

2-Sterne-Koch Peter Girtler verzaubert die Gäste seiner Gourmetstube Einhorn mit feinsten Gerichten aus den hochwertigsten lokalen und saisonalen Lebensmitteln.



Akribische Detailarbeit: Liebevoll werden alle Produkte mit höchster Sorgfalt auf dem Teller platziert.

Kochkunst auf höchstem

Niveau

Es gibt zahlreiche Restaurants in Südtirol, und viele davon tragen internationale Auszeichnungen für ihr kulinarisches Erlebnis. Doch nur eine Handvoll sticht aus der Menge hervor. Zu dieser elitären Gruppe zählt auch das Gourmetstube Einhorn sowie die Gasthofstube des Romantik Hotels Stafler in Mauls, die Reiche von 2-Sterne-Koch Peter Girtler.

1972 in Sterzing geboren und dort aufgewachsen, war Girtlers Berufswunsch eher ein anderer. Damals interessierte sich der Jugendliche für schnelle Autos – klar, bei den Youngtimern der späten 1980er und frühen 1990er Jahre – und wollte

das Mechaniker-Handwerk erlernen. Doch Lehrplätze waren Mangelware und so verschlug es ihn in die Küche. Schon früh ging er seiner Mutter hinter dem Herd zur Hand, und so gab er dem Ganzen eine Chance – und begann seine Lehre in einem Gasthaus in Trens, später bei Stafler. Sehr schnell fand er Spaß an der täglichen Arbeit, und jeder in seiner Familie liebte Peters Buchweizentorte, die er als Kochlehrling immer mal wieder zuhause auf den Tisch zauberte. Bereits nach der Lehrabschlussprüfung kristallisierte sich sein Talent heraus: Sein unbestechlich feiner Geschmack und sein Können, wenn es darum geht, diesen Geschmack in kulinarische Gaumenschmeichler umzusetzen. „Das Produkt, das Lebensmittel, ist das wichtigste“, erklärt der Sterne-Koch. „Es muss von bester Qualität sein, dann macht es Spaß, damit zu arbeiten. Und am Ende, im Gericht selbst, muss man es auch noch schmecken und erkennen können.“ Diese Einstellung

öffneten dem Sterzinger die Türen zur Residenz Heinz Winkler in Aschau, wo er 1993 beim Gourmetmeister selbst seine ersten Auslandserfahrungen machte. Weitere kulinarische Erfahrungen sammelte Girtler in renommierten Häusern, wie dem Vital Hotel Royal Seefeld oder im Alpenkönig Hotel Seefeld. „Ich möchte diese Zeit nicht missen“, erinnert sich Girtler zurück, jedoch zog es ihn schnell wieder nach Südtirol zurück.

Von Beginn an erfolgreich

4 Jahre als Sous Chef im Hotel Castel in Dorf Tirol und eine Saison als stellvertretender Küchenchef im Parkhotel Laurin in Bozen ebneten den Weg zum Küchenchef im Sporthotel Obereggen, wo Girtler bis 2001 tätig war. Es war seine letzte Station, bevor es ihn zurück zu den Wurzeln zog. Dorthin, wo er einst seine Lehre machte: ins Romantik Hotel Stafler in Mauls. Das ist nun beinahe 20 Jahre her, und er ist immer noch da. Die ersten Erfolge in seinem neuen Reich kamen recht schnell: „Besser Essen und

Reisen“ ernannte ihn bereits 2004 zum Aufsteiger des Jahres; 2006 folgte der Titel zum Ausbilder des Jahres in Südtirol. Inzwischen hat sich Peter Girtler zu einem der renommiertesten Köche Südtirols entwickelt, was bekanntlich auch mit Sternen und Hauben belohnt wird. Der „Guide Michelin“ adelte ihn 2016 mit einem zweiten Stern, der „Gault Millau“ hat seine Gourmetstube Einhorn 4 Hauben mit 17,5 Punkten erhalten und 3 Hauben mit 15 Punkten räumte seine Gasthofstube ab. „Die Auszeichnungen waren natürlich schon meine Ziele“, erklärt der Sternekoch. „Ehrlich gesagt, glaube ich auch nicht, dass ein Koch einen Stern einfach so erhält. Man muss schon sehr viel dafür tun.“ Beständigkeit ist dabei die größte Herausforderung. Um einen Stern zu bekommen muss man gut sein, für den zweiten noch besser. Aber um diese Auszeichnungen auch halten zu können, muss man Kontinuität beweisen und das Niveau konstant hoch halten. Die Lebensmittel müssen immer die Besten sein, der Druck einer solchen Auszeichnung ist schwer nachzuvollziehen. „Mit diesem Druck kann ich aber sehr gut umgehen“, erklärt Girtler. „Ich versuche ein-

