

***Wir schreiben das Jahr 1919.** Mit den Pariser Vorort-Verträgen wird das Schicksal des Kriegsverlierers Österreich besiegelt. Das einst große Territorium des nunmehr aufgelösten Kaiserreichs schrumpft zu den Umrissen der heutigen Alpenrepublik, die seinerzeit viele als nicht lebensfähiges Gebilde ansahen. Im Zuge der Verträge von Saint-Germain wird beschlossen, dass neben dem Kanaltal und Welschtirol auch das heutige Südtirol an Italien fällt.*

WI

Eine genussvolle Reise



Der Blick gen' Westen ins Osttiroler
Villgratental mit der untergehenden
Sonne über der Kreuzspitze.

Pustertaler

TEXT: ANDRÉ CIS

EISEN

zu kulinarischen Handwerkern im Süden der Alpen



Die feinen Künste der Monarchie

Bis ins anfängliche 20. Jahrhundert ist die Welt in Tirol noch in Ordnung. Der Wiener Komponist Gustav Mahler befindet sich auf Sommerfrische im Pustertal und lustwandelt auf den Spuren Kaiser Maximilians. Es ist der Sommer anno 1907, als Mahler die Region rund um Toblach erkundet und als letzte Station seines Schaffens auserkoren hat. Nach inspirativen Aufenthalten am Atter- und am Wörthersee findet der begnadete Operndirektor und Dirigent nunmehr Muße mit Blick auf die markanten Gipfel der Dolomiten, welche sich just zu seinen Füßen auftürmen. Überliefert ist nicht nur, dass Mahler bereits frühmorgens mit seiner Arbeit begann, sondern auch, dass er sich mit einem ausgiebigen Frühstück stärkte; Butter, Honig, Gebäck, Eier und vieles mehr aus der Region taten es dem Meister an. Noch heute huldigt man dem Künstler in Toblach mit den Gustav Mahler Musikwochen.

Bereits vor Mahlers Eintreffen sorgte eine Frau für kulinarische Furore: Emma Heltenstainer, Gastro-Pionierin und legendäre Wirtsfrau vom Adlerwirt verfeinerte die bodenständige Pustertaler Kost mit Gerichten der Donaumonarchie und verköstigte im Schwarzen Adler in Niederdorf im heutigen Südtirol den gesamten Wiener Hochadel, von Kaiser Franz Joseph über Kaiserin Sisi bis zum Grafen Esterhazy von Ungarn, um nur einige zu nennen.

Toblach ist auch in anderer Weise für das knapp 100 Kilometer lange Pustertal von Wichtigkeit. Als Wasserscheide der Region entspringen hier am Fuße der Drei Zinnen gleich zwei Flüsse von Bedeutung: die Rienz, welche gen Westen Richtung Brixen abfließt sowie die Drau, welche nach Osten über Lienz der Donau zufließt. Ob dieser verschiedenen Teilungen und auch unterschiedlichen Entwicklungen der Landesteile Tirols verbindet das gemeinsame Kulturgut.

Renaissance von Roggenbrot und Graukas

Der Roggen war seit jeher das Brotgetreide der Berge. Auch im Pustertal, insbesondere in seinen hochalpinen Seitentälern wie dem Sextental, wurde die Grundernährung auf den Höfen mit diesem robusten, jedoch recht ertragsschwachen Getreide sichergestellt. Da die mit Wasserkraft betriebenen Mühlen zur Mehlproduktion am Hof nur spärlich in Betrieb genommen werden konnten, war das Brotbacken auf

dem Bergbauernhof eine seltene Angelegenheit, dementsprechend wurde immer in größeren Mengen produziert und das Roggenbrot anschließend getrocknet – aus dieser Vorratswirtschaft entsprang das famose Südtiroler Schüttelbrot. Zum Würzen der Brote wird bis heute Brotklee oder Schabzigerklee, lokal besser bekannt als Zigeunerkraut, eingesetzt, geschätzt für den aromatisch-herben Geschmack und die appetit- und verdauungsanregende Wirkung.

