

FRANKFURTER ALLGEMEINE PIAZZA KÜCHE

Kochen mit Genuss
Curry auf Mauritius

Interview
Der Mann für das Feine

Hat jeder gern
Küchen zeitlos modern

SPECIAL SÜDTIROL
Essen Trinken
Genießen

Den Küchenmeistern über die Schulter

Nichts gegen eine Brotzeit mit Speck und Schüttelbrot. Im Gegenteil. Aber die gute Küche Südtirols bringt viel mehr Köstlichkeiten auf den Tisch. Gekonnt kombiniert sie die zwei Kochwelten ihrer Region – rustikal Alpenländisches und mediterrane Feinheit.

Der alte Gasthof könnte lukulische Geschichten aus Jahrhunderten erzählen. 1577 wird die „Krone“ im Bergdorf Aldein erstmals erwähnt, seit 1720 führt das Haus die Familie Franzelin. Die alten Gemäuer würden erzählen von Speis und Trank für Pilger auf dem Weg zum Kloster Weißenstein, von Speck und Würstl für Fahrensleute aus den 500 Jahren, in denen Südtirol zu Österreich gehörte. Vor 80 Jahren wäre ein weiterer Zungenschlag dazugekommen, da wurde die Region Italien zugeschlagen. Und auch

kulinarisch machte sich ein mediterraner Einfluss bemerkbar. Davon weiß Alberta Franzelin viel zu erzählen. Immerhin schwang die heute 68-Jährige in den vergangenen 40 dieser 80 Jahre den Kochlöffel in der „Krone“.

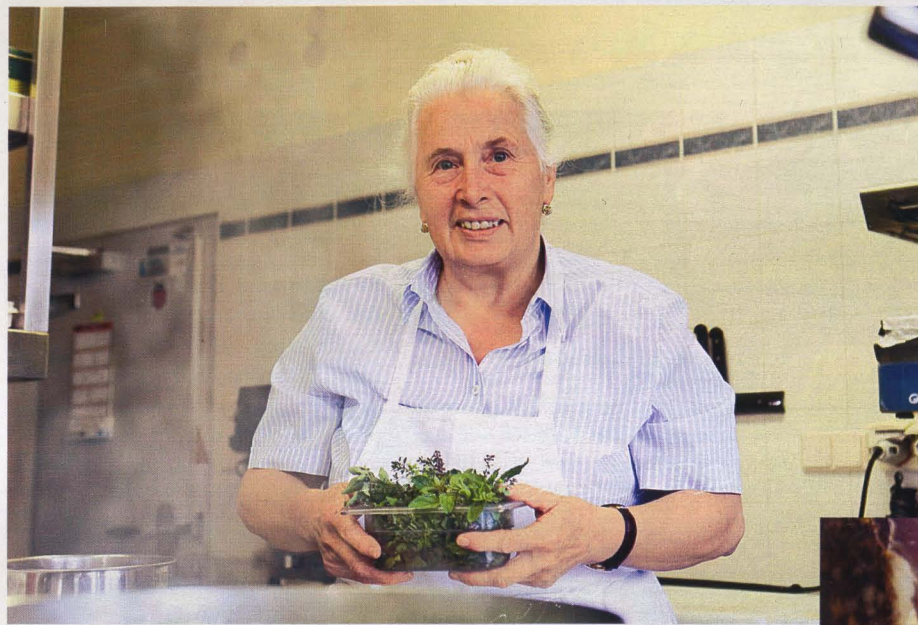
Und hat deren Ruf als angesagte Adresse für bodenständige, gute Kost begründet. Zuvor hatte sie ihr Fach von der Pike auf im Bozener Parkhotel Laurin gelernt, das schon damals erstes Haus am Platze war, und dann Andreas Franzelin geheiratet, damals Juniorchef der „Krone“. „Das war Mitte der sech-

ziger Jahre. Da waren auf den Speisekarten überall Schnitzel angesagt. Aber Schnitzel sind keine große Kunst, Braten schon. Die haben wir angeboten, traditionell mit leckeren Saucen. Dafür kamen und kommen die Leute aus Bozen und vom Unterland bis Trient.“ Aldein liegt 40 Kilometer südlich von Bozen, die „Krone“ thront auf einer Kuppe und bildet mit Kirchlein und Friedhof den historischen Dorfplatz der 1700-Seelen-Gemeinde.

Das Bodenständige ist aber nur die eine Facette Südtiroler Gaumenfreuden. Die andere kombi-

niert Regionales mit den typischen Zutaten Italiens und überzeugt selbst verwöhnte Zungen. „Das Beste aus beiden Welten, sagen wir Einheimischen. Das ist auch meine Kochphilosophie“, betont Sternekoch Norbert Niederkofler. Er beherrscht diese Kunst auf höchstem Niveau: Sein Restaurant „St. Hubertus“ in St. Kassian trägt als einziges in Südtirol zwei Sterne von Michelin und drei Gault-Millau-Hauben. Insgesamt kann die „Autonome Provinz Bozen“ 15 Michelin-Sterne und 68 Hauben-Lokale vorweisen.

Alberta Franzelin krediszt nur Selbstgemachtes wie diese „Schlutzer“ – serviert mit Parmesan und zerlassener Butter (Bild links). Die Kräuter kommen aus ihrem Garten, das Fleisch vom eigenen Bauernhof.

