Essen und Trinken

Der Wald ruft

8. Dezember 2022, 10:51 Uhr | Lesezeit: 7 min

Im Südtiroler Gasthaus "Zum Hirschen" wird Wild aus der Region mit besonderer Hingabe zubereitet. In der renovierten alten Pilgerherberge arbeitet eine ganze Familie am nachhaltigen Genuss.

Von Titus Arnu

Es gibt Orte, die hässliche und manchmal gewöhnungsbedürftige Namen tragen: Eiterfeld, Krätze, Hundeluft oder Llanfairpwllgwyngyllgogerychwyrndrobwllllantysiliogogogoch (Wales). Fährt man in Südtirol vom Etschtal aus über den Gampenpass in Richtung Trentino, gelangt man in einen Weiler mit einer Kirche, zwei Gasthäusern und mehreren am Hang verstreuten Bauernhöfen. So hübsch wie die Lage des Dörfchens am Fuß der 2432 Meter hohen Laugenspitze ist auch der Name. Auf dem Ortsschild neben der Landstraße steht: "Unsere Liebe Frau im Walde".

Kann ein Ortsname poetischer klingen? Mit der lieben Frau ist Maria gemeint. Die Muttergottes soll hier mal auf wundersame Weise mitten im Wald erschienen sein, deshalb pilgerten vom zwölften Jahrhundert an fromme Südtiroler zum Gampenpass, um dort Heiligenbildchen zu kaufen und Heilwasser zu trinken. Die erste liebe Frau, die einem vor Ort begegnet, heißt aber nicht Maria, sondern Edith. Die Seniorchefin des Gasthauses "Zum Hirschen" direkt neben der Wallfahrtskirche ist auch eine Erscheinung, nicht im religiösen, eher im weltlichen Sinn. Edith Kofler ist die Gastfreundschaft in Person. Plaudernd führt sie Besucher in die Stube im ersten Stock, Neuankömmlinge duzt sie ebenso selbstverständlich wie Stammgäste. Man spürt sofort: Das Gasthaus ist das Herz des Dorfes und Edith die Seele. Kurz darauf trifft man auch den künstlerischen Kopf, Seniorchef Giorgio Mocatti, zu erkennen am schwarzen Hemd, rotem Schal und weißem Vollbart. Er ist jederzeit bereit, ein Gedicht über das Nonstal zu rezitieren.

Und der Bauch? Aus der Küche duftet es verheißungsvoll nach Zwiebeln, Speck und Rotweinsoße. Ingrid Mocatti, die Tochter von Edith Kofler und Giorgio Mocatti, bereitet einen großen Topf Hirschragout vor für das Abendmenü. Ingrids Mann Giorgio Anselmi, ein Apfelbauer aus einem Ort weiter unten im italienischsprachigen Teil des Nonstals, ist Jäger und beliefert das Gasthaus

mit Wild. Von Mitte September an bis in den Winter, wenn Jagdsaison ist in der Region, steht frisches Hirsch- und Rehfleisch auf der Karte. Ingrid Mocattis Schwiegerfamilie hat eine lange Jägertradition, "das ganze Haus hängt voller Geweihe", erzählt sie. Auch im Hotel "Zum Hirschen" dreht sich alles um Wild- und Waldküche: Das dazugehörige Restaurant heißt "Cervo", italienisch für Hirsch, auf der Speisekarte stehen Gerichte wie Tagliatelle mit Hirschragout oder Hirschsteak mit Polenta und Steinpilzsauce - und das Hotel-Logo ist ein stilisiertes Geweih.

Es ranken sich allerhand Legenden und Sagen um die großen, eleganten Waldbewohner, besonders um Rothirsche. Sie wurden spirituell verklärt, standen in asiatischen und europäischen Kulturen für Fruchtbarkeit, Kraft und Neubeginn. In der Legende von Hubertus tritt ein weißer Hirsch mit strahlendem Kreuz zwischen den Geweihstangen als Gottesbote auf. Im Buddhismus symbolisiert der Hirsch jenes Mitgefühl für alle Lebewesen, das Buddha lehrte. Eine begehrte Jagdbeute war der Hirsch seit eh und je, vor allem wegen der Trophäe. Die bis zu 300 Kilogramm schweren, imposanten Tiere waren früher dem Hochadel vorbehalten, niedere Stände durften nur Rehe, Hasen und kleineres Wild jagen, daher stammt auch die Einteilung in Hoch- und Niederwild. In Württemberg mussten die Bauern sogar den Hut vor einem Hirsch ziehen. Umso gefährdeter war das Hochwild, als das adelige Jagdprivileg fiel und Bauern auf alles schossen wurde, was sich im Wald bewegte. Es ist fast ein Wunder, dass Rot- und Damhirsche in der Zwischenzeit nicht ausgestorben sind. Im Nonstal scheint die Natur jedenfalls einigermaßen intakt zu sein, in den vergangenen Jahren sind Wölfe und Bären in die Gegend zurückgekehrt, ein gutes Zeichen für die Biodiversität.

