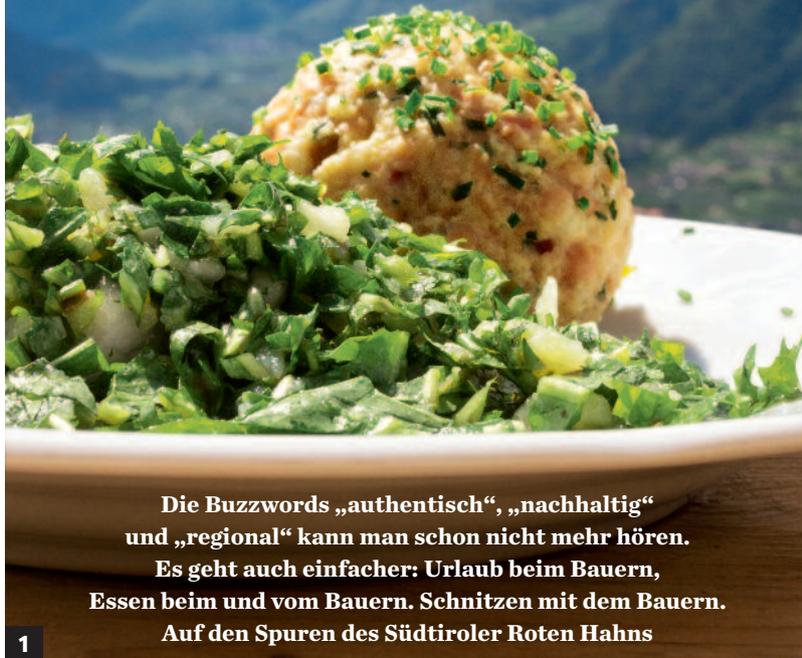


Knödel, Späne, Schweinereien



Die Buzzwords „authentisch“, „nachhaltig“ und „regional“ kann man schon nicht mehr hören. Es geht auch einfacher: Urlaub beim Bauern, Essen beim und vom Bauern. Schnitzen mit dem Bauern. Auf den Spuren des Südtiroler Roten Hahns

1

Text: Peter Pfänder

Nein, der Weg ist nicht das Ziel. Sondern Martha Thalers wunderbare Knödel. Ihr Zuhause, der „Zmailer Hof“, steht an einem sehr steilen Hang 800 Meter über dem Tal von Meran. Wer mit dem Wagen anreist, hat eine steile, enge und munter-kurvige Straße vor sich. Die sollte man auch ohne Gegenverkehr auf keinen Fall mit zu viel Hauswein im Blut in Angriff nehmen. Mithin empfiehlt sich bei gutem Wetter das Pilgern zu Fuß, ab der Talstation von Meran 2000. So leert man die Kaloriendepots und verputzt auf der großen Panoramaterrasse des Hofschanks mit umso besserem Gewissen Marthas formidable Brennesselknödel.

Bei unserem Besuch kurz nach der Schneeschmelze wuchsen noch keine Brennesseln, deshalb wurden wir in der hölzernen Bauernstube mit butterzartem Gulasch sowie herzhaften Speckknödeln verwöhnt. Was Südtirols „Knödel-Königin“ in der alten Räucherstube (Selchkuchl) mit pechschwarzem Deckengewölbe Tag für Tag mit Geduld zurechttrollt, behagt auch den strengen Gaumen der „Gault-Millau“-Tester. Die loben Martha immer wieder für ihre Speck-, Käse- und Brennesselknödel. Zu trinken gibt es auf dem Hofschank robusten Hauswein, Säfte und Bier. Cola, Spezi

1 Für die Knödel von Martha Thaler ist den Fans – und manchem Gastrokritiker – kein Weg zu weit

und Konsorten sind per definitionem verbannt, gehört der Hof doch zum Roten Hahn. Und der hat sich zu 100 Prozent Südtiroler Produkten verpflichtet.

COLAFREIE ZONE: DRINK LOCAL!

Der Hof am Schennaberg hat eine 600 Jahre alte Geschichte, ebenso bewährt sind die Gerichte, die neben Knödeln, Kaiserschmarrn und Krapfen auf den Tisch kommen: Schöpsernes, Bauernbrat'l oder Löwenzahnsalat. Die meisten Zutaten stammen aus der eigenen Landwirtschaft.

