



Mirko Mair (Hg.)

Genussregion Südtirol ★★★★★

Elf befreundete Köche interpretieren ihre Heimatküche

Texte: Verena Duregger · Fotos: Uwe Spörl

Matthaes 2022 · 240 S. · 49.90 · 978-3-98541-054-5

Geschmäcker und Ohrfeigen sind verschieden – an diesen Spruch meiner Oma muss ich immer denken, wenn mir jemand von einer bestimmten Küche vorschwärmt. Wenig wird tatsächlich so unterschiedlich bewertet wie die Küche verschiedener Gegenden und ihre Ergebnisse.

Wenn ein Brite von Minzsoßen zum Fleisch oder von Nierenpastete träumt oder ein Deutscher von Schweinshaxe und Sauerkraut, dann drehen solche Vorschläge anderen Nationen den Magen um. Meist liebt jeder das, was er kennt und womit er aufgewachsen ist. Erst in den letzten Jahrzehnten wendet sich das Blatt und bisher fremde Geschmacksrichtungen gewinnen an Beliebtheit, werden vielleicht sogar zum Kult. Hier wird Globalisierung inzwischen gelebt – und als Gegenreaktion auch die Regionalität wieder stärker betont.

Eine Regionalküche, auf die sich besonders viele Genussmenschen verständigen können, ohne dass sie zur internationalen Mode wurde, findet sich im vorliegenden Bildband. Denn dass Südtirol, jener italienisch-österreichisch-deutsche Schmelztiegel am Südrand der Alpen, für Genüsse der richtige Platz ist, stellt für niemanden eine Neuigkeit dar – und doch habe ich noch nirgendwo ein südtiroler Restaurant außerhalb von Südtirol entdeckt. Gehen wir also diesem Phänomen einmal auf den Grund. Und ich warne ein wenig vor: Dieses Buch und die darin vorgestellten Gerichte, Köche und Restaurants haben sämtlich Suchtpotential – dem ich mich allerdings widerspruchslos ergebe.

Es ist schon ungewöhnlich, dass sich hier elf Köche als „befreundet“ betrachten. Gerade in der gehobenen Küche ist man eher Konkurrent als Freund, blühen sonst Neid und Missgunst. In seinem Vorwort berichtet Mirko Mair von jahre-, oft jahrzehntelangen engen Freundschaften dieser Elfergruppe. Die meisten eint eine internationale Ausbildung und Erfahrung an vielen Standorten, bevor sie zum Chefkoch, oft in Hotelrestaurants, avancierten. Natürlich hat jeder Vorlieben und Schwerpunkte, vereint sind sie in ihrem Wunsch, aus hochwertigen und gerne regionalen Produkten auf der Basis traditioneller Rezepte Neuinterpretationen und bisher ungewohnte Geschmackssensationen zu kreieren. Hieraus wird aber auch klar, dass dies kein Buch für die Alltagsküche und den kulinarischen Anfänger ist. Hier geht es um Hohe Schule, um Inszenierung und auch um Werbung für die Produkte und das Können Südtirols.

Aber der Reihe nach. Geordnet sind die Artikel nach den Köchen und ihren Wirkungsstätten, die, Köche wie Hotels/Restaurants, in prächtigen Fotos und mit allen Daten vorgestellt werden. Biografische Details findet man ebenso wie spezielle Vorlieben und Anliegen der Köche, auch wie sie Ideen entwickeln, wird beispielhaft geschildert. Bis hierhin ähnelt das Ganze oft einem hochpreisigen Feinschmeckermagazin, garniert mit etwas kleiner formatierten touristischen Farbfotos der Region und der Hotels, die neben „Arbeitsfotos“ schon Appetit auf mehr als nur ein Essen machen.



Den Höhepunkt der Präsentation bilden aber die Rezepte, meistens sechs pro Küche, die im Titel ihre Hauptbestandteile vorstellen, sodann für jeden Teil des Gerichtes die typischen Zutaten, Mengenangaben und das Procedere vorstellen. Nach einer ausführlichen Beschreibung des Anrichtens fällt der Betrachter dann beinahe in eine höchst angenehme Ohnmacht, wenn er das zugehörige ganzseitige Foto betrachtet. Hierbei wird jedes Gericht auch noch auf einer Unterlage aus dem typischen Stein des Küchenortes präsentiert, mal Schiefer, mal Granit, mal Flusskiesel oder, oder. Spätestens hier trennt sich die Spreu der potenziellen Nachahmer vom Weizen: Sowohl die Zutaten als auch die Arbeitsprozesse stellen Anforderungen, die nur schwer zu erfüllen sind. Das sollte aber niemanden abschrecken, sich dennoch einmal an zumindest den einfacheren Gerichten zu versuchen. Wert ist es das allemal.

Um wenigstens einen ganz oberflächlichen Eindruck von der Art des Vorgestellten zu geben, hier nur einige wenige Beispiele: Schlutzkrapfen/Schüttelbrot/Ziegenkäse/Apfelbalsamico/Hanfsamen; Lammrücken/Pumpnickel/Spargel/Sauce Hollandaise; Traubenkernmehltortelli/Kitzschulter/Schwarzer trüffel/Spargel; Schaftopfen/Sauerteig/Zirbelnüsschen/Wildkräuter; Carnaroli-Risotto/Blauschimmel/ Kloatzenmehl/Barbianer Zwetschge. Na, macht das Appetit? Ich bin einmal sehr direkt und einfach und sage als Fazit: In gewissem Sinne ist dieses Buch eine besonders raffinierte Art der Werbung für Südtirol – für seine Köche und Küche, für die Hotels, die Landschaft, für örtliche Spezialitäten, die, wie im Falle der Produkte der Plose-Quelle z.B. extra vorgestellt werden. Und doch nehme ich das diesem Buch nicht etwa übel, sondern bewundere den Aufwand und die Meisterschaft, mit der all das inszeniert und in sehr informativer und ansprechender Weise beschrieben wird. Grundsätzlich ist ja auch die Verwendbarkeit als Inspiration für eigenes Kochen gegeben, auch wenn vor einem solchen Einsatz deutliche Hürden liegen: Können und Verfügbarkeit in erster Linie. Und doch steht über jeder Seite unsichtbar als Motto: Verlockung. Ich lasse mich sehr gerne verlocken.