



Naturprodukt: Mit einem Obstler, gebrannt aus Birnen und Äpfeln, beschließt man in Tirol eine gute Mahlzeit

Wer Diät halten soll oder will, wird es schwer haben: Die Tiroler Küche ist deftig, gehaltvoll und äußerst lecker. Damit Palatschinken, Knödel & Co. aber nicht zu schwer im Magen liegen, hilft ein guter Obstler bei der Verdauung

Text: Kersten Wetenkamp

# Genuss Gipfel

**S**ie haben Hunger in Tirol? Was hätten's denn gern? Geschmorte Lammhaxen auf Rahmpolenta oder „Gröstl“ – gebratene Kartoffeln – mit fangfrischem Zander?

Oder geschmorte Kalbsbacken, Hirschschnittel mit Topfenspatzle, Grießknödel, Speckknödel, Semmelknödel? Vorweg müssen's aber auch eine Suppe probieren: Kürbissuppe, Kastaniensuppe, Pilzsuppe, zum Abschluss darf ein Dessert nicht fehlen: Nusskuchen, Palatschinken oder Marillenknödel? „Verhungern“ würde der Tiroler sagen, „verhungern müssen's hier scho“ net gerade.“

Wahr gesprochen: Das Niveau der bodenständigen Gasthäuser zwischen Innsbruck und Kitzbühel, in Stadt und Dorf ist erfreulich hoch. Die Wirte auch in einfacheren Gaststuben ko-

chen noch selbst und mit frischen Zutaten, Convenience ist Gott sei Dank kaum ein Thema. Man sitzt gemütlich in holzgetäfelten Stuben, manchmal in jahrhundertealten Gasthofen, die von Generation zu Generation weitervererbt werden – der Gasthof „Linde“ etwa in Stumm im Zillertal besteht seit 1506: Besucher können die wuchtige, fast 200-jährige Linde vor dem Haus bewundern.

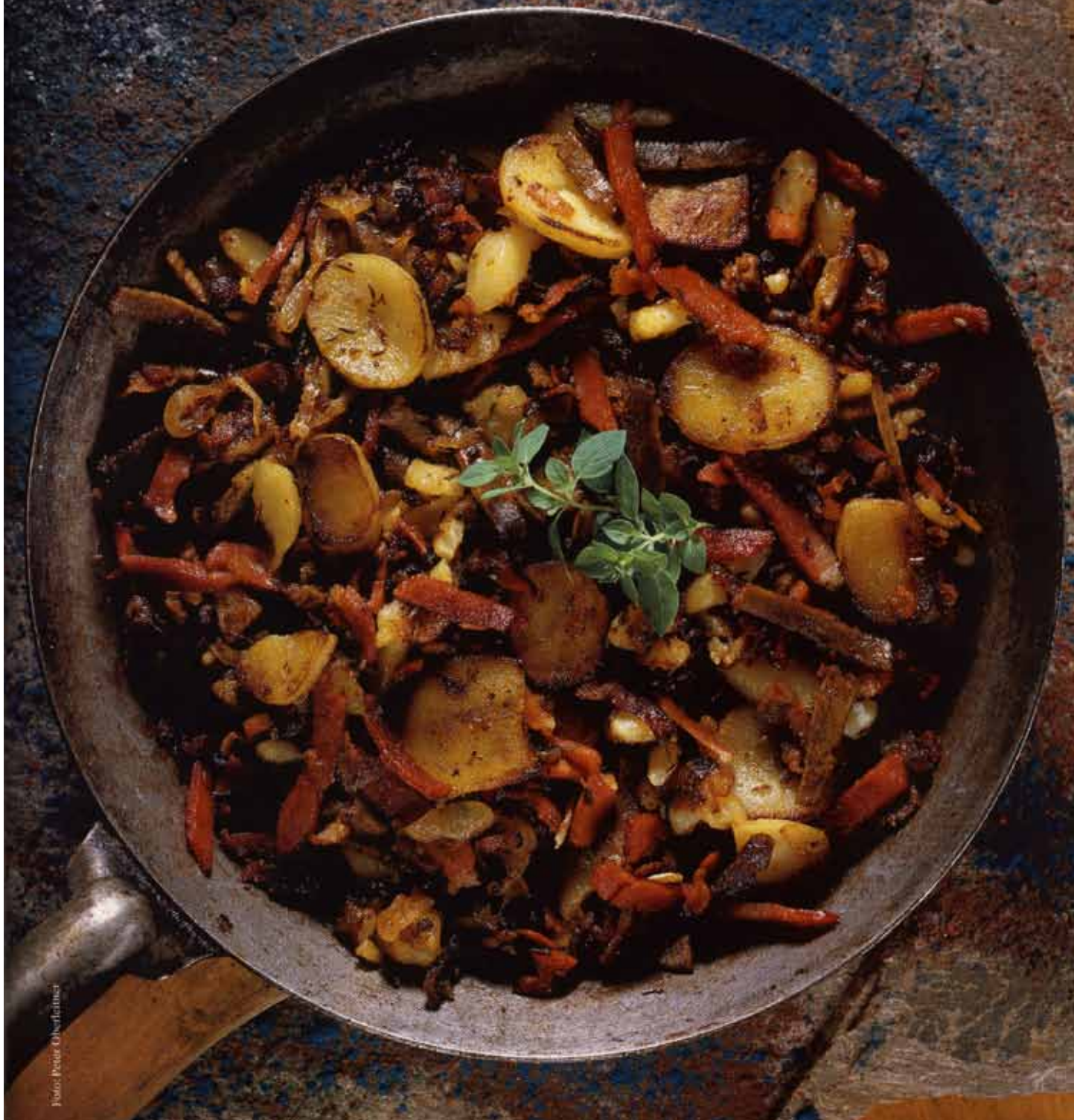
Am Abend sitzt der Gast in solchen Wirtsstuben ganz heimelig vor flackerndem Kaminfeuer, zum Essen lässt er sich dann passenderweise osterreichische Weine schmecken – Blauburgunder, Lagrein, Chardonnay oder Grüner Veltliner aus dem Burgenland, der Wachau oder auch Südtirol. Und unverzichtbar nach einem echten Tiroler Menü ist der Schnaps: ein herrlich intensives Obstdestillat – Marillen-

