

FEINSCHMECKER

Auf nach Cornwall!

Die besten Adressen an Englands Riviera

15 Frühlings-Rezepte

Spargel, Focaccia, Pulpo, Gazpacho und Eis!

Geheimtipp Nahe

Wo Restaurants und Rieslinge spitze sind

Trend Rosé

Weinreise in die Provence

Südtirol

Unser Koch des Monats Stephan Zippl macht Furore

20 SEITEN ÖL-SPECIAL

Grünes Gold!

Kreative Gerichte, Küchentipps, Siegeröle für jeden Geschmack

6/2025

FEINSCHMECKER

Cornwall für Genießer · Nahe kulinarisch · Special Olivenöl: Siegeröle, Rezepte, Küchentipps · Weinregion Bandol

50 JAHRE FEINSCHMECKER

CH SFR 26,50 F 17,90 € P (CONT.) 17,90 €
Benelux I 17,90 € E 17,90 €

6/2025 D 13,90 € A 14,90 €



Essen

Koch des Monats

Stephan Zippl verwendet in seinem Restaurant „1908“ in Oberbozen am Ritten fast ausschließlich Zutaten aus Südtirol. Das Ergebnis ist aufregend

Seite 66

Saisonküche Spargel

Grün oder weiß: Das Stangengemüse präsentiert sich in fünf Rezepten ganz weltläufig

Seite 78

Olivenöl

Alles zu unserem Schwerpunkt: Preisträger unseres OLIO Awards, dazu Rezepte, Küchentipps und Infos für den Kauf

Seite 88

Kochbuch des Monats

Der umtriebige Sascha Stemberg hat sein erstes Werk mit Rezepten veröffentlicht – von bodenständig bis fein

Seite 112

Auf die Schnelle

Blumenkohl mit Aubergine und Schnittlauch-Frischkäse

Seite 116

Feinschmecker-Jubiläum

In den letzten Jahrzehnten haben Einwanderer aus aller Welt mit ihren Zutaten unseren Speiseplan bereichert. Wir sagen: Danke!

Seite 118

Genusshelden

In der Berliner Schokoladenmanufaktur Erich Hamann kommen Fans herber Spezialitäten auf ihre Kosten

Seite 124

Meisterstück

Thomas Schanz, „schanz.restaurant“, Piesport, serviert Dorade mit Kaviar

Seite 126

Eine Kreation von
Stephan Zippl, unserem
Koch des Monats:
Topfnocken, gefüllt
mit flüssiger Carbonara,
dazu verschiedene
Erbsen, Sektrosinen und
knusprige Bierhefe



FOTO: HANNES NIEDERKOFER

Bequemlichkeit ist seine Sache nicht: Stunden, bevor es in die Küche geht, treibt Stephan Zippl morgens Sport

STEPHAN ZIPPL

ALTER: 36. Zippl wird 1988 in Lengstein auf dem Ritten geboren, einem Südtiroler Hochplateau. Er absolviert zunächst eine Ausbildung zum Tischler, fertigt Möbel, Fenster, Türen – und beschließt eines Tages, doch lieber Koch zu werden.

STATIONEN: Alpin Garden Wellness Resort, St. Ulrich, und Alpina Dolomites Hotel auf der Seiser Alm, beide in Südtirol. Grand Hotel Villa Feltrinelli in Gargnano bei Brescia; Restaurant „Simon Taxacher“ in Kirchberg in Tirol; Restaurant „St. Hubertus“ im Hotel Rosa Alpina in Sankt Kassian, Südtirol. 2015 wird Zippl Souschef im „1908“ in Oberbozen, ein Jahr später Küchenchef. 2022 wird dem Restaurant der erste Michelin-Stern verliehen.

RESTAURANT: Modern-gemütlich, dezent alpin, Raum für 24 Gäste. Die Platzteller aus Holz hat Zippl selbst gefertigt.

MITARBEITER: Zwei Köche, eine Patissière, ein Servicemitarbeiter sowie Markus Schnitzer, ein gewiefter Maître-Sommelier.

