

Peter Eickhoff

111
Südtiroler
Gasthäuser,
die man
kennen muss



emons:

Vorwort

Zu spät, aber dennoch: für Annemarie

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.e> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH

Alle Rechte vorbehalten

© der Fotografien: Peter Eickhoff

© Covermotiv: mauritius images/Stefan Auth/imageBROKER

Gestaltung: Eva Kraskes, nach einem

Konzept von Lübbeke | Naumann | Thoben

Kartografie: altancicek.design, www.altancicek.de

Kartenbasisinformationen aus Openstreetmap,

© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL

Druck und Bindung: Grafisches Centrum Cuno, Calbe

Printed in Germany 2022

ISBN 978-3-7408-0137-3

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:
Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

Man neigt, wenn es richtig gut schmeckt, immer zu Übertreibungen. In Südtirol kommt das sehr oft vor. Die unvergesslichsten Erlebnisse hat man in dieser Region, die angeblich Gott persönlich geschaffen hat, um sich eine bleibende Freude zu machen, auf Bergspitzen und in Gasthäusern. Von den Gipfelkreuzen betrachtet ist dieses Fleckchen Erde so unfassbar schön, dass man nicht mehr hinabsteigen möchte. Auch die Gasthäuser will man nicht mehr verlassen. Man isst und trinkt sich tief in die Abende hinein, beglückt, vergnügt und in bester Stimmung, begeistert von dem, was auf den Tisch kommt.

»Man könne nicht zweimal in denselben Fluss steigen«, schrieb der griechische Philosoph Heraklit. In Südtirol wird es manchmal schwierig, zweimal in dasselbe Gasthaus zu gehen. Sie verändern sich in einem rasanten Tempo und mit einer ästhetischen Selbstsicherheit, die unmittelbar aus der Gegenwart in die Zukunft führt. Köche und Architekten haben sich in Südtirol untergehakt und tanzen nun gemeinsam durch die Tage.

Man erlebt also eine in vielerlei Hinsicht bewegte Szene zwischen Purismus und Opulenz, zwischen Tradition und Avantgarde. Nachhaltigkeit ist ein aktuelles Gebot, »fair & local cooking« ein ambitioniertes Programm, das auf gute Produkte und kurze Wege setzt. In den Gasthäusern Südtirols wurde es schon immer realisiert. In ihnen kann man erleben, was Südtiroler Gastlichkeit über viele Jahrhunderte war und bis in unsere Tage geblieben ist: eine dichte und intensive Gemütlichkeit, die laut und weinselig ist und so wortreich, dass es einem manchmal die Sprache verschlägt.

41 Ütia de Börz

Im Höhenrausch

Eine der schönsten Straßen Südtirols führt von Klausen über Gufidaun und St. Peter in Villnöß hinauf zum Würzjoch und dann hinunter nach St. Martin in Thurn.

Das Gasthaus Ütia de Börz liegt oben am Joch, sogar ein paar Meter darüber, auf einer Höhe von 2.006 Metern. Man kann mit dem Auto direkt auf den sehr großen Parkplatz fahren. Dass man hier vor allem an freundlichen Sonnentagen nicht allein ist, muss man in Kauf nehmen. Aber bei Regen und wolkigem Wetter ist wenig los. Denn viele Wanderer wollen nur gemütlich hochfahren und die Landschaft bei Sonnenschein genießen, begeistert und entspannt auf der Terrasse sitzen, Postkarten schreiben und Fotos machen.

Und natürlich auch essen. Das Gasthaus ist sicher kein bevorzugt kulinarisches Ziel von Gourmets. Die Gerichte sind einfach, schnell auf dem Tisch und überschaubar, und sie stellen niemanden vor irgendeine Herausforderung, die nicht zu bewältigen wäre. Es gibt keine Moden und keine Trends. Sie sind eine Mischung aus ladinischer, italienischer und Südtiroler Küche.

Es werden wärmende Suppen aufgetischt (hier oben kann es auch im Sommer plötzlich sehr kalt sein), große Tirtlen (ausgebackene Teigtaschen), die mit Topfen oder Spinat gefüllt sind, natürlich auch Maccheroni und Spaghetti und die unverzichtbaren Knödeltris, die wie die Flaggen im Wind und die Andreas-Hofer-Porträts in der Stube unmissverständlich klarmachen, dass man mitten in Südtirol ist.

Vom Gasthaus hat man nicht nur diesen beeindruckenden Blick auf die gegenüberliegenden beiden Peitlerkofel-Gipfel. Man kann auch ganz unproblematisch um sie herumwandern. Das ist sehr beliebt. Man kann sie auch besteigen. Für den kleinen Peitler (2.813 Meter) mit einer flachen Flanke braucht man nur Kondition, während für den großen (2.875 Meter), der steil in die Höhe ragt, eine gewisse alpine Erfahrung und Schwindelfreiheit vorausgesetzt wird.

Adresse Boerzstraße 26, St. Martin in Thurn, Tel. 0474/520066, www.boerz.it | **Anfahrt** über SP 29 von St. Martin in Thurn oder von Brixen über Afers zum Würzjoch | **Öffnungszeiten** Di–So 12–17 und 19–21 Uhr, Mo geschlossen | **Preiskategorie** € | **Tipp** In St. Vigil in Enneberg befindet sich in der Catarina-Lanz-Straße 24 der Hofladen Lüch da Pëei mit einem umfassenden Angebot authentischer Hofprodukte.



44 Batzenhäusl

Gib mir zehn Minuten!

