

kurz  
nachgefragt  
bei  
Peter Girtler\*

# Klassiker der Südtiroler Küche

Sternkoch Peter Girtler verrät, was das Essen seiner Heimat so einzigartig macht, was man dort unbedingt probieren muss und wie die Südtiroler Spezialität schlechthin (Speckknödel!) perfekt gelingt

Gourmetstube Einhorn  
Peter Girtler  
la guida  
MICHELIN  
2015  
\*\*\*

Fotos: Hannes Niederkofler



Der Sternekoch klassisch und kreativ: Schlutzkrapfen (links) und Variationen von Fisch (unten)

## Was ist das Besondere an der Küche Südtirols?

Wir haben natürlich den Vorteil, dass unsere Region mitten zwischen Deutschland, Österreich und Italien liegt – Frankreich ist auch nicht allzu weit weg. Man könnte sagen, unsere Gerichte vereinen das Beste aus all diesen Ländern. Den größten Einfluss hat das Mediterrane der italienischen Küche. Österreichische Schmankerl wie der Kaiserschmarren, prägen unsere Küche ebenfalls. Darüber hinaus haben wir selbst sehr gute regionale Produkte aus den Bergen.

## Welche Gerichte sollte man unbedingt essen, wenn man in Südtirol ist?

Typisch sind natürlich die Knödel. Die gibt es ja inzwischen in allen Variationen. Ob pikant mit Speck, Südtiroler Blaukäse, Roter Bete oder süß mit Apfel, Mohn und Topfen. Aber der klassische und bekannteste von allen ist wahrscheinlich der Speckknödel. Den sollte man unbedingt probieren. Am besten in einer kräftigen Rinderbrühe oder zum Salat. Dann haben wir in Südtirol noch die Schlutzkrapfen. Das sind Taschen aus Roggenteig, die bei uns im Eisacktal mit Spinat gefüllt werden. Außerdem sollte man unseren Strudel probieren. Südtiroler Apfelstrudel ist ein Klassiker. Dazu gibt's eine Vanillesauce, Vanilleeis oder Schlagsahne. Viele unserer Gäste aus Italien kaufen die Strudel und nehmen sie sogar mit nach Hause.

## Wie lautet das Rezept für die perfekten Knödel?

Wichtig ist, dass man das Knödelbrot selber schneidet. Das Brot darf nicht zu frisch und auch nicht zu alt sein, zwei bis drei Tage alt ist perfekt. Das Brot in Würfel schneiden, lauwarme Milch dazugeben, würzen und vermischen. Anschließend lässt man das Ganze ca. zehn Minuten stehen. Wenn möglich, unbedingt frische Bauerneier hinzugeben. Außerdem sollte man bei Knödeln in jedem Fall auf Mehl verzichten. So werden sie nicht zu hart, sondern bleiben schön locker. Für Speckknödel braucht man dann natürlich einen guten Speck und Gartenschnittlauch.

## Was ist ein typisches Südtiroler Gericht für den Herbst?

Generell wird in dieser Zeit viel mit Kastanien und Wild gekocht. Reh, Hirsch oder Wildhase – je nach Jagdsaison. Im Herbst sind auch Früchte wie die Meraner Weintrauben oder unsere berühmten Äpfel sehr beliebt. Beides kann man zum Beispiel zu Sorbet oder Eis verarbeiten oder als Sauce zum Fleisch reichen. Die Trauben passen sehr gut zu Geflügel. Dafür schält und entkernt man sie und schwitzt sie mit Likör oder Apfelschnaps an. Äpfel schneide ich gern in Stückchen, koche sie mit Apfelschnaps und rühre sie dann unter die braune Wildsauce.

## Welche Beilage gibt es dazu?

Das unterscheidet sich je nach Fleisch. Beim Wild serviert man Deftigeres wie

Schupfnudeln oder Rotkohl dazu. Zu Gulasch gibt es gern mal Knödel als Beilage, obwohl diese in der Südtiroler im Gegensatz zur bayrischen Küche vorwiegend als Vorspeise in der Suppe oder im Salat serviert werden und weniger zu einem Hauptgericht. Ansonsten achtet man bei der Wahl der Beilage auf die Jahreszeit. Im Frühling und Sommer gibt es leichtere saisonale Produkte aus der Region wie frische Salate, Pastinaken oder Spargel, im Winter serviere ich sehr gern Schwarzwurzeln.

## Was trinkt man dazu?

Ich empfehle ein gutes Glas Rotwein oder ein frisch gezapftes Bier.

## Was sollte man bei Ihnen im Restaurant unbedingt probieren?

Ich würde sagen, in der „Gasthofstube Staffler“ unbedingt die Pustertaler Schlutzkrapfen, die mit Spinat gefüllt sind. In der „Gourmetstube Einhorn“ würde ich den Kaffee-Risotto mit den sizilianischen Garnelen und einem Krustentierschaum probieren. Oder meine neu interpretierten Speckknödel.

### \* PETER GIRTLER PROFIKOCH

Der Küchenchef der „Gasthofstube Staffler“ sowie der dazugehörigen „Gourmetstube Einhorn“ in Sterzing wurde bereits mit zwei Sternen im „Guide Michelin“ und mit fünf Hauben im „Gault Millau“ ausgezeichnet.  
[www.staffler.com](http://www.staffler.com)