Auf dem **Feichterhof** in Toblach mahlen Christl und Bernhard Feichter nicht nur Getreide aus biologischem Anbau mit ihrer alten Steinmühle, sondern haben sich auch mit dem Verkauf des intensiven Krauts einen Namen gemacht. Gut duften tut es in ihrem Hofladen vor allem an jenen Tagen, an denen frisches Brot gebacken wird. Ihr kleines Geschäft ist auch Anlaufstelle für





besonders geschroteten Maisgrieß, denn ohne die Plente, wie Polenta im Pustertal genannt wird, kommt keine Küche aus. Unweit der heutigen Staatsgrenze zwischen Italien und Österreich, in Vierschach, wenige Kilometer von Toblach entfernt, befindet sich der **Veiderhof** der Familie Weitlaner. Mit 24 Jahren übernahm Paul Peter Weitlaner von seiner Mutter den Hof, dessen Geschichte gut 600 Jahre zurückreicht. Ursprünglich sicherte die Pferdezucht das Einkommen, im Jahre 2000 entschied sich die Familie Weitlaner, die Viehwirtschaft auszubauen und in die Käseproduktion einzusteigen. Dabei spezialisierten sich die Weitlaner auf Graukäse, den vom Aussterben bedrohten Arme-Leute-Käse aus Magermilch, die nach dem Abschöpfen des Rahms für die Butterproduktion übrig bleibt. Diese saure Milch wurde früher von der Bäuerin neben den Kachelöfen gestellt, wo sie dank der Milchsäurebakterien eindickte. Der ohne Zugabe von Lab gestockte Brei wird sorgsam gerührt, um die Molke vom Topfen zu trennen. Anschließend wird die Masse nochmals erwärmt und die Topfenschicht gewendet, bis sich diese oben absetzt. Dann schöpft man die Masse von der Restflüssigkeit in Tücher ab und lässt diese langsam austropfen. Gesalzen und gewürzt kommt der Frischkäse in seine Formen, wo er bereits nach wenigen Tagen Reifung genossen werden kann. Während sich der junge Graukas durch seine bröselige Konsistenz und das milde Aroma auszeichnet, gewinnt er mit zunehmender Reifung merkbar an Geschmack und Geruch, auch seine Konsistenz verändert sich ins Schnittfeste. Einst eine Speise der Kleinbauern, welche zu wenig Milch für die Labkäse-Produktion hatten, avancierte der Graukäse heute zu einer gefragten Spezialität.

Die Sprinzen von Familie Steinringer lassen es sich auf der Unterpetterer Alm mit köstlichen Gebirgsgräsern gut gehen.

Die letzten Bullen sind wieder da

Neben allerlei Getier von Pferden über Ziegen und Hasen alter Rassen haben es **Anita und Peter Steinringer** auf ihrem Erbhof in der Gemeinde Tessenberg insbesondere die Pustertaler Sprinzen angetan. Diese autochthone Rinderrasse ist im Pustertal und seinen Nebentälern entstanden und aller Wahrscheinlichkeit aus Einkreuzungen von Tuxer Rindern aus dem Zillertal sowie Pinzgauern mit heimischen roten, braunen und schwarzen Bergkühen entstanden. Ende des 19. Jahrhunderts wurden die Sprinzen in Zucht genommen und damit der einzigartige Charakter dieser Rasse gefestigt. Der anfängliche Erfolg dieser Rinder fand ihr jähes Ende in den 1950er-Jahren, als mit Hochleistungsmilchkühen das Interesse schwand und die Bestände auf wenige hundert Kühe schrumpften. Die massigen Rinder sind dem Namen Sprinzen nach meist schwarz-weiß gesprenkelt, weniger für die Milcherzeugung bekannt, haben die Tiere aber einen guten Fleischansatz und legen rasch an Gewicht zu. Das Fleisch zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus und hat dank der Weidehaltung mit frischen Bergkräutern ein zartduftiges Aroma. Diese Qualitäten haben sich seinerzeit auch bis zum kaiserlichen Hof in Wien durchgesprochen. Heute findet man die Sprinzen wieder in ausgewählten Restaurants der Region, wie dem **Restaurant Tilia** oder dem **Jora Mountain Dining**.

