

# Im Garten der Dolomiten

Der Reichtum der Natur wird auf der Seiser Alm genutzt und genossen. Dabei verlässt man sich nicht nur auf Traditionen

■ VON STEFANIE BISPING

„Die Natur ist ein Paradiesgarten“, weiß Walter Sattler. Hinter ihm erheben sich die Zacken von Schlern und Langkofelgruppe, zu seinen Füßen erstreckt sich eine blühende Almwiese. Hohes Gras bewegt sich im Wind. Hier verbergen sich die kleinen Wunder der großartigen Landschaft: lebendgebärender Knöllchen-Knöterich, der im Herbst fertige Pflänzchen abwirft; Klappertopf, dessen Samen klappern, wenn man darüber streicht; und Schafgarbe, deren ätherisches Öl man riecht, wenn man ihre Blüten zwischen den Fingern reibt. Der Hotelier und Wanderführer Sattler sorgt dafür, dass Flachlandbewohner nicht nur eine bunte Wiese sehen, sondern Taubenkropf-Leimkraut mit zarten, weiß-rosafarbenen Blüten, Frauenmantel, Wiesenknopf und Knabenkraut unterscheiden. Sie erfahren, dass Enzian und Steinröschen im Frühjahr blühen und Klee, lilafarbene Prachtnelken, blaue Glockenblumen, Ochsenauge und Margeriten im Sommer.

Wie die meisten Gastwirte auf der Seiser Alm stammt Walter Sattler aus der Landwirtschaft. Was auf einer Almwiese wächst, musste er nie nachlesen. Er lernte es als Kind wie das Wissen um die Jahreszeiten. In Kastelruth geboren, ist er seit 1975 auf der Alm zu Hause, wo er und seine Frau Irmgard das auf 1910 Metern gelegene Hotel Icaro von ihren Eltern übernahmen. Im Jahr zuvor war der westliche Teil der Alm als Naturpark Schlern unter Schutz gestellt worden; später kam noch ein Teil des Rosengarten-Gebiets hinzu und beschränkte dem Park einen Doppelnamen. Neubauten sind hier nicht mehr möglich, heute ist die Alm sogar verkehrsberuhigt. Übernachtungsgäste dürfen ihre Autos nur zur An- und Abreise sowie abends nutzen, Tagesbesucher sollen Bus oder Gondelbahn nehmen.

Mit über 50 Quadratkilometern ist die Seiser Alm eine der größten in Europa. Nur 162 Menschen leben ganzjährig in der in bis zu 2000 Metern Höhe gelegenen Hügellandschaft; eine Handvoll von ihnen sind Bauern mit Viehwirtschaft, die meisten Gastwirte. 2000 Gästebetten, 60 Kilometer Langlaufloipen und ebenso viele Kilometer Abfahrtskipisten zeugen von der touristischen Bedeutung der Alm. Eine Million Menschen besuchen sie jedes Jahr. Trotzdem ist Abgeschiedenheit prägend für das Leben hier oben geblieben. Alles Lebenswichtige befindet sich im Tal, einzig Bergrettung und Pisten dienst sind notfalls schnell zur Stelle.

## Zur Stärkung Salat aus 25 Blüten und Brot mit 15 Kräutern

Was auf der Wiese blüht, wird in der „Gostner Schwaige“ auf Tellern hübsch drapiert und mit Schinken und Almkäse als Brotzeit serviert. Inhaber und Küchenchef Franz Mulser empfiehlt Wanderern zur Stärkung einen Salat aus 25 Blüten, darunter Dahlie, Gewürztagetes, Stiefmütterchen, Kapuzinerkresse, Geranie, Malve und süße Stevia. Dazu gibt es Brot mit 15 verschiedenen Kräutern. Ein hochalpinisches Geschmackserlebnis verspricht zudem das Zirbelkiefer-Pesto auf Butter, das aus den Frühtrieben der Kiefer und den Nüssen ihrer Herbstzapfen hergestellt wird.