Orte wie Unsere Liebe Frau im Walde waren einst abhängig vom Adel, von der Kirche und vom Wetter. Heute haben die Einwohner mit ländlichem Strukturwandel, Klimawandel und dem Wandel des Tourismus zu tun. Die Geschichte des Wallfahrtsortes geht zurück bis ins Jahr 1108, er entwickelte sich zu einer wichtigen Station bei Alpenüberquerungen. Heute steht das Kloster leer, und der Priester stammt aus Tansania. Pilger kommen immer seltener vorbei, dafür umso mehr E-Mountainbiker und Fernwanderer. Auch das Gasthaus hat sich verändert. Aus dem Hospiz, in dem Mönche schon im Mittelalter Reisende beherbergten, ist ein "Bergrefugium für sportliche Genießer" geworden, wie Mirko Mocatti es ausdrückt, der den historischen Gasthof gemeinsam mit seiner Schwester Ingrid in dritter Generation übernommen hat. Er ist der Ingenieur und Kopf des neuen Hotelkonzepts: 2017 wurde das Haus modernisiert, ohne die Wurzeln zu beschädigen.

Früher hing an der mit Lärchenholz vertäfelten Wand in der Stube ein Sechzehnender-Geweih aus den 1920er-Jahren, heute ist der Hirsch nur noch als Logo sichtbar. Das Signet erinnert an ein Geweih, könnte aber auch einen Baum, eine Brücke oder einen Kerzenhalter darstellen. Die minimalistisch eingerichteten Zimmer sind Klosterzellen nachempfunden, ohne beengend zu wirken. Die Gasträume sind gemütlich, ohne mit Folklore-Kitsch verunstaltet zu sein. Alles ist

auf Kontemplation und Genuss ausgerichtet, ohne auf moderne Standards zu verzichten. "Als ich Kind war, hatten wir im Gasthaus das erste Telefon im Dorf, und meine Aufgabe war es, die Nachrichten zu Fuß von Bauernhof zu Bauernhof zu bringen", erinnert sich Edith Kofler, "heute gibt es Glasfaser, und nachts schalten wir das Wlan ab." Waldbaden statt Wellnesstempel, so laute das Motto, sagt Mirko Mocatti.

Dieser Anspruch zieht sich auch durchs Abendmenü im Restaurant Cervo, das einem feierlichen Tischritual gleicht. Zum Aperitif gibt es stets ein "Wurzel-Elixier", diesmal serviert Seniorchefin Edith einen "Hildegard-Hugo", Weißwein mit Petersilienwurzelsud, gesüßt mit Brennnessel-Sirup, angelehnt an Hildegard von Bingen. Die Küche basiert auf den Prinzipien der heiligen Hildegard, der Slowfood-Bewegung und auf Produkten der nächsten Umgebung. Speck und Wurstwaren kommen aus der Metzgerei von Mirko Mocattis Onkel Eugen Kofler ein paar Häuser weiter, Schüttelbrot, Käse und Polenta vom Roatnockerhof am Ortsrand, der Radicchio vom Feld eines Bauern aus dem Nachbarort, Kräuter und Gemüse von Lieferanten in der Region, Pilze, Fichtensprossen, Beeren und Wild aus den Wäldern des Nonstals. Die Verästelungen des Hirschgeweihs auf dem Hotellogo sollen auch die Wurzeln der Küche in der Region versinnbildlichen.

Auch ohne diese Symbolik steht fest: Mit Wildfleisch holt man sich ein Stück Wald auf den Teller. Das riecht und schmeckt man sehr deutlich, wenn man im Hirschen zu Gast ist. Durch die Küche wabert eine Dampfwolke, die herb duftet. "Hirschfleisch hat einen charaktervollen Geschmack", sagt Ingrid Mocatti, während sie Wacholder, Lorbeerblätter und Nelken in die Rotweinsoße gibt, um die strenge Note etwas abzumildern. "Je jünger das erlegte Tier war, desto weniger lang muss das Hirschfleisch abhängen", erklärt die Köchin. Es dauert fünf Tage bis mehrere Wochen, bis es in der Küche verarbeitet werden kann. Hirschfleisch ist feinfaserig, dunkel und schmeckt intensiver als das etwas feinere, zartere Reh.

