



Wochenmarkt seit 800 Jahren: Der Obstplatz in Bozen

Foto: Matthias F. Mangold

Im Apfeland mit Speck und Wein

Südtirol war Gastgeber der Jahrestagung 2011 des Food Editors Clubs

Von Joachim Römer, Schriftführer des FEC

Schönes Wetter macht gute Laune. Wenn dann noch ein perfekt geplantes Programm hinzu kommt, freut sich der Food Editor. Südtirol war diesmal dran, ein Wochenende XXL von Donnerstag (12. Mai) bis Sonntag (15. Mai). Wir zählten 52 Kollegen, mit Partnern und Nachzüglern waren es weit über 60. Getagt wurde im Hotel Mondschein in Bozen, gereist wurde zur Laimburg, nach Meran und Terlan, Algund und St. Pauls. Angerichtet hatte dies alles der dynamische Kollege Andreas Modery, Neuzugang vom vorletzten Jahr, der damit seinen Einstand gab.

Hamburger und Münchner Kollegen hatten einen prächtigen Extra-Service: Ein Bus, bestückt mit Präsident und Organisator, startete für die Hamburger am Flughafen und für die Münchner am Hauptbahnhof. Unter-

wegs gab es schon einmal eine Einstimmung aufs Land und seine Leute. Es soll getrunken worden sein. Die anderen mussten sehen, wie sie sich mit eigener Kraft durchschlugen – auch diejenigen, die am Donnerstag noch arbeiten mussten.

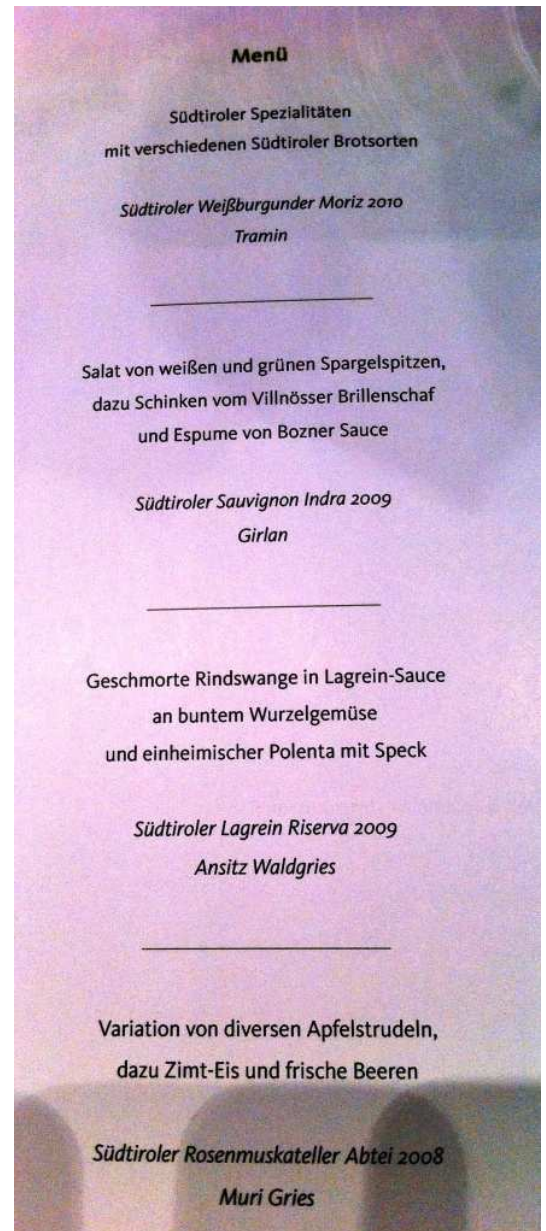


Get-together heißt bei uns stets der erste Abend, diesmal im großen Saal der frisch erbauten Handelskammer Bozen

Es ist Donnerstagabend, und wir getten together. Bozen ist fußläufig, das Wetter mild wie es sich für Italien gehört. Man kennt sich, erkennt sich oder auch nicht: Nicht alle haben Namensschildchen. Die Anwärter sind ganz übel dran, kennen gerade mal ihre Paten. Wir werden das in Zukunft ändern müssen, mit Zwangs-Schildchen für jeden, an alle täglich auszugeben.

Die Handelskammer hat den Tisch gedeckt. Begrüßung durch den Präsidenten, Herrn Felder von der Kammer und Dr. Paul Zandanel von der EOS, der Export-Organisation Südtirol. Er wird uns begleiten.

