

Hochgekocht



„Hier soll sich jeder reintrauen.“

Franz Mulser (35), „Gostner Schwaige“. Heusuppe mit 25 Kräutern im Brottopf. Kein Stern, aber das Milchkalb – himmlisch.



HÜTTENSCHMAUS

Von wegen Knödel: Nirgends isst man in Italien auf engstem Raum besser als in Südtirol. Selbst auf den Hütten wird mittlerweile auf Spitzenniveau gekocht. Auf Skiern von Tisch zu Tisch. Von Viola Keeve und Bernhard Huber (Fotos)

Zu ihm kommt man nur auf Skiern, mit dem Pferdeschlitten – oder zu Fuß: Franz Mulser, Tirolerhut, Lederhose, ziemlich genau so, wie man sich einen Bauernbub aus Seis vorstellt, freundlich, bescheiden, keiner, der viel redet. Und wenn man ihn hier so auf dem Zaun sitzen sieht, kann man sich kaum vorstellen, dass der Mann schon im „Tantris“ in München bei Hans

HÜTTENSCHMAUS

Jugendlicher Mulsers Traum, Lizenzen sind rar. Mit 16 war er im Nationalkader der Snowboarder, mit 20 nur noch in der Küche: „Kochen und noch Rennen fahren ging nicht.“ Die Entscheidung war klar.

Viel Aufhebens macht er nicht um seine Person, „Küche, Blüten, Käse, hab über alle Ohren zu tun.“ 800 große Käselaike lagern unter der Terrasse, auf der sich Skifahrer sonnen.



Haas war und bei Ausnahmekoch Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn. War er aber. Und mehr muss man eigentlich nicht sagen.

Franz Mulser ist zurück. In Südtirol. Kocht auf 1930 Metern Höhe in der Sechsqadratmeterküche seiner Hütte „Gostner Schwaige“ auf der Seiser Alm. Getrüffelte Heublumensuppe, Spanferkel mit Zirbelnusspesto, Birne, Bohnen, danach Kaiserschmarrn mit Apfelgrappa flambiert, Rosenblüten, Enzian-alm-Safraneis. Bergküche de luxe. Die Speisekarte: eine alte Schindel vom Dach. Die Zutaten: fast alle vom Aussergostnerhof der Eltern in Kastelruth.

Auf Europas größter Hochalm eine Hütte zu führen war schon als

„Ich wollte immer zurück in mein Tal.“

Nicola Laera (32), „Stüa de Michil“. Hirschartart mit Haselnüssen, Meerrettichcreme, Rotkohleis.



Nur sechs Tische hat die „Schwaige“. Abends kocht er auf Wunsch: „Da sind wir allein, vier Gäste und ich.“ Sein Milchkalb in Lagrein-Wein jedenfalls zergeht auf der Zunge und ist wie die Aussicht hier: himmlisch. Wann kommt der Stern? „Passt nicht zu uns“, sagt Mulser knapp. „Jeder soll sich reintrauen.“

Erstaunlich. Da kochen sie sich in der Welt hoch – und landen am Ende wieder in ihren Bergen. Franz Mulser genauso wie Franz Pernthaler in der „Schatzerhütte“ im Eisacktal (vorher: bei Heinz Winkler im Chiemgau), Chris Oberhammer im Pustertal (vorher: bei Alain Ducasse in Monaco, drei Sterne) und natür-

lich Norbert Niederkofler (New York, London, Zürich), der bekannteste der Südtiroler Spitzenköche und längst selbst Köchema-cher, der Witzigmann der Berge.

Natürlich gibt es die Lombardei, das Piemont, Kampanien, die Toskana, mit mehr Michelin-Sternen. Doch nirgends isst man in Italien auf engstem Raum so gut wie in Südtirol. Der „Gault Millau“ verteilt regelmäßig Höchstnoten, ebenso der „Guide Michelin“: 19 Sternelokale, dazu jede Menge Hütten, die aufholen, eine gemütlicher als die andere.

Hotspot der Südtiroler Spitzenküche ist das Gadertal mit St. Kassian an der Spitze, das 850-Einwohner-Örtchen hat allein schon drei Sterne, gerade mal elf Kilometer entfernt vom Sternrestaurant in Corvara.

Dieses Nest für Gourmets liegt an der legendären Sella Ronda, der schönsten Panoramapiste der Dolomiten. Was ganz gut ist, denn sonst würde man einfach nur im Mittagsblau in der Sonne sitzen, essen, trinken. Und wäre nach einer Woche rund und raupengleich.

