

Ein Gourmet-Himmel voller Sterne

In keiner Region Europas isst man besser als in Südtirol. Spitzenkoch Peter Girtler vom Romantik Hotel Stafle über die Gründe, weshalb Südtirol ein Paradies für Gourmets ist

Marius Leutenegger

Warum isst man in Südtirol so gut? Die Frage lässt sich nicht leicht beantworten. Aber dass das Essen in diesem prächtigen Landstrich eine ganz besondere Rolle spielt, merkt der Reisende schnell. Während die Bäcker bei uns um zwölf Uhr Hochkonjunktur haben, legen ihre Kollegen in Bruneck zur gleichen Zeit eine lange Mittagspause ein; nur eine einsame Würstelbude verkauft dann noch Speisen über die Gasse, und der Andrang der vorwiegend jungen Kundinnen und Kunden hält sich in Grenzen. «Neun von zehn meiner Kollegen kochen ihr Essen selber», sagt Sandra Winkler vom Tourismusverband Kromplatz. Fertiggerichte und lieblose Sandwichs kommen den Südtirolern offenbar nicht in den Magen. 19 Lokale mit 23 «Michelin»-Sternen zeichnete Südtirol und nimmt damit im ohnehin genussfreudigen Italien die Spitzenposition ein, gleich vier davon sind mit zwei Sternen ausgezeichnet.

Alle waren hier – König, Kaiser und Goethe

Seit neuem gehört auch die Gourmetsstube Einhorn zu diesem exklusiven Kreis. Sie befindet sich im Romanik Hotel Stafler in Mauls bei Sterzing, einem altingesessenen Gasthof, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1270 zurückreichen. Das Stafler liegt unmittelbar an der historischen Strasse, die einst über den Brenner führte, und war früher ein typisches Post-Gasthaus. «Deshalb waren alle hier – König, Kaiser und Goethe», sagt Gasteberin Angelika Stafler. Das traditionelle Haus, zu dem auch ein grosser Landwirtschaftsbetrieb, ein Vollblutarabergestüt und ein grosser Park mit eigenen Tennisplätzen gehören, befindet sich seit rund 200 Jahren im Besitz ihrer Familie. Auf eine hervorragende Küche wurde hier schon immer grosser Wert gelegt. So richtig los ging es mit der Spitzengastronomie aber vor 14 Jahren, als Peter Girtler die Küche übernahm.

Der 1972 geborene Sterzinger absolvierte bereits seine Lehre im Stafler. Nach Lehr- und Wanderjahren, die ihn in einige der renommiertesten Häuser in Österreich und Südtirol führten, kehrte er zurück in die Heimat, wo er seither seine ganze Kreativität ausspielen kann. 2009 erhielt Girtler den ers-



«Unsere Kühe essen hervorragendes Gras, unser Gemüse atmet frische Luft und kriegt viel Sonne.» Zwei-Sterne-Koch Peter Girtler

Klassischer Speckknödel vom Spitzenkoch

- Zutaten:
- 100 Gramm Speck in feine Würfel geschnitten
 - 1 kleine Zwiebel
 - 200 Gramm klein geschnittenes Weissbrot
 - 30 Gramm Butter
 - 30 Gramm Mehl
 - 120 Gramm Milch
 - 2 bis 3 kleine Eier
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle



Der Knödel gehört zum Südtirol – und deshalb wird er auch im Stafler serviert. Peter Girtler hat das Gericht neu interpretiert. Doch er kocht auch gern einmal einen klassischen Speckknödel: «Dazu verwendet man ein bis zwei Tage altes Weissbrot, das man in Würfel schneidet – mitsamt der Rinde! Das Brot wird dann mit Frischmilch vermenngt. Hinzu kommen Speckwürfel, die ich nicht anröste, eine fein geschnittene, in Butter gedünstete und gesalzene Zwiebel sowie etwas Mehl. In die Masse schlage ich dann zwei bis drei Eier, damit alles schön bindet. Wichtig ist, dass man die mit Salz und Pfeffer gewürzte Masse anschliessend eine Viertelstunde ruhen lässt. Und dass man die geformten Knödel ins sprudelnde Salzwasser gibt. Ist das Wasser zu wenig heiss, zerfallen die Knödel. Die Kochzeit beträgt etwa 15 Minuten. Bei der fleischlosen Variante ersetze ich den Speck durch ein Gemisch aus Sterzinger Alpen- und Graukäse.»

ten «Michelin»-Stern, dieses Jahr den zweiten. Ein Snob ist er deshalb nicht geworden. Im Gegenteil. Der zweifache Familienvater und begeisterte Skifahrer ist ein unkomplizierter und witziger Gesprächspartner, der sich viel Zeit für seine Gäste nimmt. «Wenn man sieht, dass Menschen extra aus München herkommen, um unsere Küche zu geniessen, macht einen das schon sehr froh», sagt er.

Weiss denn der Spitzenkoch, warum man in Südtirol so gut isst? Das habe, wie so vieles im Land, mit der besonderen Lage zwischen verschiedenen Kulturkreisen zu tun: «Wir nehmen uns das Beste aus der österreichischen und der mediterranen Küche heraus.» Eine wichtige Rolle spiele aber auch die hohe Qualität der regionalen Produkte: «Als ich noch Lehrling war, sagte mir einmal einer: «Ein guter Koch kann auch mit etwas Schlechtem etwas anfangen.» Aber das ist Quatsch. Voraussetzung für eine gute Küche sind gute Produkte.»

In der Region fände man viele ehrgeizige Bauern, die ihre Produkte immer besser machen wollten. «Das ist unser erster Luxus!» Girtler verweist auf das Beispiel eines befreundeten Bauern, der seine ganze Leidenschaft in die Herstellung fast vergessener Gemüse stecke: «Der hat Unmengen Sachen, die uns zu neuen Gerichten inspirieren.» Die gute Tierhaltung sei ein weiterer Pluspunkt. «Gestresste Kühe geben zäheres Fleisch. Bei uns gibt es wenig Lärm, wenig Verkehr, wenig Stress. Ein Bauer, bei dem wir Fleisch beziehen, spricht ständig mit seinen Tieren, die sind sichtbar entspannt. Und das merkt man dann halt auch auf dem Teller.» Doch Engagement reiche nicht, um gute Produkte für die Küche herzustellen, auch das Klima spiele eine Rolle: «Und diesbezüglich sind wir halt einfach gesegnet. Unsere Kühe essen hervorragendes Gras, unser Gemüse und unsere Reben atmen frische Luft und kriegen viel Sonne!»

Anderer Regionen haben allerdings ähnliche Vorzüge und sind doch kein Hotspot der Gastronomie. So ganz erklären kann sich Peter Girtler auch nicht, «warum man hier eigentlich überall gut isst». Es habe wohl auch mit Tradition zu tun: «Wir lernen schon von Kind auf, Qualität zu schätzen.» Gutes Essen ist selbstverständlich, und auch für ihn war es gar nie ein fixes Ziel, in den Olymp der Köche aufzusteigen. «Ich musste als junger Koch erst einmal nachschlagen, wie man «Gault-Millau» schreibt!» Und weil gutes Essen zum Alltag gehört, muss man sich auch nicht Wochen im Voraus anmelden, wenn man Peter Girtlers Küche geniessen will. In der Gourmet-Stube Einhorn stehen zwar nur fünf Tische, und die sind meist besetzt. Gleich daneben befindet sich aber Stafler's Gasthofstube, in der es meist Platz hat – und in der ebenfalls keine kulturellen Wünsche offenbleiben.

www.stafler.com