

Kost, angereichert und ergänzt durch mediterrane bzw. klassisch-universale Gustostückerln.

Verantwortlich für das kulinarische Gesamt-konzept ist der Zwei-Michelin-Sterne-Koch Peter Girtler, der schon Zauberteufel beim strengst-al-lerstengsten Heinz Winkler war. In der Einhorn-stube kann sich Peter Girtler für die 5 Tische im wunderschön schwarz-patinierten Stubeninterieur so richtig gehen lassen. Unter den 6 besten Krea-tivköchen Südtirols ist Girtler mit Sicherheit jener mit der besten körperlichen Konstitution – und es gelingt ihm im Staffler seit über 10 Jahren immer wieder, eine Kochbrigade auszubilden, die für die Zubereitung eines 12-, 14-, 16-gängigen Degusta-tionsmenüs jederzeit bereit ist, notfalls auch bar-fuß durch die Hölle zu gehen.

Schon beim Mitschreiben aller Elemente (Sauerkirsch-Sorbet ... Quinoa-Gelee ... But-ter auf Holzkohle ... Pastinakencreme ... hausge-machte Grissini ...) der bunten „Grüße aus der Küche“ kommt man ins Schwitzen: verdammt nochmal, wohin in aller Welt soll diese kulina-rische Abendreise denn gehen?

Nun, Peter Girtler ist in den letzten 4, 5 Jah-ren – wie ein spezieller Roquefort, Parmesan, tuma-dia papa – mächtig herangeriff: Er „zupft“ sich das Beste aus seiner engeren Umgebung von der Was-serkresse aus St. Pauls, dem Mareiter Wildbrokkoli bis zum Gemüse- & Knollen-Allerlei vom Esack-taler Harald Gasser. Und er „kombiniert“ die fan-tastisch gut schmeckenden lokalen Ingredienzien mit Produkten aus dem fairen Weltandel: Qui-noa, Amarant, Sri-Lanka-Tee, Nicaragua-Kaffee, Palastina-Datteln, Peru-Schwarzbohnen ...

Der „Gebirgsabbling“ (Saibling aus Passeler, Ponzofond, Grapetrit, Petersilienbiskuit, Dill), sowie „Das heimische Rind“ (Backzweibelkruste, Schwarzwurzel, Blauwurstirtl, Pfeffer sauce, Vo-gelmilch) aus dem letzten Drittel des 8-gängigen Degu-Menus à 93 Euro beweisen deutlich, dass Girtler auch als Menü-Komponist dazugelernt hat: früher musste man schon ... ausgehungert sein, um ein zwar exzellentes, doch bisweilen kalorien-bleischweres Girtler-Menü bis zum süßen Ende durchstehen zu können: Jetzt ist sozusagen Girtler-NEU auch in diesem Punkte gereift, so federleicht, vorzüglich schmackhaft sind dieser Pseiter Fisch und dieses Wippstaler Rind. Kompliment! „Extra-wurst“ „Liebling war der „Kaffeesorto 2013“: ein Aquerello-Risotto mit in Hibiskusblüte (!) mar-niertem roter Zwiebel, Krustentierscham & einer sizilianischen Garnel, die so gut war, dass ...

Peter Girtler ist ein ständig suchender Koch, der nicht einmal ruhen wird, wenn ihm der dritte Michelin-Stern angeheftet wird. ■

(getestet im April)

*** = zwischen sein und nicht sein *** = mäßig *** = gut **** = sehr gut ***** = hervorragend, außergewöhnlich



Der nie Ruhe gibt: Peter Girtler arbeitet sich zum dritten Stern vor.

Wippstaler Schlaraffen-Stube

Gourmetstube Einhorn, Mauls, Peter Girtler – der Koch, der durch die Decke geht.

- Rechnung Nr. 310
- Gourmetstube
- Einhorn, im
- Romanthotel
- Staffler, Mauls 10,
- Mauls-Freienfeld
- Gemütlichkeit ★★★★★
- Essen ★★★★★
- Trinken ★★★★★
- Preis/Leistung ★★★★★

Telefon: 0472 771136
 Ruhetag: Dienstag
 und Mittwoch (außer
 in Hochsaison und an
 Feiertagen). Warme
 Küche: 19–21.30, an
 Sonn- und Feiertagen
 auch von 12 bis
 13.30 Uhr