oder Himbeerbrand zum Beispiel. Die Besten kommen vom Tiroler Star-Brenner Günter Rochelt.

Kaum zu glauben, dass das Schlemmerparadies Tirol früher ein kulinarisches Armenhaus war. Im Unterinntal, wenige Kilometer von Kitzbühel, erzählt Küchenchef Reinhard Brandner in seinem Gasthof „Tischlerwirt“ die Geschichte der traditionellen Tiroler Kost, und diese Geschichte klingt ein bisschen traurig: „Die Bauern haben hier früher viel und hart gearbeitet“, erzählt Brandner. „Fleisch gab's nur wenige Male im Jahr, Schweinebraten, gekochtes Rindfleisch oder Wild. Mein Vater – ein Holzfäller – hat mir erzählt, dass die Arbeiter tagein, tagaus Milchmuas gegessen haben.“

Milchmuas ist eine Art Brei aus Milch mit Hafer-, Gersten- oder Weizenmehl, manchmal auch mit Mais-

Ein Tiroler Küchen-Klassiker:  
„Gröstl“ – gebratene Kartoffeln –  
mit Rindfleisch, Pilzen und  
Gemüse frisch aus der Pfanne



Reinhard Brandner, Küchenchef im „Tischlerwirt“ in Reith bei Kitzbühel, präsentiert seine Lieblingsknödel



## Spinatknödel mit Almkäse in brauner Butter

500 g Knödelbrot (das altbackene Weißbrot vom Vortag in Würfel geschnitten)  
150 ml Milch  
100 g Zwiebeln fein geschnitten  
1 fein geschnittene Knoblauchzehe  
30 g Butter  
150 g blanchierter gut ausgedrückter Spinat  
1 Ei, 1 Eigelb  
1 Esslöffel Milch  
250 g harter Almkäse, davon die Hälfte in Würfel geschnitten, die andere Hälfte in Scheiben zum Überbacken  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

**Zubereitung:**  
Das Knödelbrot mit der warmen Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten und mit den Brotwürfeln vermengen. Den Spinat sehr fein hacken und mit dem Ei, Eigelb, Mehl und dem in Würfel geschnittenen Käse vermischen. Mit feuchten Händen kleine Knödel formen und in leicht gesalzener Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen. Aus dem Wasser heben und mit dem in Scheiben geschnittenen oder geriebenen Käse belegen, dazu mit brauner Butter servieren.  
(Rezept für 4 Personen)

griß, in Butter gebraten und mit Butter übergossen. Eine schlichte, aber durch Butter und Salz ganz wohl-schmeckende Speise. Bei den Sennern und Hirten galt lange Zeit der Grundsatz: Nur die Männer auf der Alm können ein gutes Muas kochen, und es gelingt nur am offenen Holzherd.

Die aus der Not geborenen Traditionen haben bis heute in Tirol ihre Spuren hinterlassen. „In unserer Tiroler Küche kommt fast alles aus der Pfanne“, erklärt Brandner. Der Klassiker schlechthin ist natürlich der

Knödel, vielfach variiert mit Speck oder „Graukas“, festem, gepresstem Käse aus saurer, entrahmter Milch. Die Alternative zum Knödel sind Käse-spätzle oder Polenta aus Mais, der in vielen Tiroler Tälern angebaut wird.

