



Genuss in neun Gängen: Im Restaurant 1908 im Parkhotel Holzner am Ritten wird nach dem Re:Vier-Prinzip gekocht. In jedem Gericht finden sich süße, saure, pikante und knusprige Komponenten.

GANZHEITS- KULINARIK

Das Thema Nachhaltigkeit spielt in Südtirol schon lange eine wichtige Rolle, denn die strengen Winter machten es seit jeher zu einer Selbstverständlichkeit, im Einklang mit der Natur zu leben. Was im Frühling gepflanzt wurde, im Sommer wuchs und im Herbst geerntet oder geschlachtet wurde, diente dazu, das Überleben in der kalten und kargen Jahreszeit zu sichern. Das machen sich heute auch die Köche des Landes zunutze.

F

rüher wurden viele Lebensmittel sommers verarbeitet und haltbar gemacht, damit sie zu einem späteren Zeitpunkt noch genießbar waren. Fleisch wurde geselcht und geräuchert, das Brot getrocknet und Gemüse im Erdboden eingegraben und so über viele Monate haltbar gemacht. Viele Südtiroler Köche lassen die alten Konservierungsverfahren in der modernen Gastronomie wieder aufleben, leben nach dem Farm-to-table- oder Nose-to-tail-Prinzip, kooperieren mit Landwirt*innen aus der unmittelbaren Umgebung und verarbeiten in ihren Küchen – teils ausschließlich – heimische Lebensmittel. Auch in den gehobenen Küchen des Landes wird der Dreiklang aus Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit wieder intensiver gelebt. Was etwas Gutes ist, weil gerade dort oft weit gereiste exotische Produkte verarbeitet wurden, um die Exklusivität zu unterstreichen. Dabei kann man schon vor der Haustür aus dem Vollen schöpfen und die Gäste damit durchaus überraschen.

Im Parkhotel Holzner am Ritten etwa setzt man im Glauben an Nachhaltigkeit seit Jahren umfassende Maßnahmen, um im Einklang mit regionalen Kreisläufen zu leben. So wird das Haus zum Beispiel vom Bioheizwerk aus mit sauberer Energie aus Südtiroler Hackschnitzeln versorgt, seit 2019 ist man Mitglied beim Klimaneutralitätsbündnis turn to zero. In den vergangenen Jahren wurde außerdem die Küche fast ausschließlich auf saisonale und regionale Lebensmittel umgestellt und der Fleischanteil reduziert. Mit dem Gourmetrestaurant 1908, benannt nach dem Baujahr des Hauses und zeitgenössisch interpretiert von den Architekten von bergmeisterwolf, hat das Gastgeberpaar Monika und Wolfgang Holzner zusätzlich ein Fine-Dining-Konzept etabliert, in dessen Küche seit 2015 der 35-jährige Stephan Zippl werkt.

Eigentlich gelernter Tischler hat sich Zippl das Kochen quasi autodidaktisch beigebracht und sich mittlerweile einen Michelin-Stern, einen grünen Stern sowie vier Hauben erarbeitet. Gekocht wird nach dem Re-Vier-Prinzip, das eigentlich keiner großen Erklärung bedarf, weil es sich dem Gast

Mit dem Gourmetrestaurant 1908 wurde im Parkhotel Holzner ein Fine-Dining-Konzept etabliert, in dessen Küche seit 2015 der 35-jährige Stephan Zippl werkt.

© SIMONE BOSSI

**PARKHOTEL HOLZNER**

Das Holzner ist ein wahrlich wunderbares Fleckchen Erde. Auf 1.200 Metern thront das 1908 erbaute Haus und öffnet den Blick in die Weite. Hinauf geht's entweder über teils abenteuerliche Serpentinien, wer mag, schwebt mit der Seilbahn von Bozen aus nach oben. Das geht natürlich auch, wenn man zum Essen ins öffentliche Gourmetrestaurant 1908 kommt, dann muss man allerdings aufpassen, dass man die letzte Talfahrt nicht verpasst. Die Zimmer sind großzügig, der Garten ist eine Wucht und die alpine Jugendstil-Architektur authentisch, ohne altbacken zu wirken. Auch Familien sind hier herzlich willkommen, die Kleinen dürfen dabei über ein eigenes Treppchen über die Rezeption schauen.

www.parkhotel-holzner.com

tatsächlich aus dem Essen erschließt. Alles richtig gemacht! Auf den Punkt gebracht zeichnen sich die Gerichte alle durch die vier Komponenten süß, sauer, pikant und knusprig aus, die immer wieder auf wundersame Weise zusammenfinden und dank Zippls feinem Gespür für Aromen und Farben zu einem groß(artig)en Ganzen werden: „Wir versuchen dabei, den Geschmack des Grundproduktes in jedem Gericht entsprechend zu unterstützen. So gibt es zum Beispiel zu Fisch einen reduzierten Fischfond oder Fischmilch“, erklärt der Chefkoch, der übrigens gerne auch mal im Service einspringt, wenn es die Zeit zulässt.