Auf der Karte stehen typische Südtiroler Produkte – natürlich Speck, aber auch Brillenschaf, Rindswange und Apfelstrudel. Gelegentlich gelingt ein passables Foodfoto.





Meistens einer Meinung: Food-Editoren bei der Abstimmung im Mondschein

Es ist Freitag, und wir tagen im Mondschein. Draußen scheint die Sonne, Mondschein heißt das Hotel. Wir beginnen um neun und kommen zügig voran. Vorstand und Regionalfürsten erstatten Bericht, die Kasse stimmt auch wieder, und selbst das früher so schwierige Thema Vorstandswahlen erledigt sich quasi von selbst. Original-Zitat Jörg Rüdiger: „Ich schlage vor, diesen wunderbaren Vorstand wieder zu wählen.“ Das geht runter wie Öl, und so wird es dann auch.

Martin Darbo kommt, der junge Vorstandsvorsitzende des Familienunternehmens gleichen Namens, bekannt vom Konfitürentisch und aus dem Marmeladenregal. Schon in der Pause hat er Akzente gesetzt und seine Tee-Sirups vorstellen lassen: Einfach Sirup in die Tasse, heißes Wasser drauf und fertig ist der Früchtetee. Funktioniert ebenso einfach auch mit kaltem Wasser, dann wird Fruchtsaft daraus.



Martin Darbo vor den Food Editors



Darbo wirkt auf den ersten Blick etwas cool, aber sein Vortrag ist von erfrischender Leichtigkeit, getragen vom Stolz auf den Unternehmenserfolg und gewürzt mit einer Prise Selbstironie. Die Firma macht mit 300 Mitarbeitern hundert Millionen Umsatz, vierzig davon im Export und wiederum zwanzig davon in Deutschland. Die Darbos sind Österreicher, Tiroler zwar, aber aus dem nördlichen Landesteil. Das spielt heute keine Rolle mehr, aber „vor dem Beitritt Österreichs zur EU war es leichter, ein Kilo Marihuana über die Grenze zu bringen als ein Kilo Honig.“ Wir, die ebenfalls über die Grenzen reisten und weder den Nord- noch den Südtirolern unsere Ausweise zeigen mussten, erinnern uns mit Schaudern.

Präsentation von Teesirup, einer Neuheit von Darbo



Pause im Freien mit Strudel



Noch schnell ein Kaffee, dann geht es weiter





Mittagessen im Sonnenschein: Das Hotel Mondschein strengt sich mächtig an

Herr Darbo lädt zum Lunch auf der Terrasse des Hotels. Es ist hemden- und blusenwarm, wir sitzen entspannt unter Sonenschirmen, trinken Terlaner zu Ziegenkäse und Sankt Magdalener zur Perlhuhnbrust, schlürfen Erdbeersüppchen aus Darbo-Konfitüre mit Zitronensorbet und bewundern die Leistung der Küche, jedem Gang etwas von Darbo beizugesellen. Der Hotelinhaber fragt besorgt, ob es denn schmecke. Na ja - Food Editoren können ja so grausam sein...



Andreas Modery gibt Regie-Anweisungen



Stadtführung zu Fuß, Tonart locker und Vortrag beeindruckend

Am Nachmittag soll uns Bozen näher gebracht werden. Zwei Stadtführer stehen bereit, schlendern mit uns über den Walther-von-der-Vogelweide-Platz (kurz: Waltherplatz) und die Laubengasse. Wir lernen, dass Bozen eine mittelalterliche Kaufmannsgründung mit genau einer Straße war, sehen die Erst-, Zweit- und Dritthäuser und wundern uns, nicht schon vorher einmal reingeschaut zu haben: Bozen ist schön trotz der 80 Prozent Italiener (außerhalb der Hauptstadt ist das Verhältnis umgekehrt), meistens warm (die Berge schützen vor den kalten Nord- und den sandigen Südwinden) und im Sommer sogar zu warm. Wohlhabende Bozener wohnen dann auf dem Berg. Ganz am Rande wird erwähnt, dass die Faschisten jenseits des Flüscheins weiland ihr eigenes Bozen gebaut haben, mit Aufmarschplätzen und Imperial-Architektur. Das sehen wir bei der Fahrt zur Laimburg und bedauern im Stillen, dass hier anno 43 keine Bomben gefallen sind. - Wir gönnen uns einen Kaffee und schmücken uns für den Abend im legendären Felsenkeller.