Das ist zumindest mal eine Ansage! Auch wenn wir es nicht eilig haben, ist der junge Kellner doch sehr daran interessiert, sich selbst an diesem frühen Abend auf eine erhöhte Betriebstemperatur zu bringen. Mit der Bestellung dreht er sich einmal schwungvoll um die eigene Achse, was zunächst etwas orientierungslos erscheint, um dann wie am Band gezogen in der Küche zu verschwinden.

Bepackt und lächelnd taucht er wieder am Tisch auf. Waren es wirklich zehn Minuten? Vielleicht nur drei, vielleicht auch zwei. Jedenfalls steht plötzlich alles auf dem Tisch, was wir bestellt haben: Batzen-Burger, Chili con Carne, Käsekrainer, Spareribs.

Das sind so ungefähr die Dinge, die im Batzenhäusl gern und oft bestellt werden. »Hier ist einfach alles gut«, sagt der Kellner. »Brutal lecker.« Eine Kellnerin platziert die bunten Biere zwischen den gut gefüllten Tellern.

Die Biere sind der eigentliche Grund, warum es im Häusl so voll ist. Die Hausbrauerei bietet Lager, Pils, Weizenbier, Bayrisches Dunkel, Englisches Porter und einige aromatisierte Biere für Leute, die schon alles kennen und auch mal was Neues wollen: Bier mit Honig oder Bier mit Schokolade.

Vor langer Zeit war das Häusl das berühmteste Gasthaus in Bozen. Vielleicht ist es das heute noch. Bereits 1404 als Schenke des Deutschen Ordens erwähnt, wurde es gegen Ende des 19. Jahrhunderts zu einem Treffpunkt von Künstlern und Bohemiens. Noch immer ist es angenehm laut, chaotisch und impulsiv. Erwartungsfrohe Jungengruppen prostern selbstbewussten Mädchencliquen zu. Daraus werden dann gemischte Tische. Manche schreien, andere lachen, die meisten reden einfach durcheinander. Deutsch, Italienisch, Südtirolerisch, kryptische Dialekte aus den Seitentälern, Englisch und plötzlich auch sehr angenehm und melodisch etwas Chinesisch. Das Batzenhäusl mit seiner schnellen Brauhausküche ist tatsächlich ein international bekanntes Gasthaus.

Adresse Andreas-Hofer-Straße 30, 39100 Bozen, Tel. 0471/050950, www.batzen.it | **ÖPNV** Bus 15, Haltestelle Cavourstraße | **Öffnungszeiten** täglich 11–24 Uhr | **Preiskategorie** € | **Tipp** Gerade für Neueinsteiger und Hausstandsgründer unverzichtbar ist Sanftl Haushaltswaren in der Gerbergasse 16. Hier gibt es alles, was der Haushalt in seinen Anfängen und seiner Vollendung braucht.



66 — Kürbischhof

Im Duett

Man fährt tief hinein ins menschenleere Land nach Guggal, und die Landschaft ist so heiter, dass man eventuell Ziel und Zeit vergisst. Wer zu spät kommt, den bestraft bekanntlich das Leben. Im Kürbischhof kann das bedeuten, dass alle Tische besetzt sind und man (vielleicht) noch draußen auf dem Treppenabsatz Platz nehmen kann. Dort steht ein kleiner Tisch. Aber selbst wenn der besetzt sein sollte: Notfalls im Stehen essen oder unten auf der Wiese! Es lohnt sich. Es ist so gut, dass man sich nach allen Gängen ins Gras schmeißt, in den Himmel schaut, den Glocken zuhört, den Vögeln und den Kühen und sich fragt, wodurch man sich das eigentlich verdient hat.

Hier kochen Mutter und Sohn. Das ist eine sehr seltene, aber sehr erfolgreiche Verbindung. Sie ergänzen sich, sie widersprechen sich und treffen sich wieder in den gemeinsamen Ursprüngen. Die Mutter heißt Sara, stammt von der ligurischen Küste und kocht traditionell. Der Sohn heißt Matthias, stammt vom Hof und kocht innovativ.

Ob stehend, auf der Treppe oder am Tisch: Man sollte so viel wie möglich probieren. Würde man mit verbundenen Augen wahllos auf die Karten tippen – beide haben ihre eigene –, man träfe immer genau das, was man, nachdem man es probiert hat, wieder bestellen würde. Die traditionellen Speisen haben wie in anderen Gasthäusern auch ganz traditionelle Benennungen, deshalb hier ein paar Kostproben der innovativen Küche auf dem Kürbischhof: Kalbsherz mit roten Zwiebeln, schwarzer Johannisbeere, Herrennagelen (das sind Pilze) und Bärlauch in einer lauwarmen Consommé; Schnittlauch-Risotto mit Kalbsbries und fermentiertem Knoblauch; Kronfleisch vom Rind mit einer Kräutersoße und Pfifferlingen auf Waldduft-Fond.

Und zum Abschluss ein Zitronensorbet mit grünem Apfel, Sellerie und Krokant von weißer Schokolade. Aber dieser Abschluss ist natürlich die Aufforderung zu einem Neuanfang. Am besten, man bleibt ein paar Tage!

Adresse Guggal 23, 39040 Altrei, Tel. 0471/882140, www.kuerbischhof.it | **Anfahrt** über SP 79 bis Altrei, vor dem Ortseingang Richtung Guggal abbiegen, Kürbischhof ausgeschildert | **Öffnungszeiten** Mo 12–14 und 18–22 Uhr, Mi 18–22 Uhr, Do–So 12–14 und 18–22 Uhr, Di ganztägig, Mi mittags geschlossen | **Preiskategorie** €€ | **Tipp** Bei Reiner Amort (Guggal 26a) ist der sehr seltene Altreier Kaffee, ein nostalgischer Ersatzkaffee aus Lupinen, erhältlich.