Noch bevor man einen Blick in die Speisekarte wirft, kommt zum Aperitif köstliche Kleinigkeiten an den Tisch, vor dem ersten Gang gibt's selbstgemachtes Cola, zu dem man sich an einem Strauch mit der Pinzette ein Blättchen abzupft, um die Geschmacksknospen anzuregen. Ist viel Show, macht aber auch Sinn. Es gibt ein neungängiges Degustationsmenü, das man wahlweise auf sieben, fünf oder drei Gänge reduzieren kann, was allerdings schade wäre, weil es wirklich viel Spannendes zu erkosten gibt. Zu jedem Gang werden außerdem kleine Kärtchen mit den Zutaten und deren Produzenten kredenzt, was einerseits die Wertschätzung gegenüber den Landwirten steigern soll und andererseits sehr praktisch ist, weil man sofort weiß, was man am Teller hat. Die Menüs werden vier Mal im Jahr zu den Saisonen gewechselt und völlig neu bestückt, nur die Trippa dürfen als Signature Dish bleiben. Kutteln zu servieren, ist durchaus mutig, sie kommen hier aber derart fein daher, dass selbst jene, die mit Innereien wenig anfangen können, Freude haben werden. Das Rezept dazu gibt's übrigens auf Seite 52, falls Sie es selbst probieren möchten. „Die geschmorten Kutteln sind mittlerweile zum Klassiker geworden und weil wir sie in einer etwas abgemilder-



Im Restaurant Sprechenstein in Freienfeld kocht Soufien Kasmin ehrlich und authentisch. Die Produkte kommen so pur wie möglich auf den Teller.

ten Form servieren, werden sie tatsächlich gut angenommen. Sie sind das ganze Jahr über auf der Karte, mit den Saisonen werden allerdings die zusätzlichen Komponenten gewechselt – der Schaum, die Früchte, das Öl“, so Zippl. Und was sollen wir sagen: Auch wir waren begeistert.

Auf der Weinkarte finden sich rund 340 ausschließlich Südtiroler Etiketten, die Weinbegleitung hat perfekt gepasst. Wer auf Alkohol verzichten möchte, für den gibt es eine Null-Promille-Variante der Getränkebegleitung, über die sich die Kreatoren echt Gedanken gemacht haben. www.restaurant1908.com

LEBEN UND LEBEN LASSEN

Klein, fein, ehrlich und lokal. Auch im Restaurant Sprechenstein in Freienfeld, einen Steinwurf von der gleichnamigen – nicht öffentlichen, aber für (Hochzeits-)Feiern perfekt geeigneten – Burg entfernt, hat sich uns ein echtes Kleinod des guten Geschmacks eröffnet. Gastgeber Soufien Kasmin lebt mit seiner eigenen Rinderzucht das Nose-to-tail-Prinzip, wie man es besser nicht angehen kann. Neben hofeignen Erzeugnissen verarbeitet er ausschließlich Produkte von ausgewählten Bauern und Produzenten. Und: Es ist einfach schön hier oben.

Bei der Rinderzucht hat er sich auf Wagyu spezialisiert, weil es ihn „fasziniert hat“, wie er sagt. Angefangen hat Kasmin mit zwei Tieren, heute sind es 17. „Wir können unseren Jahresbedarf noch nicht aus eigenen Beständen decken und haben dafür einen

super Partner gefunden. Doch mittlerweile hat der Kreislauf begonnen zu funktionieren, sodass wir es über kurz oder lang aus der Eigenzucht hinbekommen“, sagt Kasmin. Extrabehandlung bekommen die Tiere allerdings keine. „Die Sommer verbringen sie wie alle Rinder auf der Alm.“ Gekauft werden prinzipiell immer ganze Tiere. „Kürzlich haben wir einen Ochsen bekommen, gestern haben wir einen Hirsch ausgelöst. Wir zerlegen alles selbst und verwerten auch das gesamte Tier.“ So findet sich auf der Karte neben einem wirklich butterzarten Tatar un-

ter anderem eine venezianische Leber oder ein kurz gebratenes Rind – das Fleischstück ganz bewusst nicht näher definiert: „Die Leber läuft wirklich hervorragend. Wenn es sich anbietet, steht auch ein Beuschl auf der Karte. Die Gäste freut’s, wenn sie auch Teile abseits der klassischen Filetstücke bekommen. Weil’s eben so selten ist. Unsere Gäste sollen bei uns ein tolles Erlebnis haben und etwas probieren können, das sie bisher vielleicht noch nicht kannten. Unser Kurzgebratenes war kürzlich ein Flanksteak und die Leute waren überrascht, wie gut das schmeckt. Wir verwenden, was gerade da ist.“

ECO.NOVA: Kocht man anders, wenn man das Tier, das man verarbeitet, aufwachsen gesehen hat?

SOUFIE KASMIN: Wir gehen generell sehr achtsam mit unseren Lebensmitteln um und kochen mit Respekt vor dem Tier. Wir schneiden nicht einfach wild drauflos, sondern wissen um die Qualität und die Arbeit, die dahintersteckt. Hat man das Tier gekannt, denkt man vielleicht aber doch noch einen Tick mehr nach und versucht, wirklich alles davon zu verwerten. Jedes Tier verdient unseren Respekt – und wenn es stirbt, damit es uns Nahrung sein kann, bis über den Tod hinaus. Dieser Respekt äußert sich unter anderem darin, achtsam mit seinem Fleisch umzugehen. Deshalb könnte ich unsere Tiere nie verkaufen, weil ich nicht weiß, was dann mit ihnen passiert.

Landwirtschaft ist schön, macht aber auch viel Arbeit. Wer ist hier dafür zu-



„Wir wollen Nachhaltigkeit nicht predigen, sondern die Produkte am Teller sprechen lassen.“

SOUFIE KASMIN