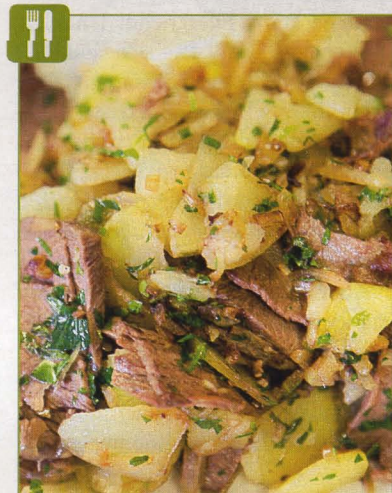


geschaut

Einfach und gut Alberta Franzelin im Gasthof Krone

Die Südtiroler Küche kommt mal mehr, mal weniger raffiniert daher, mal eher deftig, mal leicht – und schmeckt einfach köstlich. Wie die Braten von der „Krone“ – die Kalbs-, Schweine-, Rinder-, Hack- oder Kitzbraten. „Wir kochen natürlich viel fettärmer als früher, verwenden wie die Italiener oft Olivenöl. Wir arbeiten mit unseren Bergkräutern, aber genauso mit Basilikum“, so Küchenchefin Alberta Franzelin. In ihre Bauernstube und in den Garten kehren Einheimische und Eingeweihte ein. Wer will, bucht eines der 13 stilvollen Zimmer – mit den modernen Bädern.

Gut Ding will Weile haben in der „Krone“. „Bei uns wird nichts vorgekocht, alles kommt frisch auf den Tisch“, betont Sohn Peter, gelernter Koch mit Stationen unter anderem im Elsass und in Wien. Er kocht gerade eine Weißweinsuppe mit würzigem Südtiroler Gewürztraminer, macht sich danach an eine erfrischende Joghurt-Terrine mit Erdbeeren und Zitronenmelisse. Derweil zählt Alberta Franzelin auf, was für einen gelungenen Rinderbraten notwendig ist, während sie ihren Blick durch die großen Küchenfenster über die sanften grünen Hügel schweifen lässt: „Das Geheimnis besteht darin, das Fleisch vorher zu würzen und ihm genug Zeit in Pfanne oder Schmortopf zu lassen. Einen Rinderbraten muss man anfangs schnell anbraten,

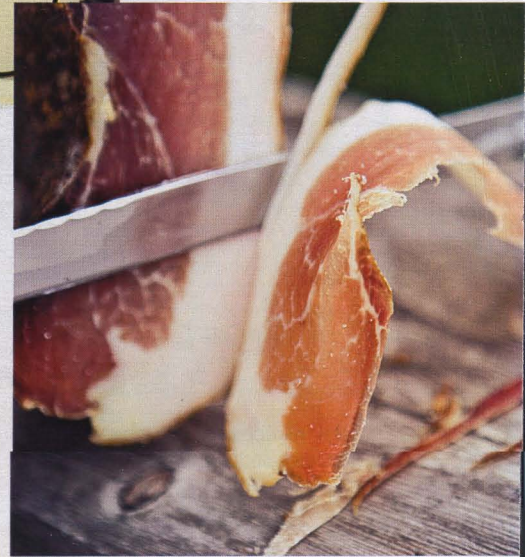


Südtiroler Spezialität der „Krone“ – Bauerngröstl: Schulterstück vom Rind in Gemüsfond kochen; dann Fleisch in feine Streifen schneiden, in der Pfanne mit Zwiebeln schmoren; in anderer Pfanne Scheiben gekochter Kartoffeln und Zwiebel rösten, Kräutersalz und Petersilie dran, mit Consommé löschen; Fleisch und Kartoffeln in eine Pfanne geben, kurz rösten, fertig.

dann aufgießen mit Rotwein und Fleischbrühe, zwei Stunden schmoren und eine halbe Stunde ziehen lassen.“ Weitere Voraussetzungen für die gehobene Berg-Küche: Alles ist hausgemacht – der „Graukas“, die Knödel, die „Schlutzer“ aus Nudelteig, die Braten, die aus Fleisch vom eigenen Bauernhof gemacht werden. Echtes Biofleisch. Gerade bringt der Ober die Bestellung für eine andere Spezialität her-

ein: zweimal Tiroler Gröstl. „Zweimal Gröschtl“, bestätigt Alberta die Order in der hiesigen Mundart. www.gasthof-krone.it

Szenenwechsel. Norbert Niederkoflers Restaurant „St. Hubertus“ liegt 80 Kilometer östlich von Bozen in den Dolomiten – im Luxushotel „Rosa Alpina“. Wer will, fährt gemächlich über die Serpentina dorthin. Wer es ganz eilig hat, fliegt im Helikopter in St. Kassian ein. Das Dorf liegt schließlich im Einzugsgebiet des italienischen Jetset-Treffs Cortina. Sternekoch Niederkofler wirkt südtirolerisch geerdet, obwohl er auf den Starkebühnen in den USA, England und Japan heimisch ist. Seine 14 Lehr- und Wanderjahre führten ihn beispielsweise zur New Yorker Koch-Ikone David Bouley, nach Sylt (Jörg Müller) und München (Witzgmann). ◻



Speck, aber auch feine mediterrane Zutaten und Kräuter wie Lavendel machen den guten Gusto der Südtiroler Küche aus.