fach jeden Tag, mein Bestes zu geben, ständig besser zu werden, weiter zu lernen und meine Mitarbeiter zu motivieren. Zum Ausgleich betreibe ich Sport.“ Und sein Stil ist sehr schnell erklärt: „Das beste Produkt ist gerade gut genug für unsere Gäste“, so der Spitzenkoch. Die Lebensmittel sind hier ganz klar der Star, denn sie kommen fast alle aus der Region – am besten sogar vom eigenen Gutshof – der eine 700 Jahre alte Geschichte erzählen kann. Außer bei den Desserts. „Hier ist Schokolade der klare Favorit.“ Es sei verziehen. Diese Produkte sind der Grundstein der Gerichte des 2-Sterne-Kochs, der damit internationale Haute Cuisine mit dem gewissen Etwas zelebriert. Girtler kombiniert traditionelle Gerichte mit modernen Details, lokale Besonderheiten mit Inspirationen aus der ganzen Welt und schafft so ein einmaliges Geschmackserlebnis. Die Liebe zu den Zutaten und nur das Beste für seine Gäste, dafür lebt und brennt der Sterzinger. „Wenn die Gäste, für die wir kochen, zufrieden und meine Mitarbeiter in der Küche glücklich sind und die Gäste immer wieder kommen, dann haben wir alles richtig gemacht. Das ist dann ein perfekter Tag für mich.“ In Girtlers Kühlschrank findet man immer „Milch, Vollkornbrot, Marmelade und zwischen Nutella (Natürlich nicht im Kühlschrank gelagert)“, schmunzelt er.

In Sicherheit bestens essen

Die Corona-Regelungen haben natürlich auch Peter

reitungs- und Einsatzmöglichkeit, die vielen verschiedenen Sorten und vor allem der Geschmack“, erklärt der Koch. „In den vergangenen Jahren hat sich eine Veränderung ergeben. Der Trend entwickelt sich zu etwas weniger Gängen hin, und somit kann man die Portionen wieder üppiger gestalten. Das tut dem Fischgericht, das von Natur aus sehr leicht ist, gut. Viel Fisch und viel Gemüse – das ist es.“ Und die Veganer? „Ich selbst halte wenig von diesem Trend. Aber das ist natürlich jedem selbst überlassen, wovon er oder sie sich ernährt. Meine Devise ist: Viel Abwechslung, und von nichts zu viel – vor allem in diesen Zeiten.“

In Sicherheit bestens essen

Die Corona-Regelungen haben natürlich auch Peter

Girtler nicht verschont. „Anpassungsfähigkeit ist jetzt umso mehr gefragt, um dem Gast nicht nur eine schöne Zeit im Restaurant zu bieten und leckeres Essen zu servieren, sondern auch ein Gefühl von Sicherheit zu vermitteln“, erklärt der Koch. „Natürlich werden große Feiern nun sehr klein und familiär, die Tische rücken weiter auseinander und die Anzahl der Gäste wird reduziert. Nichtsdestotrotz sollte sich an der Qualität des Essens, des Services und vor allem in der Küche nichts oder sicherheitsbedingt nur wenig ändern.“ Als Koch beschäftigt Girtler noch anderes: „Wenn man mit Kochkollegen und Gastronomen spricht, dann ist das Thema Mitarbeiter ein Problemkind der Branche. Die Entwicklung zu ständig mehr und immer größer

werdenden Betrieben erschwert natürlich die Suche nach guten Mitarbeitern. Wir steuern schon länger mit mehr Freizeit und inzwischen auch viel durchgehende Arbeitszeiten dagegen an“, erklärt Girtler. „Einen guten Koch zeichnet nicht nur Flexibilität aus, er muss Lernbereitschaft zeigen und vor allem motiviert sein.“ Und für all diejenigen, die das Kochhandwerk von der Pike lernen möchten, die benötigen „Ausdauer sowie Liebe zu den Produkten und Respekt vor den Lebensmitteln“, so Girtler. „Man sollte sich als Lehrling gute Betriebe aussuchen, und wie in jedem Job gilt: Die Arbeit muss Spaß machen. Alles andere kommt dann von alleine.“



Wer schon einmal Gast bei Peter Girtler war, der weiß um seine wunderbar zarten und modern interpretierten Fischgerichte.

