wenn auch immer wieder ein schüchternes Lächeln über sein Gesicht huscht, wird mir schnell klar: Der Franz hält es nicht für angebracht, mir seine Rezepte zu geben. Das Hotel ist voll, die Stammgäste schätzen die Kochkünste und freuen sich täglich auf das abendliche 5-Gang-Menü. Ein Genuss, den sich auch auswärtige Gäste gerne gönnen. Ebenso wie den Verdauungsschnaps danach. Neben Wacholder- und klassischem Enzianschnaps versorgt mich das Hoteliers-Ehepaar Niederkofler noch mit Latschen-, Zirbelkiefer-, Pfefferminzschnaps. „So eine Qualität, so eine Milde und so gesund“, schwärmen sie. Ich schwärme mit. Alles, was ich gekostet habe, kommt von der Brennerei „Bergila“ aus dem nahegelegenen Pfalzen. Am nächsten Tag fahre ich hin. Seit 1912, nun schon in dritter Generation, werden dort auf

850 m Höhe und mitten im Wald ätherische Öle und Kräuterprodukte hergestellt. Verwendet wird nur Rohmaterial aus dem Wildwuchs hochalpiner Lagen, kleine Äste der Zirbelkiefer, Fichte und Föhre, unter Aufsicht der Forstbehörde aus dem Wald herausgeschnitten oder gesammelt. Gleich anschließend wird alles in die Brennerei transportiert. Daraus gewinnt Familie Niederkofler (nicht verwandt oder verschwägert mit den Hotelbesitzern) nach überliefertem Verfahren ätherische Öle höchster Qualität. Mehr als 40 Heilkräuter wie Thymian, Lavendel und Pfefferminze kommen aus ihrem kontrolliert biologischen Anbau. Für die Liköre wird als Ausgangsmaterial feinsten Biograppa eingesetzt. Alle Arbeiten von der Ernte bis hin zur Abfüllung erfolgen manuell. Neben der fast 100-jährigen Erfahrung trägt auch die Berücksichtigung der Mondphasen dazu bei, dass die Produkte als erstklassige Geheimtipps gelten.

Auch meine nächste Station ist ein Geheimtipp. Der Saalerwirt auf 980 m Höhe.

*Im Stall der Eggerhöfe von Familie Leitgeb in Antholz:
Das Schwein grunzt durch die Stäbe, gegenüber gackern die
Hühner und drei Milchkühe gibt es auch.*

Früher führte der Weg ins Gadertal bei Maria Saalen vorbei. Heute muss man von uns gehört haben, um uns zu finden, sagt mir Besitzer Johann Tauber über sein Elternhaus, das die Urgroßmutter 1882 kaufte. Die enge Straße schlängelt sich behäbig durch die Hügel. Schließlich winkt das rosa Zwiebeltürmchen der Kirche im denkmalgeschützten Sankt Lorenzen. Paradiesische Ruhe schwebt über dem Ensemble aus Wallfahrtskirche, Pilgerwirthaus und zugefrorenem Teich, wo gerade Eisstockschießen stattfindet. Über die Jahrhunderte zogen fromme Pilger hierher, im Gasthaus nebenan suchten sie die leibliche Stärkung. Die holzgetäfelte Gaststube aus dem Jahr 1730 steht unter Denkmalschutz. Im Bauernofen bullert eine wohlige Holzwärme. Küche und Service sind Familienarbeit. Neben

Küchenchef Johann sind es seine Frau Berta, die vier Töchter und Gabriel, der 14-jährige Sohn. Im nahegelegenen Bauernhof der Familie gibt es Schafe, Lämmer, Kälber, Hennen und die arbeitsaufwendige Mutterkuhhaltung. Stolz sind alle auf die ehrliche Küche, es gibt nichts Gefrorenes, alle Teigwaren sind hausgemacht, das Fleisch vom eigenen Hof und die Gerichte den Jahreszeiten entsprechend. Jetzt im Winter schmecken die Buchweizenknödel mit Krautsalat und Rüben. Wer ein ausgezeichnetes Fleisch bevorzugt dem seien das Rückensteak vom Milchkalb und der Lammbauernbraten ans Herz gelegt.