HOBBYS: Biathlon, Radrennen, Mountain Biking, Hockey.

FAMILIE: Stephan Zippl und seine Frau Erika haben zwei Kinder: Isabel (8) und Oliver (10).

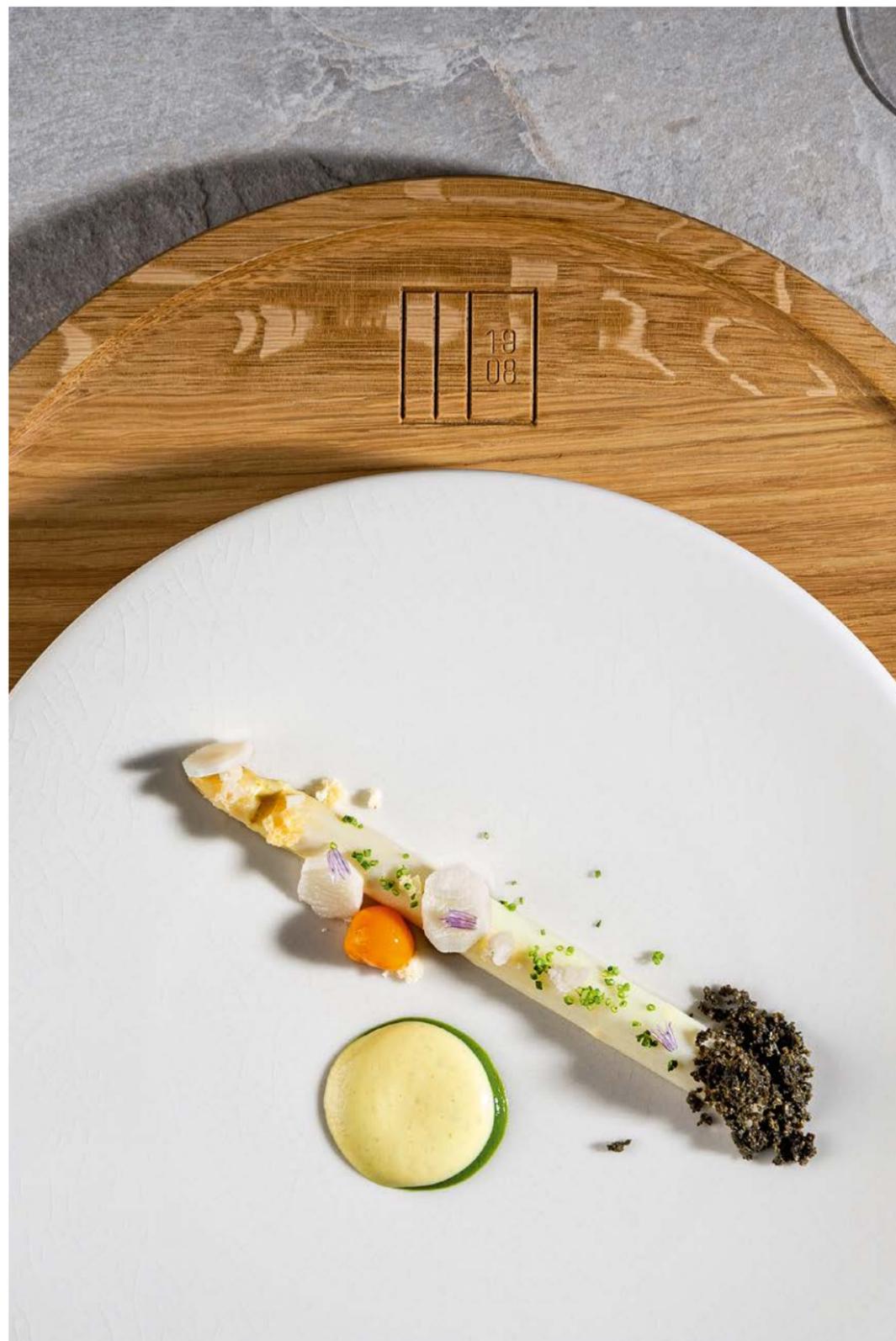


UNSER KOCH
DES MONATS

Heimkehrer mit Vision

Stephan Zippls Herd steht in 1200 Meter Höhe im Südtiroler Oberbozen. Nach Wanderjahren durch Italien kocht er im kleinen Gourmetrestaurant „1908“ radikal regional – dabei so aufregend, dass man hier keine einzige weit gereiste Zutat vermisst