Die Idee, mit den Produkten der Natur zu kochen, hat Mulser sehr konsequent zu Ende gedacht. Wer abends bei ihm einkehrt, kann ganze Menüs mit Blumen und Kräutern bestellen. Etwa



Die Seiser Alm ist mit 50 Quadratkilometern eine der größten Europas. Nur 162 Menschen leben ganzjährig in der Hügellandschaft des Hochplateaus

GETTY IMAGES

die berühmte Heusuppe aus 25 verschiedenen Wildkräutern, Tafelspitzsülze vom Milchkalb mit Blumensalat und zum Abschluss karamellisierten Kaiserschmarrn mit Marillen – und roten Rosen. „Die Kräuter für die Suppe sammeln wir auf der eingezäunten Wiese, da drüben, hinter den Fichten“, erzählt Mulser. Sorgsam kontrolliert er, dass sich dort kein hochgiftiger Eisenhut einschleicht. Alle Gerichte hat er selbst kreiert. Das Wissen um Blüten und Pflanzen hat Franz Mulser als Kind von seiner Mutter gelernt und später vertieft.

Der 1979 in Seis am Schlern geborene Mulser absolvierte eine Ausbildung zum Koch und Käser in Kastelruth, bevor er in Österreich, im Münchener Restaurant Tantris und auf Mallorca in hochdekorierten Küchen am Herd stand. Immer aber träumte er vom eigenen Restaurant. 2001 ließ er die Sternegastronomie hinter sich, baute die auf 1930 Meter gelegene Almhütte um und mutete seinen Gästen fortan in der „Gostner Schwaige“ eine Hüttenwirtschaft ohne traditionelle Hüttengerichte zu. „Viele wollten es nicht akzeptieren. Manche waren misstrauisch, andere lächelten. Aber heute sind wir froh, dass wir es anders machen als andere“, meint der Küchenchef. Der ehemalige italienische Präsident Giorgio Napolitano und diverse deutsche Fußball-Nationalspieler teilten diese Freude schon, und auch die Restaurantkritiker haben Mulser längst in seinem Versteck auf der Alm aufgespürt.

Dort ist er annähernd autark. In der knapp drei Quadratkilometer großen Küche komponiert Mulser seine Kreationen. Die Erträge des elterlichen Hofes, den er und seine Frau Petra vor einigen Jahren

übernahmen, nutzt er fürs Restaurant. „Ich wollte Selbstversorger sein. Außer Wild müssen wir kein Fleisch zukaufen, und auch Milch, Butter, Sauerrahm, Grau- und Almkäse machen wir selbst.“ Ebenso wie Brot. „Das Brot vom Bäcker ist auch gut, aber irgendwann habe ich gedacht, ich mache es lieber selbst. Es ist kein Zauberwerk“, so Mulser.

Zumindest nicht, wenn man über so unerschöpfliche Energie verfügt wie viele Menschen auf der Alm. Ihre Kreativitätsreserven erschöpfen sich nicht in der Darbietung von Volksmusik, wie wohl in Kastelruth, dem Städtchen mit 6600 Einwohnern, zu dessen Gemeindegebiet auch die Seiser Alm zählt, noch immer die prominenten Spatzen beheimatet sind.

Noch in den 70er-Jahren gab es rund um Kastelruth ein Dutzend Getreidemöhlen. „Früher hat man im Tal Getreide angebaut, Heu wurde auf der Alm gemacht“, erinnert sich Max Plunger. „Heute wird auch im Tal Heu gemacht. Getreide gibt es hier unten nicht mehr, und die Almen wachsen zu und verlieren an Wert.“ Plunger baut auf seinem Land alte Getreidesorten an und mahlt Roggen, Weizen und Buchweizen in seiner Mühle, die bereits seit 1525 am Frötschbach in St. Vigil zwischen saftigen Wiesen steht.

„Die alten Sorten sind häufig nicht für den Mährescher geeignet, aber ich will das alte Saatgut nicht verlieren“, sagt Plunger. Schon sein Vater dachte nicht daran, auf neumodische Verfahren umzustellen oder auf Heu umzusteigen. Als er 1994 starb, machte der Sohn, heute 66 Jahre alt, weiter. „Wir sind eine eigensinnige Familie. Aber auf diese

Weise sind alte Getreidesorten erhalten geblieben“, sagt Plunger. Obwohl es auch Rückschläge gab. Einmal musste er sich Saat vom Nachbarn leihen, darunter war Schurweizen, der heute ohne die typischen langen Grannen gezüchtet wird. Jetzt erst, 20 Jahre später, hat sich die Ursorte regeneriert.

