



Aus jedem Produkt das Beste herausholen – das ist die Philosophie von Franz Mulsen. Auf der Seiser Alm zeigt er, wie man traditionelle Rezepte kreativ verwandelt.

Neue Südtiroler Küche

Aufsteiger im Alpenland

Es müssen ja nicht immer Knödel sein: Eine junge Garde von Küchenchefs macht vor, wie man mit weltgewandtem Löffelschwung und einer ordentlichen Prise Dolce Vita eine regionale Küche neu erfinden kann

Stiefmütterchen, Geranien, Malven und Rosen – das sind ungewöhnliche Zutaten für die Südtiroler Küche. Und auch wieder nicht. Schließlich wachsen die Blumen alle im elterlichen Garten. Franz Mulser, der als Bauernjunge auf der Seiser Alm aufgewachsen ist, findet es vollkommen natürlich, seinen Kaiserschmarrn mit zarten Rosenblüten zu dekorieren. Oder das Carpaccio vom Gostner Milchlamme mit Wildkräutern und leuchtend blauen Kornblumen anzurichten. In seiner Küche steht immer ein Karton mit frisch gepflückten bunten Blumen, die auf ihren Einsatz warten.

Einen Haken hat die Sache allerdings: Wer Mulsers Gostner Blumensalat mit Wiesenkräutern und Nussdressing probieren möchte, der braucht Wanderschuhe und gute Puste. Denn der Aufstieg von Kastelruth auf die Gourmet-Alm ist nicht ohne. Natürlich kann man auch schummeln und mit dem Auto anreisen. Aber das macht weniger Spaß und hat außerdem den Nachteil, dass man sich bei der Weinkarte zurückhalten muss. Und das wäre wirklich schade, finden sich hier doch einige der besten Tropfen Südtirols, zum Beispiel der kristallklare Sauvignon Lafoa von der Kellerei Schreckbichl.

Mulsers *Gostner Schwaige* sieht zwar aus wie eine einfache Almhütte, doch was hier auf den Tisch kommt, das hat mit der gemeinen Durchschnittsjause nichts zu tun. Die Heusuppe ist mit Trüffeln aromatisiert, die Wachtel mit Waldhonig glasiert und die Milchkalbsschulter wurde in allerlei Wiesenkräutern herrlich zart geschmort. Das sind Gerichte, die in der boden-

ständigen Tradition der Alpenlandschaft verwurzelt sind, aber durch erstklassige Zutaten und handwerkliche Meisterschaft geadelt werden. Franz Mulser hat bei den Obauer Brüdern im österreichischen Werfen und bei Hans Haas im Münchner *Tantris* gekocht. Haas ist bis heute sein Vorbild. Mulsers Werdegang ist typisch für eine neue Generation Südtiroler Köche. Sie verbringen ihre Lehr- und Wanderjahre im Ausland, oft bei namhaften Küchenchefs. Haben sie genug gesehen, kehren sie in die Heimat zurück, im Gepäck einen offenen Geist, die in fremden Küchen gelernten Tricks und eine sichere Hand im Umgang mit exotischen Zutaten.

Franz Mulser fiel die Entscheidung, den Gourmet-Adressen des Flachlands den Rücken zu kehren und stattdessen auf 1930 Meter Höhe eine Hütte zu bewirtschaften, ganz leicht: „Ich wollte immer hier oben etwas machen, es ist einfach zu schön hier.“ Mulsers Drei-

Gostner Schwaige: Die Belohnung für den schweißtreibenden Aufstieg ist ein Steak vom Almochen in Kräuterduft auf Selleriepüree





Er kochte in London, Chicago und New York – doch nirgendwo gefällt es dem Südtiroler Thomas Mayr so gut wie zu Hause

weg aus Südtirol, in der Zeit hat sich hier enorm viel getan.“ Die moderne Südtiroler Küche, das ist für Mayr „ein Schmelztiegel zwischen den bodenständigen österreichischen Traditionen und der italienischen Mittelmeerküche.“ Im *Laurin* orientiert man sich Richtung Süden, die Karte ist deutlich mediterran geprägt. Da lockt zur Vorspeise ein Avocado-Tomaten-Millefeuille oder Safrancalamari und gebratene Jakobsmuscheln mit eingelegtem Blumenkohl. Zum Hauptgang grüßt Sizilien mit einem Thunfisch, gefüllt mit Brot, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten.