TEXT MADELEINE JAKITS FOTOS HANNES NIEDERKOFER



Terlaner Margarete-Spargel

Boznersauce, Bärlauchpesto, Almkäseknusper, Wachtelei, „Erde“ aus Schüttelbrot, Sauermalzpulver und Aktivkohle

„Die Arbeit in einem Hotel mit Halbpension ist ein ganz wichtiges Training. Da muss ich jeden Tag mittags und abends für Abwechslung sorgen.“

Cannelloni aus Spinatkartoffelteig mit Fonduta

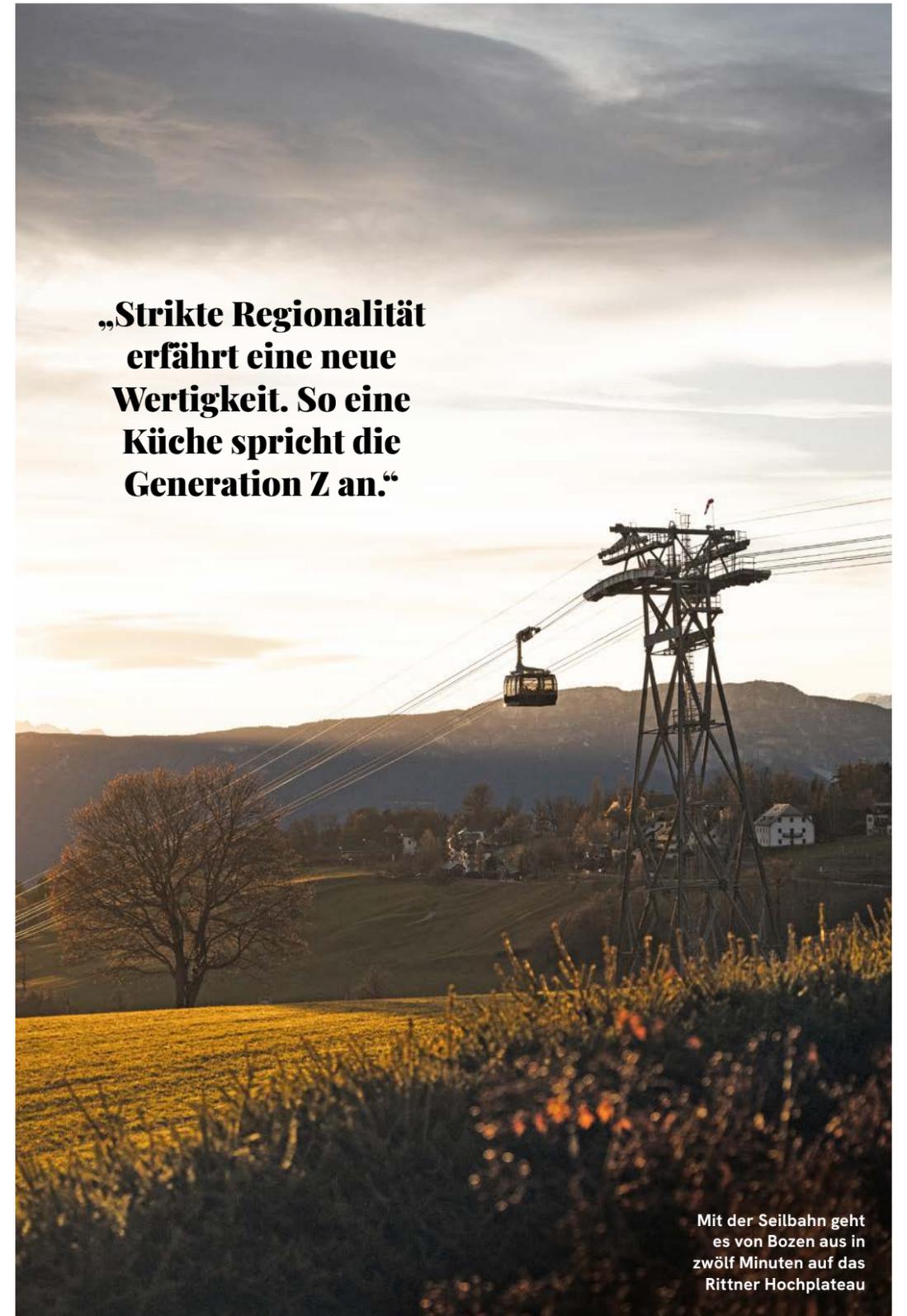
Muskatnussauce, Parmesanchips, Bierhefe, fünf verschiedene Spinatspitzen

