AUFBRUCH IN SÜDTIROL

Knödel und Gulasch schmecken immer noch gut, doch eine junge Generation von Köchen hat sich aufgemacht, die Küche neu zu denken – modern, lässig, mit einem feinen Gespür für ihre Herkunft

TEXT JÜRGEN ZIEMER **FOTOS** FLORIAN JAENICKE

Von wegen alter Hut: Das Küchenteam des Restaurants „Terra" in Sarntal kreiert aus Wildkräutern und handverlesenen regionalen Produkten höchst kreative Menüs

1+2 Ganz nach der Slow-Food-Philosophie des „Restaurants Cervo“: mit Ochsenschwanzragout gefüllte Cappelletti auf Wildkräuterschaum
3 Gemeinsam mit seiner Schwester Ingrid, die das „Cervo“ verantwortet, leitet Mirko Mocatti den Gasthof „Zum Hirschen“ in dritter Generation

chigen Südtirol und dem italienischen Trentino, liegt das Dörfchen Unsere Liebe Frau im Walde. Hier betreibt die Familie Kofler-Mocatti in dritter Generation den „Gasthof Zum Hirschen“ und verbindet dabei Slow Food, innere Einkehr und ästhetischen Minimalismus zu einem durchdachten Konzept. Mönche betrieben das Haus im 12. Jahrhundert als Herberge für Pilger, die Wallfahrtskirche steht direkt nebenan.

Orte der Besinnung

Daran will Mirko Mocatti, der jüngste Spross der Familie, zeitgemäß anknüpfen. Fünf Architekten haben Konzepte für den aufwendigen Umbau vorgelegt: „Zuerst war eine Hotelkopie wie in Gröden geplant. Wellnessbereich, Geranienbalkone, bis wir gemerkt haben: Das passt nicht zu uns“, sagt Mocatti, der sein Maschinenbaustudium abbrach, um in den Familienbetrieb einzusteigen. Das mächtige Hirschgeweih, das früher in der holzvertäfelten Stube hing, ist heute nur noch als Logo präsent. Modernes Design prägt das ganze Haus bis hin zu den Möbeln, die ebenfalls vom Architekten Lorenzo Aureli entworfen wurden. Im Restaurant „Cervo“, das italienische Wort für Hirsch, wird dieses Konzept von Mocattis Schwester Ingrid in eine regionale kulinarische Sprache übersetzt. Vieles geht auf Hildegard von Bingen und den Kräuterpfarrer Weidinger zurück, vor dem Abendmenü wird ein „Elixier aus Essenzen des Waldes“ serviert. Der Gasthof, auch ein Treffpunkt für Einheimische. Bei einem Glas Wein sitzen die alten Bauern in der Gaststube beieinander – fast wie früher, als es sonntags nach der Messe noch Kuttelsuppe gab.

Mondäner geht es auf dem Ritten zu, hoch über dem Eisacktal. Im 17. Jahrhundert entdeckten wohlhabende Bozner das Hochplateau als idealen Ort für ihre Sommerfrische. Heute verbindet eine moderne Seilbahn die Südtiroler Landeshauptstadt mit dem von alten Sommerhäusern geprägten Oberbozen. Von dort fährt die Rittnerbahn gemütlich bis nach Klobenstein, teilweise auch mit historischen Waggons.

Kommt nach oben!

Oberhalb der Bergstation Rappersbichl thront seit 2019 ein luxuriöses All-inclusive-Refugium – die „Adler Lodge Ritten“. Das Hauptgebäude und die 20 Chalets sind komplett aus Holz und einer namibischen Lodge nachempfunden. Der Blick auf den Schlern und die Dolomiten ist atemberaubend. Seit letztem Jahr verfügt die „Adler Lodge“

NEUE WEGE

Restaurant Flurin
Casual Fine Dining nennt der Koch Thomas Ortler sein Konzept. Innereien gehören ebenso dazu wie der Matscher Saibling aus der höchstgelegenen Fischzucht Südtirols.
Laubengasse 2, 39020 Glurns, Italien
Tel. 0039/0473/42 81 36, www.flurin.it

Käserei Englhorn
Drei preisgekrönten Rohmilchkäse bietet der Biobauer Alexander Agethle an. Auch mit alten Getreidesorten experimentiert der Umweltaktivist.
Schleis 8, 39024 Mals, Italien
Tel. 0039/0473/83 53 93, www.englhorn.com

Anna Folie vom Sockerhof
Sie mag Farben und buntes Essen, setzt auf Permakultur: Die Biobäuerin Anna Folie baut mehr als 50 Gemüsearten an.
Russlandstraße 1, 39024 Mals, Italien
Tel. 0039/380/742 72 12, www.sockerhof.it