Weiter geht es, nach Toblach im Hochpustertal. Hier verbrachte Gustav Mahler seine Sommerfrische, hier kam Chris Oberhammer zur Welt. Und alle, die gerne gut essen, werden





Kurhotel Bad Moos. Küchenchef Rudy Leiter beim Zubereiten des Milchkalbs. Serviert wird es mit Kürbisnockerl und Pfifferlingen. Seine Gerichte sind schwebend, leicht, fröhlich wie er selbst. Der 36-Jährige plant Ende des Jahres sein eigenes Lokal zu eröffnen: in seinem Elternhaus im Ansitz Goller, einem Herrenhaus mit Geschichte.

Das sind moderne regionale Interpretationen, die sich die Frische und Leichtigkeit der italienischen Küche einverleiben.

früher oder später im Tilia ankommen und reservieren. Das muss man auch, denn es gibt nur fünf Tische. Chris Oberhammers neues Lokal, eröffnet 2010, ist ein moderner Glaskubus im Park des ehemaligen Grandhotels Toblach. Das gewaltige historische Luxushotel im Hintergrund hatte vor mehr als hundert Jahren mit illustren Gästen seine besten Zeiten. Bei Chris scheint dies nun mit dem Tilia der Fall zu sein. Er ist wieder zurückgekehrt an den Ort, von dem er einst auszog, um sich durch die besten Adressen der Gastronomie von Belgien bis Monte Carlo bei Alain Ducasse zu kochen. 2001 eröffnete er sein erstes Tilia in Obervintl, Er wurde gelobt, bepunktet, mit einem Stern dekoriert,

der zweite war bereits angekündigt. Damit verbunden: enormer Druck, enorme Kosten, ein 15-köpfiges Team. Zu viel für Chris Oberhammer, er „stieg aus“, wies sogar den zweiten Michelin Stern zurück. Jetzt macht er das, was er am liebsten macht: Kochen. Frei von betriebswirtschaftlichen Zwängen, steht er selbst am Herd, will erneuern, verbessern und überraschen. Im Tilia gibt es keine Weinkarte, nicht mal Tischdecken. Braucht es auch nicht, denn er schenkt den Gästen das Gefühl, bei einem guten Freund zum Essen eingeladen zu sein und offeriert ein 4-Gänge-Überraschungsmenü für 57 Euro. Tilia heißt übrigens Linde. Der Baum gilt als Symbol der Bescheidenheit.

Ein Dorf weiter, in Sexten, im Kurhotel Bad Moos, kocht ein Freund von Chris Oberhammer, Rudy Leiter, inmitten des Naturparks Sextener Dolomiten. Und während Chris in Toblach, mit der ruhigen Stimme und der bewussten Entscheidung zum Downsizing die Ausstrahlung eines Zen Mönchs verströmt, wuselt sein Freund Rudy mit dem Durchhaltevermögen eines Duracell-Häschens durch seine Sieben-Tage-Woche. Voller Ideen, voller Elan. So wie er vor dem Kurhotel Bad Moos bereits durch eine atemberaubende Kochkarriere gesaust ist: Dubai, Barcelona, New York, Beverly Hills, Wien, Salzburg, Zell am See, München. Der 36-Jährige plant Ende des Jahres sein eigenes Lokal zu eröffnen. In seinem Elternhaus im Ansitz Goller, einem wunderbaren Herrenhaus mit 300-jähriger Geschichte.

Dass er zeitgleich Küchenchef im 4-Sterne Hotel bleibt, ist dem Kurhotel zu wünschen, denn seine Küche steht auch für „medical wellness“. Genuss und Gesundheit sollen harmo-



Restaurant Schöneck in Mühlen bei Pfalzen feiert gerade 25-jähriges Jubiläum. Kaum ein Gastronomieführer, in dem das Sternelokal nicht glänzend abschneidet. Die Erfolgsgeschichte beginnt wie ein Märchen. Drei junge Brüder aus bescheidenen Verhältnissen beschließen, ein eigenes Restaurant zu eröffnen: ohne Ausbildung, ohne Erfahrung.