**Berglamm vom
Weidacherhof Klobenstein**

Jus und gepufftes Bauchpopcorn, Heucreme, Kräuterseitlinge,
Salbeiblätter- und blüten, Dattel aus Bozen



**„Strikte Regionalität
erfährt eine neue
Wertigkeit. So eine
Küche spricht die
Generation Z an.“**



Mit der Seilbahn geht
es von Bozen aus in
zwölf Minuten auf das
Rittner Hochplateau



„Der Frühling ist eine herrliche Jahreszeit. Alles ist dann neu, frisch, zart: Sprossen, Kräuter, winzige Radieschen und Navetten, Löwenzahn, Spinat, Brennnesseln.“

Joghurtmousse

Apfelconfit, Bratapfelgel, Apfel-Petersilien-Sauce, Tüpfelfarn-Stickstoff-Kuppel, Mürbeteigkeks, Süßholzstaub, Petersiliensprossen



Von Oberbozen hat man eine herrliche Aussicht auf die Dolomiten, hier auf das „Rosengarten“-Massiv

Im minimalistisch modern gestalteten „1908“, benannt nach dem Gründungsjahr des Parkhotels Holzner, finden 24 Gäste Platz



FOTO: FRANK LUKASZEK/HUBER-IMAGES



Das 1908 als Ort für die Sommerfrische erbaute Parkhotel Holzner bietet nicht nur exzellente Küche, es hat auch einen stilvollen Wellnessbereich mit Hamam

Das Parkhotel Holzner liegt auf 1200 Meter Höhe in Oberbozen auf dem Rittner Hochplateau in Südtirol. Um dieses Juwel des alpinen Jugendstils und vor allem die radikal regionale Küche von Stephan Zippl zu erleben, muss man kein Auto hier hochkurven – und nicht aufs zweite Glas Wein verzichten. Die Seilbahn hält gleich neben dem Hotel und fährt bis 22.45 Uhr wieder hinunter nach Bozen. Zippl ist seit 2016 Küchenchef des kleinen Gourmetrestaurants „1908“ und auch zuständig für die Halbpensionsküche des Hauses. Er war einige Jahre unterwegs, aber dies ist seine Heimat, auf dem Ritten wurde er geboren.

War es Sehnsucht, warum er zurückkehrte?

Aus seiner Sicht war Zippl nie ganz weg. „Man hat mich eigentlich nicht gehen lassen“, sagt er. Heißt: Das junge Talent wurde immer an Kollegen im Lande weiterempfohlen; bis auf sein Engagement beim Tiroler Simon Taxacher hat Zippl nur

in Italien gekocht. Die prägendste Station: die zwei Jahre bei Norbert Niederkofler im „St. Hubertus“ in Sankt Kassian. Zippl lernte ihn als großartigen Organisator und Mentor schätzen. Und Niederkoflers überraschende Kehrtwende von internationaler Luxusküche zu dem regionalen Konzept „Cook the Mountain“ bedeutete eine große Inspiration für ihn. Er nahm sich zum Ziel, diese Idee noch kompromissloser umzusetzen.