Malerisch die Altstadt-Kulisse

Foto: Mangold



Vor den Felsenkeller haben die Götter den Vortrag gesetzt. Wir schweben im Doppelstock-Bus hinaus zur Laimburg, die keine Ruine, sondern ein hoch modernes Versuchszentrum für Land- und Forstwirtschaft ist. Weil das Wetter schön ist, finden die Vorträge im Freien statt: erst die Begrüßung durch den Direktor des Versuchszentrums, dann alles über Äpfel. Walter Guerra, der Apfelmann, bringt uns die Farbenlehre näher: Italiener kennen nur rote, gelbe und grüne Äpfel, Deutsche sind da schon sortenbewusster. Natürlich gibt es auch Äpfel zu probieren.



Wir lernen, dass in Südtirol jedes Jahr fünf Milliarden Äpfel geerntet werden, und dass jeder dritte Bio-Apfel in Europa aus dem kleinen Südtirol kommt.

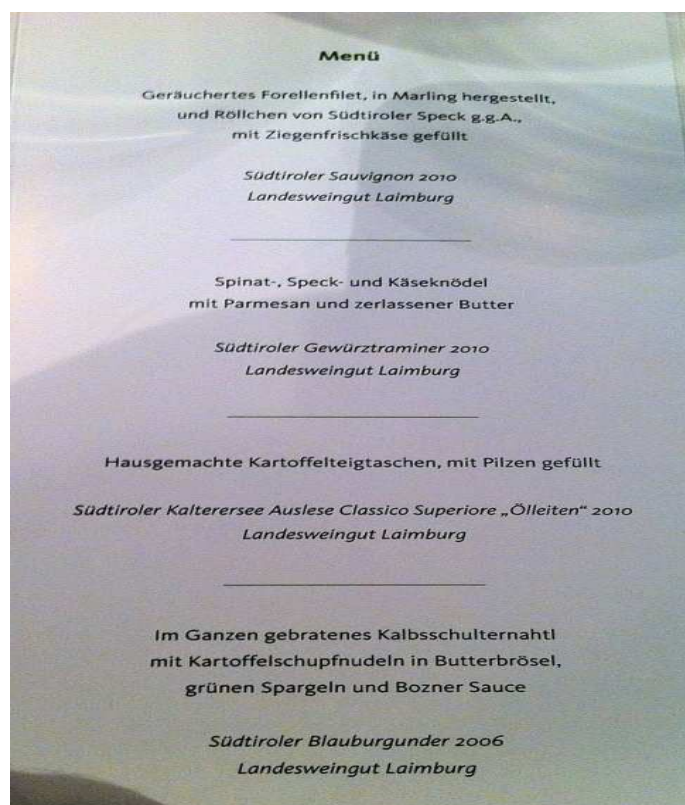
Apfel-Mann Walter Guerra (oben), der Chef (unten)



Der Felsenkeller unter der Laimburg wird gerne „Kathedrale des Weins“ genannt

Klaus Blatter ist dran, Herr über einige Millionen Flaschen. Durch eine fast meterdicke Stahltür und durch imposante Gewölbe geht es, vorbei an vergitterten Lagerstätten, hinunter in die Kathedrale des Weins, den Felsenkeller. Hier haben schon Staatschefs getafelt, und für uns ist der Tisch aufs Feinste gedeckt.

Südtirol, früher wegen seines eher abschreckenden „Kalterer Sees“ und des anspruchslosen Lagreinners gefürchtet, hat sich im Laufe der letzten Jahre zur Nummer eins unter den italienischen Weißweinen gemausert. Zusammen mit dem Collio und den Colli Orientali im Friaul werden hier die duftigsten Sauvignons und die aromatischsten Traminer erzeugt, und wir dürfen das alles probieren. Natürlich nichts von Lageder oder Elena Walch, sondern alles aus dem staatseigenen Landesweingut. Dazu ein lockerer und geistvoller Vortrag von Dr. Engl, Marketing-Chef von Südtirol, über die Tourismus-Destination.





Die Tafelfreuden sind beachtlich; vor allem die Bozener Sauce zum Kalbsschulternahl macht Furore. Schnauz- bart Blatter besingt jeden Wein in der einfachen Sprache des volksnahen Predigers, und wir fühlen uns auf unse- ren hochlehnigen, asymmetrischen Stahlrohrstühlen immer wohler. Der Ehre, in diesen heiligen Hallen tafeln zu dürfen, sind wir uns wohl bewusst. Auf den Tiroler Landeshauptmann, der uns an sich versprochen war, warten wir jedoch vergebens.



