



Blick von der
Malerl-Alm auf die
Tiroler Bergwelt



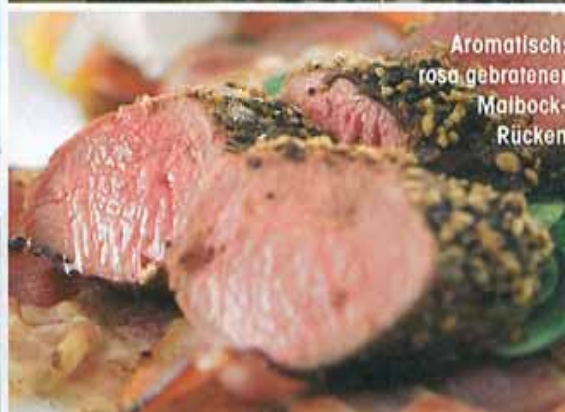
Artgerechte
Haltung? Bei Wild
Ist das keine Frage



Alpen-Refugium:
die neu eröffnete
Malerl-Alm
bei Kitzbühel



Gerührt, nicht
geschüttelt: Katja
Herlin bereitet
mit Koch Solich
den Kaiser-
pudding zu



Aromatisch
rosa gebratener
Malbock-
Rücken

Dem Genuss auf der Spur

Nirgendwo schmecken regionale Köstlichkeiten so gut wie vor Ort. Also warum nicht mal Kochkurs und Urlaub verbinden? Sieben kulinarische Exkursionen – von Wildküche in Tirol bis Pasta alla mamma in der Toskana

KITZBÜHEL, TIROL

Wilde Wönnen

Meinen ersten und bislang einzigen Versuch mit der Wildküche habe ich noch in lebhafter Erinnerung, auch wenn er lange zurückliegt. Damals wollte ein Bekannter ein Stück Wild vorbeibringen. Vor der Tür stand morgens ein riesiger Müllbeutel. Inhalt: ein halbes Reh. Unzerteilt. Den Rest des Tages verbrachten wir damit, das arme Tier in gefrierbeutelgroße Portionen zu zersäbeln. Es fühlte sich mehr nach Kapitalverbrechen an als nach Kulinarik, an Essen war nicht zu denken... Küchenchef Stephan Solich, ein passionierter Jäger, der Laien wie mir das „wilde Kochen“ in einem Kurs näherbringen will, schüttelt mitleidig den Kopf. Schon das „Zerwirken“ des Wildbrets sei eine Wissenschaft – gut, dass Solich diesen Job für uns heute schon erledigt hat. Für die Vorspeise hat er appetitliche Hirsch-Schnitzelchen zurechtgeschnitten, die von uns Koch-Eleven noch dünn ausgeklopft, gewürzt und kurz in der Pfanne angebraten werden müssen. Dazu ein Salat mit Waldbeeren-Dressing – ein schnelles Erfolgserlebnis, das zusammen mit einem Glas Grünem Veltliner für gute Stimmung sorgt. Richtig zur Sache geht es dann bei der Consommé vom Reh. Klingt simpel, aber der Kunstgriff, die aus grob zerkleinerten Reh-Knochen, Wurzelgemüse und Gewürzen angesetzte Suppe mit einer Mischung aus gehacktem Rehfleisch und Eiweiß zu klären, ist verblüffend, das Ergebnis köstlich! Eigentlich fühlt sich der Kochkurs eher wie eine Kochparty an, was zum einen daran liegt, dass wir zu jedem Gang einen anderen österreichischen Wein verkosten; und zum anderen, dass wir nicht im Edelstahl-Ambiente einer Gastroküche werkeln, sondern in der gemütlichen Wohnküche des Maierl-Chalets. Solich, Wirt auf der noblen Alm bei Kitzbühel, schwärmt vom Frühlingskräuter-Aroma des Maibocks, so heißen einjährige Rehe, die im Mai geschossen werden dürfen. „Das Fleisch verlangt viel Gefühl bei der Zubereitung. Nicht klopfen, sondern zärtlich plattieren. Nur kurz braten und wenig salzen.“ Zu den rosa gebratenen Rückenmedaillons in Steinpilzsauce gibt's Kaiserpudding, eine Art Semmelknödel-Auflauf mit viel Butter und Eiern – eine sündhaft geniale k. u. k. Erfindung! Genau wie die Nougat-Topfenknödel, die wir mit letzter Kraft füllen, formen, auskochen – und restlos verputzen. Der genussreiche Abend wäre sicher nicht schon gegen Mitternacht vor dem Kamin zu Ende gegangen, wäre da nicht die Pirsch am nächsten Morgen. Weckzeit: 5.30 Uhr. Mit

dem Kleinbus fahren wir ein kurzes Stück in Solichs Jagdgebiet am Fuß des Großen Rettensteins. Neben dem Meister, stilecht in grünes Loden gewandet, sehen wir verschlafenen Gore-Tex-Indianer ziemlich kläglich aus. Spannend, Solich zuzuhören, wenn er auf dem Bergpfad gen Rettenstein von Revier und Fährte, Schalen- und Haarwild, Decke und Schlägel spricht. Von der Verantwortung, die er als Jäger hat für die Natur. Und wichtigen Verhaltensregeln, zum Beispiel nie frustriert oder aggressiv auf die Jagd zu gehen. Oder erlegtes Wild möglichst vollständig und achtsam zu verarbeiten (verzeih mir, mein Mülltüten-Reh!). Langsam steigt die Sonne über den Berg. Oben am Kamm springt ein Rudel Gämsen über schmelzende Schneefelder, zwei Böcke liefern sich eine Rauferei. Und jedem von uns wird deutlich, dass Kochen auch immer mit Respekt vor der Natur zu tun hat. ■ Katja Herflin
Info: Halbtägiger Kochkurs 80 Euro p.P. inkl. Weine, Preise für Unterkunft und Termine unter maierl.at



SCHATZ SÜDFRANKREICHS: LAVENDEL



GUT BETREUT: KOCHEN MIT PROFIS

VAUCLUSE, SÜDFRANKREICH
Erlebnis für die Sinne

Lavendelaroma, Pinienduft und Meeresprise – die Sinnlichkeit der Provence inspirierte schon viele Künstler zu großen Werken. In der Küche des Landguts Mas de Bricolets, beim Bilderbuchstädtchen Roussillon gelegen, geht es nicht weniger kreativ zu. Hier verrät das hauseigene Kochteam, wie man zartes Lamm mit Kräutern der Region verfeinert oder Desserts mit einem Hauch Lavendel das gewisse Etwas verleiht. Geschmaust wird landestypisch – auf offener Terrasse mit einem guten Glas Wein. Tipp: Ab Juni kann man die Lavendelblüte erleben. Info: Einwöchige Kochreise mit Unterkunft & Verpflegung, ab 1480 Euro, Termine über kochschule-eppelheim.de

DORDOGNE, SÜDWESTFRANKREICH
Schlemmen mit Stil

Zugegeben: Gänseleber (die Spezialität des Périgord) ist Geschmackssache. Zum Glück hat