Mühsam ist es außerdem: Roggen und Buchweizen müssen von Hand geschnitten werden. Doch wenn Plunger die Leinenschürze seines Großvaters überzieht

und die uralte Holzkonstruktion aus Zahnradern, Federn und Bolzen sich knirschend in Bewegung setzt, machen Wanderer Umwege, um das Schauspiel mitzuerleben. Über eine Holzrinne erreicht das Wasser des Bachs das Mühlrad und setzt es in Bewegung. Zwei gewaltige Mühlsteine verarbeiten das Getreide zu Mehl, das etwas dunkler ist als das aus den weißen Papiertüten im Supermarkt. „Und gesünder“, führt Plunger hinzu.

## Tipps & Informationen



**Anreise** z. B. mit dem Auto über München und den Brenner bis Klausen; von dort über Waidbruck und Kastelruth bis auf die Seiser Alm. Wer dort nächtigt, erhält gegen Vorlage der Reservierung bei der Forstbehörde in St. Valentin die Genehmigung, auf die Seiser Alm zu fahren, die von 9 bis 17 Uhr für Privatautos gesperrt ist.

**Übernachten** Das klimaneutrale Hotel Icaro mit 22 Zimmern, Pool und sehr guter Küche verbindet Alpenromantik mit zeitgenössischem Design. DZ mit Halbpension ab 110 Euro p. P. (Piz 18/), 39040 Seiser Alm/ Kastelruth, www.hotelicaro.com, www.wanderhotels.com).

**Restaurants** Kräuterreich isst man bei Franz Mulser in der Gostner Schwaige. Zu erreichen über Fußweg Nummer drei vom Hoteldorf Compatsch.

**Kräuter** Martha Mulsers Hofladen in St. Oswald ist von September bis März montags bis sonabends von 10 bis 17 Uhr, von April bis August bis 18 Uhr geöffnet, www.pflegerhof.com

**Wassermühle** Sehenswert ist die Malinger Mühle in St. Vigil.

(Die Reise erfolgte mit Unterstützung des Hotels Icaro.)

## Abseits von Strandurlaub und Partymeile

Jetzt ist die schönste Zeit, um die entspannende, ruhige Seite Mallorcas zu entdecken

■ VON GERD KRAUSKOPF

Im Sommer ist Ca'n Picafort im Nordosten Mallorcas extrem beliebt. Jetzt, vor dem großen Ansturm, ist das älteste Touristenzentrum der Insel noch nicht überlaufen, und Ruhe suchende Urlauber finden einen leeren, feinsandigen Strand vor. Während viele Restaurants und Geschäfte in dem einstigen Fischerdorf noch geschlossen haben, freut sich Wanderführer Masio Vicenc darauf, Besuchern „sein“ Mallorca zu zeigen.

Mit dem Taxi geht es los. Die erste Station am Wegesrand auf der Verbindungsstraße zwischen Ca'n Picafort und Arta ist die unscheinbare Finca Son Real. Jeder Fremde würde vorbeifahren an diesem Landgut mit seinem fast 400 Hektar großen Naturareal, das sich in öffentlichem Besitz befindet und mit traditionellem Pflanzenanbau und freilaufenden Nutztieren bewirtschaftet wird. Im ansprechend gestalteten Infocenter bestaunt der Gast die archaischen Werkzeuge und erfährt, dass die Feldarbeiter Hüte mit großen Krempen

auf dem Kopf und Frauen fest verknöte Kopftücher tragen gegen Ungeziefer, das bei der Mandelernte von den Bäumen fiel. Und dass nach wochenlanger harter Erntearbeit alle zusammenkamen, um zwei Wochen lang mit Musik und Tanz auf den Feldern zu feiern.