Hotelkoch und Gourmetkoch zugleich – schwierig?

„Nein, im Gegenteil“, sagt Zippl. „Die tägliche Arbeit in einem anspruchsvollen Hotel mit Halbpension ist ein ganz wichtiges Training. Da muss ich jeden Tag mittags und abends für Abwechslung sorgen, während unser Menü im ‚1908‘ mit seinen sieben Amuse-Gueules und drei, fünf, sieben oder neun Gängen immer für ein Vierteljahr auf der Karte bleibt.“

Strikt regional: Da hat er sich eine Aufgabe gestellt ...

Möglichst nahe an die 100 Prozent Südtirol zu gelangen, sei eine Riesenarbeit, sagt der Koch. Die Eckpfeiler seiner Küche bei der Wahrnehmung am Gaumen sind, so will er es, bei jedem Gericht: süß, säuerlich, pikant, knusprig. Das gilt auch für die Desserts, die er „dolce, ma non dolce“ (süß und doch nicht süß) nennt – wie etwa die Komposition aus Buttermilch, Malzkaffee-Crumble, fermentierter Marille, Majoranöl und -sphären. Dazu eine Spätlese vom Gewürztraminer, die diskrete Süße beisteuert. Selbstverständlich auch aus Südtirol, wie alle Weine der Karte von Maître-Sommelier Markus Schnitzer.

Mitten in einem der umliegenden Wälder wähnt man sich bei den Tortelli, gefüllt mit frischen und getrockneten Steinpilzen, dazu Heidelbeercreme, Fichtensprossen-Pesto und eine aufgesprühte Essenz aus dem zarten Fichtengrün.

Hat er Signature Dishes?

Ja, eines: Kutteln! Zippl nennt dieses Gericht „den Angstnehmer“, weil viele zurückschrecken, wenn sie nur das Wort „Kutteln“ hören. In einer eleganten Variante gibt er der Zutat das ganze Jahr über einen Platz im Menü, etwa mit Schaum von Rosmarinkartoffeln, gepuffter Karotte, Zitronen-Salbei-Öl und Shiitakepilz.

Welche Ausnahmen von der Regional-Regel macht Zippl?

Kaffee, Zucker, Salz, Schokolade.

Zitronen, Kapern, Olivenöl – kann er all das ersetzen?

Für die Säure kommen Frucht-Balsamico-Essige ins Spiel, aus Aprikosen, Kirschen, Erdbeeren. Oder die exotischen, sehr sauren Fingerlimetten, die mittlerweile in Bozen gezüchtet werden. Kapern kann man aus Knoblauchknospen machen. Und Öle aus Nüssen, Samen, Trauben- oder Kürbiskernen gibt es in Südtirol in bester Qualität.

Vermisst er auch mal Zutaten?

Es sei keine Küche des Verzichts, was er da mache, betont Zippl, sondern die spannende Erforschung des Naheliegenden: Kräuter, Beeren, Früchte, Pilze, Fichtensprossen; die Aromen von rauchendem Buchenholz, frittiertes Kartoffelgrün, die kraftvolle Süße von angerösteter Zwiebel, die einer Jus so viel Tiefgang gebe. Dem Einfachsten, dem Ungewohnten etwas Elegantes und Überraschendes zu entlocken – das sei die Kunst. Stimmt! Man muss bei ihm nur einmal den verblüffenden Kontrast von knusprigen getrockneten und saftigen frischen Pfifferlingen zum gegrillten Rind vom Ritten erleben.

Wer liefert die Produkte?

