

Hütte mit Stern

Der Gipfel der Kulinarik: In den Dolomiten laden Sternköche zu einer Wandertour mit Spitzenverpflegung ein

Von Ingrid Brunner

Hätte man vorher gewusst, was der Alois so alles in seinen großen Wanderrucksack gepackt hat – er wäre womöglich von seinen Mitwandern auf der Strecke geplündert worden. So aber steigt die Gruppe aus der zweiten Gondel der Hirtzbahn auf 1983 Metern Höhe aus, genießt das Bergpanorama, bestaunt die leicht überschnittenen Wiesen und läuft gemächlich 200 Höhenmeter bergab zur Gompn-Alm. Unterwegs erzählt Alois, dass er unten im Talort Saltaus aufgewachsen sei und oft – als Kind fand er: allzu oft – mit den Eltern auf eben jenen Hirtzer habe hinaufsteigen müssen und dass er hier oben jeden Feilsbrocken kennen. Versteht sich von selbst, dass er auch weiß, was man Feines zaubern kann aus den Blumen und Kräutern, die in der Umgebung wachsen. „Aus den Alpenrosen könnte man einen herrlichen Sirup machen oder auch einen Schnaps“, sagt er. Kömte, wohlgeriecht, denn die Alpenrosen steht unter Naturschutz. Anders ist es mit den jungen Trieben der Zirbelkiefer. Davon gibt es jedes Jahr reichlich, und auch daraus lässt sich ein aromatischer Sirup herstellen oder ein würziger, nach Kiefernöl duftender Schnaps brennen.

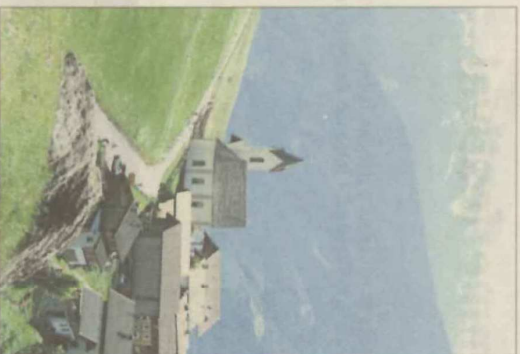
Spritziger Apfelspekt ist der perfekte Aperitif zum Alpenglühn

Mit einem Stampel von eben jenem Schnaps begrüßt der Heli, Wirt auf der Gompn-Alm, die Gäste. Dabei bleibt es nicht, denn schon öffnet der Kellerer ein Fläschchen S.Pom – spritzigen Apfelspekt aus Südtiroler Äpfeln –, um ihn als Aperitif zu reichen. Als Weintrinker dient stillgerecht eine alte Milchkanne. Unterdessen verschwindet Alois unbemerkt, schlüpft in einen Kochkittel und geht an ungewöhnlichem Ort seiner eigentlichen



Profession nach: In der winzigen Freiküche mit vier Gasflammen und spärlicher Beleuchtung packt Sternkoch Alois oder kurz Luis Haller seinen Rucksack aus und beginnt, aus den mitgebrachten Zutaten ein Drei-Gänge-Menü zu kochen, so ruhig und routiniert, als stünde er in seiner Hightech-Profiküche im Restaurant Castel Fragsburg bei Meran, wo er mit seinen 32 Jahren Küchenchef ist.

Der Heli und der Alois kennen sich schon seit Schultagen. Heli Gutler war viel in der Welt unterwegs, bis er sich der Alm seines Großvaters erinnerte und sie zusammen mit seiner Frau Doris zur Genießeralm ausbaute. „Damals haben die Leute mich belächelt – ambitionierte Küche, zum Teil sogar in Bioqualität, da war ich der Zeit ein bisschen voraus.“ Heute kommen die Leute gerade deswegen: Sie schätzen die feinen, frisch zubereiteten Gerichte mit Produkten vom Bauern und aus einheimischem Bioanbau. So fanden der Luis und der Heli wieder zusammen. Gemeinsam entwickelten sie ein Genieß-Menü, das jetzt auch auf der Karte der Gompn-Alm steht. An diesem Tag



Hochgenuss auf der Gompn-Alm: Saibling mit Wiesensalat und Pfifferlingen. Besser, man macht den Aufstieg schon vor dem Essen.

Fotos: K. Sagmeister/MGM

gibt es kalt geräucherter heimischen Saibling mit frisch gepflücktem Blüten- und Wiesensalat und Pfifferlingen, in Rotwein geschmortes Kalbsbäckel mit Topfennocken und zum Dessert Schokogrießknödel mit Nougatkern und gedämpften Fragsburger Kirschen. Ein Hochgenuss im Wortsinne: Dort, wo die Gipfelstürmer sonst nur deftige Speckplatten, Erbswurstsuppe und Kasnudeln erwartet, speist man von feinem Porzellan mit passenden Weinen zum Essen.

Ein Novum, das mittlerweile Schule macht in Südtirol. So lockt man auch in Alta Badia unter dem Motto „Aufstieg mit Genuss“ Wanderer und Mountainbiker in die Bergwelt der Dolomiten und bietet Sternküche in der Hütte. Kochshows auf dem Dorfplatz oder Aperitifs beim Alpenglühn. Und weil die Südtiroler Sternköche kulinarisch immer noch höher hinaus wollen, haben sich fünf von ihnen zusammengesetzt, um ein Fünf-Gänge-Menü zu kreieren und an ungewöhnlichen Orten im Meraner Land zu servieren. Was lag näher als unter den Hunderten Schlössern Südtirols die schönsten

als Bühne auszuwählen? „Sterne, Schlösser, Almen“ heißt die Veranstaltungsserie, die Ende Mai ihren Anfang nahm. Die Chefs de Cuisine waren Anna Matscher (Restaurant zum Löwen, Tisens), Andrea Fenoglio (Restaurant Sissi, Meran), Jörg Trafoier (Restaurant Kuppelrain, Kastelbell), Gerhard Wieser (Restaurant Trenkerstube in Dorf Tiro) – und Alois Haller. Auf Schloss Tiro, diesem für die Identität der hiesigen Bevölkerung hochsymbolischen Ort, servierten sie ihre Speisen, und Christine Mayr, Vorsitzende des Südtiroler Sommeliervereins, moderierte und stellte die Köche und zum Essen passenden Weine vor.

Hier, wo von jeher Eigenständigkeit und Selbstbewusstsein der Tiroler beschworen wurde, beantworteten die Sternköche alle Fragen auf deutsch und in mal mehr, mal weniger – flüssigem Italienisch. Ein denkwürdiger Abend, der seine Fortsetzung an vier weiteren Orten und Terminen finden soll.

Informationen: www.meranerland.com,
www.altabadia.org