Spinat-, Speck- und Käseknödel



Kartoffelteigtaschen mit Pilzen und die berühmte Sauce



Blatter, Engl, Dr. Paolo Pesce und unser Präsident



Herbert Hintner

Foto: Website

Es ist Samstag, und der Präsident hat genehmigt, dass wir eine halbe Stunde später anfangen. Die Tagesordnung sieht nur noch zwei Punkte vor: Einmal geht es um die nächsten Jahrestagungen (2012 die Südpfalz und 2013 die Hansestadt Hamburg), zum anderen um das Thema, wie man als Journalist mit den Neuen Medien Geld verdienen kann – und das hat es in sich. Wir diskutieren mit Begeisterung, und da ist es gar nicht schade, dass der als Referent angekündigte Sternekoch Herbert Hintner (Zur Rose in Eppan) augenscheinlich den Termin vergessen hat und erst später mit fliegenden Fahnen zu uns stößt.

Hintner ist brillant, brennt ein Feuerwerk von Stanzen ab (einige schon mit Gebrauchsspuren) und beeindruckt mit hohem Unterhaltungswert. Kostproben: Die heile Welt gibt es nicht mehr, die Werte haben sich verschoben. Die Flotte der Gäste-Autos auf dem Parkplatz ist heutzutage oft mehr wert als der ganze Bauernhof, und hinten sitzen sie auf der Terrasse und essen Kraut und Knödel. Kauen will keiner mehr, bissfest wird mit Zäh gleichgesetzt. Gäste sind süchtig nach Erklärung und Ehrlichkeit, denn der Verbraucher wird von der Industrie belogen ohne Ende. Die meisten Menschen essen viel Schrott, Geschmacksverstärker ohne Ende. Folge: Natürliches Essen kommt ihnen geschmacklos vor. - Beifall, auch weil Hintner mit Lob für die Tester nicht spart.

Um eins geht der Bus zu Wein, Käse und Genuss. Irgendwie ist der Mittagsimbiss abhanden gekommen, also müssen wir frühstückshungrig auf die Piste. Glücklicherweise, wer zuerst den Käse und erst dann den Wein hat. Moritz weiß die besten Butterbrote der Welt, die wir im Stehen verdrücken. Dann geht es zum Wein, in die Kellerei Terlan. Pünktchen darf auch mit.



Pünktchen, Frauchen im Gärkeller



Terlan ist eine Genossenschaft. Jeder Präsident bekommt sein eigenes Fass, wenn er in den Ruhestand geht.



Kleine Weinprobe im brandneuen Porphy-Keller. Star ist der „Quarz“, 2010 besonders duftig



Fässer, von Barrique bis Tonneau

Von der Kellerei geht es zum Käse. Die Sennerei Algund hat eine putzige Hütte in den Garten gestellt, wo in Schulklassen-Manier die Käse-Herstellung erklärt wird. Nett ist die sprechende Kuh mit Fenstern in ihren vier Mägen, aber irgendwie hat man das alles schon mal gehört. *(Drei Fotos von Matthias Mangold)*



Auf dem Weg zur Käse-Alm





Die gläserne Kuh und ihr Kälbchen



Im Kellergewölbe von „Pur Südtirol“



Zur Fortbildung: Es gibt Speck, Bauernspeck und Bauchspeck – letzterer wird tunlich in schmale Streifen geschnitten verzehrt, weil er uns sonst zu fett vorkäme

Da ist die nächste Station schon farbiger: „Pur Südtirol“ ist ein Bio-Laden der besonderen Art. Speck und Wein ohne Ende, eine eigene Bäckerei für die hefefreien Vintschgerl und das Schüttelbrot (der Bäcker ist aus München), und sogar lebende Pflanzen für den Kräutergarten lassen sich erwerben.

Herr Desaler, Direktor des Südtiroler Speck-Konsortiums, gibt uns einen Einblick in das Wesen des Tiroler Nationalprodukts: Speck ist gepökelt wie in Osteuropa, geräuchert wie im Norden und obendrein monatelang luftgetrocknet wie im Süden – ein echter Europäer also.



Der Laden und sein Chef



Eine Magnum für 6 Euro. Wahrlich ein Schnäppchen – wenn es nicht der Preis fürs Glas wäre



