

# REGIONALES MIT DEM GEWISSEN ETWAS

cuisine  
ALPINE  
ANDREAS DÖLLERER

Sie sind die Sterne der Cuisine alpine: In diesem Heft stellen wir drei exzellente lokale Chefs vor – jeden mit seinem Steckenpferd. Den Anfang macht ein Fleischexperte aus dem Salzburger Land, der sich klar zu seinen Wurzeln bekennt

Schon lange bevor der Trend zu regionalen, nachhaltigen Produkten einsetzte, bekannte sich Andreas Döllerer zu seiner Heimat. Bereits 2007 strich er Meeresfisch von seiner Karte und verbündete sich mit lokalen Produzenten. „Nichts ist naheliegender“, sagt der 32-Jährige, „besonders in einer Gegend, die für ihre Viehzucht bekannt ist.“ So kocht er heute leidenschaftlich mit Tauernlamm, Pinzgauer Rind, Milchkalb, Wild, Gämsen, Steinbock und Mufflon. „Ich versuche, bei der Produktwahl möglichst nah an Golling, wo sich unser Restaurant, unser Hotel und unsere Metzgerei befinden, heranzukommen. Das heißt aber nicht, dass wir nicht auch etwas außerhalb der Norm bieten.“ Das ist gern traditionell verpackt. Im eigenen Wirtshaus serviert der Drei-Hauben-Koch alte Gerichte wie Beuscherl und Gulasch. Denn: „Das ist die Grundlage der österreichischen Küche. Wir sind stolz darauf, wo wir herkommen und leben.“

## Kurzvita: Seine Stationen

Mit Jahrgang 1979 zählt er zu den jüngsten Spitzenköchen Österreichs – und zu den kreativsten obendrein (Trophée Gourmet 2008). Nach der Ausbildung zog es ihn zu Stageaufenthalten ins In- und Ausland, u.a. zu Starkoch Dieter Müller. Sein Restaurant zählt zu den zehn besten des Landes. Er selbst wurde

2010 vom „Gault Millau“ zum „Koch des Jahres“ ernannt.

## Adresse

Döllerer's  
Genusswelten  
Markt 56, 5440  
Golling, Österreich  
www.doellerer.at



Hier kann man viel mehr als „nur“ stilvoll wohnen und vorzüglich speisen: Zu dem Familienbetrieb gehört auch eine Fleischerei mit Feinkostladen und gemütlicher Enoteca



## VERHEISSUNG LIEGT IN DER LUFT

Seit Kindertagen mag sie nicht auf Schmarren, Strudel oder Krapfen verzichten. Ihre Liebe zu den alten Rezepten bescherte ihr sehr viel Erfolg



**S**amstags war es so weit: Der verführerische Duft von süßem Gebäck erfüllte das ganze Haus. „Meine Mutter buk viel mit Hefeteig. Strudel, die unvergesslich schmeckten – gefüllt mit Marmelade, Mohn oder einer Mischung aus Kakao und Zucker“, erinnert sich Anna Matscher. Diese Gerichte waren geboren aus dem Einfachen, aber für die Ewigkeit gemacht. So adaptiert die Spitzenköchin noch heute in ihrem Restaurant „Zum Löwen“ die traditionellen Rezepte und holt sie charmant in die Neuzeit. „Mein Dessert vom Apfel ist ein zerlegter Apfelstrudel, bei dem die Ingredienzien einzeln wirken.“ Für sie ist die Alpenküche in Südtirol eine gelungene Verbindung aus Italien und Österreich. „Ich ersetze Butter durch Olivenöl und mache Schokolade damit an.“ Aber bei ihren Topfenknödeln darf sie auf keinen Fall fehlen, die rahmige Butter. Dazu gibt es Obst jeweils nach Jahreszeit. „Eigentlich ein altes Dessert, das aber immer noch modern und beliebt ist.“

### Kurzvita: Ihre Stationen

Vor 26 Jahren übernahm die gelernte Masseurin und passionierte Joggerin mit ihrem Mann Alois den alten Gasthof seiner Familie. Mit Erfolg: Die talentierte Quereinsteigerin ist heute die einzige Köchin in Südtirol, die mit einem „Michelin“-Stern ausgezeichnet ist.

### Adresse

Restaurant  
Zum Löwen  
Hauptstr. 72  
39010 Tisens, Italien  
[www.zumloewen.it](http://www.zumloewen.it)

Außerdem ist sie Mitglied der Jeunes Restaurateurs.

Idyllisch im Tal gelegen, wurde der Familienbetrieb grundlegend, aber nach alten Plänen renoviert und ist heute modern-gemütlich eingerichtet. Hier lässt es sich ausgiebig schwelgen

Zu Besuch bei... HANSI BAUMGARTNER

## BESTES VOM KÄSE-KAISER

Nicht nur in Südtirol kommt kaum ein handwerklich produzierter Laib an ihm vorbei: Der gelehrte Spitzenkoch ist DER Affineur der Berge. Kenner wissen, warum...

