



## Warum in die Ferne schweifen...

O Kilometer und wieder zurück



U.l.b. Frau im Walde . 2018

Es mag ja sein, dass ich es mit der Genauigkeit manchmal übertreibe. Aber beim Essen bin ich pingelig. Ich möchte wissen, was ich esse und woher die Ware stammt, die ich da genüsslich zu mir nehme - und die ich ja auch meinen Kindern vorsetze, denen gegenüber ich eine umso größere Verantwortung habe, als sie ja auf meine Entscheidungen angewiesen sind. Und das ist heute, bei dem großen Angebot an minderwertigen Lebensmitteln, die man zu kaufen bekommt, durchaus gerechtfertigt. Ich kenne die Gegenargumente. Erst kürzlich sagte mir ein Bekannter: „Als wir alle noch gesund gegessen haben, sind wir mit 50 gestorben“. Das Argument ist allerdings genauso schwach wie alle Argumente gegen das gute Leben.

Nun war ich vor ein paar Wochen zufällig am Nonsberg. Ein Freund, der sich in dieser Gegend recht gut auskennt, hatte mir geraten, im neuen Hotel Gasthof zum Hirschen zu übernachten. Also hatte ich dort reserviert. Hausherr Mirko Mocatti hat mich höchstpersönlich in der Rezeption empfangen und mir auf dem Weg zum Zimmer ein paar Details zum Hotel und Umbau erklärt. In diesem Hotel schien alles bis auf den letzten Stein durchdacht. Im reduzierten, hellen Restaurant, das fast ein wenig skandinavisch auf mich wirkte, war z.B. eine alte Steinmauer im Eck sichtbar erhalten geblieben. Diese Steine, erklärte mir der Wirt, habe seine Mutter als junges Mädchen persönlich hierher geschafft, mit dem Opa, und sie hätten die Mauer eigenhändig aufgestellt.

Das Essen schmeckte vorzüglich. Aber hält es auch, was die Karte verspricht? fragte ich mich. Denn die Karte kam doch recht selbstsicher daher, Hildegard von Bingen, regionale Zutaten und so weiter. Was heißt heute schon regional! Zero chilometri, null Kilometer, stand da auf Italienisch. Da wollte ich doch wissen, wie viele Kilometer es in Wirklichkeit wohl wären. „Es sind genau 0,2 km“, antwortete der Hausherr und deutete aus dem Fenster. Da drüben ist der Widumhof. Am nächsten Tag bin ich dann dorthin, um mit dem Bauern selbst zu sprechen, der sich für ein Interview gerne Zeit nahm.



Die freilebenden Rinder und Schweine schienen ein gutes Leben zu haben. Sie fraßen nur das Beste, bekamen kein Kraftfutter, und die Rinder grasten den ganzen Tag lang auf der Weide. Der Speck, die Würste, Kaminwurzeln, Coppa und Mortandela, alles wird in Handarbeit hergestellt und vor Ort verkauft.

Wieder zu Tisch, zeigte der Wirt diesmal in eine andere Himmelsrichtung. „Dort unten, hinter dem Wald, liegt der Roatnockerhof. Da kommt das Brot her. Bio Brot vom eigenen Korn.“ Und so ging es weiter. Gemüse, Eier, Käse und Polenta, Teigwaren, Marmeladen: alles von den Bauern vor Ort und hausgemacht. Ich habe schon oft die Zuschreibung „regional“ gelesen und gehört. Aber so ernsthaft wie hier am Nonsberg habe ich die Umsetzung lokalen Kreisläufe bei uns noch nirgends erlebt. Gerne kehre ich wieder, auch wenn die Polenta in Trentingrana Sauce mit Hirsch-Carpaccio ungefähr 1000 Kalorien hat. Ich kann ja vorher einen kleinen Waldlauf hinterm Haus machen.