Dass Thomas Mayr seine Wurzeln nicht vergessen hat, verraten die Brennesselknödel mit sautierten Pfifferlingen. Solche Rezepte hat Mayr von seiner Mutter gelernt: „Sie ist bis heute eines meiner größten Vorbilder.“ Früh weihte sie den Jungen in die Geheimnisse ihres handgeschriebenen Rezeptheftes ein. Auf dem elterlichen Bauernhof assistierte er der Mutter beim samstäglichem Backtag, dem Vater beim Schlachten. Eine besondere Wertschätzung für handwerklich gut gemachte Produkte hat er sich aus dieser Kindheit bewahrt. Er teilt sie mit Remigius Havlik, dem Direktor des *Hotels Laurin*. Der kümmert sich höchstpersönlich um den Einkauf des Olivenöls aus Sardinien, das im Restaurant auf den Tischen steht. Und für das Frühstücksbuffet kommt für Havlik nur das Beste in Frage: Joghurt vom Milchhof Sterzing und die Sauerrahmbutter vom Milchhof Algund.

In den Alpentälern um Bozen und Meran lassen sich noch viele kulinarische Entdeckungen machen. Da ist zum Beispiel Jörg Trafoier vom Restaurant *Kuppelrain* in Kastelbell. Der kreative Jungkoch setzte den sonst oft etwas stiefmütterlich behandelten Vinschgau auf die Südtirol-Route vieler Gourmets. Identität zeigen, seltene lokale Spezialitäten auf den Tisch bringen – das ist hier Programm. Viele Produkte stammen vom väterlichen Bauernhof, immer orientiert sich das Angebot an der Jahreszeit. Wer im April oder Mai kommt, hat das Glück, den feinen Spargel aus Kastelbell kosten zu können, im Sommer gibt es Brennesselsuppe, im Herbst Wild, Pilze und Apfelrisotto. Von weither kommen die Gäste in das kleine Bergdorf, um sich hier an Rote-Bete-Teigröschen, gefüllt mit Vinschgauer Käse und

Quadratmeter-Küche ist maßgeschneidert, in den beiden kleinen, holzgetäfelten Stuben finden knapp 20 Gäste Platz. Seine Freundin serviert, in der Küche hilft ein guter Freund. Das Fleisch vom Almochsen, der Joghurt, das Bauernbrot und der Speck kommen vom elterlichen Hof.

Kulissenwechsel. Nirgendwo ist Südtirol italienischer als in Bozen, nirgendwo bietet es mehr Grandezza als im *Parkhotel Laurin*. Dort kocht Thomas Mayr, ein gebürtiger Pustertaler, den das Fernweh bis nach London, Chicago und New York getrieben hat: „Ich war sieben Jahre

Krokantes Topfenbonbon mit Traubensüppchen und Zabaione-Eis: Italienische Raffinesse und

sonnige Aromen prägen die Küche von Thomas Mayr



JUNGE TALENTE



schwarzen Trüffeln, oder an Kaninchenfilet mit Morcheln, Curry und Linsensuppe zu delectieren. Krönender Abschluss ist dann ein hausgemachtes Eis von Vinschgauer Marillen.

