

Oben schmeckt die Welt anders

Die Almhütte Gostner Schwaige ist bekannt für den besten Kaiserschmarren Südtirols. Liegt das am Koch oder an der Umgebung?

Franz Mulser sieht nicht aus wie der Koch einer Alm, er sieht aus wie ihre Werbefigur: Auf dem Kopf trägt er einen Filzhut, am Oberkörper ein blau-weiß kariertes Hemd, drüber eine Schürze mit dem Emblem seiner Gostner Schwaige, an den Beinen eine Lederhose und Kniestrümpfe. Auch sein breites Lächeln passt zum Heidi-Idyll der verkehrsberuhigten Seiser Alm, wo Mulser zwischen drei seiner Holzhütten in der Sonne steht, in Haferlschuhen, auf 1950 Metern. Schaut man sich seine Tracht an, scheint es irreführend zu sein, dass Franz Mulser hier und heute auf dieser Alm steht. Sieht man sich aber seinen Lebenslauf an, wirkt es nur noch: irreführend.

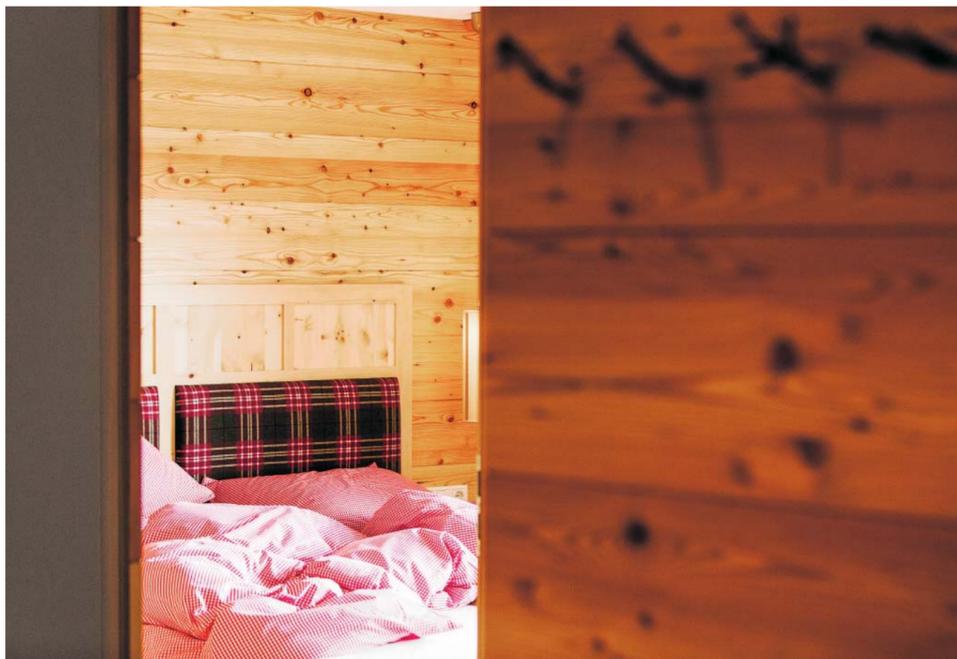
Er könnte in Küchen arbeiten, von denen normale Köche nur träumen dürfen, in Restaurants, die sich normale Menschen nicht leisten können. Er könnte sich die Arbeitsplätze aussuchen, hat er doch als junger Mann bereits im Salzburger Land bei den legendären Brüdern Obauer und in München im Sterne-Restaurant „Tantris“ gekocht. Seine internationale Karriere aber hat er bereits 2001,

„Da habe ich seit meinem vierten Lebensjahr die Sommer verbracht“, erzählt er. Seine Großeltern hüteten hier oben die Tiere, sie lebten in dieser Hütte aus dem 16. Jahrhundert. „Wir haben vor zehn Jahren das Dach neu machen müssen“, sagt Mulser fast entschuldigend. Ansonsten sei die Hütte in den vergangenen fast 500 Jahren nicht groß verändert worden. Zwei Marillenknödel mit Zimtbrösel und Vanillesoße für 10,90 Euro stehen nun auf dem Tisch. Der Großvater habe ihm die vielen Kräuter und Pflanzen erklärt und vorgesetzt, die in der bürgerlichen Küche damals kaum eine Rolle spielten. Dass sein Großvater die kulinarischen Geheimnisse kannte, war nicht seiner Ausbildung oder Passion geschuldet, sondern der harten Zeit: „Er desertierte während des Zweiten Weltkrieges. Er musste sich damals im Wald verstecken und von dem ernähren, was er dort fand.“ Heute profitieren die Gäste Mulzers von dem Wissen, das sich der fahnenflüchtige Großvater in seiner Not aneignen musste.