20 Stück Milchvieh haben die Thalers im Stall stehen, neben dem Rindfleisch (Bauer Johann ist auch Metzger) und der Milch für den Hofschank haben sie unten im Tal eigene Äpfel, Johannis- und Holunderbeeren sowie Kartoffeln und Kraut im Garten. Das ist „think global, eat local“ auf die Spitze getrieben.

Als Start-up würde man im urbanen Neusprech bezeichnen, was Franz Innerhofer auf einem sonnigen Plateau am Ortsrand von Vöran aufgezogen hat. Der gelernte Maurer hatte ein saugute Idee – und sattelte von Steinen auf Speck um. Letzten Oktober hat er seinen Hofladen mit viel Glas und altem Gebälk eröffnet.

Dort kam mir schon beim ersten Bissen in den wunderbaren Bauchspeck (mehr weiß als rot!) die bittere Erkenntnis: Das, was ich bislang gutwillig als Speck gegessen habe, war keiner! Das Fett zergeht auf der Zunge, das Fleisch schmeckt wunderbar. Die Textur: sanft, butterzart. Und kein penetranter „Schweinsgeruch“. Der, so Franz, „komme nämlich davon, dass die Schweine unter großem Stress geschlachtet werden. Die Stresshormone bleiben im Fleisch und versauen es.“ Franz' Ferkel haben fast dreimal so viel Zeit, sich unter den hohen Lärchen schlachtreif zu fressen und sich im Schlamm zu wälzen, wie das gemeine Hochleistungsferkel. Der Speck wird kalt geräuchert und reift ein Jahr in Ruhe vor sich hin. Ohne Pökellaken-Injektionen wie beim „normalen“ Speck.

SEXY FOOD: HER MIT DEM SPECK!

Welch schöne Schweinerei! Damit ist auch der Herr Pfänder für immer speckmäßig versaut. Tschüs, Speckimitate mit der Konsistenz von Fensterdichtungen und dem Geruch notgeiler Eber. 30 Euro fürs Kilo sind nicht nur in Zeiten von Nullzins eine lohnende Anlage.

Für fast den gleichen Betrag kann man sich in Feldthurns in die Geheimnisse der Schnitzens mit Stecheisen, Hohlbeiteln und Klopffholz einweihen lassen. Kunstfertig macht dort auf dem „Thalerhof“ Herbert Kerschbaumer, nachdem die Adepten voller Hingabe die Späne fliegen ließen, beim „Feinschliff“ aus eher vermurksten Arbeiten kleine Kunstwerke.

Was macht so einen bodenständigen Südtirol-Trip für Reisende mit Nachwuchs perfekt? Ein Bergbauernhof mit Kühen, Ziegen, Schafen, Hasen und drei verschmusten Katzen sowie einem noch verschmusteren Hund. Mit Fladen, in die man treten kann, mit Dreck, den man sich unter die Fingernägel einarbeiten kann. Mit struppigem Fell, das man wuschelt. Mit eigener



2



3



4

2 Drei Stunden arbeiten auch Kinder an ihrem Kunstwerk

3 Martha Thaler, die Knödelkönigin vom „Zmailer Hof“

4 „Thalerhof“: Für 35 Euro gibt Herbert Kerschbaumer Schnitzkurse

Milch zum Bauernfrühstück, selbst gebackenem Brot, selbst gemachten Marmeladen und hausgemachtem Saft. Mit netten Gastgebern wie etwa Florian und Erika Obrist, die mit Hingabe neben Hof und Kindern auch noch ihre Gäste umsorgen ...

ROTER HAHN: Alle hier genannten Betriebe, Produzenten und

Unterkünfte gehören zum Roten Hahn. Mehr auf roterhahn.it

ZMAILERHOF: 10 bis 18 Uhr, Juli/August freitags geschlossen. Abends nur mit Voranmeldung. Tel. 0039/331/ 2 91 88 76

OBERTIMPFLER HOF: Franz Innerhofers Speck, Salami und Kaminwurzeln gibt es auch online via obertimpfler.net

THALERHOF: Dreistündige Schnitzkurse für Erwachsene und Kinder bei Herbert Kerschbaumer für 35 Euro. thalerhof.it

THALHOFERHOF: Familie Obrist bietet zwei sehr schöne, top ausgestattete Ferienwohnungen ab 65 Euro. Holzboden und modernes Bad. Tolle Lage in Latzfons bei Klausen. thalhofer.it



SEITE SCANNEN,
UM FILM ÜBER
BÄUERLICHE PRO-
DUKTE ZU SEHEN