

So schmecken die Kitzbüheler Alpen

Ob Almhütte, bodenständiges Wirtshaus oder Gourmetrestaurant: Die kulinarische Vielfalt im Tiroler Unterland ist riesig. Im Verein KochArt haben sich 17 Gastronomiebetriebe aus den Kitzbüheler Alpen zusammengeschlossen, um ihre Heimat kulinarisch zur Schau zu stellen. In ihrem gemeinsamen Kochbuch stellen sie sich vor, zeigen, was und wie sie kochen und erklären, welche besondere Rolle die Region in ihren Küchen spielt.

Denn die Kitzbüheler Alpen mit ihren fünf Gebieten Hohe Salve, Brixental, Kitzbühel, St. Johann in Tirol und Pillerseetal sind nicht nur ein landschaftliches Juwel, sondern auch der Ursprungsort einer Reihe außergewöhnlicher Spezialitäten. Dahinter stehen Menschen, die es geschafft haben, die traditionelle Lebensmittelproduktion in die Gegenwart zu holen: von Viehzucht und Jagd, bei denen das Tierwohl über allem steht, bis zum Kräuter- und Gemüseanbau im Takt der Jahreszeiten.

Ein Streifzug durch die Küchen der Kitzbüheler Alpen – mit zahlreichen Rezepten, die zeigen, wie man traditionelle Gerichte zu neuem Leben erweckt und aus heimischen Produkten Außergewöhnliches zaubert.

978-3-7104-0403-0



Servus

KochArt

EINE KULINARISCHE WANDERUNG
DURCH DIE KITZBÜHELER ALPEN

Servus

EINE KULINARISCHE WANDERUNG DURCH DIE KITZBÜHELER ALPEN

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen



Servus

Hotel & Wirtshaus Post

Sigrid & Maximilian Blumschein



»Es geht nicht darum, wie man es immer schon gemacht hat, sondern nur darum, was heute möglich ist.«

Nicht jede Wirtshausgeschichte beginnt mit einem Erbe. Zweifellos hat es Vorteile, ein Haus mit reicher Geschichte zu übernehmen, eines, in dem vorangegangene Generationen Spuren hinterlassen und sich die Abläufe eingeschliffen haben. Aber mit diesem Erbe kommt fast immer auch eine Erwartungshaltung, und oft schleicht sich unbemerkt ein Prinzip des »So war es immer schon« ein. Diesem Problem sind Maximilian und Sigrid Blumschein ausgewichen, als sie sich nach Westen wandten und im »Wirtshaus Post« neu anfangen.

Das altherwürdige St. Johanner Wirtshaus

suchte nach einer großzügigen Generalsanierung nach Pächtern, und die Blumscheins kehrten Gastein den Rücken, um einen Neustart zu wagen. Statt sich also an gewachsenen Strukturen zu orientieren, stellten sich die neuen Wirtsleute die Frage, wie man ein ur-altes Wirtshaus aus dem Dornröschenschlaf wecken kann, ohne sich in nostalgischen Details zu verlieren. Aber gleichzeitig auch, ohne die lange Tradition des Hauses zu verleugnen. Ein Ort für alle war man schon immer und wollte man folglich auch bleiben, aber einer, der sich nicht nur aus baulicher Sicht in die Gegenwart fügt. Denn die Kombination von Alt und Neu ist eine sensible Balance, die meist dann in Schieflage gerät, wenn eine der beiden Eigenschaften mehr Gewicht erhält als die andere. So wurde die nackte Betonmauer neben dem Hoteleingang zum Symbol für den Rest des Unternehmens: Für sich gesehen, sagt Maximilian Blumschein, könnte so eine Mauer auch in einer Liftstation stehen. Wenn man sie aber zum Beispiel mit Kunst kombiniert, mit einer kleinen Reverenz an die Gegend und ihre Menschen, dann wird daraus plötzlich ein großes Ganzes.

Aber ein zeitgemäßes Hotel mit Wirtshaus braucht mehr als Zuwendung und guten Willen, um zu funktionieren, es braucht auch Effizienz. So befinden sich beide Betriebe zwar unter einem Dach, funktionieren aber als unabhängige Einheiten: Hinter der alten, kunstvoll bemalten Fassade zur Fußgängerzone liegen die Wirtshausstuben. Und auf der anderen Seite der gläserne Zubau, in dem Hotelgäste frühstücken, bevor sich am Ende des Tages alle in der modernen Bar treffen. Das Verbindungsstück, auch aus kulinarischer Sicht, ist der »Postmarkt« nebenan. Der ist Café, Bistro und Greißlerei in einem und fungiert damit auch als Übergangsort, der die alte Wirtshauskultur hochhält. Denn die



zeichnete sich einst ja auch dadurch aus, dass man nach der Kirche eintraf, erst spätabends wieder nach Hause ging und in der Zwischenzeit gut versorgt den Tag vertrödeln konnte.

Im Wirtshaus, das mittags und abends geöffnet ist, obliegt diese Versorgung nun schon seit einigen Jahren Benjamin Leitner – und auch der hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Gratwanderung zwischen Alt und Neu zu beschreiten. Die Klassiker auf der Karte bleiben unangetastet, dem gibt auch die Jahresbilanz recht, denn am Ende stehen Wildragout und Schnitzel bei den Gästen trotz aller Kochkreativität unverändert hoch im Kurs. Der Zeitgeist darf sich trotzdem gern dazugesellen, solange er der Region Raum gibt: Der Saibling in den Maki-Rollen stammt aus Fieberbrunn, und dass Surf & Turf statt Steak und Garnele auch Rindswurst und Lachsforelle heißen kann, weiß man spätestens jetzt. Vielleicht ist das der größte Vorteil eines Neuanfangs: dass es nicht darum geht, wie man es immer schon gemacht hat, sondern nur darum, was heute möglich ist.