Es gibt in Südtirol, auf dem Aspinger Hof in Barbian zum Beispiel, eine Riesenaus-

wahl, vor Ort gezüchtet von einem „verrückten Teifi“, wie Zippl anerkennend sagt – einem „verrückten Teufel“ also, der von Ingwer bis Mini-Kiwis, von asiatischen Kräutern bis zu Shiitakepilzen hier im Norden Italiens einen phänomenalen Warenkorb bereit hält. Südtirol ist auch eine Region progressiver kulinarischer Start-ups. Selbst Sojasauce und Garum stellen sie hier her. „Umami-Knaller!“, sagt Zippl, dem solche regionalen Neuzugänge hochwillkommen sind.

Was gibt es auf 1200 Meter Höhe?

Vom Ritten selbst liefern fünf Höfe Fleisch, Gemüse, Pilze, Beeren, kleine Äpfel von Streuobstwiesen. Klar mag Zippl auch frische Jakobsmuscheln. „Aber was kann ein Koch an denen noch verbessern? Ich finde es stimmiger, wenn wir hier keine Hummer und Lachse einfliegen lassen.“ Stattdessen liefern ihm Fischzüchter aus dem Passeiertal nördlich von Meran Saiblinge, Lachsforellen, Renken und Felchen.

Worauf freut er sich im Frühling?

„Wir starten nach der Winterpause mit einer verschwenderischen Auswahl“, sagt Stephan Zippl. „Alles ist dann neu, frisch, zart: Sprossen, Kräuter, kleine Kopfsalate, winzige Radieschen und Navetten, Löwenzahn, Spinat, Brennesseln, Spargel, Kartoffeln – und natürlich Lamm.“

Er treibt viel Sport. Warum?

Um fünf Uhr aufstehen, laufen oder Radfahren, um halb neun auf dem Posten sein, ab und zu an einem Marathon oder Biathlon-Wettkampf teilnehmen: Das alles, sagt Zippl, trainiere Ausdauer, Ruhe, Konzentration, Disziplin. „Ich bin mit mir zufrieden, wenn ich ein gutes Rennen gemacht habe. Es muss nicht der Sieg sein.“

1908 im Parkhotel Holzner

●●●● Dorf 18, 39059 Oberbozen am Ritten (BZ), Tel. 0039-0471345231, www.restaurant1908.com, Di-Sa ab 19 Uhr, Menüs (3, 5, 7, 9 Gänge) € 162-909 Tipp: Bei Übernachtung im Hotel eines der schönen „historischen Zimmer“ mit großer Terrasse wählen!

5 BEKENNTNISSE VON STEPHAN ZIPPL

Ein Lieblingsgericht aus der Kindheit sind ... die Spinnocken, wie sie meine Oma macht: mit Bröseln, fluffig und leicht, einfach und doch großartig. Davon haben wir auch immer Vorräte im Tiefkühler.

Unsere Kinder sind kulinarisch sehr aufgeschlossen ..., früher wollten sie an Weihnachten noch unbedingt eine Gulaschsuppe, heute soll es bitte eine ganze Lachsforelle aus der Salzkruste sein.

Nachts vor dem Kühlschrank etwas naschen ..., das tue ich nicht. Ich esse abends grundsätzlich nicht. Heute Morgen bin ich mit einer Banane in den Tag gestartet. Die hat viel Magnesium, Kalium und Kohlenhydrate, ideal für mich als Sportler. Sehr gern mag ich Bitterschokolade ab 90 Prozent Kakaogehalt aufwärts. Die essen mir auch die Kinder nicht weg.

Gern würde ich einmal kochen für den Kollegen ... Virgilio Martínez vom Restaurant „Central“ in Lima. Er ist genial, ich habe ihn als Gastkoch in Südtirol erlebt. Mein großer Traum: einmal Peru bereisen! Es muss eine Oase an fantastischen Produkten sein.

Was ich am wenigsten gern in der Restaurantküche mache ..., ist das an sich ja sehr wichtige Wegräumen angelieferter Lebensmittel. Schimpfen tue ich auch nicht; ich bin eher ein Komplimente-Austeiler.