

13. September 2018, 20:52 Südtiroler Küche

# Der "Bauerntrunk" ist längst vorbei

**Der Gastronomie-Berater und Spezialist für Lebensmittelkultur Otto Geisel hat ein Buch über die kulinarische Genussregion Südtirol geschrieben.**

*Interview von Franz Kotteder*

Wenn es um Essen und Trinken geht, ist Otto Geisel ein Fachmann erster Güte. Der gelernte Koch und Hotelbetriebswirt hat in der deutschen Slowfood-Bewegung eine wichtige Rolle gespielt und später sein "Institut für Lebensmittelkultur" gegründet, das Gastronomen, Winzer und Unternehmen in Sachen Nachhaltigkeit und Regionalität berät, er ist Weinexperte und leitet die Eckart-Academy von Starkoch Eckart Witzigmann. Seine Freizeit verbringt der 57-Jährige oft in Südtirol. Nun ist daraus auch Arbeit geworden: Er hat das Buch "Das neue Südtirol - 50 kulinarische Entdeckungen aus Küche und Weinkeller" (Christian Verlag, 224 Seiten, 29,99 Euro) geschrieben.

**SZ: Früher dachten viele bei Südtirol an Butterfahrten zum Törggelen und billigen Rotwein aus Zweiliterflaschen.**

Geisel: Ja, der "Südtiroler Bauerntrunk" aus den großen Flaschen mit dem Schraubverschluss ist mir nicht unbekannt. Aber das ist vorbei, heute füllen selbst die großen Kellereien, wie man hier die Genossenschaften nennt, fast alle nur noch in 0,75-Liter-Flaschen ab. Südtirol hat sich längst ein eigenes Geschmacks- und Genussprofil erarbeitet. Und soeben hat die Kellerei Tramin mit ihrem Gewürztraminer Epokale von 2009 erstmals 100 Punkte im renommierten Weinmagazin von Robert Parker bekommen - als erster Wein aus Südtirol überhaupt. Die Südtiroler haben inzwischen ein Qualitätsmanagement vom Feinsten. Was sich dann letztlich auch in der Küche und der Gastronomie niederschlägt.

**Wie haben Sie Südtirol für sich entdeckt?**

Durch die Eltern, wir sind hier oft in Urlaub gewesen. Aber das war auch immer mit viel Schweiß, sprich: viel Bergsteigen verbunden. So ab 13 oder 14 Jahren war das

nicht mehr so attraktiv. Wiederentdeckt habe ich Südtirol dann eigentlich über unsere Kinder.

### **Die mussten auch Bergsteigen?**

Nein, da waren wir nicht so streng wie die Vorgängergeneration. Wir gehen in die Berge, wenn es uns taugt und das Wetter dementsprechend ist. Aber das Skifahren war für die Kinder letztlich der Auslöser.

### **Sie haben viel Sympathie für den Südtiroler Menschenschlag, wie man Ihrem Buch entnehmen kann?**

Ja, die haben schon einen großen Stolz und viel Selbstbewusstsein. Die Südtiroler sind unter den verschiedensten Regierungen immer eine Randgruppe gewesen. Unter Mussolini gab es zum Beispiel die sogenannte Option, die wohl in München, in der Osteria an der Schellingstraße, mit Hitler ausgekartelt wurde. Da wurde den Südtirolern angeboten, nach Mähren auszuwandern. Die, die darauf eingingen, sind nach Kriegsende wieder zurück. Die Südtiroler wurden also viel herumgeschubst, das macht widerständig. Irgendwie ziehen mich Gegenden, in denen es politisch brodelt, offenbar doch an - Südtirol, das Baskenland, Irland. Als ich 17 war, fuhr ich per Anhalter nach England. Meine Mutter schärfte mir ein, bloß nicht nach Belfast zu fahren, wegen der bürgerkriegsartigen Zustände. Die einzige Postkarte, die ich damals schrieb, war aus Belfast. Ist ja klar.

### **Kulinarisch gesehen sind die Südtiroler aber keine Stiefkinder mehr, oder?**

Ja, nicht nur da haben sie großen Ehrgeiz. Bei den Weingütern ging es Mitte der Achtzigerjahre los mit Namen wie Alois Lageder und Franziskus Haas. Die haben etwas vorgelegt, unglaublich viele sind nachgezogen. Heute haben wir Genossenschaften wie Terlan, Giran, St.-Michael-Eppan und Tramin, die auf internationalem Spitzenniveau arbeiten. Und in der Gastronomie war es ähnlich. Am Anfang standen ein paar außergewöhnlich gute und beseelte Köche, allen voran Louis Agostini im Völser Hof oder Andreas Hellrigl mit seiner Villa Mozart in Meran. Da entstand eine Dynamik, die alle ansteckte. Das spiegelt sich dann wider in Almhütten, auf denen es keine Pommes gibt, weil die Wirte dort sagen: "Wir kochen das, womit wir uns identifizieren."

### **In Ihrem Buch ist vom Berggasthof bis zum Drei-Sterne-Restaurant alles dabei. Wie kam denn da die Auswahl zustande?**

Ganz subjektiv, nach Lieblingsplätzen, aber auch auf Empfehlung von Südtiroler Freunden. Das Buch wurde nicht durch irgendeinen Interessensverband initiiert, wie das oft der Fall ist. Im Grunde setzt es sich zusammen aus Porträts von 25 Weinproduzenten und 25 Gastronomen. Dazu gibt es noch eine Reihe von Rezepten, vom einfachen Speckpfannkuchen bis hin zum Rehrücken. Der Mix macht's aus.

### **Von München aus sind es nur ein paar Stunden nach Südtirol. Was empfehlen Sie zum Einstieg in diese Region?**

Wichtig ist vor allem: Besser nicht nur am Wochenende kommen. Da geht es oft ziemlich zu. Auch die klassischen Urlaubszeiten wie August oder die Vorweihnachtszeit mit ihren vielen Christkindlmärkten würde ich meiden. Wunderschön ist es im Oktober, wenn sich die Blätter verfärben. Januar bis März sowieso, weil man dann hier viel mehr Sonne hat als im nördlichen Teil der Alpen. Dann beginnt man am besten mit einer kleinen, nicht zu strapaziösen Berg- oder Skitour mit Einkehrschwung.

**URL:** <https://www.sueddeutsche.de/muenchen/suedtiroler-kueche-der-bauertrunk-ist-laengst-vorbei-1.4129246>

**Copyright:** Süddeutsche Zeitung Digitale Medien GmbH / Süddeutsche Zeitung GmbH

**Quelle:** SZ vom 14.09.2018

Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über Süddeutsche Zeitung Content. Bitte senden Sie Ihre Nutzungsanfrage an [syndication@sueddeutsche.de](mailto:syndication@sueddeutsche.de).