Im Prinzip kann man Hirsch verwenden wie Rind: Man kann große Stücke schmoren, kleinere Stücke kurz als Filet braten, Reste zu Gulasch oder Ragout verarbeiten. Ingrid Mocatti schneidet präzise zwei große Steaks zurecht, und man merkt ihr dabei die Wertschätzung an, die sie für dieses Fleisch hat. "Das ist echte Null-Kilometer-Küche", sagt sie, das Tier sei schließlich in den Bergwäldern herumgesprungen, die man vom Hotel aus sieht. Tatsächlich ist Wild aus regionaler Herkunft wohl das nachhaltigste Fleisch, das man essen kann: Die Tiere können sich frei bewegen, sie werden nicht medikamentös behandelt, nicht gemästet und erleiden keinen Schlachtstress wie die meisten Rinder, Schweine und Hühner aus Massenzucht.

Wenn Hirsch auf einer Speisekarte eines Restaurants steht, ist allerdings nicht gesagt, dass es sich um einheimisches Rotwild handelt. Schätzungen zufolge stammen bis zu 40 Prozent des in Deutschland verzehrten Wildfleischs aus dem Ausland: Hase aus Argentinien oder China, Wildschwein aus Italien, Spanien oder Frankreich, Hirsch aus Neuseeland, oft aus eingezäunten

Zuchtbetrieben. Das ist nicht das Gleiche wie wildes Wild, auch geschmacklich: "Gezüchtetes Wild schmeckt anders", sagt Ingrid Mocatti. Sie unterstreicht den authentischen Charakter ihrer Wildgerichte noch, indem sie andere Aromen aus dem Wald mit einbaut, etwa indem sie Hirschrücken mit Fichtenharz, Tannensprossen und Samenöl anbrät.

Wer regionales, waidgerecht erlegtes Hirsch- und Rehfleisch genießen möchte, kontaktiert am besten einen örtlichen Jäger oder eine Jägerin. Der Deutsche Jagdverband hat die Website Wild auf Wild ins Leben gerufen, auf der Konsumenten regionale Anbieter von Wildbret und Wildrestaurants sowie profunde Infos zu Warenkunde und Rezepte finden. Bei Ingrid Mocatti geht der Nachschub so schnell nicht aus, schließlich ist ihr Mann passionierter Jäger. Wenn es gut läuft, kommt in der Saison im Herbst ausreichend Fleisch fürs ganze Jahr zusammen. Ein Teil des Wildfleischs wird portioniert, vakuumiert und eingefroren für das Frühjahr und den Sommer. Manchmal begleitet die Köchen ihren Mann, wenn er mit Freunden auf die Pirsch geht, sie liebt die Ruhe und die frische Luft als Ausgleich zur Arbeit am Herd. Allerdings wird es ihr unterwegs manchmal zu laut. Nicht wegen der Schüsse: "Jäger untereinander schwätzen mehr als Frauen, schlimm!"

Radicchio-Tagliatelle mit Hirschragout

Rezept für 4-6 Personen

Ragout: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Karotte und ½ Staudensellerie würfeln und mit etwas Olivenöl anbraten. 500 Gramm fein gehacktes Fleisch aus der Hirschkeule zugeben und anbraten. Anschließend mit 2oo ml kräftigem Rotwein ablöschen. Leicht köcheln lassen und 500 ml Fleischbrühe dazugeben. Zugedeckt für ca. 1 ½ Stunden leicht simmern lassen und ab und zu umrühren. Anschließend Rosmarin, ein Lorbeerblatt und 6 Wacholderbeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

Radicchio-Holunderbeeren-Saft: Zwei Köpfe Radicchio Tardivo waschen und in einen Vakuumbeutel geben. 50 g braunen Zucker, eine Prise Salz, einen Teelöffel Himbeeressig und 50 ml Holunderbeerensaft hinzufügen. Einschweißen und im Ofen bei 100 Grad bissfest dämpfen. Den Radicchio-Sud aus dem Beutel abkühlen lassen und aufheben.

Tagliatelle: Je 250 g Hartweizenmehl und Weizenmehl Typ 0 in eine Schüssel geben und mit 4 Eiern, 1 EL Olivenöl, 170 ml Radicchio-Holunderbeeren-Saft und 5 g Salz (ein gestrichener Teelöffel) homogen vermischen, zu einem geschmeidigen und festen Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Teig ausrollen und zu Tagliatelle schneiden.

Anrichten: Nudeln in Salzwasser 3 bis 4 Minuten kochen. In etwas Butter schwenken. Mit einer Nudelzange auf einem Teller ein Nest anrichten. Das heiße Ragout draufgeben. Trentingrana-Späne darüberstreuen. Mit Radicchio-Spitzen dekorieren.

Bestens informiert mit SZ Plus – 4 Wochen kostenlos zur Probe lesen. Jetzt bestellen unter: www.sz.de/szplus-testen

---

URL: www.sz.de/1.5706701

Copyright: Süddeutsche Zeitung Digitale Medien GmbH / Süddeutsche Zeitung GmbH

Quelle: SZ/from

Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über Süddeutsche Zeitung Content. Bitte senden Sie Ihre Nutzungsanfrage an syndication@sueddeutsche.de.