nieren, ob es um die Wirkung der hauseigenen Schwefelquelle, die Kuranwendungen oder die leichte Küche geht. Dazu trägt Rudy bei, wird von Hotelier Dr. Erwin Lanzinger stets unterstützt, nur die besten Zutaten zu verwenden, Biogemüse und Biofleisch. Wieselflink läuft Rudy durch die Küche, gibt hier italienische Anweisungen an Kollegen, schaut dort nach den mediterranen Vorspeisen, schwupp, ist er im Lagerraum verschwunden und im nächsten Moment wieder am Herd, hingebungsvoll beim Wenden des Milchkalbs. Eine Flocke Butter, eine Prise Salz, natürlich Fleur de Sel! Rudys Gerichte sind schwebend, leicht, fröhlich und hüpfend wie er selbst. Gekochter Tafelspitz auf Lauchwurzelgemüse, gegrilltes Goldbrassenfilet auf jungem Fenchel, geschmorte Rinderbacken auf Kartoffelschnee. Wie macht er das? Ist es der grandiose Ausblick auf die Dolomiten, dem UNESCO Naturerbe, direkt von seinem Arbeitsplatz? Oder steigt Rudy hin und wieder in den hauseigenen Schwefeltopf? Er wirkt auf

mich bei jeder Begegnung wie gerade einem Jungbrunnen entsprungen.

Wie ein kleines Kind auf Weihnachten freue ich mich auf meinen Besuch im Schöneck. Kaum ein Gastronomieführer, in dem das Sternelokal nicht glänzend abschneidet. Gault Millau, Guide Michelin, Feinschmecker, Gambero Rosso, um nur einige zu nennen. Und dabei ist der Küchenchef Karl Baumgartner gar kein gelernter Koch, sondern Quereinsteiger und Autodidakt. Die Erfolgsgeschichte beginnt wie ein Märchen. Drei junge Brüder aus bescheidenen Verhältnissen verdienen sich in einem Hotel in der Nachbarschaft ein paar Lire und beschließen, ein eigenes Restaurant zu eröffnen. Karl zu dem Zeitpunkt 20 Jahre alt und der jüngste Bruder, Hansi, werkeln in der Küche und „öffnen den Südtirolern die mediterrane Tür“. Bruder Siegi übernimmt mit seinen 19 Jahren den Service und widmet sich mit Leib und Seele der Weinkunde. Die innovativen Ideen gefallen. Bis heute zieht die Familie Baumgartner wie ein

Magnet die Gäste in ihr Haus. Karls Küche? Das sind moderne regionale Interpretationen, die sich die Frische und Leichtigkeit der italienischen Küche einverleiben. Stets das Produkt im Mittelpunkt. Zur Vorspeise gibt es Taubenbrustscheiben vom Holzkohlengrill, rosa gebraten, auf süßsauren roten Zwiebeln mit Fichtenhonig, gereiftem Balsamico-Essig und hausgeräucherter Gänseleber. Auch beim Hauptgericht zeigt Karl klar seine Handschrift. Unpräzise verbindet er wenige Zutaten auf dem Teller. Diese Allianz ist voller Dynamik und doch filigran. Ich komme in den Genuss eines Hirschrückenssteaks, mit Walnüssen gratiniert, und Bohnen im Steintopf geschmort mit Polenta und Speckkrautsalat. Ein Abend, der mir und meinem Gaumen lange in Erinnerung bleiben wird.

Nach der Sterneküche zieht es mich zurück zu den Wurzeln. „Bundé“, begrüßen mich Ulli und Roman Ties in ihrer Muttersprache Ladinisch. Die vier Täler der Sella-Gruppe sind eine Sprach- und Kulturinsel im Pustertal, wo



Foodhunter.de

Der Küchenchef Karl Baumgartner ist gar kein gelernter Koch, sondern Quereinsteiger und Autodidakt. Karls Küche: Moderne regionale Interpretationen, die sich die Frische und Leichtigkeit der italienischen Küche einverleiben. Das Dessert: Millefoglie von Schokoladenblättern mit Vanillecreme, Mango und Himbeeren.