An einem abzweigenden Feldweg auf einer Landstraße bei Colònia de Sant Pere lässt Masio den Wagen anhalten. Er öffnet das Gatter einer Viehweide, geht mit schnellen Schritten hinein in ein Kornfeld. Es duftet nach wildem Lavendel, Rosmarin und Kamille. Riesige Steinquader stapeln sich zu einem Turm auf. „Diese Steine eines ehemaligen Wachturms konnte man nicht einfach abtragen wie die der Talayot-Häuser“, sagt er. „So sind sie uns erhalten geblieben und geben einen Einblick in die Lebensweise dieser Menschen.“

Während Masio das sagt, bückt er sich und pflückt ein kleines gelbes Blatt einer Vinagrella, einer Wiesen-Sauerampferblüte, die neben einer Orchidee rankt, und schwärmt von der wunderbaren Säure dieser Pflanze. Dann klettert

er flink wie ein Wiesel nach oben auf den Turm und zeigt mit weit ausgestrecktem Arm auf die aufgewühlte See in der Ferne. „Dort draußen werden die Wellen bestimmt wieder sechs Meter hoch sein“, ist Masio sicher.

Das bestätigt am nächsten Tag der Fischer Joan Cánaves im Hafen von Portocolom im Südosten der Insel. Er ist mit seinem kleinen Kutter „Cap de Reig“ im sicheren Hafen geblieben. Gelassen nimmt der alte Seebär mit seinen



Im Frühjahr ist der Hafen von Portocolom im Südosten der Insel ganz ruhig

26 Berufsjahren das hin und schaut lieber am Nachmittag bei seinen Kollegen vorbei, die gerade mit ihrem großen Trailer in den Hafen eingelaufen sind. Dem haben die hohen Wellen wenig ausgemacht. Ein Senegalese stapelt mit flinken Händen die gefangenen Fische kistenweise in einen Kühlwagen, der sie zur Auktion nach Palma bringt. „Dort werden sie nach Holländischer Versteigerung angeboten. Dabei wird zuerst ein Höchstpreis genannt, der – sollte kein Interesse bestehen – nach unten korrigiert wird“, sagt Joan Cánaves. Der 56 Jahre alte Mallorquiner hat sich dafür stark gemacht, dass nicht jeder selbst seinen Fang im Hafen feilbieten muss und später darauf sitzen bleibt. Bekleidet er doch seit über acht Jahren das Amt des Präsidenten der 16 Fischer Gemeinden der gesamten Balearen. Dann schlendert er gemütlich zu seinem kleinen Boot, springt an Deck, bleibt dort stehen und schaut auf die untergehende Sonne. Mit einem Kopfnicken schwärmt er, dass mit dem Frühling die schönste Zeit des Jahres begonnen hat.

## Ausstellung über Fürst Pückler in der Bonner Bundeskunsthalle

Besucher können dem genialen Gartenkünstler nun nahekommen

Hermann Fürst von Pückler-Muskau (1785–1871) geht nach Bonn: Die dortige Kunsthalle widmet sich in einer Ausstellung ab 14. Mai dem Gestalter von Parks. Sie stehe unter dem Titel „Parkomanie – Die Gartenlandschaften des Fürsten Pückler“, teilte die Stiftung Fürst-Pückler-Museum Park und Schloss Branitz zum Jahresprogramm 2016 mit. Dafür geht auch beispielsweise ein rosenumrankter Kiosk auf die Reise. Fürst Pückler hatte ihn für die von ihm verehrte Sängerin Henriette Sontag geschaffen.

Pückler, der als genialer, aber auch reichlich exzentrischer Gartenkünstler galt, schuf den Park Branitz aus einer kargen Landschaft bei Cottbus. Die Anlage entstand ab 1846 und ist etwa 600 Hektar groß. Der Fürst ließ den Boden modellieren, dazu kamen kleine Seen und Wasserläufe. Im Schloss sind noch originale Stücke aus seiner Zeit zu sehen, wie die Bibliothek, aber auch viele Souvenirs von seinen Reisen. Im Besu-

20- bis 30mal im Jahr mahlt er, so vorsichtig wie möglich, um das Mühlrad aus Lärchenholz zu schonen. Zwar gibt es in Brixen noch einen Schreiner, der Mühlen und Räder baut. Doch Ersatzteile sind teuer, und Plunger stellt Mehl nur für den eigenen Bedarf her. Er freut sich, wenn er sieht, wie alte Mühlen in der Gegend nach 30 Jahren Stillstand wieder angeworfen werden. „Die haben alle zugemacht, weil es nicht mehr rentabel war“, sagt er. Doch langsam begriffen die Menschen, dass es sich lohne, altes Kulturgut zu erhalten. „Unsere Mühle ist immer gelaufen, über 400 Jahre lang. Meine Seele würde mir nicht erlauben, aufzuhören“, erklärt Plunger seine Motivation.

