



Foto: Extrawurst

Im „Einhorn“ entwirft Peter Girtler laufend neue Gusto-Stückerl.

Wipptaler Gastfreundschaft

Das „Einhorn“ im Romantikhôtel „Stafler“ in Mauls: Tradition, verschworene Brigade, entfesselter Koch mit Herz, Hirn und guten Einfällen.

Rechnung Nr. 430
Gourmetstube
„Einhorn“,
im Romantikhôtel
„Stafler“, Mauls 10,
Mauls-Freienfeld

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

Tel.: 0472 771136

Warme Küche:
19–ca. 21.30 Uhr
An Sonn- und
Feiertagen auch von
12–13.30 Uhr
Ruhetag: Dienstag
und Mittwoch (außer in
der Hochsaison und an
Feiertagen)

B eherbergt hat das säkulare Anwesen an der Maulser Straße in seiner über 400jährigen Wirtshaus-Geschichte schon alles – vom Wanderer bis zum Maserati-Fahrer, vom Reichen bis zum freien Mitarbeiter, vom Hungrigen bis zum Durstigen, vom Schnell-Esser bis zum Genießer, vom Glücklichen bis zum Ewig-ein-Haar-in-der-Suppe-Suchenden. Schon um das Jahr 1571 wird ein Alexander Schmiedel als Wirt vom „Einhorn“ in Mauls erwähnt. Ein Gasthof mit „angeschlossener“ Landwirtschaft war im Alten Tirol, besonders entlang der wichtigsten Reiserouten, die wunderbare Regel – heute ist der „Stafler“ diesbezüglich leider eine Ausnahme. Hier hat die Viehwirtschaft zum Glück überlebt und deshalb stammt ein Großteil von Fleisch, Milch, Butter, Eiern und was im „Stafler“ sonst noch auf den Teller kommt vom eigenen Bauernhof „Chilometro Zero“.

Seit über zwei Jahrzehnten steht der Wipptaler Peter Girtler am „Stafler“-Herd. Bei seinem Dienstantritt war das Haus vor allem als familiär-freundlich geführtes Romantik-Hotel bekannt. Etwas weniger durch seine Küche, in

der bürgerlicher Stillstand herrschte. Niemand wollte sich da so recht die Finger verbrennen an „Italo-Tyrol-Fusion“, geschweige denn an „Projekt Schweinsbraten 2.0“. Gestärkt durch seine Lehr- und Wanderjahre (besonders beim unvergessenen Heinz Winkler) hat Peter Girtler die Ärmel auf- und die „Stafler“-Küche radikal umgekrempelt. Ohne Schweinsbraten? Nein, nein, eben nicht ohne ihn – jedoch mit einer anderen Idee beim Kochen! Kurz angebraten, dann laaaange bei niedriger Temperatur geschmort, daneben das feine Sößchen komponiert, mit Fond, mit oftmaligem Wechseln des Wurzelgemüses, bis hin zur sirupartig einreduzierten, braunen Demiglace. Um nur ein Exempel zu erwähnen. Peter Girtler, der in den letzten Jahren mehrfach zu den besten Ausbildnern in der Küche gekürt wurde, hat den „Stafler“ meisterhaft kulinarisch zweigeteilt: das sogenannte „bürgerliche“ Essen mediterran-Tiroler Prägung in den „Stafler“-Stuben und das international inspirierte Pappen abends in der „Einhornstube“.

Dort entwirft er laufend neue Gusto-Stückerl wie: Blutwurststirtl, Sauerkirsch-Sorbet, Quinoa-Gelee, Butter auf Holzkohle oder Aquarello-Risotto mit in Hibiskusblüte mariniertes roter Zwiebel. Frische Kräuter und Salate kommen von den großen Beeten hinter dem Hotel; dieses Garten-Paradies ist die Domäne von Peters Sous-Chef und Alter Ego Andi Mulser, der maßgeblich an Aufbau, Erfolg und an der guten Laune der „Stafler“-Küchenmannschaft beteiligt ist. Auf der Jubiläums-Speisekarte „20 Jahre best of Girtler“ gibt es aktuell einen bunten „Re-Mix“ der besten Gerichte, darunter die als „falsch“ bezeichneten Miniaturen von (Pflerer) Kartoffel, Rote Beete und Wachtelei: zerkleinert, püriert, cremig geschlagen, pochiert und so kunstvoll wieder zusammengesetzt, dass sie „wie echt“ aussehen, jedoch durch geheimnisvolle Füllungen/Ergänzungen verdammt besser, aufregender schmecken als eine einfache Kartoffel oder Röhne. Als ob man ein Fabergé-Ei essen könnte.

Es gibt Aal und Huchen (auch: „Donaulachs“ genannt; von Kreszenz Trebo, Pfarrersköchin zu Innichen, schon anno 1896 in ihrem Kochbuch erwähnt), Traminer Reis mit Maulser Olivenkraut, Bitterschokolade mit Schokominze, Speckknödel mit Mizuna Kresse. Dem Guide Michelin, der dem „Stafler“ und „Einhorn“ sehr wohl zwei verdiente Sterne verliehen hat, ist offensichtlich der vorbildliche Maulser Warenkorb nicht gut genug bekannt. Sonst hätten die Tester auch den „grünen Stern“ (der das Engagement für nachhaltiges Arbeiten besonders hervorhebt) längst an das „Stafler“ vergeben müssen. ■

(getestet im Mai)

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