Wo Schafzucht auf alpinen Fisch trifft

Hinter der Burg Heinfels Richtung Norden eröffnet sich das Villgratental, das es mit seiner wildromantischen Schönheit nicht nur als Filmkulisse von Heimatfilmen wie Heidi bereits zu internationaler Bekanntheit gebracht hat. Die lange Isoliertheit, steil abfallende Berg- und Wiesenhänge und ein ungebrochener Überlebenswille haben dort einen ganz besonderen Menschenschlag hervorgebracht. Dazu zählt als große Integrationsfigur Sepp Schett. Der innovative Bergbauer, auch seit langer Zeit erfolgreicher Unternehmer und Landespolitiker, setzte in einer Zeit auf Schafwolle, als dank moderner Synthetik-Materialien Naturfasern nicht gefragt waren. Antrieb war die Erkenntnis, dass ein Fortbestand des Hofes, welcher bereits 600 Jahre in Familienhand ist, mit Kuhmilchwirtschaft nicht mehr gewährleistet war. Schett brachte Steinschafe und braune Bergschafe auf seinen Hof, ließ die Qualität der Wolle prüfen und tüftelte an weiteren Verwendungs- und Veredelungsmöglichkeiten des natürlichen Werkstoffes. Mittlereile beschäftigt er mit seiner Firma 15 Mitarbeiter und ist Marktführer bei natürlichen Dämmstoffen für den Häuserbau, im Werksgeschäft **Villgrater Natur** in Innervillgraten findet man von Matratzen über Decken bis hin zu Bekleidung allerlei rund um Schafwolle. Auch in puncto Fleisch genießen die Villgrater Lämmer einen hervorragenden Ruf und wurden 2006 in die Genusregion



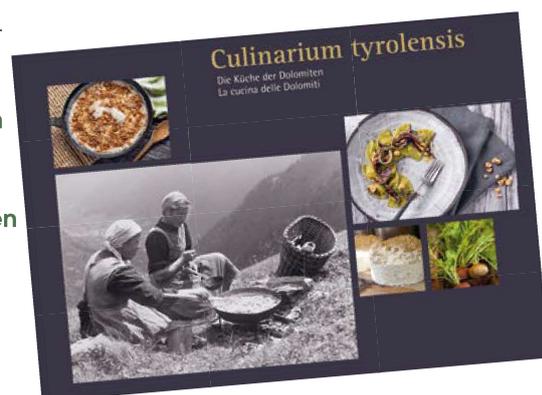
Osttiroler Berglamm aufgenommen. Das feinfaserige Fleisch wird nach der Schlachtung mindestens zehn Tage abgehängt und bietet sich im Berghau gebraten als Festtagsdelikatesse an. Wer vor Ort ist, sollte diese Spezialität am besten im legendären **Gannerhof** genießen. Das Gourmet-Wirtshaus wird in zweiter Generation von Josef und Carola Mühlmann geführt, ein Hort der regionalen Küche von Beginn an, immerhin hätte vor dreißig Jahren kein Gastro-Lieferant von Rang und Namen auch nur im Traum daran gedacht, ein solch entlegenes Tal anzufahren. Also wandte man sich an die heimischen Bauern und produziert alles selbst. Regionalität ist hier eben nicht etwas, das erst seit Kurzem in der Gastronomie existiert. Der Engpass an Produkten veranlasste Wirt Mühlmann, sich auch nach einer Quelle für frische Fische umzusehen. In vielen Gesprächen fand er schließlich Peter Mair, der auf der Unterstaller Alm auf 1.600 Metern Seehöhe mit einer exquisiten Zucht begann. Die kommerzielle Teichwirtschaft ist eine Wissenschaft für sich, das wusste