laut Ulli, einer ehemaligen Lehrerin, noch circa 18.000 Einheimische mit der rätoromanischen Muttersprache Ladinisch aufwachsen. Ulli und Roman erbten ein gotisches Herrenhaus aus dem 13. Jahrhundert in St. Vigil in Enneberg. Die beiden verwandelten es in einen Gasthof. Er ist behutsam restauriert, selbst die kleinsten Details blieben der Nachwelt erhalten. Die imposante, massive Fassade birgt eine archaische Gemütlichkeit. In der einstigen Hauskapelle, nun ein Gasträum, erleuchtet das Kaminfeuer die gotischen Gewölbe, während Ulli mir die ladinische Küche erklärt. Die Bäuerinnen kochten, was die Felder hergaben und der Mond- und Bauernkalender vorschrieb, heute „Gnoch da

Zigher“, Käsenocken mit einem sehr scharfen, einheimischen Käse, morgen „Crafuns Mori“, eine Süßspeise mit Marmelade, und am Vorabend eines Festes „Tultres“, in Öl gebackene Weizen-Roggen-Taschen, mit Sauerkraut oder Spinat gefüllt. Traditionsreiche Gerichte, von Ulli zusammengetragen und in ihrer Schlichtheit so wohlschmeckend, dass die einstigen Arme-Leute-Essen wie Gersten- oder Brennsuppe heute gerne von den Touristen gekostet werden. Ich nicke bestätigend, blicke auf meinen Berg Tultres, Gnoch und die anderen feinen Sachen. Was übrig bleibt, sagt Ulli, pack ich dir ein.

Der Kreis hat sich geschlossen, mit einem Bergbauernhof begann meine Rundreise, mit

der bäuerlichen, ladinischen Küche schließe ich sie ab. Sogar den Glinzhof aus meinen Kindertagen habe ich wiedergefunden. Der kleine Junge, Manfred, mit dem ich früher über die Felder gelaufen bin, hat den Hof inzwischen gemeinsam mit seiner Frau übernommen. Wie früher als Kind, stehe ich beim Abschied noch einmal in der Stube, sehe durch das winzige Fenster den Gipfelschnee der Dreitausender drüben. Auch hier schmeckt es so gut wie einst, obwohl sich die Küche des Glinzhofs längst von der deftigen Hausmannskost emanzipiert hat. Gleich geblieben ist, dass sich alle mit Vornamen und Du ansprechen. Und dass ich im Pustertal wieder ordentlich zugenommen habe.

Eggerhöfe
Eggerhöfe 42
39030 Antholz
Tel. +39/0474 493030
www.eggerhoeffe.it

Bergila GmbH
Weiherplatz 8 Issing
39030 Pfalzen (BZ)
Tel. +39/0474 565373
www.bergila.com

Restaurant Tilia
Dolomitenstraße 31b
39034 Toblach
Tel. +39/0474 772185
www.tilia.bz

Ansitz Goller
Niederrasen 12
39030, Rasen im
Antholztal
Tel. +39/0474 498431
www.ansitz-goller.it

Osteria Plazores
Via Plazores 14
St. Vigil in Enneberg
Tel. +39/0474 506168
www.plazores.com

Santes Hotel Wegerhof
Dorfstraße 15
39030 Antholz/Mittertal
Tel. +39/0474 492130
www.santeshotel.com

Saalerwirt
Saalen 4
39030 St. Lorenzen
Tel. +39/0474 403147
www.saalerwirt.it

Kurhotel Bad Moos
Fischleintalstr. 27
Sexten Moos
T +39/0474 713100
www.badmoos.it

Restaurant Schöneck
Schloß Schöneckstr. 11
39030 Mühlen bei Pfalzen
Tel. +39/0474 565550
www.schoeneck.it

Glinzhof
Innichberg 5
39038 Innichen/S.Candido
Tel. +39/0474 913448
www.glinzhof.com

HANSI BAUMGARTNER UND DER MUSSOLINI-BUNKER

Hansi ist der jüngste der drei Baumgartners. Die drei Brüder prägten die gehobene Gastronomie ihrer Heimat. Hansi hängt vor zehn Jahren den Kochlöffel an den Nagel und widmet sich seither dem Käse. 200 verschiedene Sorten bietet er an. Auf der Suche nach den perfekten Reiferäumen stieß er dabei auf ein außergewöhnliches Bauwerk, ein Relikt aus dem Zweiten Weltkrieg.