Im „Ansitz Schreckenstein“ in St. Pauls freut sich Familie Kössler auf uns

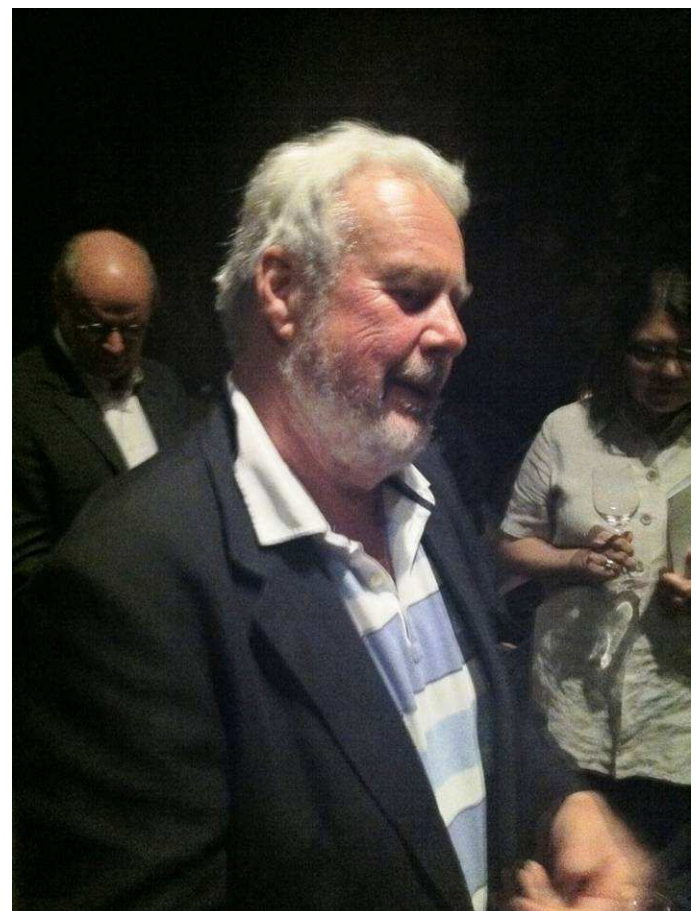
Mit fliegenden Fahnen, sprich ohne Klamottenwechsel, geht es durch nach St. Pauls, wo Organisator Andreas Modery zuhause ist. Dort soll im Rahmen eines Südtiroler Abendessens die Tagung mit einem Knaller der rustikalen Art enden. Wie weiland in Russland stärkt man den hungrigen Gast zunächst mit Kleinigkeiten (in Südtirol natürlich Speck und Käse, ersterer mit der handbetriebenen roten Berkel-Maschine aufgeschnitten und letztere von kundigen Kellnerinnen mit Charme annonciert), bevor es ins Gewölbe geht.

Dort ist rustikal-festlich der Tisch gedeckt. Kellermeister Wolfgang hat eine rührende Art, seine Weine anzupreisen, und alles schmeckt vorzüglich – vor allem das Spanferkel in seiner Kümmel-Brotkruste mit geschmortem Wirsing nebst Kartoffelplattln – die sind so ähnlich wie die pommes soufflées, die Joachim Wissler in seinen ersten Jahren in Bensberg buk. Kommt dann zum Dessert noch die „Muospfanne“ mitten auf die Anrichte, wo sich die Food Editoren wie die hungrigen Kinder bedienen. Hat was, dieser Abend.





Muaspfonne, fast leergegessen



Ganz entspannt unser Präsident bei der Dankesrede

Das ist jetzt die letzte Menükarte, die ich fotografiert habe. Im Keller der Kösslers war das wegen der Lichtverhältnisse nicht so einfach, wofür ich um Tschuldigung bitte



Mit einem Glas Rotwein dankt Modery. der Unermüdliche, den diversen Beteiligten

Es wird ein wenig unruhig, weil die einen das Programm wörtlich genommen haben und auf Heimfahrt um halb elf bestehen, die andern aber noch den versprochenen Lagreiner inhalieren wollen. Also fährt ein Bus schon mal los, aber die anderen müssen noch ihre drin gelassenen Sachen retten. Aber es richtet sich alles – abgesehen davon, dass Petrus zur Nacht die Schleusen öffnet.

Den Lagreiner gibt es ein paar hundert Meter weiter in der Kellerei von St. Pauls, wo ohnehin schon der Bär tobt, aber Rosemie mit Eintrittskarten in der Hand alle reinlässt, die sie kennt. Wir steigen hinab in die Tiefen des Kellers, lassen uns von Wolfgang den hier hoch geschätzten Cabernet namens Patros einschenken und quengeln so lange, bis er für uns einen Schoppen Lagreiner vom Fass abfüllt. Was soll man sagen: „Nichts schmeckt gemeiner als reiner Lagreiner“ wird man wohl vergessen müssen.



Wir machen Kellerparty – und wie hungrige Wölfe kommen immer wieder ein paar Einheimische geschlichen. Aber mir gäbe nix.

Das war's. Der Schriftführer dankt für die Aufmerksamkeit und betont, alles mit dem iPhone fotografiert zu haben.