**A**bwechslung in die Speisepläne brachte die Kartoffel: Die traditionellen „Kartoffelpaunzen“ werden, ähnlich wie die italienischen Gnocchi, aus Kartoffeln mit Mehl, Eiern und Butter geformt und nach dem Kochen noch in der Pfanne braun gebraten. Und eines der aller-

## „Verhungern

wichtigsten Gerichte in den Gaststuben ist bis heute das „Gröstl“: Gekochte Kartoffeln, am besten vom Vortag, werden mit Speck, etwas gekochtem Fleisch von Rind oder Schwein und Spiegelei gebraten.

„Oft hat’s bei uns auch nur Suppen gebn“, erinnert sich Brandner – immerhin in den Variationen Gerstensuppe, Nudelsuppe, klare Suppe mit Speckknödeln, Weinsuppe, Rindersuppe mit Brotwürfeln und Käsesuppe mit geriebenem Alpkäse. Dazu etwas Brot von den „Wecken“, großen runden Schwarzbrotlaiben, oder Roggenbrot – stets mit Kümmel übrigens, „zur besseren Verdauung“. Vitamine mussten natürlich auch auf den Tisch: in Form von Sauerkraut, weißen Rüben und roter Bete. Unerschrockene Bauern im nahen Wildschönau machen aus den Rüben sogar einen Schnaps, den „Krautinger“ – der, sagen wir, recht eigenwillig schmeckt.

**O**bwohl in den Seen und Bächen ringsum Saiblinge, Forellen, Zander und Waller (Wels) gefangen werden, spielt Fisch eher eine untergeordnete Rolle. Kalb, Rind und Innereien dominieren die Speisekarten. Typische Gerichte sind: Kalbsleber mit gebratenem Speck, Kalbsbacken, Bries und Beuscherl (Lunge) vom Kalb oder geschmorte Lammhaxen und Lammkarees, seltener Schöpfsernes, lang geschmortes Hammelfleisch mit Kartoffeln und Wurzelgemüse. Gelegentlich tischen die Wirte eine zarte Schulter und Brust vom Ochsen auf (unbedingt probieren!), in der Jagdsaison lassen sich die Köche nicht lange bitten und servieren saftige Hirsch- oder Rehrückenfilets aus eigener Jagd. Nahezu überall stehen selbstverständlich Kalbstafelspitz und Wiener Schnitzel auf der Karte.

Allgegenwärtig ist auch der „Topfen“, frischer Quark, der zum

müssen's hier scho' net gerade.“



Zillertaler Graukäse ist ein gepresster Käse aus saurer, entrahmter Milch

Hauptgang oft die Spätzle und in den Nachspeisen den Palatschinken (Pfannkuchen) bereichert. Süße Krapfen werden, wie schon vor hundert Jahren, mit Honigsauce gebacken. Dazu runden Zwetschgen- und Marillenknödel, Törtchen und Kuchen mit Nuss oder Schokolade, Cremes mit frischem Obst der Saison und selbst gemachtes Eis die Menüs ab.

Wer gut isst, will sich zur Verdauung auch einen guten Schnaps gönnen. Und wer Schnaps sagt in Tirol, ist ganz schnell bei Günter Rochelt, denn der brennt den kurzen Klaren wie kein

Zweiter. Im Dörfchen Fritzens, nahe der Autobahnabfahrt Wattens bei Innsbruck, stellt Rochelt seine Gäste auf eine harte Probe: In der schönen, blitzsauberen Probierstube der Destille werden sie von den Aromen vollreifer Marillen, Birnen, Äpfel und Quitten benebelt – Rochelt versprüht zu allem Überfluss auch noch Marillenschnaps aus dem Parfümzerstäuber! – und probieren dann die ganze Palette von Rochelts Edeldestillaten, ohne sich jemals entscheiden zu können: die verführerisch süße Himbeere – oder die elegante Weichselkir-

sche mit dem dezenten Marzipanton – oder die wunderbar weiche, duftstrotzende Quitte – oder der „Holler“ (Holunder) mit dem zarten Kakaoton? Probieren geht eben über Studieren, und am Ende der Obstbrandverkostung will man gar nicht mehr aufstehen, sondern immer weiter probieren und sich, pardon, berauschen an diesen Aromen-Granaten, die zu den exklusivsten und besten Obstdestillaten der Welt zählen.