Skifahren und Schlemmen – keiner hat dieses Prinzip so perfektioniert wie das Gadertal, früher „ein dunkles, bettelarmes Tal“, wie sie einem im benachbarten Grödnertal heute noch erzählen. Und von dem Neider gern behaupten, es sei etwas für reiche Schnösel, die nicht Skilaufen können. Was diese Leute aber unterschlagen: die Weltcupabfahrt Gran Risa, steil, immer eisig, schwarze Piste.

Die Bergbauern im Gadertal waren klug, schlossen ihre Hänge an den Pisten-Panorama-Highway Sella Ronda an (linksrum, rechtsrum, bergauf, bergab, 26 Kilometer, bis zu 12 000 Menschen am Tag), bauten Straßentunnel, nannten das schneesichere Ende Alta Badia. Hochabteital. Das klingt schon ganz anders.

So richtig los ging es dann, als Jetsetter Gunter Sachs Anfang der 70er mit dem Hubschrauber auf Piz la Ila vor der Hütte von Moritz Craffonara landete und Fisch essen wollte. Den gab es nicht. Da flog Sachs mit Craffonaras Koch in

die Nähe von Venedig, zum Fischmarkt. Ein Gag, so wirkungsvoll aber, dass es im „Moritzino“ bis heute Krustentiere gibt, 2100 Meter über dem Meer.

Hummer im Gebirge? Na, warum nicht, findet Craffonara, heute 71 und selbst ergrauter Prototyp eines Playboys, lange Mähne, Designersonnenbrille. Schließlich seien die Dolomiten Berge aus versteinerten Korallenriffen. Es sprach sich herum, dass man bei ihm gut essen und feiern kann. Die Ferraris kamen, die Benetton, die Grimaldis. Das mondäne Cortina d'Ampezzo war passé, Alta Badia die Entdeckung: unverdorben, malerisch, echt.

Einer der ersten, der die Chance damals witterte, ist Michil Costa (53). Entspannt lehnt er in seiner „Stüa de Michil“ in Corvara an der Holzwand. Eigentlich wollte er Musiker werden, war in London auf dem Weg zum Punkrocker und regelmäßig abgebrannt. „Ich habe Teller gespült und kam immer nach Hause, wenn das Geld alle war“, sagt er. „Lange habe ich die Berge nur als Hindernis gesehen.“

Mit 21 kehrt er zurück, überredet den Vater 1982, im Hotel der Familie aus dem Holz alter Stuben ein Restaurant zu zimmern und statt Speck und Schüttelbrot Champagnerrisotto und teure Weine zu servieren. Doch seine Idee kommt zu früh. „Damals reichten fürs Skifahren Gulasuppe, Knödel, Würstchen.“ Costa lacht. „Es kam kein Mensch.“ Erst als irgendwann ein italienischer Wirtschaftsjournalist berichtet, stehen auf einmal die Mailänder Banker vor der Tür.

Seit 2002 hat die „Stüa“ einen Stern: alte Teller, Kerzen, Blumen, vier kleine Räume, elf Tische, intim. Das dazugehörige Hotel, das „La Perla“, direkt an der Piste, hat vier Sterne, eines der Leading Ho-



„Ich mache sowieso, was ich will.“

Michil Costa (53), Hotel „La Perla“. Vom Punk in London zum Buddhisten der Berge – ohne den Hotelier des „La Perla“ in Corvara wäre das Gadertal nicht die Feinschmeckerecke Nummer eins.

tels of the World. George Clooney, Tom Cruise haben schon hier geschlafen, ein elegant-gemütliches Haus mit Bauernmöbeln und Herzkissen. Jeden Donnerstagabend spielt der alte Herr, Ernesto Costa (84), die Hexengeige auf der Küchenparty. Die kommt an bei den Gästen, eine beschwingte Dame zertritt quiekend Luftballons.

Michil Costas Weinkeller Mahatma Wine zählt zu den besten Südtirols, 30 000 Flaschen, 2000 Sorten, rare Jahrgänge Sassicaia. Costa, früher Abgeordneter der Grünen, hat in Indien Haus und Schule für Exil-Tibeter gebaut, trägt gern Sakkos in knalligen Farben, Holzstifte im Revers, die er verschenkt („Weil uns nichts gehört, nur der Moment“), gilt als Buddhist, Revoluzzer, unbequem.