Eine treue Fangemeinde hat auch die Autodidaktin Anna Matscher, die den alteingesessenen Dorfgasthof *Zum Löwen* gemeinsam mit ihrem Mann Alois zu einer bekannten Gourmet-Adresse gemacht hat. Die schmale Straße, die von Lana hinauf nach Tisens führt, vorbei an Weingärten, Kastanien- und Apfelhainen, nehmen manche Stammgäste alleine für die Gänseleber mit karamellisierten Äpfeln auf sich. Andere schwören auf Anna Matschers Zicklein, den Kalbsbriessalat mit Pfifferlingen oder die Rotbarbe mit einer Füllung aus Taggiasca-Oliven und Zucchini.

Mit seinen erst 22 Jahren ist Martin Obermarzoner einer der jüngsten Küchenchefs, die der Gault Millau Südtirol in seiner neuen Ausgabe auszeichnet. Innerhalb kürzester Zeit gelang es ihm, sein Restaurant *Jasmin* in der elterlichen Pension *Bischofhof* in Klausen in den Gourmetführer zu kochen – mit Kreationen wie Chartreuse von Topinambur mit grünem Spargel und rosa gebratener Entenbrust oder einer Variation von Hirsch mit Selleriepüree. Was all diese jungen Talente auszeichnet, ist die Kombination von Klassik und

Kreative, leichte Küche aus dem Vinschgau: Im Kuppelrain serviert Jörg Trafoier Köstlichkeiten wie das



Lamm mit Scampi auf Thunfischsauce

Unverwechselbare Handschrift: Für ein Essen bei Anna Matscher im Löwen nehmen Genießer weite Wege auf sich

Moderne, der Brückenschlag zwischen alpiner und mediterraner Küche. Sie haben das Glück, sich aus den überlieferten Rezepten zweier Kulturen bedienen zu können. Denn bei aller politischen Autonomie – bei Tisch ist man in Südtirol mehr als offen für die Einflüsse aus dem Mezzogiorno. So mischt sich Leichtes und Deftiges, traditionelle Gerichte gewinnen durch Olivenöl und südländische Kräuter neue Geschmackskomponenten. Von der einfachen Marende bis zum fünfgängigen Gourmetmenü findet man heute in Südtirol eine kreative Vielfalt, die ihresgleichen sucht.

Wenn abends der große Ansturm vorbei ist, steht Franz Mulser vor seiner Hütte auf der Seiser Alm und atmet die frische Bergluft ein. Er trägt Lederhosen, ein kariertes Hemd und einen Seppplhut aus grauem Filz, seine Arbeitskleidung. Wie so oft wird er heute nicht ins Tal hinabsteigen, sondern im Dachgeschoss der Hütte übernachten. Frühmorgens wird er sich wieder an die Arbeit machen, in der kleinen Käserei, die er sich eingerichtet hat. Er produziert seinen eigenen Graukäse, Ziegenfrischkäse und die Butter. „Das ist mein Leben“, sagt er, und es klingt kein bisschen pathetisch, sondern beneidenswert zufrieden.

Adressen Vorwahl Italien 0039

Gostner Schwaige

Heimische Produkte, gekonnt veredelt.
St. Vigil 7, 39040 Seiser Alm, Tel. 347/8 36 81 54
abends nur auf Vorbestellung
Ostern bis Anfang Juni geschlossen

Restaurant Laurin

Mediterrane Küche im Belle-Époque-Ambiente.
Laurinstraße 4, 39100 Bozen
Tel. 04 71/31 10 00, sonntags mittags geschlossen

Kuppelrain

Traditionelle Vinschgauer Küche, kreativ interpretiert.
Bahnhofstraße 16, 39020 Kastelbell
Tel. 04 73/62 41 03
sonntags und montags mittags geschlossen

Zum Löwen

Schnörkellos, mit viel Liebe zum Produkt.
Hauptstraße 72, 39010 Tisens
Tel. 04 73/92 09 27, montags geschlossen

Jasmin

Hier zeigt ein junges Talent, was in ihm steckt.
Griesbruck 4, 39043 Klausen
Tel. 04 72/84 74 48
nur auf Vorbestellung
dienstags und mittwochs mittags geschlossen