

So hat die Landwirtschaft für mich Sinn bekommen

Die Gostner Schwaige von Franz Mulser bietet authentische Südtiroler Küche mit Pfiff.

Von Renate Anna Rubner



Franz Mulser serviert seinen Gästen auf der Gostner Schwaige Südtiroler Küche mit Pfiff.

Franz Mulser und seine „Gostner Schwaige“ auf der Seiser Alm sind längst schon kein Geheimtipp mehr: Der ambitionierte Koch verarbeitet alles, was sein landwirtschaftlicher Betrieb hergibt und kredenzt den Gästen so authentische Südtiroler Küche mit Pfiff.

Wem Franz Mulser begegnet, dem wird schnell das Bild des Geißen-Peter aus der Geschichte von Heidi in den Schweizer Bergen einfallen: das strahlende Lächeln, die freundlichen Augen, der Filzhut, die Lederhose und das rot-weiß-karierte Hemd. Aber wir sind nicht in den Schweizer Bergen, sondern auf der Seiser Alm und die Berghütte ist kein Ziegenstall, sondern eine gemütliche Almhütte, in

der man originelle, aber authentische Südtiroler Küche genießen kann. Der Anfang hier in der Gostner Schwaige aber war schwer, wie Franz Mulser erzählt. Geprägt von Selbstzweifeln und der Frage: „Ist das der richtige Weg?“. Die Antwort aber lautete für ihn immer: „Entweder so oder lieber gar nicht ...!“

Wander- und Lehrjahre

Denn Franz Mulser wollte keine traditionelle Hüttenkost auftischen, sondern ambitionierte gehobene Küche. Sein Handwerk gelernt hat er in der Hotelfachschule „Emma Hellensteiner“ in Brixen. Die Eltern bewirtschafteten zwar einen Bauernhof – den Au-



Die Gostner Schwaig auf der Seiser Alm.

Bergosthof in Seis, für ihn stand aber schon früh fest, dass er Koch werden wollte. Nach dem Gesellenbrief fing er an, in Häusern zu kochen, in denen Qualität großgeschrieben wird. Trotzdem war das noch nicht genug für den Jungkoch. Ihn zog es ins Ausland, wo er noch mehr lernen konnte. Über Umwege kam er nach Werfen bei Salzburg, arbeitete bei den Brüdern Obauer. Die gehören zu den Besten in Österreich und brachten Franz Mulser ins Münchner „Tantris“, wo er bei Hans Haas noch intensiver in die Gourmetküche schnuppern konnte.

Und je mehr Franz von dieser Welt zu verstehen begann, umso mehr gefiel ihm sein Beruf: Es ging nicht mehr nur darum, gut zu kochen, sondern darum, viel selber zu verarbeiten, beste Rohstoffe zu veredeln. Das machte ihm besonders viel Freude. Und es reifte der Gedanke in ihm, die familieneigene Hütte auf der Seiser Alm zu einer Wirtschaft zu machen und dort nicht nur gehobene Südtiroler Küche zu bieten, sondern vor allem alles zu verarbeiten, was die eigene Landwirtschaft hergab: Milch, Fleisch, Kräuter, Beeren.

Anstrengende erste Jahre

Im Jahr 2000 wurde dieser Wunsch Wirklichkeit. Die ehemalige Kochhütte der Familie Mulser konnte für die Bewirtung von Gästen geöffnet werden und Franz stellte sich an den Herd: in der kleinen Küche in der Hütte oder noch lieber draußen auf der Wiese am Grill. Zusätzlich war er Chefkoch im nahe gelegenen Hotel: „Ich hatte einiges investiert und musste erst einmal schauen, ob ich die Hütte zum Laufen bekomme“, erzählt er von der anstrengenden Zeit der Anfänge.

Heute hat er es aber geschafft: Franz Mulser und seine Gostner Schwaige sind ein Begriff. Einheimische und Gäste bewirte er hier, Deutsche und Italiener gleich wie Japaner oder Amerikaner. Es ist schwierig, im Inneren einen freien Platz zu finden. Nur knapp 45 Sitzplätze bietet die Hütte, ein paar mehr gibt es im Freien. Hier kann man die Aussicht auf die nahen Roßzähne genießen, auf die saftigen Almwiesen rundum, die Weite des Hochplateaus. Es gibt flaumige Knödel, herzhaftes Gulasch und süßen Kaiserschmarrn, Brettljausen mit



Blumensalat.

dem eigenen Käse, hausgemachter Butter und Marmelade, verschiedene Säfte aus eigener Produktion, Kräuter und Blütenmischungen, die die Gerichte nicht nur optisch verfeinern, sondern auch geschmacklich abrunden.