auch Peter Mair sehr genau. Im Jahr 2000 entstand die Idee, Forellen und Saiblinge aufzuziehen. Dabei lag der Schlüssel für die außergewöhnliche Qualität dieser Fischzucht am Wasser, die kleine Zuchtanlage mitten im alpinen Nadelwald hat Zulauf zweier Bäche mit frischem, kaltem Bergwasser. Peter Mair, sein Bruder und sein Schwager konzentrierten sich auf zwei Fischarten: die Regenbogenforelle und den Saibling. Zwar ist frisches, kaltes Wasser eine gute Voraussetzung für das Gedeihen der Fische, aber die Forellen wachsen

langsamer als die Saiblinge, für welche die vorhandenen Bedingungen optimal waren. Folglich wurde beschlossen, sich künftig auf die Zucht von Saibling zu konzentrieren und dabei auf bestes Bio-Futter zu setzen. All das macht die hervorragende Qualität der Fische aus. Für Peter Mair ist seine **Teichwirtschaft La Trouche** aber noch viel mehr als eine Fischproduktion. Es ist ein Seelenort, mitten im Nirgendwo. Nicht von ungefähr wirbt dieses eigensinnige Bergvolk im Villgratental mit dem Slogan „Kommen Sie zu uns, wir haben nichts“.

GENUSS.TIPP!

Viele weitere Inspirationen rund um die kulinarischen Seiten des Pustertals finden Sie im Buch **Culinarium Tyrolensis – Die Küche der Dolomiten** (ISBN: 978-3-200-05642-8), herausgegeben vom Verein „Culinaria Tyrolensis“, ein Zusammenschluss Süd- und Osttiroler Gastronomen des Pustertals.



PRODUZENTEN- UND RESTAURANTEMPFEHLUNGEN:

- Feichtnerhof** (Brot und Getreide), Familie Feichtner, 39034 Toblach/Südtirol, Tel. +39 0474 972324, www.brotklee.it
- Hofkäserei Vederhof** Familie Weitlaner, 39038 Innichen-Vierschach/Südtirol, Tel. +39 338 5960177, www.pursuedtirol.com
- Pustertaler Sprinzen-Zucht** Erbhof Steininger, 9919 Heinfels, Tel. 0664 4329407
- Restaurant Tilia** Chris Oberhammer, 39034 Toblach/Südtirol, Tel. +39 335 8127783, www.tilia.bz
- Jora Mountain Dining** Markus Holzer, 39038 Innichen/Südtirol, Tel. +39 335 6561256, www.jora.it
- Villgrater Natur** Josef Schettl, 9932 Innervillgraten, Tel. 04843 5520, www.villgraternatur.at
- Der Gannerhof** Familie Mühlmann, 9932 Innervillgraten, Tel. 04843 5240, www.josefmuehlmann.com
- Teichwirtschaft La Trouche** Unterstaller Alm, 9932 Innervillgraten, Tel. 0650 4748428

www.osttirol.com, www.villgratental.com, www.drei-zinnen.info, www.culinaria-tyrolensis.com

