

# GEO SAISON

# Südtirol

DIE SCHÖNSTEN WANDERTÄLER – UND JAPANISCHES BEEF VON DER ALM

## Elsass

Schönheitscontest:  
Straßburg vs. Colmar

Ein dreifaches Hoch auf die  
**Azoren**

## Grönland

Die Grünphase mitnehmen:  
Sommer am Eismeer

Lütte Hommage an  
**Hamburg**

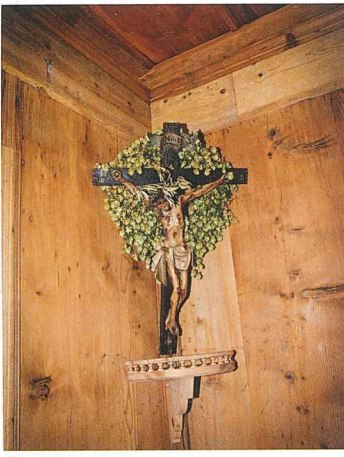
**KURZTRIPS**

**BATH  
WARSCHAU  
GENT  
MARSEILLE**



www.geo-saison.de

Deutschland: 7,00 € · Österreich: 7,90 € · Schweiz: 11,00 sfr · Benelux: 8,20 € · Italien: 9,00 € · Spanien: 9,00 €



den Tieren einen nationalen Schatz und verbietet den Export. Nur wenige Wagyu-Rinder haben in der Vergangenheit die Insel verlassen. Die ersten vier kamen in den Siebzigerjahren zu wissenschaftlichen Zwecken in die USA. Anfang der Neunziger lockerte Japan die Exportregeln kurzzeitig, und so verschiffte man rund 200 Wagyus in die USA. 1997 schloss sich das Fenster wieder, seitdem dürfen weder lebende Rinder, noch Embryonen und Samen Japan verlassen. Die heutigen Wagyu-Rinder außerhalb Japans stammen deshalb von den Tieren ab, die damals in die USA exportiert wurden. Mittlerweile gibt es dort riesige Herden wie auch in Kanada und Australien.

In Südtirol war Stefan Rottensteiner der Erste, der mit Wagyu-Rindern experimentierte. Lange hatte er überlegt, ob er den Hof seiner Eltern übernehmen solle und wie er ihn modernisieren könne. Sein Vater hatte klassische Milchwirtschaft betrieben, der Junior wollte etwas Neues ausprobieren. Mit Japan hatte er nie etwas am Hut gehabt, auf die Idee mit den Wagyu-Rindern brachte ihn ein Artikel aus einem Fachmagazin. Im Februar 2014 kam das erste reinrassige Wagyu-Kalb auf dem Oberweidacherhof zur Welt. Einen Teil seiner Tiere hält er im Stall und in Gehegen rund ums Haus und füttert sie mit Bergheu und einer Mischung aus Getreide, Zuckerübenschnitzeln, Biertreber und Oliventrester. Und eine andere Gruppe steht auf der Weide und frisst im Sommer frisches Gras, im Winter Heu. Rottensteiner will herausfinden, wie sich die Haltingsbedingungen auf die Fleischqualität auswirken.

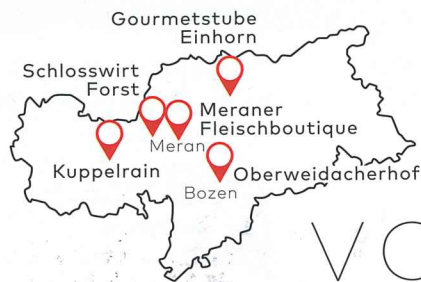
**Q**UALITÄT IST DAS WICHTIGSTE KRITERIUM für seine Kunden. Für Luis Haller etwa, Chefkoch des Edelgasthauses »Schlosswirt Forst« bei Meran. Gerade steht er in seiner Küche und brät Fleisch in der Eisenpfanne an. Er serviert einen Wagyu-Gang nach dem anderen: Wagyu-Carpaccio, Wagyu-Tatar im Wantan-Teig, Wagyu-Zwiebelrostbraten, Wagyu leicht angebraten mit Zwiebeln, Kartoffelpüree, fermentiertem Knoblauch und Dashi, einer japanischen Brühe. Dazu gibt es eine Bier-Begleitung – schließlich gehört die Gaststätte zur Brauerei Forst. Nach dem Menü setzt sich der Chef unter den uralten Baum im Hof und spricht über seine Fleischphilosophie. »Die Menschen«, sagt er, »sehnen sich nach dem Einfachen, Echten. Nach Lamm-, Hirsch-