TEXT KARIN LOCHNER, FOTOS PETER VON FELBERT

gionalität entdeckte. Die Äpfel Südtirols, die Trauben, der Wein, das Schüttelbrot, der Speck, die Kaminwurzeln, lauter erfolgreiche einheimische Spezialitäten. Aber Käse? Genossenschaftsmolkereien brachten vor 20 Jahren nur charakterlose Massenprodukte aus pasteurisierter Milch auf den Markt. Rohmilch- oder Ziegenkäse war kaum zu finden. Dabei ist Südtirol mit seinen Almen, Bergwiesen und Weiden geradezu prädestiniert für viele unterschiedliche Käsesorten und Reifegrade.

Damit ein Käse optimal reift, muss es feucht, dunkel und kalt sein. In diesem Klima können Sporen, Pilze und Mikroorganismen entstehen, wachsen und sich ausbreiten. Die geben dem Käse seinen Charakter. Lange hat Hansi nach dem perfekten Reiferäum gesucht und ihn dann dort gefunden, wo er schon als Junge mit seinen Geschwistern Bubenstrieche ausheckte. In einem alten, verwitterten Bunker, von Mussolini am Eingang des Pustertals in den Fels gewuchtet. Schon im Krieg unbrauchbar für Parteibonzen und Volk, weil stickig und feucht, geriet der Bunker später in Vergessenheit. Bis Hansi das martialische Gebäude für seinen Käse zur neuen Heimat machte.

„Ein bisschen Frieden“, tönt es aus dem Radio. Hansi beschäftigt einen Helfer, der es sich in einer Art Pforte gemütlich macht, trotz

des strengen Geruchs. So gemütlich, wie es in einem Bunker eben geht. Schon am Eingang kriecht die modrige Kälte durch die Kleidung auf die Haut. Die Käse reifen natürlich nicht von alleine. Man muss die Laibe abklopfen, wenden, bürsten, baden. Jeder einzelne Käse braucht jeden Tag Aufmerksamkeit, jeder eine andere Behandlung. Ein harter Job in einem Labyrinth, in das sich niemals Sonnenstrahlen verirren, in dem es täglich kühl-schrankkalt ist. Hansi selbst schaut zweimal die Woche vorbei. Sind die Käse reif, nach Wochen, Monaten oder einem Jahr, bringt er sie in sein Ladengeschäft in Vahrn bei Brixen. Da liegen sie dann, seine Schätze. In Kleidern aus Almheu oder Wiesenkräutern. In einer Hülle aus Bienenwachs oder Algen. Veredelt mit Tresterbeeren oder Blattgold. Das Geschäft erinnert an einen Juwelierladen. Und wie Hansis Fingerkuppen über seine Produkte gleiten, möchte man meinen, er streiche über die kostbarsten Edelsteine der Welt.

■ Degust
Bsackerau 1
39040 Vahrn bei Brixen
Tel +39 - 0472 849873
www.degust.com

Ein Affineur ist Hansi Baumgartner, ein Spezialist für die Veredelung. Mit seinem 1999 erworbenen Diplom der Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, ist er der erste und einzige Käse-Affineur in Südtirol. „Die Veredelung ist eine natürliche Konservierung“, erklärt Hansi. So wurde früher der Käse ins Heu gelegt oder in Bienenwachs getaucht und damit transportfähig gemacht. Oder er wurde mit Kräutern umwickelt, wenn das Salz knapp war. Manchmal wollte man den Käse im Weintrester vor Räufern verstecken und entdeckte zufällig, dass er besser schmeckte und haltbar wurde. Durch die Industrialisierung ging das Wissen fast verloren. Bis es Hansi wiederbelebte. Heute kennt seine Leidenschaft keine Grenzen, er veredelt mit Lakritze, Bier und Schüttelbrot, ummantelt mit gemahlener Kakaobohnen, verfeinert mit Algen aus der frischen See. Die Materialien reichen von Stroh bis Blattgold und erinnern an das Labor eines Alchimisten.

Die Liebe zum Käse entstand, als er noch am Herd seiner Sterneküche stand und die Re-



Foodhunter.de

Foodhunter.de