

So schmeckt die Alm

In Südtirol verwöhnen immer mehr Berghütten die Gäste mit gehobener Küche



THOMAS KUNZE (2)

Blick auf den Schlern von der Seiser Alm.

Wegen seiner markanten Form ist er das Wahrzeichen Südtirols. An den Schlern angelehnt ist die Seiser Alm, die höchstgelegene Hochweide Europas. 1974 wurde das Gebiet zum Naturpark erklärt.

39040 Seis am Schlern;
Tourismusverein Seiser Alm,
Tel.: 0039/0471/72 78 28.

Im Internet:
www.schlern.info
www.seiseralm.net
www.gompalm.it
www.gasthof-edelweiss.com

SERVICE

Gostner Schwaige: Mit der Seilbahn auf die Seiseralm nach Kompatsch, von da 20 Minuten wandern. Die Hütte ist von Mitte Mai bis Ende Oktober und Mitte Dezember bis Ostern geöffnet, abends nur Vorbestellung. Auskünfte unter Tel.: 0039/0347/836 81 54.

Gomp Alm: Von Saltaus mit der Seilbahn Hirzer bis zur Bergstation – Gasthof Klammben. Der rot-weißen Markierung auf dem Waldweg bis zur Gomp Alm folgen. Die 30-minütige Wanderung ist leicht und bei jeder Witterung möglich. Die Tour kann beliebig er-

weitert werden, z.B. kann man den gesamten Auf- und Abstieg wandern. Adresse: Obertal 19, 39017 Schenna, Tel.: 0039/0473/94 95 44.

Sagenhaft: Gasthof Edelweiss in Jenesien, Tel.: 0039/0471/35 41 06. Hier

werden Sagen als Speisen arrangiert, zum Beispiel Teufelsnudeln im Heu (schwarze Nudelstreifen mit Tomatensoße und scharfer Salami auf Heu.)

Auskünfte: Tourismusverband Seiser Alm – Schlerngebiet, Rosengartenstr. 2,

Da alles frisch zubereitet wird, muss man allerdings ein bisschen Zeit mitbringen. Doch wen stört das schon, hier oben ticken die Uhren sowieso anders. Zwischen den Gängen kann man die Ziegen füttern oder den Bauern der Umgegend beim Heumachen zuschauen. Die meisten Gäste aber sitzen einfach in

der Sonne, sehen den Schmetterlingen und Grillen zu und genießen das unglaubliche Panorama. Mit dem Kontrast sanft gewellter Wiesen und der furchteinflößenden Gipfel der Dolomiten wirkt es wie von einem Maler der Romantik erschaffen.

Der Bauernsohn Franz Mulder

verließ das Elternhaus, als er 15 war und lernte das Kochen in den besten Restaurants wie dem Tantris in München. Statt danach in einem Spitzenhotel anzufangen, eröffnete er vor fünf Jahren in der alten Almhütte seiner Familie ein Gourmetrestaurant. „Mich hat die Herausforderung ge- reizt“, meint Franz Mulder.

gibt es viele Hütten, die alle dasselbe anbieten. Ich wollte etwas anderes“, erzählt er. „Am Anfang spottete mancher: Der kocht mit Heu und Blumen, der ist nicht ganz dicht.“ Aber der ehrgeizige Nachwuchskoch ließ sich nicht davon abbringen: „Ich will, dass meine Speisen den Ge-

Inzwischen bieten in Südtirol etliche Inhaber von Berghütten ambitionierte Gastronomie. Einige davon sind Quereinsteiger wie Helmuth Gufler auf der Gomp Alm im Passeiertal bei Meran. Der gelernte Steinbildhauer merkte irgendwann, dass er sich lieber in den Bergen als in der Werkstatt aufhält. Gufler erinnerte sich der Alm seiner Familie, wo einst sein Großvater schon mal Wanderern ein Speckbrot verkaufte, und baute sie Anfang der 1990er-Jahre zur Gastwirtschaft aus.

Die urige Hütte auf 1800 Metern ist gut besucht an diesem Nachmittag. Die Region um den Hirzer, den Meraner Hausberg, ist bei Wanderern und Mountainbikern gleichermaßen beliebt. Auf der Speisekarte stehen unter anderem ein Bergkräuterstüppchen sowie Rindfleischsalat mit Zwiebelringen und Paprikastreifen nebst hausgemachtem Brot. Viele Besucher seien allerdings in kulinarischer Hinsicht erzkonservativ, klagt Helmuth. „80 Prozent der Leute lassen sich mit Würsteln oder Speckeiern abpeisen, und viele sind sogar entgeistert, wenn sie das nicht auf der Speisekarte finden“, meint der 35-Jährige. „Deshalb knüpfen wir an die Tradition an, verfeinern sie aber. Unser Koch probiert jede Woche etwas anderes aus, sei es Püfflerlingsuppe oder Berg-Cordonbleu.“ So mancher Gast lässt sich offensichtlich überzeugen, zumal die Preise durchaus im Rahmen liegen. Gufler hat das alte Familienanwesen auch in anderer Hinsicht gehörig aufgemischt. Seit einigen Jahren veranstaltet er hier im Sommer ein Rockfestival. Nach dem Menü bietet sich zur Verbrennung der Kalorien eine Wanderung durch schönen Hochwald hinab ins Tal an. Natürlich kann man auch einfach