Viel Wissen vom Opa mitbekommen

Auch die baut Franz Mulser selber an: Auf seinem Heimathof in Seis gedeihen 40 verschiedene Sorten an Kräutern, von der Kapuzinerkresse über Borretsch bis hin zur Senfblüte, vom Schwarzkümmel bis zur Malve. Sie geben den Gerichten hier die ganz besondere persönliche Note. Auf keinem Teller dürfen sie fehlen. Das Wissen um all das, was hier auf der Alm wächst und gedeiht, was essbar ist und besonders charakteristisch schmeckt, hat Franz Mulser von seinem Großvater: Der war Deserteur im Zweiten Weltkrieg und musste sich zwei Jahre lang versteckt halten. So streifte er durch die Wälder der Gegend und ernährte sich zum Großteil von dem, was er finden konnte: Kräuter und Blüten, Beeren, Wurzeln, Pilze und Rinden.



Violette Speckknödelsuppe.



Heusuppe.



Käsekeller mit Franz.

Im Sommer wird für die Hochsaison produziert

Der Arbeitstag von Franz Mulser ist lang: Im Sommer sind die Kühe mit auf der Alm. Sein Vater versorgt die acht Milchkühe und die

Kälber. Jeden Morgen geht Franz in die Käseerei und bereitet aus etwa 100 Litern Milch verschiedene Käse, Rahm, Butter und Joghurt. Dann beginnt der Betrieb in der Küche, am Nachmittag macht Franz auf Anfrage Führungen durch die Käseerei und Verkostungen.



Im Stall.

Abends wird nur auf Vorbestellung gekocht, denn dann wird es ruhig auf der Seiser Alm: Um 19 Uhr fährt die letzte Seilbahn ins Tal, nur die Hotelgäste bleiben in dem Idyll zurück.

Im Winter sind die Kühe am Außergosthof, ihre Milch wird dem Milchhof Brimi in Brixen geliefert. Denn dann ist Hochsaison auf der Gostner Schwaige. „Den ganzen Sommer über bereiten wir uns auf den Winter vor“, sagt Franz Mulser.

„Wir käsen und kochen ein, die Kräuter werden getrocknet, Tees gemischt.“

Im Herbst ist Schlachtzeit: Die Rasse Simmental bringt nicht nur Milch, sondern setzt auch Fleisch an. Das ist Franz Mulser wichtig. Schließlich soll in der Gostner Schwaige nur eigenes Fleisch auf den Tisch kommen. Darum hat sich Franz auf seinem Hof einen Frischfleisch-Zerlegeraum und eine Tiefkühlanlage eingerichtet. Das Zerlegen ist Chefsache, das macht er selber. Reste gibt es so gut wie keine, Franz Mulser verwertet praktisch alles: „Wir bieten auch Leber, Beuschel oder Kalbskopf an. Einige Leute mögen das sehr und kommen extra deswegen her“, erzählt er. Das freut ihn natürlich.

Und bestätigt ihn in seiner Überzeugung, den richtigen Weg eingeschlagen zu haben: „Ich wollte mit dem kochen, was ich hier finde, was wir selber anbauen und veredeln können. So hat die Landwirtschaft für mich erst Sinn bekommen“, erklärt Franz Mulser. „Für viele Gäste passt das, sie zahlen gerne auch etwas mehr dafür.“



Kaiserschmarren.



Die Chutneys.



Gostner Schwaige mit gedecktem Tisch.



Auf dem heimatlichen Außergosthof wird Urlaub am Bauernhof angeboten.

Weiteres Standbein: Urlaub auf dem Bauernhof

Im letzten Jahr hat Franz Mulser den Heimat-
hof umstrukturiert. Für seine eigene Familie –
inzwischen hat er Frau und zwei Kinder von
sieben und drei Jahren – und für seine Eltern
hat er ein neues Wohnhaus gebaut. Das alte
hat er komplett ausgehöhlt und vier Ferien-
wohnungen eingerichtet: sehr gemütlich mit



Wohnküche.



Schlafzimmer-Detail.

viel Holz, Stein und Filz. Seit Februar bietet die
Familie Urlaub auf dem Bauernhof an, auch
Frühstück können die Gäste mitbuchen und
die ganze Palette hofeigener Produkte genie-
ßen. Dieses neue Standbein am Außergosthof
muss sich noch etablieren. Bei dem Herzblut,
das Franz Mulser und seine Familie in jedes
Detail legen, ist das aber nur eine Frage der
Zeit. Die nötige Geduld und den langen Atem
hat er dafür, das hat er bewiesen.