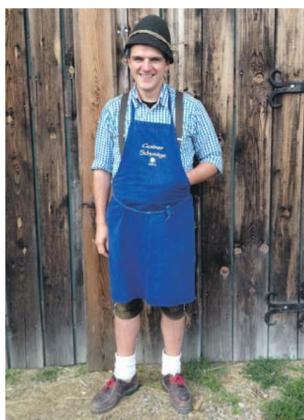
So sind etwa Blumen eine Spezialität der Gostner Schwaige. Auf der Speisekarte findet sich ein Salat, in dem 25 der 40 von Mulser verwendeten Sorten stecken. Mulser pflückt sie bei sich daheim, auf dem 20 Autominuten entfernten Bauernhof. Den Hof hat er wie vorgesehen von seinen Eltern übernommen, dort lebt er heute mit seiner Frau, die ebenfalls aus Kastelruth stammt, und den beiden kleinen Töchtern. Daheim die Blumen zu pflücken, nimmt sich Mulser jeden Morgen zwei Stunden Zeit, um halb sechs steht er dafür auf. Im Notfall hat er aber auch untertags eine Zugriffsmöglichkeit vor Ort – Mulser deutet auf ein kleines buntes Beet, nur ein paar Meter von den Hütten entfernt. Die Kellnerin bringt einen Almjoghurtstrudel mit Brombeeren-Rosen-Kompott für 8,50 Euro. Über dem Teller scheint ein Rosenstrauß geschüttelt worden zu sein, die vielen Blätter sind jedoch nicht nur Dekoration, sondern essentielle Zutaten.

„Als der Franz angefangen hat, mit all den Blüten und Kräutern zu kochen, da war das noch null Thema“, sagt sein früherer Chef, Karl Obauer, „der war seiner Zeit voraus.“ Mittlerweile habe er viele Nachahmer. In bester Erinnerung habe er seinen früheren Schützling, sagt Obauer, und auch Hans Haas vom „Tantris“ findet nur beste Worte für den Südtiroler: „Ein ganz ein Guter“ sei der Franz Mulser. Schade, dass er das „Tantris“ damals früher als geplant verlassen habe, sagt Haas, der später einmal zur Gostner Schwaige hinaufgeradelt sei und dort vorzüglich gegessen habe.

Natürlich war die erste Zeit nach dem Wechsel vom „Tantris“ auf Europas größtes Hochalm „irritierend“, wie Mulser es vorsichtig nennt. Der Südtiroler kehrte 2001, als sein Vater endlich die Lizenz für eine Almeröffnung erteilt bekam, nicht nur in eine winzige Küche zurück, sondern in einen Markt, dessen Angebot



Essen, schlafen und viel frische Luft: Franz Mulser vor seiner Almhütte und die Apartments im Bauernhof in Seis am Schlern Fotos Marion Lafogler



von der monotonen Nachfrage hungriger Wanderer bestimmt war. „Aber ich wollte natürlich nicht nur Schnitzel und Pommes zubereiten.“ Anfangs sei er Kompromisse eingegangen und habe neben seinen eigenen Kreationen auch die Klassiker der Alm-Küche angeboten, erzählt er. Aber bald siegte die Sturheit über die Fritten. Spätestens, als er die Schwaige 2007 von seinem Vater übernahm. Mittlerweile sei auch in anderen Almen mehr Mut zu erkennen, sagt er.

Aber noch immer gehen manche Gäste wegen der (saisonal erstellten) Speisekarte wieder weiter – aber es kommen auch viele wegen ihr. Er hat sich einen exzellenten Ruf erkocht. Der „Gault Millau Österreich“ etwa schrieb vergangenes Jahr: „Es gibt wahrscheinlich in ganz Südtirol keinen besseren Kaiserschmarren mit einheimischer Preiselbeermarmelade als hier, wo er mit essbaren Blüten und Apfelwürfeln garniert in der Eisenpfanne serviert wird. Unser geschmorter Kalbsbraten hatte die erdige Würze des Lagrein, das Erdäpfelsüppchen jene von Wiesenkräutern. Grandioses Finale mit Kniekiachlen und Fichtenhonig.“

