

Für die Augen: Der Baum spendet für die Rast auf der Wanderung den Schatten, und die Wanderleute können das prächtige Panorama der Seiser Alm genießen. Fotos: Thomas Kunze

Malven, Stiefmütterchen, Ringelblumen und Kornblumen streut Franz Blüte auf die Teller, bis impressionistische Gemälden. „Die Blumenbar“, bemerkt der Küchenchef der Gostner Schwaige leichthin, wähle den zweiten Gang hausgemachten Rehrücken mit Minze servieren. Franz Mulder freut sich über die erstaunten Wanderer.

Die kleine Hütte auf der Seiser Alm sieht aus, als bestünde sie aus Holz. Hier bestenfalls eine halbe Stunde. Viele Gäste wissen schon um die Qualität der Küche und verbinden die Wanderung mit einem exzellenten Essen. Beispiel die drei Dornen: Mehrere Stunden von der Seiser Alm heraufgestiegen, wir haben uns die Zeit auf deine Speisen. Sie sagt eine von ihnen.

„Was der 26-jährige Franz streicht darauf ist eine blaue Schürze und ein weiß schelmisch, halb weiß. Was der 26-jährige Franz streicht darauf ist eine blaue Schürze und ein weiß schelmisch, halb weiß.“

„Was der 26-jährige Franz streicht darauf ist eine blaue Schürze und ein weiß schelmisch, halb weiß.“

„Was der 26-jährige Franz streicht darauf ist eine blaue Schürze und ein weiß schelmisch, halb weiß.“

„Was der 26-jährige Franz streicht darauf ist eine blaue Schürze und ein weiß schelmisch, halb weiß.“

„Was der 26-jährige Franz streicht darauf ist eine blaue Schürze und ein weiß schelmisch, halb weiß.“

„Was der 26-jährige Franz streicht darauf ist eine blaue Schürze und ein weiß schelmisch, halb weiß.“

Kornblumen, oder Gostner Rind auf Rahmpolenta mit geschmorten Tomaten. Davor kann man Heusuppe mit Trüffeln nehmen und als Dessert Jogurt aus frischer Almmilch mit Holunderblütensirup und Heidelbeeren. Die wirklich raffinierten, aufwendigen Menüs gebe es aber erst abends, wenn er mehr Muße zum Kochen habe, verrät Franz.

Da alles frisch zubereitet

wird, muss man allerdings ein bisschen Zeit mitbringen. Doch wen stört das; hier oben ticken die Uhren anders. Zwischen den Gängen kann man die Ziegen füttern oder den Bauern der Umgegend beim Heumachen zuschauen. Die meisten Gäste sitzen einfach in der Sonne, sehen den Schmetterlingen und Grillen zu und genießen das unglaubliche Panorama. Mit dem Kon-

trast sanft gewellter Wiesen zu den furchteinflößenden Gipfeln der Dolomiten wirkt es wie von einem Maler der Romantik erschaffen.

Der Bauernsohn Franz Mulder verließ mit 15 das Elternhaus und lernte das Kochen in den besten Restaurants wie dem Tantris in München. Statt danach in einem Spitzenhotel anzufangen, eröffnete er in der alten Almhütte seiner Familie

ein Gourmetrestaurant. „Mich hat die Herausforderung gereizt“, meint Franz. „Hierzulande 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-

schmack der Alm haben.“

Inzwischen bieten in Südtirol etliche Inhaber von Berg- hütten 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 Greter schon mal Wanderer Speckbrot verkaufte, baute sie Anfang der 1980er Jahre zur Gastwirtschaft um. Die urige Hütte auf 1.800 Metern ist gut besucht an die Nachmittage. Die Region um den Hirzer, den Meraner Berg, steht bei Wanderern und Mountainbikern hoch im Kurs. Auf der Speisekarte stehen unter anderem ein Kräutersüppchen sowie Fleischsalat mit Zwiebeln und Paprikastreifen mit hausgemachtem Brot.

Viele Besucher seien allerdings in kulinarischer Hinsicht eher konservativ, klagt Gufler. „80 Prozent der Gäste lassen sich mit Würsteln und Speckeiern abspesen, viele sind sogar entgegensetzt, wenn sie das nicht auf der Speisekarte finden“, meint der 35-Jährige. „Deshalb knüpfen wir an die Tradition an, wenn sie aber. Unser Koch kocht jede Woche etwas Neues aus, sei es Pfifferlingssuppe oder Berg-Cordon-bleu.“

mancher Gast lässt sich offensichtlich überzeugen, zu den Preisen durchaus im Rahmen liegen. Gufler hat das Familienanwesen auch in dieser Hinsicht gehörig ausgebaut. Seit einigen Jahren veranstaltet er hier im Sommer ein Rockfestival. Nach dem Menü bietet sich zur Verbrennung der Kalorien eine Wanderung durch schönen Hochtal hinab ins Tal an. Natürlich kann man auch einfach die Bahn nehmen...



Handarbeit: Selbstgemachter Almkäse.



Erfrischung naht: Wirtin Doris Gufler serviert.



Liebe zum Detail: Franz Mulder zaubert in seiner winzigen Küche auf der Gostner Schwaige.



Designerküche: Übersichtlich dekoriert.

TIPPS

Auskunft: Eine detaillierte Übersicht der Berghöfe mit Gourmetküche in der Region gibt es bei der Südtirol Information, Pfarrplatz 11, I-39100 Bozen, Tel. (0039 0471) 99 99 99 www.suedtirol.info. Gostner Schwaige, Tel. (0039 347) 8 36 81 54; Seiser Alm, Sanon-Hütte, Tel.

(0039 0471) 72 70 02. Gomp- Alm, I-39017 Schenna, Tel. (0039 0473) 94 95 44, www.gomp-alm.it. Kein Berggasthof, aber ein Spitzenrestaurant: Zum Löwen, I-39010 Tisens, Tel. (0039-0473) 92 09 27, www.italien.com/zumloewen.