Im Nachbarsprengel St. Oswald kam Martha Mulser auf der Flucht vor dem Alltag zum naturnahen Pflanzenbau. Vier kleine Kinder hielten sie auf Trab, vom Haushalt und der Großfamilie gar nicht zu reden. Mit gerade 20 Jahren war sie zu Mann und Schwiegereltern auf den Pflegerhof gezogen. Im familiären Getümmel wurde ihr klar: Sie brauchte einen Ort für sich allein. „Mein kleiner Kräutergarten wurde mein Refugium.“ 1982 legte sie ihn an am Hang hinterm Haus an, ein kleines Stück auf 800 Meter Höhe, gleich unterhalb der alten Burgruine.

### Was als Hobby begann, ist heute ein preisgekrönter Bio-Garten

Martha Mulser betrachtet die Terrassen voller blühender, scheinbar kunterbunt durcheinander gepflanzter Wildblumen und Kräuter. 800 verschiedene Heilpflanzen und Kräuter wachsen hier, darunter allein 50 Salbei-, 40 Minze- und 20 Basilikumsorten. In dem kurzen Alpensommer bilden sie alle eine üppige, duftende Blütenflut. Das beeindruckende Stück Berghang, das als ihr Hobby begann, ist heute ein preisgekrönter, 20.000 Quadratmeter großer Biogarten und eines der liebsten Aushängeschilder Südtirols.

Schon als Kind war die heute 57-Jährige, die auf einem Bauernhof unterhalb der Seiser Alm aufwuchs, am liebsten im Garten. „Da wuchs alles, was auf dieser Höhe gedeiht.“ Großmutter und Vater gaben ihr Kräuterratschen an sie weiter. Als Martha Mulser ihren eigenen Garten anlegte, hatte sie die Vision eines Stücks Natur voller Mischkulturen. Das bedeutet mehr Arbeit bei der Ernte, wenn man von Reihe zu Reihe springen muss, hat aber auch Vorteile: wenig Krankheiten und Schädlinge.

1985 begann sie, Heilkräuter und Tees auf Bauernmärkten zu verkaufen, bald darauf gehörte Martha Mulser zu den Gründungsmitgliedern des „Bundes alternativer Anbauer“, die sich zum ökologischen Obst- und Gemüsebau verpflichteten. Als ihr Mann 1994 viel zu früh starb, erwies sich der Garten für die Witwe als Segen: Er bot Ablenkung, Trauerbewältigung und Existenzsicherung zugleich. 2014 wurde Martha Mulser mit dem „Premio de Terra“ als eine der sechs innovativsten Landwirtinnen Italiens ausgezeichnet.

Trotz der Anerkennung möchte sie die Verantwortung für Garten und Hofladen an eine ihrer Töchter abgeben, eine gelernte Gärtnerin. Martha Mulser freut sich auf die Zeit, in der sie den Garten nur noch genießen wird. So wie jetzt an Sonntagen, wenn kein Mensch da ist. „Oder ganz früh am Morgen. Dann gehe ich durch den Garten, zupfe hier und klaube da. Das ist Balsam für die Seele“, sagt Martha Mulser.

cherzentrum öffnet bereits zu den Osterferien eine Ausstellung mit Cottbuser Werken des Landschaftsmalers Carl Blechen (1798–1840). Höhepunkt aber ist nach Angaben der Veranstalter das sechste Gartenfestival Park und Schloss Branitz am 21. und 22. Mai. Dort geben Fachleute auch Anregungen für die Gestaltung des eigenen Gartens. Floristen der Region sind zudem zu einem Blumenwettbewerb aufgerufen. Im Vorjahr kamen einige Tausend Besucher. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt – es können Pflanzschalen, aber auch Blumentöpfe arrangiert werden. Zum ersten Mal wird in diesem Jahr ein Parkseminar zu „Verlorenen Orten“ angeboten. Teilnehmer richten mit Parkgärtnern unter anderem den Schmiedegarten und das Rosenbeet am Schloss wieder her. **dpa**

➤ Pückler Museum und Park, Informationen: [www.pueckler-museum.de/aktuelles.html](http://www.pueckler-museum.de/aktuelles.html)