Der Mann genießt sein Leben im Mikrokosmos Südtirol. „Hier kennt man sich – und das Zwischenmenschliche ist für die Arbeit an einem Qualitätsprodukt sehr wichtig“, sagt Hansi Baumgartner überzeugt. Seine 55 Käselieferanten sind handverlesen. Der Experte kennt jeden persönlich, ihre Ställe, philosophiert mit ihnen über die Wiesen, Milch und Herstellung. Erst wenn alle Weichen gestellt sind, gelangen die Laibe in das Reich des Meisters. Rund 30 Prozent seiner Käse werden in den Sommermonaten auf den Almen produziert und kommen im Herbst in seine Manufaktur. Weitere 50 Prozent stammen von kleinen Hofkäsereien. Sie alle machen eine köstliche Wandlung durch, wenn sie mit Kräutern, Früchten, Heu, Asche oder Schüttelbrot-Krumen veredelt sowie in Südtiroler Bier getränkt werden.

Hansi Baumgartner experimentiert ständig und bleibt dabei trotzdem Traditionalist. „Ich liebe die ursprünglichen Vinschgauer Alpkäse“, sagt er. Jene Käseläibe, die von kleinen Almbetrieben mit maximal 100 Kühen stammen. „Sie fangen die florale Vielfalt der Almen ein, die Gräser, Kräuter und Blüten.“ Ebenso sehr schlägt sein Herz für den fein säuerlichen Graukäse aus dem Arntal. „Er ist wie die Menschen dieser Bergregion: rustikal und originell. Vor allem aber ist er aus der typischen Küche nicht wegzudenken. Allein, wenn ich an Pressknödel denke oder an eine wärmende Graukäse-Suppe mit geröstetem Roggenbrot – köstlich!“

Wenn einer kulinarische Qualität zu schätzen weiß, dann ist es Hansi Baumgartner. Schließlich war der „Milchgoldschmied“ in seinem ersten Leben Koch. Ein guter sogar. Einer,

der von Gourmetführern gefeiert wurde. „Doch ich war auch ein Suchender, der sich schon immer gern mit dem Terroir und seinen Möglichkeiten auseinandergesetzt hat. Käse ist für mich Faszination pur. Man kann aus dem einfachen Grundprodukt Milch so viel Herrliches und Unterschiedliches machen.“

Deswegen begann der Autodidakt bereits 1995, während seiner letzten Jahre als Koch, die ersten Käse zu veredeln. Was in den Anfängen noch leises Herantasten war, wurde mehr und mehr zur Passion, schließlich zum Beruf. „Ich bin endlich angekommen“, ist er sich jetzt sicher, und führt damit eine neue junge Generation in seiner Region an, die sich der hochwertigen Qualität des Südtiroler Käses angenommen hat. „Es gibt immer mehr kleine bäuerliche Hofkäsereien, die meiner Philosophie folgen.“ Und diese lautet: handwerklich produzierte Sorten herzustellen, am liebsten aus Rohmilch, und ihnen sehr viel Zeit zum Reifen zu geben. „Das sind dann Käse, die Seele haben.“ Das schmeckt man.

**Kurzvita: Seine Stationen**

Geboren im Eisacktal/Südtirol. Lange Zeit gehörte er zu den besten Köchen des Alpenlands, war mehrfach mit dem „Michelin“-Stern ausgezeichnet. Vor über zehn Jahren tauschte er dann den Kochlöffel endgültig gegen das Käsemesser. Heute ist er der einzige Affineur Südtirols und zählt zu den bekanntesten Käse-Spezialisten Europas.

**Adresse**

**Degust**  
Hansi Baumgartner  
Bsackerau 1  
39040 Vahrn, Italien  
www.degust.com

Fotos: Werkfotos, 6



Mit Herz und Seele dabei: In seinem Betrieb „Degust“ bietet Baumgartner auch Käse-Kurse sowie gesellige Verkostungen an



Starke Gemeinschaft: Um sich herum versammelt der Experte ein perfektes Team – allesamt sind sie Käsefans, versteht sich

Jetzt  
testen und  
sparen!



Sie  
sparen  
34%

3 Hefte  
für nur 7,50 €

Lust auf  
Genuss

Wenn Sie danach weiterlesen möchten, erhalten Sie Lust auf Genuss regelmäßig zum regulären Abopreis von 3,80 € je Ausgabe (13 Hefte, Berechnung jährlich 49,40 €). Das Abo können Sie nach dem ersten Bezugsjahr jederzeit schriftlich kündigen. Wenn Sie Lust auf Genuss nicht weiter beziehen möchten, genügt ein Schreiben 3 Tage nach Erhalt des 2. Heftes (Datum Poststempel). Gültig nur für EU und Schweiz. Auslandskonditionen auf Anfrage unter Telefon + 49 (0) 83 82 - 96 31 80.

**So einfach können Sie bestellen:**

**Per Internet:**  
<http://shop.burdafood.net>

**Per Telefon: 0 18 05 - 38 37 59**  
(14 Cent/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 42 Cent/Min.)

Bitte Aktionsnummer angeben: 635 628 M

Feine Vielfalt:  
In seinem Bunker  
lagern die edelsten  
Laibe. Dazu  
ein Glas Rotwein,  
perfekt!