Vitello Forello

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die gebeizten Forellenfilets

70g Salz
30g Zucker
Zitronen- und Orangenabrieb
2 frische Forellenfilets,
entgrätet, mit Haut

Für das Vitello

1l Wasser
8 Pfefferkörner
3 Gewürznelken
3 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
100ml Weißwein, trocken
Salz
600g Kalbsnuss
150g Wurzelwerk (Karotten,
Sellerie, Lauch)
½ Zwiebel, geschält

Für die Forellensauce

200g Räucherforellenfilets, ohne Haut
4EL Kalbfleischsud
1Eigelb
2EL Kapern
etwas Zitronensaft
Zitronenabrieb
1TL Sardellenpaste
125ml Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer, gemahlen

Zum Anrichten

Kapernbeeren
Kirschtomaten
Wildkräutersalat

ZUBEREITUNG

Für die gebeizte Forelle Salz, Zucker, Zitronen- und Orangenabrieb mischen. Die Hälfte der Mischung auf einem Teller verteilen, Forellenfilets mit der Hautseite darauflegen und mit dem Rest bestreuen. 30 Minuten im Kühlschrank beizen. Abwaschen und trocken tupfen. Filets in Stücke schneiden, etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, vom Herd nehmen, Fischfilets hineinlegen und ziehen lassen.

Für das Vitello Wasser mit Gewürzen, Salz und Weißwein aufkochen. Kalbfleisch, Wurzelwerk und Zwiebel begeben. Das Fleisch ca. 25 Minuten leicht köcheln, dann im Sud erkalten lassen.

Für die Sauce die Räucherforellenfilets mit etwa 4EL kaltem Kalbfleischsud fein mixen. Eigelb, Kapern, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Sardellenpaste verrühren, Olivenöl nach und nach zugeben und alles zu einer Mayonnaise rühren. Forellenmasse untermengen, Konsistenz bei Bedarf mit Kalbfleischsud regulieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aus dem Sud heben, trocken tupfen und mit einer Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Forellensauce auf Tellern verteilen, das Fleisch und die gebeizten Forellenfilets darauflegen, mit Sauce überziehen und mit Kapernbeeren, Kirschtomaten sowie Wildkräutersalat garnieren.



Rindsrouladen mit Erdäpfelpüree

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Rouladen

4 Rinderschnitzel à 200g
Salz, Pfeffer
50g Estragonsef
50g Karotten
50g Gelbe Rüben
50g Sellerie
4 Essiggurken
50g Bauchspeck
100g Sonnenblumenöl
1 Zwiebel
2 EL Tomatenmark
20g Mehl, glatt
250ml Rotwein
500ml Rindssuppe

Für das Erdäpfelpüree

1kg Kartoffeln, mehlig
1l Wasser
1 EL Salz für das Kochwasser
250ml Milch
4 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Für die Rouladen die Rinderschnitzel klopfen, pfeffern, salzen und ganz dünn mit Senf bestreichen. Karotten, Gelbe Rüben und Sellerie schälen und, ebenso wie die Essiggurken, in etwa 4 mm dicke Streifen schneiden. Den Bauchspeck und die Gemüsestreifen auf die Rinderschnitzel legen, einrollen und mit einem Spagat oder Zahnstocher fixieren. Nun das Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.

In einer feuerfesten Pfanne Öl erhitzen und die Rouladen kurz von allen Seiten anbraten. Die Rouladen zur Seite legen, um die entstandenen Bratrückstände für die Sauce zu nutzen. Dazu die Zwiebel fein würfeln und in der Pfanne anrösten. Sobald sie Farbe annimmt, Tomatenmark und anschließend Mehl dazugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein und Suppe aufgießen und kräftig rühren, damit keine Mehlklümpchen entstehen. Einmal aufkochen lassen, die Rindsrouladen wieder hineingeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 40–50 Minuten im Rohr dünsten lassen, bis sie weich sind. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rindsrouladen vor dem Servieren vom Spagat befreien.

Für das Erdäpfelpüree die Kartoffeln schälen, in etwa gleich große Stücke schneiden und in einen Topf mit so viel Wasser geben, dass sie gerade bedeckt sind. Salzen, aufkochen und bei geschlossenem Deckel weich kochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und das Wasser abgießen. Die Kartoffeln zerstampfen und warme Milch zugießen, Butter, Muskatnuss und etwas Salz hinzufügen. Nochmals gut mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und nur ganz kurz mit einem Schneebesen flaumig schlagen.

Auf einem Teller zusammen mit den Rindsrouladen anrichten. Optional mit etwas Gemüse, Röstzwiebeln und Kräutern garnieren.



Oma Resis Moosbeernocken

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Moosbeeren
(wilde Heidelbeeren), tiefgekühlt
1 Prise Salz
100 g Mehl
1 Prise Vanillezucker
etwas Butterschmalz
(viel) Staubzucker

ZUBEREITUNG

Moosbeeren, Salz, Mehl und Vanillezucker händisch zu einem eher festen Teig verrühren. In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen.

Mit einem Löffel aus dem Teig Nocken ausstechen und auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze braten.

Anrichten und mit Staubzucker bestreuen, optional mit frischen Beeren und Vanilleeis servieren.