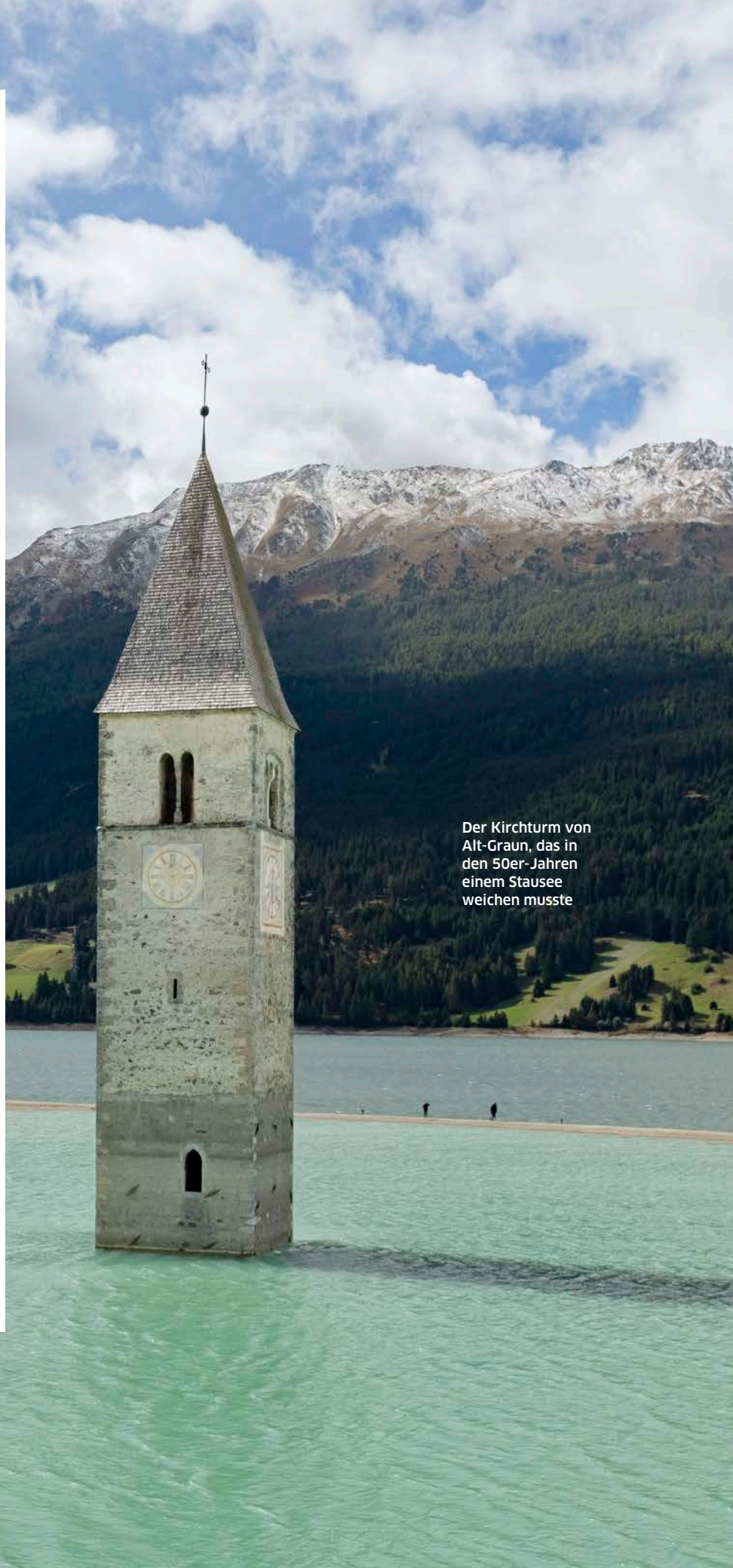
Hotel Ottmanngut
Mit viel Liebe und Aufwand hat die Familie Kirchlechner das alte Gebäude renoviert und mit Möbeln aus dem 19. Jahrhundert eingerichtet. Das Frühstück wird in mehreren Gängen am Tisch serviert.
Verdistraße 18, 39012 Meran, Italien
Tel. 0039/0473/44 96 56, www.ottmanngut.it

Wirtshaus zur Blauen Traube
Gerichte wie zum Beispiel Ziegenbeeter oder Reh Stroganoff werden im Rahmen eines zehngängigen Menüs serviert.
Alte Landstraße 44, 39022 Algund, Italien
Tel. 0039/0473/44 71 03, www.blauetraube.it

Hotel Gasthof Zum Hirschen/Restaurant Cervo
Elegant-dezentes und vielfach prämiertes Design und eine Küche, die sich an Hildegard von Bingen orientiert.
Malgasottstraße 2, 39010 Unsere lb. Frau im Walde, Italien, Tel. 0039/0463/88 61 05
www.zumhirschen.com

Adler Lodge Ritten
Der Blick auf den Schlern und das Alpenpanorama ist gewaltig, die aus lokalem Holz gefertigten Lodges geräumig und luxuriös. Im Rahmen eines großzügigen All-inclusive-Konzepts serviert Koch Hannes Pignater abends wechselnde Menüs, die zum Teil aus dem hoteleigenen Gemüsegarten stammen.
Lichtenstern, 39054 Oberbozen, Italien
Tel. 0039/0471/1 55 17 00
www.adler-resorts.com/de/adler-lodge-ritten

Restaurant Terra
Zwei-Sterne-Restaurant, hoch über dem Sarntal. Küchenchef Heinrich Schneider und seine Schwester Gisela sind hier aufgewachsen, die Arbeit mit selbst gesammelten Wildkräutern ist ebenso atemberaubend wie die ungeheure Kreativität bei der Zusammenstellung der Menüs.
Prati 21, 39058 Sarntal, Italien
Tel. 0039/0471/62 30 55, www.terra.place/de



Der Kirchturm von Alt-Graun, das in den 50er-Jahren einem Stausee weichen musste