

Essen bei Peter Girtler in Mauls: Es gibt nicht einen Stern, den er vom Himmel holen will.



Sterneleuchten über Mauls

Gourmetstube Einhorn, Mauls. Gemütliches Haus, entfesselter Koch.

Wäre die „extrawurst“ seinerzeit bei einem sogenannten „kitchen talent scouting“ dabei gewesen, wäre schon vor 15, 20 Jahren die Frage nach dem „Südtiroler Küchen-Superstar“ bald beantwortet gewesen: der Wipptaler Peter Girtler. Vor über 15 Jahren – nachdem Girtler die harten 8 Monate Lehrzeit beim streng-lauten Altstar Heinz Winkler überstanden hatte – ergriff er die Chance seines Lebens und nahm den Chefposten im altherwürdigen, gut- bis bestbürgerlichen, jedoch auch ein wenig klassisch-behäftigen Hotel Stafler an.

Anstatt die Stammklientel des Stafler mit überkreativer Weltküche zu überfordern, verbesserte Girtler in seiner ersten Stafler-Phase genau jene Gerichte, für die das Renommierhotel bis weit über die Landesgrenzen immer schon bekannt war: Zwiebelrostbraten, Knödel aller Art, Braten-Allerlei, mediterrane Vorspeisen. Aber für spezielle

Gäste bzw. Anlässe zauberte Girtler schon gleich 8- bis 12-gängige Feinschmecker-Menüs aus dem Zylinder: Fischsüppchen, die man auf Sizilien nicht besser serviert bekommen hätte; Geflügelvariationen, für die man nach Frankreich gepilgert wäre. Öha, sagten da die Stammgäste. Sowie: Das wollen wir doch auch einmal serviert bekommen ... Und langsam, langsam gaben Girtlers kluge Chefinnen nach und ließen ihren unermüdlichen Küchenchef – neben dem „gewöhnlichen“, sehr guten Restaurant-Betrieb (1 Michelin-Stern) – auch noch die Gourmetstube Einhorn kulinarisch bespielen.

Seitdem gibt es dort 4-gängige Feinschmecker-Menüs à 88 €, für den 5. oder gar einen 6. Gang legt der Gast nochmals je 10 € drauf – und schließlich gibt es noch das 10-gängige Degustationsmenü um 148 Euro. Bereits der „Einklang“ genannte „Grüß aus der Küche“ ist ein typisches Beispiel von Girtler'schem Küchen-Credo: „Psairer Bach-Äsche im Cono, Schinken vom WippLamm, Käse-Zwetschgenpraline“ – die Verwendung vieler Zutaten aus der engeren Umgebung; ein bisschen Spieltrieb in der Küche; exzellentes Gefühl bei jeder Geschmackskomposition (die „extrawurst“ hat Girtlers neues Degu-Menü bei einem Themenabend der Stiftskellerei Neustift kennengelernt – über die Weine berichten wir in der nächsten ff).

Als Partnerbetrieb der Südtiroler „fair & local cooking“-Geschichte holt sich Peter Girtler gerne und immer öfter wunderbare Ingredienzien aus den Südtiroler Weltläden, welche fair gehandelte Produkte aus aller Welt anbieten. Befedtes kulinarisches Beispiel hierfür ist der Fisch-Gang mit „Psairer Saibling – Quinoakruste und Karotten-Variationen“. Quinoa, die unglaublich schmackhafte Kulturpflanze der Azteken, bindet perfekt die Aromen von Fisch und Wurzelgemüse. Sehr fein, sehr fair, sehr gut. Seit Oktober 2015 leuchtet auch noch der zweite Michelin-Stern über der Gourmetstube Einhorn. Allein schon das Gericht, das Girtler unter „bella Italia“ ankündigt, ist 2 Sterne wert: „weißes Kaffeeisotto – sizilianische rote Garnele (roh!) – Portweinschalotten“. Peter Girtler hat gerade einmal die ersten weißen Härchen unter der Kochhaube – Stillstand gibt es bei ihm nicht, ganz im Gegenteil. Es gibt noch einen Stern, den er vom Himmel herunterholen will. ■

(getestet im Februar)

Rechnung Nr. 252

**Gourmetstube
Einhorn, Romantik-
hotel Stafler, Mauls 10,
Mauls-Freienfeld**

Gemütlichkeit ★★★★★
Essen ★★★★★
Trinken ★★★★★
Preis/Leistung ★★★★★

Telefon: 0472 771 136
Ruhetag: Dienstag und
Mittwoch (außer Hoch-
saison und Feiertagen)
Warme Küche:
19–21.30 Uhr, an Sonn-
und Feiertagen auch
von 12 bis 13.30 Uhr

★ = zwischen sein und nichtsein ★★ = mäßig ★★★ = gut ★★★★ = sehr gut ★★★★★ = hervorragend, außergewöhnlich