Für seinen Dolomiten-Radmarathon sperrt er schon mal die Pässe, das Hotel leitet er mit seinen Mitarbeitern gemeinsam, er war Vorsitzender der Union zur Rettung der ladinischen Kultur. Etwa 20 000 sprechen die über 2000 Jahre alte Sprache. Hütte heißt „Ütia“ oder „Baita“, Hof „Maso“, Rätoromanisch, für Italiener ein deutscher Dialekt, für die Deutschen eine italienische Mundart. Zu dieser Minderheit, die ihre eigene Kultur pflegt, gehört Costa, wie viele im Grödnertal- und Gadertal.

Konkurrenz belebt das Geschäft

„Ich mache sowieso, was ich will“, sagt er. Dazu gehört in der Küche: keine Gänsestopfleber, keine Äpfel vor der Erntezeit, fast nur Produkte aus der Region.

Sein langjähriger Koch wollte das nicht mittragen. Nun hat Costa einen, der es tut: Nicola Laera (32), in St. Kassian geboren, ein ruhiger Typ: „Ich schrei nicht in der Küche, steh nicht so gern

im Mittelpunkt, das können andere besser.“ Seine Rehlende mit Pinienkruste spricht für sich, grandios.

Kein Wunder: Laera war jahrelang Souschef, rechte Hand von Norbert Niederkofler, Südtirols bestem Koch. Der liebt große Auftritte, ist der Star der Region. Wer bei ihm lernt, aus dem wird was.

So wie aus Matteo Metullio (26). Italiens jüngster Sternekoch ging bei Niederkofler in die Lehre und kocht heute im „La Siriola“, dem Restaurant im Hotel „Ciasa Salares“ in St. Kassian.

Ist das schlau, sich Konkurrenz heranzuziehen, Herr Niederkofler?

„Belebt das Geschäft. Golfer wollen ja auch nicht nur auf einem 9-Loch-Platz spielen“, sagt der 54-Jährige. „Du musst die Leute erst mal herbringen. Wir liegen nicht an der Hauptstraße.“ Um bei ihm, der überall war, bei Eckart Witzigmann, bei David Bouley in New York, bei Jörg Müller auf Sylt, zu essen, pilgern Gourmets nach St. Kassian ins „St. Hubertus“.

Das ganz große kulinarische Kino

Allein der Graukäse, fettarm, ein Abfallprodukt früher, auf manchem Teller ein Salzabtraum, als Risotto mit roten Zwiebeln, Pücia, dem Brot der Ladin, eine Almspeise auf höchstem Niveau. Früher ging es nur um Technik, Technik, so Niederkofler, heute dreht sich alles um Natur.

Er ist in Luttach im Ahrntal geboren, 1000 Einwohner, 14 Dreitausender rundherum. Als er 16 war, starb sein Vater. Die Mutter entschied, er solle tun, was er wolle, müsse nicht zu Haus die Pension führen. „Ich wollte die Welt sehen und nach oben“, sagt er. Zurück nach Südtirol zog es ihn, weil er die Chance hatte, auf Schloss Colz



„Ich habe junge Köche immer gefördert.“

Norbert Niederkofler (54), „St. Hubertus“. Gemüse wie zu Großmutterzeiten in St. Kassian, zwei Sterne. Südtirols Starkoch Niederkofler war in New York, London, Zürich und auf Sylt – der Witzigmann der Berge.



in La Villa zu kochen. Doch der Eigentümer kam beim Wandern ums Leben, ein Bergunfall. Aus dem Job wurde nichts.

Dafür tat sich ein anderer auf. Als Familie Pizzinini hörte, das Niederkofler frei ist, griff sie zu. Die Pizzinini wollten ihr Hotel „Rosa Alpina“, heute edel-alpin, mondän, fit machen für Relais & Châteaux. Ihnen fehlte dazu aber die Küche. 1994 war das. Niederkofler wollte eigentlich nur ein, zwei Jahre bleiben, macht aus der Pizzeria eine Gourmetstube, verlängert, be-

kommt 2000 den ersten Stern, 2007 den zweiten.