GENUSS.LOKALE



Tiroler Wirtshauskultur

Im Sonnendorf Dölsach, unweit der Osttiroler Metropole Lienz, steht das Gasthaus Marinelli bereits in vierter Generation seit 1935 ununterbrochen für echte Tiroler Wirtshauskultur. Unmittelbar am malerischen Drau-Radweg gelegen, eingerahmt von Spargel- und Erdbeerfeldern, ist das Lokal nicht nur für Durchreisende ein optimaler Anlaufpunkt für genussvolle Momente. Neben heimeligen Stuben lädt vor allem der großzügige Gastgarten zum Verweilen mit einem frisch gezapften Gösser-Bier ein. Das Arbeiten mit heimischen Produkten war hier seit jeher selbstverständlich. Ob Tiroler Gröstl oder die famose Knödel- und Krapfen-Auswahl des Hauses – alle notwendigen Zutaten findet der Wirt in seiner unmittelbaren, bäuerlichen Nachbarschaft. Nicht nur bei Familienfeiern greifen die Gäste gerne auf Gebackenes wie das Wiener Schnitzel aus der Marinelli-Küche zurück, gewissermaßen die „österreichische Seele in Bäckerbrösel eingebettet“. Neben vegetarischen Köstlichkeiten und frischem, heimischem Fisch lassen einem auch kreative Burger-Kreationen à la McPoeschtbus das Wasser im Munde zusammenlaufen. Und für alle, die es eilig haben oder lieber zu Hause essen: Die Köstlichkeiten aus dem Hause Marinelli gibt es auch „to go“.

GASTHAUS MARINELLI

9991 Dölsach, Bahnhofstraße 78
Tel. 04852 68208
www.gasthaus-marinelli.at
Öffnungszeiten:
Do. bis Mo. von 11 bis 21 Uhr

Bodenständiges für Feinspitze

Seit Anfang 2017 heißen die gebürtigen Osttiroler und Vollblut-Gastronomen Beate und Egon Rotschopf ihre Gäste im Lienzener Fasswirt willkommen. Das schmucke Gasthaus befindet sich etwas versteckt im Ortsteil Peggetz. Die vorzügliche Küche gepaart mit dem gemütlichen Ambiente samt Gastgarten hat sich nicht nur bei den umliegenden Firmen schnell herumgesprochen, mittags wie abends sind Tische bei der Familie Rotschopf heiß begehrt. Die Wirtsleute bezeichnen ihre Küchenlinie zwar als bodenständig, wobei jedoch Gerichte wie ein Süppchen von der Kapuzinerkresse, Lamm im Bio-Heu gegart oder delikates Lachsfilet jeden Feinspitz glücklich machen. Wer es deftig mag, ist mit einer würzigen Fasswirt-Suppe, Zwiebelrostbraten und den obligatorischen Osttiroler Schlipfkrapfen bestens versorgt. Neben frischgezapftem Gösser aus der ortsansässigen Falkenstein-Brauerei sowie weiteren Bier-Spezialitäten hält der Fasswirt auch eine Selektion von Weinen bester Güte bereit. Auf jeden Fall kosten sollte man von den zahlreichen Torten und Strudel-Kreationen. Es lässt sich im Fasswirt im Übrigen auch gut feiern, reservieren Sie also rechtzeitig Ihren Tisch.



FASSWIRT

9900 Lienz, Agunstraße 22
Tel. 0676 7519990
www.fasswirt-lienz.at
Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr. von 11 bis 14 Uhr
und 17:30 bis 21 Uhr,
Sa. von 17:30 bis 21 Uhr

WAS PERFEKTE FASSBIERQUALITÄT AUSMACHT

Eine Frage der Temperatur.

Die Biertemperatur spielt für ein FASSzinierendes Genusserlebnis eine wesentliche Rolle. Der oft verbreitete Leitsatz „je kälter desto besser“ ist allerdings schlichtweg falsch. Für eine optimale Aromenentfaltung ist bei den uns bekannten Märzenbieren eine Servier-temperatur von sechs bis acht Grad empfehlenswert, für Weizenbiere oder Pale Ale sogar noch etwas mehr. Um diese zu erreichen, ist beim Zapfvorgang keine Eile notwendig. Der Temperaturanstieg während des mehrstufigen Zapfvorganges wird bei der Einstellung der Anlage berücksichtigt, damit jeder Gast mit einer schönen Schaumkrone und der richtigen Temperatur seine helle Freude hat.



Michael Leingartner,
österreichischer Bier-
sommelier-Staatsmeister