Das Kalb für den Braten stammt von Mulzers Bauernhof – als Landwirt ist Mulser heute selbst sein bester Lieferant. Seine Kühe sind immer noch sommers auf der Alm – die zweite Holzhütte hier oben ist ihr Stall. Für die Verarbeitung

der 120 bis 150 Liter Milch, die seine Kühe am Tag geben, hat Mulser unter die eigentliche Schwaige – eben die dritte und repräsentativste Hütte – eine Käseerei bauen lassen. Auf dem Tisch steht nun, von einem Apfel-Zwiebel-Knoblauch-Ananas-Zimt-Nelken-Chutney benetzt, der „First Summer“-Käse, gemacht aus der Milch der ersten beiden Alm-Wochen. „Die ist besonders fett“, lobt der Koch. Apropos Fett: Mulser nimmt lieber Butter als Olivenöl. Neben dem Käse liegt jetzt ein mit Zirbelkieferruss-Pesto vermisches Stück, dazu gibt es selbstgebackenes Brot.

Er habe seinen Lehrmeistern viel zu verdanken, sagt Mulser. Aber wie kam er damals als junger Mann nach seiner Ausbildung in Brixen eigentlich zu den namhaften Köchen? Wie hat er als junger Mann von der italienischen Provinz aus eine internationale Karriere hinlegen können, um die ihn seine Kollegen nur beneiden können? Mulser antwortet, er sei eben ehrgeizig gewesen. Er habe sich damals bei jedem neuen Schritt gedacht: „Das kann doch noch nicht alles gewesen sein.“

Sagt der Mann, der seine internationale Laufbahn am Ende wortwörtlich hingelegt hat, um daheim seine ganz eigene zu gestalten. Ist das feige? Ist das mutig? Man darf es natürlich irreführend finden. Man kann es aber auch irreführend finden. DAVID SHARE

DER WEG NACH SÜDTIROL

Anreise Die Seiser Alm ist in den Südtiroler Dolomiten, nordöstlich von Bozen. Die größte Hochalm Europas ist verkehrsberuhigt – die Straße auf die Alm ist von 9 bis 17 Uhr für den Privatverkehr gesperrt. Wer in dieser Zeit an- oder abreist, braucht eine Sonderfahrerlaubnis, die das gebuchte Hotel vermittelt. Ansonsten gibt es Shuttlebusse zwischen den Dörfern Tiers, Völs, Seis und Kastelruth, außerdem Gondeln (Info: Telefon 00 39/04 71 70 42 71). Mit dem Flugzeug: Es gibt Bus-Transfers von den Flughäfen in Bergamo, Verona, Venedig, Treviso, Innsbruck und sogar München. Mit der Bahn: IC- und EC-Züge halten in Bozen und Brixen; es bestehen Busverbindungen zu den Dörfern rund um die Seiser Alm. Mehr unter www.seiseralm.it/de

Übernachtung Das Wanderhotel „Icaro“ liegt etwa 40 Gehminuten von der Gostner Schwaige entfernt auf der Seiser Alm. Das Doppelzimmer im ersten klimaneutralen Hotel in den Dolomiten kostet mit Halbpension ab 100 Euro pro Person; zu buchen unter: www.hotelicaro.com oder www.wanderhotels.com. Franz Mulser selbst bietet Apartments auf seinem Bauernhof in Seis am Schlern an, etwas außerhalb der Seiser Alm. Unterkünfte für zwei kosten dort ab 95 Euro pro Nacht, das Frühstück wird aus hofeigenen Produkten zusammengestellt. Die **Gostner Schwaige** ist über den Fußweg Nummer 3 von Compatsch aus zu erreichen. Sie ist bis Mitte Oktober offen, im Winter von Dezember bis Mitte April. Die Alm ist tagsüber geöffnet, wer abends dort essen möchte, muss reservieren: 00 39/34 78 36 81 54. Mehr unter www.aussergostnerhof.com

HINWEIS DER REDAKTION

Zum Teil wurden die Recherchen für diese Ausgabe von Veranstaltern, Hotels, Fluglinien oder Fremdenverkehrsämtern unterstützt. Dies hat keinen Einfluss auf den Inhalt der Texte.

Am Limit

Wie gefährlich sind Klettersteige? Eine Frage aus gegebenem Anlass

Die tragischen Ereignisse in den Bayerischen Alpen begannen vor drei Wochen am Tegelbergklettersteig bei Füssen. Ein Norddeutscher war tödlich abgestürzt, und als die Rettungskräfte seine Leiche fanden, entdeckten sie das Skelett einer zweiten Leiche – dieser Mann war seit zwei Jahren vermisst und vermutlich an derselben Stelle verunglückt. Dann stürzten am vergangenen Wochenende im Berchtesgadener Land drei Menschen tödlich ab: ein Bergsteiger am Watzmann, einer im Grünsteinsteig am Königssee und schließlich eine Frau auf dem Schustersteig am Hohen Göll. Und gerade in dem Moment, als man sich dachte, dass die Bayerischen Alpen vielleicht zu anspruchsvoll und gefährlich sind, stürzte der sehr erfahrene Bergsteiger Thomas Huber bei Berchtesgaden zwölf Meter tief, überlebte nur mit viel Glück und Schädelbruch. Und sein Schweizer Kollege Norbert Joos starb einen Tag später bei einem Absturz am Piz Bernina.

