

Ein Dorf, das es
in sich hat:
Altrei in Südtirol.



REISE-
FIEBER?
www.travel-
tele.ch



1 Aus diesen hübschen Lupinen wird Kaffeeersatz hergestellt.
2 Schatzkammer des Sternekochs: Eingemachtes.

3 Jörg Trafoier setzt auf einfache, naturnahe Gourmetküche.
4 Rita Amort filzt die schönsten Patschen Südtirols.

Mediterrane Alpenlust

Die Südtiroler hauchen seit ein paar Jahren altem bäuerlichem Handwerk und einfachen Speisen neues Leben ein. Eine Erfolgsgeschichte.

Text: Sonja Hüslér

MEHR ITALIEN AM TV

Bilder aus Südtirol Dokumentation
SA | 1. Februar | 12.30 | 3sat

Die Berge, die das nicht ganz 400 Einwohner zählende italienische Dorf-Idyll namens Altrei umrahmen, sind von erhabener Schönheit. Für solche Panoramen ist Südtirol nahe der Grenze zum Unterengadin berühmt.

Doch Rita hat keine Augen für die Natur vor ihrer Werkstatt. Sie tunkt Wollvliese in heisses Wasser und verreibt die Fasern so lange, bis sie sich ineinander verzahnen und Filz entsteht. Sie macht das so liebevoll, dass man sich fragen kann, ob ihr ein Mann fehlt.

Da kommt die Antwort zur Tür herein: Albert Amort hat zwei dampfende Tassen in der Hand. Genüsslich nimmt

die Bäuerin einen Schluck. Was sie trinkt, ist nicht irgendein Kaffee – nein, er ist gebraut aus dem Innersten einer blau-blütigen Blume: den Samen der Lupine. Daraus wird in Altrei auf 1209 m ü. M. nicht nur Kaffee hergestellt, sondern auch Schokolade und Bier. «Seither ist unser Dorf weltweit in aller Munde, wortwörtlich», sagt die Bauersfrau stolz.

2004 haben die Altreier wieder mit dem Lupinen-Anbau begonnen. Im selben Jahr fertigte Rita Amort aus gekämmter Wolle ihre ersten Taschen, Hüte und Patschen. Patschen? «So sagen wir bei uns den Pantoffeln», erklärt sie in ihrem charmanten Dialekt.

Was die Altreier tun, ist seit geraumer Zeit in ganz Südtirol im Schwange: alten Traditionen sowie einfachen Produkten und Speisen neues Leben einhauchen.

Jörg Trafoier vom Restaurant Kuppelrain in Kastelbell etwa ist darin ein Meister. Er zählt zu den Top-5-Köchen Südtirols. Der schlanke Vinschgauer mit den verstrubbelten, braunen Haaren ist tief in seinem Tal verwurzelt und zelebriert eine naturnahe, alpin-mediterrane Küche. Obwohl der Starkoch gerne über den Tellerrand hinausschaut und zum Beispiel auch Meeresfrüchte serviert, kehrt er immer wieder zu seinen Ursprüngen zurück.

Trafoier hat schon vor zwanzig Jahren Äpfel, Birnen und Marillen (unsere Aprikosen) ganz ohne Konservierungsmittel eingemacht und kredenzt. Damals wurde er deswegen allenthalben ausgelacht, heute gilt er als Trendsetter.

«Einfacher ist immer besser. Mit dem gegenwärtigen standardisierten Allergeweltgeschmack kann ich nix anfangen»,

sagt er ruhig, aber bestimmt. «Viele wissen ja nicht einmal mehr, wie selbstgemachte Nudeln schmecken.»

Trafoier redet nicht viel, hört lieber zu und beobachtet. Seine Frau Sonya Egger, eine der gefragtesten Sommelières von Südtirol, ist umso gesprächiger. Bevor sie sich dem Wein widmete, fuhr sie Autorennen und schnappte immer wieder mal Männern einen Pokal vor der Nase weg.

So sind sie, die Südtiroler: schnell, schlau, sympathisch. Und äusserst innovativ. Dank dieser einzigartigen Kombination von alpinem Charme und mediterraner Lebenslust holen sie aus wenig enorm viel heraus und bringen es unters Volk.

Der Erfolg gibt ihnen recht. Und so werden sie in Zukunft hoffentlich wieder mehr Zeit haben, um ihre grandiosen Berge zu bewundern. ■

WISSENSWERTES zu Südtirol

Anreise Mit Zug und Bus durch unseren Nationalpark im Unterengadin und weiter durchs Val Müstair. Mit dem Auto bietet sich auch die Fahrt über die Brennerautobahn/Innsbruck an.

Sprache Südtirol gehört zu Italien, gesprochen wird historisch bedingt mehrheitlich Deutsch (Südbairisch).

Handwerk Das Label «Roter Hahn» ermöglicht Ruhesuchenden Ferien auf rund 1600 Südtiroler Bauernhöfen. Seit 2013 fördert die Organisation auch das bäuerliche Handwerk, damit es nicht in Vergessenheit gerät. Rita Amorts Hof ist einer von fünf Betrieben, die besucht werden können. roterhahn.it/de/handwerk/baerliche-produkte-einkaufen-suedtirol/

Übernachten Das Gasthaus Kürbischhof in Altrei liegt wenige Meter vom Hof der Amorts entfernt. In den zwei wun-

derbaren alten Bauernstuben werden einfache regionale Gerichte auf hohem Niveau serviert. Unbedingt probieren: die Schwarzbrot-Zwiebelsuppe mit Kastanien (€ 6.50) sowie das Dessert aus Altreier Kaffee (€ 7.50). Übernachten werden kann in zwei gemütlichen Zimmern mit grandioser Aussicht übers Tal. 55 Euro/Person, www.kuerbischhof.it

Vingscher Bauernladen Auf dem Weg zu Jörg Trafoier fährt man am Bauernladen in Naturns vorbei. Ein Zwischenhalt lohnt sich: Speck, Würste, Konfitüre, Brot, Weine, Liköre, Kosmetika und vieles mehr, hergestellt auf den Höfen der Umgebung, warten auf Kundschaft, www.bauernladen.it

Kuppelrain Das Essen im Restaurant Kuppelrain ist so gut, dass man sich nie mehr Convenience-Food einverleiben möchte. Das preislich erschwingliche Sterne-Menü von Jörg Trafoier gibt es ab 90 Euro für 5 Gänge. Wer nicht mehr nach Hause fahren mag, der übernachtet in einem der schön restaurierten Zimmer, ab 135 Euro/Zimmer. www.kuppelrain.com

Reiseführer Mit dem Guide «Südtirol» (2013) aus dem DuMont-Verlag von den Autoren Kuntzke/Hauch (Fr. 19.90) kann man sich einen hervorragenden Überblick über diese geschichtlich und kulinarisch so interessante Region Italiens verschaffen. Vor allem die Essays und «Entdeckungstouren» sind sehr aufschlussreich.



Gourmetküche im «Kuppelrain».