Der 63-jährige Rochelt – ein schlanker, fast hagerer Mann, der Besucher auf den ersten Blick ein wenig streng



Günter Rochelt bei der Kontrolle seiner Edelbrände. Drei bis acht Jahre lagert der Schnaps in Glasballons. Die Quitten sind nur eine von vielen Obstsorten, die hier destilliert werden

## „Berauschen an diesen Aroma-Granaten.“

mustert – hat als Twen angefangen, für befreundete Rentner im Inntal Obst von den Wiesen zu ernten. „Nur – für Apfelsaft war’s einfach zu viel.“ Also stapfte Rochelt mit dem Obst zu seinem Onkel auf den Volderberg, um dort auf 1500 Metern Höhe das Brennen zu lernen. Qualität sollte dabei am wichtigsten sein.

„Ringsum fand ich schlechten Schnaps“, erinnert sich Rochelt, „der Fremdenverkehr hat die guten Tiroler Brände verwässert. Überall wurde Zucker zugesetzt und mit Wasser verdünnt. Ich dacht’ mir: Früher haben die Bauern doch auch besser gebrannt!“

Das Obst für Rochelts Destillate muss top sein. Der Tiroler, der eine Villa in Wattens bewohnt, kauft das

Obst in den besten Lagen Österreichs – Marillen aus der Wachau, Holunder und Trauben aus dem Burgenland, Himbeeren aus der Steiermark und aus Tirol Schlehen, Pflaumen und „Kricherln“, kleine Kirschen. Das Obst wird gemischt – aber ohne Zusatz von Hefen. „Ich lasse natürlich gären, nur durch die Temperatur von konstanten 18 bis 20 Grad Celsius.“ Selbstverständlich setzt Rochelt auch keinen Zucker zu der Maische – das vollreife Obst hat einen natürlichen Zuckergehalt, der hoch genug zum Brennen ist.

Nach dem Destillieren in Kupfer-Brennkesseln lagert Rochelt die Brände, je nach Obstsorte, drei bis acht Jahre lang in Glasballons unter dem Dach. In den breiten, nur mit

Leinentüchern verschlossenen Flaschen kann der Schnaps „atmen“, und der Alkoholgehalt von 65 Prozent schrumpft auf ganz natürliche Weise auf bestens genießbare 55 Prozent. Rochelt verdünnt nur selten, meistens gibt er diesen Brand in natürlicher Fass-Stärke in die Flasche. Die übrigens unverwechselbar aussieht: grün mit diagonaler Schraffur und einer Vertiefung in der Mitte. „Das ist die alte Tiroler Zangenflasche“, erklärt Rochelt, „so haben die Bauern schon vor 200 Jahren ihren Schnaps, gut vor Licht geschützt, aufbewahrt.“

Perfektionist Rochelt lässt sogar noch die Flaschenstöpsel mit großem Aufwand herstellen: Sie werden aus Zinn vom Karlsruher Goldschmied Otto Jakob gegossen. Die Sorgfalt bei der Herstellung der Schnäpse – sogar die Holzkistchen für die Flaschen werden in Rochelts Betrieb selbst gezimmert – haben den gelernten Koch und Hotelfachmann bei Gourmets berühmt gemacht – und berüchtigt: Die kleinen 0,35-Liter-Flaschen kosten zwischen 58 Euro (Williamsbirne) und 163 Euro (Himbeere). Das ist in etwa doppelt so viel wie bei anderen Brennern. Genuss hat eben seinen Preis. □

### MERIAN | TIPP Schnaps & Essen

#### Brennerei Rochelt GmbH

6122 Fritzens/Tirol, Innstraße 2

Tel. (052 24) 524 62

www.rochelt.com

#### Bezugsquellen für Rochelt-Brände:

**Bayerl OHG**, Milchberg 15, 86150

Augsburg, Tel. (08 21) 34 65 50

#### Bottles Feine Weine & Destillate

81829 München, Stahlgruberring 20

Tel. (089) 95 76 05 79

#### Wein Fuchs VertriebsGmbH & Co KG

25980 Sylt-Ost, Mittelweg 15

Tel. (046 51) 938 00

#### Tischlerwirt

6370 Reith bei Kitzbühel

Tel. (053 56) 654 16

#### Landgasthof Linde

6272 Stumm im Zillertal

Tel. (052 83) 22 77

#### Wilder Mann

6072 Lans

Tel. (05 12) 37 96 96

#### Metzgerwirt

6271 Uderns (Zillertal)

Finsing 16

Tel. (052 88) 625 59

>> weitere Gastro-Tipps im Info-Teil auf Seite 128

**Kersten Wetenkamp, Jahrgang 1966, arbeitet als Redakteur beim Feinschmecker in Hamburg und liebt die Tiroler Küche, insbesondere „Gröstl“.**