Was ist da in den Bergen geschehen? Es fällt auf, dass sich vier der sechs tödlichen Abstürze in Klettersteigen ereigneten, also auf Wegen mit im Fels verankerten Drahtseilen, an denen sich Bergsteiger mit zwei Karabinern sichern können, einem sogenannten Klettersteigset. Klettersteige haben in den vergangenen Jahren einen Boom erfahren. Viele Tourismusverbände und Bergbahnbetreiber locken mit neu gebauten Steigen und zielen dabei bewusst auf eine abenteuerlustige, aber alpinistisch eher unerfahrene Klientel. „Man lockt den ganz normalen Wanderer in ein Gelände, in das er sonst nicht kommt“, sagt auch Thomas Bucher, Pressesprecher des Deutschen Alpenvereins. Verurteilt möchte er das Klettersteiggehen deswegen jedoch nicht. Zumal die Unfallstatistiken der vergangenen Jahre nur wenige tödliche Unfälle aufwiesen. In der aktuellen DAV-Statistik ist es nur einer, dem stehen zwölf tödliche Wanderunfälle gegenüber.

Bei dem Unfall im Grünsteinsteig ist laut Polizei der Mann in sein veraltetes Klettersteigset gestürzt und dann ohne Sicherung abgestiegen. Die Gefahr, die von veraltetem Material ausgeht, wird oft unterschätzt und bei Lehrgängen deshalb so betont. Zudem hat sich beim Trendsport Klettersteiggehen mittlerweile ein trügerisches Gefühl der Sicherheit eingeschlichen. „Unfälle und Notfälle ereignen sich selten, wenn Leute zum ersten Mal in einem Steig unterwegs sind“, sagt Thomas Bucher. Da würden sie noch ehrfürchtig sein und aufpassen. „Manche neigen aber schon bald zu Übermut und trauen sich zu schnell zu schwierige Klettersteige zu.“ Und werden nachlässig: Man sichert sich nicht mehr an vermeintlich leichten Stellen und vernachlässigt die Ausrüstung – oder geht sogar ganz ohne Helm und Sicherung, wie die beiden Verunglückten am Tegelberg. Die Stelle, an der sie den Tod fanden, gilt als leicht zu klettern. ANDREAS LESTI

mit erst 22 Jahren beendet. Warum nur? „Mein größter Traum war schon immer“, sagt Mulser, die Augen zum Schutz vor der Südtiroler Sonne zugekniffen, „daheim eine Hütte zu führen.“ Die Küche in dieser Hütte nun misst vier Quadratmeter. Sein großer Traum braucht nicht viel Platz. Aber er braucht den richtigen.

Wenn sich vor einem jungen Mann so viele Türen öffnen und er doch die hinter sich nimmt, dann wirft diese Entscheidung die Frage nach dem Motiv auf. Es ist dies eine sehr zeitgenössische Frage, eine, die sich früher gar nicht erst gestellt hätte: Der Mann, geboren im nahen Kastelruth, ist klassisch ausgezogen, um in der weiten Welt zu lernen und dieses Wissen später zu Hause einzubringen. Eigentlich hat Mulser nichts anderes gemacht, als an den Ort zurückzukehren, an dem alles anfing. Er deutet auf die kleinste der drei Hütten.



Jetzt Reiseservice unter www.faz.net/meinabo nutzen
– rund um die Uhr, schnell und einfach!

Sommerzeit ist Reisezeit!

Ihre Koffer sind schon gepackt? Nutzen Sie zur Hauptsaison unseren praktischen Reiseservice unter www.faz.net/meinabo!

Dort können Sie sich Ihre Frankfurter Allgemeine Zeitung an Ihr Reiseziel nachsenden lassen, die digitale FA.Z. freischalten oder den Zeitungsbezug unterbrechen. Natürlich können Sie dort auch wie gewohnt alles Weitere rund um Ihr Abonnement erledigen und an spannenden exklusiven Aktionen für Abonnenten teilnehmen!