„Natürlich arbeite ich am dritten Stern. Was soll ich denn tun, 20 Meter vorm Gipfel?“, sagt er. „Aber wenn ein Sturm aufzieht, ist mir die Familie wichtiger.“ Spät ist er Vater geworden, mit 49, das Beste, was ihm passieren konnte, findet er. Seitdem hat er seine Küche umgestellt. „Soll ich meinem Sohn sagen, dass bei uns Austern wachsen?“ War riskant, auf seinem Niveau. „Cook the Mountain“ heißt das bei Niederkofler. Für sein Projekt Bergküche bereist er die ganze Welt. Der Mann, sympathisch, natürlich, kann sich verkaufen.

Man kann Nicola Laera verstehen, der zurück wollte in sein Tal, aber nicht zurück zu Niederkofler:

„Der Norbert ist zu groß. Machst du was Schlechtes, schützt er mit seiner Person. Machst du was Gutes, hast du immer einen Giganten vor dir.“ Das ist er wirklich: Audi Chef's Cup, Slope Food, „Sciare con gusto – Skifahren mit Genuss“, Wine Skisafari – viele der Erfolgsprojekte des Gadertals waren Niederkoflers Ideen.

Was er gern ein bisschen lässig abtut. „Der Chef's Cup war ein Jux, ich wollte meine Freunde wiedersehen“, sagt er etwa. Viele kommen nun jedes Jahr zum Skirennen. Um die Qualität der Hütten zu steigern („Das war nicht schlecht, nur eben überall das Gleiche“), entwickelte er „Sciare con gusto“: Wirte kochen eigens für sie entwickelte Gerichte von Starköchchen, eine heikle Sache. „Geh mal und sag ihnen, wie sie kochen sollen.“

Vorher gab es kein Frühstück im Pulverschnee wie auf der Las Vegas Lodge: mit Schneekatze und einem Teller Speck um 6 Uhr 30 auf die Piste und abfahren, bevor die Lifte öffnen. Vor 15 Jahren sah man auf der Sella Ronda noch Imbissbuden im Nebel.

Heute schaffen es viele bei Markus und Brigitte Prinoth auf 2400 Metern, oberhalb von St. Ulrich, gar nicht mehr aus dem Sofa. So gut ist der Kaiserschmarrn auf der „Sofie Hütte“: heiß, goldgelb, luftig. Es gibt 20 Champagnersorten und 300 Weine, zu „Enrosadüra“, dem Alpenglühen, den Apéro „Sofie“, Martini Rosé, Eis, Erdbeeren und Prosecco. Schlürft sich so weg.

George Clooney, Michele Placido („Allein gegen die Mafia“) oder Ex-Formel-1-Fahrer Juan Pablo Montoya wären kaum am Fuß des Langkofels eingekehrt, wenn es auf der blauweißen „Emilio Comici Hütte“ nur Pommes gäbe. Im Winter servieren die Marzola-Brüder Hummer-Pasta und gegrillte Jakobsmuscheln oberhalb des Funparks.

Es muss nicht immer teuer sein. Auf „Maso Runch“ in Pedratsches, einem Bauernhof von 1712, mit Vieh, kocht Maria Nagler (63) Abend für Abend ladinisch: Schlutzkrapfen, Turtres (Teigaschen in heißem Öl gebacken) mit Spinat, Sauerkraut, Mohn, Quark und Blaubeeren, Gulasch mit Polenta und Kraut, am Ende Apfel-

„Goldgelb wird der Schmarrn mit Orangenpunsch.“

Erwin Irsara (68), „Heilig Kreuz Hütte“, auf 2045 Metern. „Schmarrn dell'imperatore“: Der beste Kaiserschmarrn weit und breit.



Ander“ zaubert Andrea Irsara Trüffelpasta auf die Schnelle. Und Erwin Irsara in der „Heilig Kreuz Hütte“ („Ütia la Crusc“) hat den besten Kaiserschmarrn. „Schmarrn dell'imperatore“ steht auf der Karte, in gusseiserner Pfanne, „so schön gelb wird er mit Orangenpunsch“.

Kriegen den auch die Kinder? Der Punsch verdampfe doch, beruhigt Erwin, bittet ins Hinterzimmer. Am Schrank lehnen Gewehre, am Fenster eine stattliche Reihe Schnäpse. „Willst du einen? Ich trink einen.“ Mit 68 ist er, auch wenn seine Tochter Karin ihm hilft, immer noch Chef in der Küche. Er holt das Promialbum, die Hunziker, der Messner, der Blüm. „Mit dem hab ich auch Schnaps getrunken.“

Er wohnt im alten Pilgerhaus unterm Kreuzkofel, auf 2045 Metern, läutet in der Kirche drüben die Glocken. Beugt sich rüber. „Immer nur Pösl“, Kaiserschmarrn auf Ladinisch. „50 Jahre. Ich will weg.“ Er verreist oft, Chile, Neuseeland, China, Namibia, kommt aber immer wieder. Wäre schade für jede Skitour Heilig Kreuz, ihn zu verpassen.