Die neue Ess-Klasse

Corona hat unseren Alltag verändert – auch beim Essen und Trinken. Plötzlich waren ganz selbstverständliche Aktivitäten nicht mehr möglich, Restaurants und Imbisse waren geschlossen, und viele haben den Großteil der Zeit zu Hause verbracht. Dabei sind viele Südtirolerinnen und Südtiroler wieder auf den Geschmack des Selberkochens und -backens gekommen. Das selbst gemachte Essen wurde zur neuen „Spielecke“, strukturierte den Alltag und wurde oft zum positiven Highlight des Tages. Eine neue Ess-Klasse ist entstanden. Auf den Social-Media-Plattformen wurde dann fleißig und stolz geteilt, was gerade selbst kreiert, frisch zubereitet und verspeist wurde.

Aus diesem Grund finden Sie, werte Leserinnen und Leser, in dieser „Gluschtig & gut“-Ausgabe noch mehr Rezepte zum Nachkochen. Kreiert wurden diese zum einen von den bekannten Südtiroler Food-Bloggern Stefano Cavada, der Südtiroler Qualitätsprodukte in den Fokus stellt, und Silvia Gasser, die ihre Lieblingsrezepte aus ihrem neuen Buch „Silvis Wohlfühlküche“ (erschienen bei Athesia Tappeiner) vorstellt. Zum anderen verraten auch einige Spitzenköche ihre Kochgeheimnisse. Der Schweizer Andreas Caminada (3 Michelin-Sterne) vom „Schloss Schauenstein Restaurant“ in Fürstenu, der Südtiroler Peter Girtler (2 Michelin-Sterne) von den Restaurants „Gourmetstube Einhorn“ und „Gasthofstube“ in Mauls sowie der Salzburger Vitus Winkler (4 Hauben von Gault Millau) vom Restaurant „Vitus Cooking“ in St. Veit im Pongau beschreiben außerdem ihre Küchenphilosophie, ihre Liebe zu Zutaten aus der eigenen Region oder dem eigenen Garten sowie ihren Umgang mit der Corona-Krise.

Zudem haben wir noch einen Leckerbissen parat: „Südtiroler Leibgerichte“, der Kochbuchklassiker von Hanna Perwanger aus dem Jahr 1967, ist im Hause Athesia Tappeiner rundum erneuert erschienen. Schon mehrmals wurde die Originalausgabe neu verlegt und das ursprüngliche Kontingent an Gerichten um Rezepte der „Küche Perwanger“, die am Zirmhof in Radein weiterhin gepflegt wird, ergänzt. Doch diesmal kommt das Standardwerk in einem ganz neuen

Kleid daher – im frischen Outfit, mit stimmungsvollen Fotos und ergänzt mit Tipps von Hannas Enkel Sepp Perwanger.

Aaron Stecher, Leiter der Palm Lounge im Hotel Terme Meran, zaubert diesmal mit Kaffee, Alkohol und weiteren leckeren Zutaten. Matteo Lattanzi, Maître d'Hotel und Sommelier im Quellenhof Luxury Resort Passer, interpretiert das Thema „Wein und Törggelen“ neu.

Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen.

REZEPTE IN DIESER AUSGABE

- Maluns mit Apfelmus von Andreas Caminada 5
- Dinkel-„Schiacciata“
- Tagliatelle mit Nüssen
- Kaiserschmarren
- Strudel mit Speck Südtirol g.g.A. von Stefano Cavada 6-7
- Schokoladendunstkoch von Hanna Perwanger 8
- Pumpkin Spice Latte 10
- Bärlauch-Tomatenbrot von Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser und Helmut Bacher 11
- White Russian
- Tropical Espresso
- Espresso Martini
- Irish coffee von Aaron Stecher 12-13
- AeroPress-Weltmeisterrezept von Wendelien van Bunniks 13
- Kürbis-Linsencurry
- Brownies von Silvia Gasser 14
- „autumn feeling“ von Matteo Lattanzi 16



In diesem wunderbaren Ambiente schmeckt das zauberhafte Menü noch besser.

Alle Fotos: Hanna Niederhoffer