Der drahtige Koch sammelt alle Ausschnitte über sich, ein dicker Ordner. Der Himmel verdunkelt sich, Wind zieht auf über dem Kreuzkofel, die Lifte halten. Skier an, abfahren. Er ruft noch: „Aber schreib's arrogant!“ So sind sie, die Spitzenköche rund um die Sella Ronda: ehrlich und roh, sensibel und lustig, ernst und verletzbar – ohne doppelten Boden eben. ■

strudel „dla çiasa“, den lässt keiner aus.

Nur finden muss man den Hof, im Dunkeln, die Straße dorthin ist nicht beleuchtet. Enrico Nagler, die Seele der Stube, dirigiert Gäste unter Kreuzfixe und Jesusbilder, eilt hin und her, bringt neue Teller. Stunden isst man, wartet, bis wieder ein Gang fertig ist, einfach, köstlich, bis man fast platzt – für 29 Euro. Ein Geheimtipp ist der Hof nicht mehr. Selten ist ein Tisch frei, viele Italiener, Familien, obwohl Naglers ausgebaut haben.

Hier begreift man, was Niederkofler sagt: „Wer seine Wurzeln kennt, kann alles machen. Sonst hast du ein Problem.“ Um dann zu einer Generalkritik am Kochzirkus anzuheben: „Jeder Teller aus New York, Sydney, Lima ist heute sofort online.“ Kochen, was alle kochen? – „Na, dann könnte ich auch in Kopenhagen sitzen.“

Vielleicht ist es dieses unaufge-regte fast altmodische, beschauliche Tal, das erdet. Wer nach Badia kommt, rund 1425 Einwohner, 95 Prozent ladinisch, wird herumgereicht. Jeder kennt jeden. Maso Alfarèi verkauft den besten Speck, Chi Prà Edelkäse. Richard Wieser backt im Café „I Dolci di Ricky“ Birnenstrudel und Ricotta-Himbeertörtchen, im „Gran

„Bei uns suchen die Leute das Echte.“

Enrico Nagler (66), „Maso Runch“. Längst kein Geheimtipp mehr: Für 29 Euro isst man in der alten Bauernstube Gerichte wie Schweins-haxn aus dem Holzofen, bis man vom Hof rollen könnte.



SPITZENKÜCHEN
Rund um die Sella Ronda

SOFIE HÜTTE, St. Ulrich, Gröden, Kaiserschmarrn 15 Euro, Apéro „Sofie“ 5 Euro, Flasche Wein ab 24 Euro, www.seceda.com

MASO RUNCH, Badia, Menü 29 Euro, Flasche Wein ab 15 Euro, www.masorunch.it

HEILIG KREUZ HÜTTE, Badia, Kaiserschmarrn 9,50 Euro, Polenta mit Pilzen und Käse 14,50 Euro, Hauswein 13 Euro, www.lacrusc.com

ST. HUBERTUS im **HOTEL ROSA ALPINA** (Relais & Châteaux), St. Kassian, zwei Sterne, Menüs „Unsere Wurzeln“ oder „Quo vadis“, beide 165 Euro, Wein ab 25 Euro, www.rosalpina.it

GOSTNER SCHWAIGE Kastelruth, Abendmenü ab 60 Euro, Flasche Wein ab 22 Euro, gostnerschwaige@rolmail.net

EMILIO COMICI HÜTTE Plan de Gralba, Gröden, Pasta mit halbem Hummer 26 Euro, Flasche Wein ab 25 Euro, www.rifugiocomici.com

LA STÜA DE MICHIL im **HOTEL LA PERLA** (Leading Hotels of the World), Corvara, Menü ab 98 Euro, Flasche Wein ab 24 Euro, www.hotel-laperla.it

CLUB MORITZINO, Piz la Ila, La Villa, Hummer, Austern, Fisch, Preis nach Saison, Glas Wein 5 Euro, www.moritzino.it