oder Schweinebraten, wie ihn die Oma gemacht hat.« Auch wenn die Oma Wagyu vielleicht nicht kennt – es passt in diese Reihe. Gute Zutaten sind das Fundament seiner Arbeit: »Ich sehe es als meinen Auftrag, ehrliches Handwerk zu bieten. Ich will die Bergbauern für ihre Mühe belohnen, indem ich ihre Produkte mit Respekt behandle.« Haller stammt selbst von einem Bauernhof im nahe gelegenen Passeiertal. Als Koch lernte er beim Sterne-Küchenchef Joachim Wissler, außerdem in den USA und der Toskana, zehn Jahre stand er in der Küche des Luxushotels »Castel Fragsburg« bei Meran am Herd. Während seiner Laufbahn hat er gelernt, achtsam mit den ihm anvertrauten Zutaten umzugehen. »Ich respektiere das Tier komplett, von der Stelze über Bries, Milz, Herz und Leber kommt bei mir alles auf die Karte.«

**R**UND 20 KILOMETER WESTLICH von Hallers Küche gelegen, im Sternerestaurant »Kuppelrain« in Kastelbell, hat ebenfalls einer das Sagen, der auf einem Hof aufgewachsen ist: Jörg Trafoier. Und wie Haller und Wagyu-Züchter Rottensteiner wiederholt er das Mantra das bewussten, ganzheitlichen Kochens: Die ganze Familie hilft mit und sammelt Kräuter, Blüten, Hagebutten, Nüsse, Wermut und sonnengereifte Früchte, die er nach alten Familienrezepten verarbeitet. Der Speck kommt von den eigenen Schweinen, Spezialrassen-Hühner legen hinterm Haus seltsam bunte Eier, und natürlich beliefert ihn Stefan Rottensteiner mit Wagyu-Rind, das er etwa als Carpaccio mit Kräuterseitlingen serviert oder als Ochsenschwanz mit schwarzen Trüffeln.

Das »Kuppelrain« ist ein Familienbetrieb: Jörg Trafoiers Sohn Kevin steht am Herd, seine Tochter Nathalie ist für Pralinen und Desserts zuständig. Auch Trafoiers Ehefrau Sonya arbeitet mit, als Sommelière. Sie erzählt davon, wie sie ihren Kindern schon früh beigebracht habe, anständig mit Tieren umzugehen. Aus ethischen Gründen habe sie ihnen verboten, Büffelmozzarella und Kalb zu essen. Aber Wagyu-Carpaccio von Kikis Freundinnen und Speckpopcorn von Schweinen hinterm Haus sind okay? Ja, findet sie. Weil man die Tiere ihr Leben lang wertschätzt und gut behandelt, bis zum Schluss.

Zum respektvollen Umgang mit einem Wagyu-Rind gehört ja laut Legende ein Wellnessprogramm: In Japan, heißt es, würden Kobe-Rinder täglich massiert, bekämen Bier zu saufen, um das Fleisch noch zarter und würziger zu machen. »Das mit der Massage ist ein Mythos«, davon ist Stefan Rottensteiner überzeugt. Und überhaupt: Zum Massieren von Kiki, Kiku, Isano und Isana würde ihm die Zeit fehlen. Aber das mit dem Bier stimmt – jedenfalls indirekt. Die Brauerei Forst, deren »Schlosswirt«-Restaurant regelmäßig Fleisch aus Rottenweilers Hof erhält, liefert im Gegenzug Biertreber an den Oberweidacherhof, Malzreste, die beim Brauen übrigblieben. Da schließt sich ein Kreis. Und den Rindern scheint's zu schmecken. ●



# VOM FEINSTEN

Wo man das edle Wagyu-Fleisch köstlich zubereitet essen und wo man es zum Selberbrutzeln kaufen kann

Wagyu auf einem japanisch inspirierten Dashi-Fond gibt es in der »Luisl-Stube« (u.)



## EINKAUFEN

**Oberweidacherhof.** Der Hof von Stefan Rottensteiner steht auf Südtirols Sonnenbalkon, dem Ritten. Wer Glück hat, ergattert ein Stück Wagyu-Fleisch, bevor es online verkauft wird. Außerdem gibt es Säfte und Marmeladen aus hofeigenen Johannisbeeren, Himbeeren, Marillen. Von Bozen gelangt man per Seilbahn und Schmalspurbahn hinauf, Letztere hält neben dem Haus. Gäste können dort auch Ferienapartments mieten. *Klobenstein, Weidacher Weg 1, Tel. 0471-35 70 08, [www.oberweidacherhof.com](http://www.oberweidacherhof.com), Apartment ab 65 €, Online-Hofverkauf: [www.wagyu.bz.it](http://www.wagyu.bz.it)*

**Meraner Fleischboutique.** Hier ist es nicht ganz so stimungsvoll wie auf dem Ritten, dafür ist die »Meraner Fleischboutique« deutlich einfacher zu erreichen. Neben Wagyu-Fleisch werden Wurst, Speck und andere Südtiroler Spezialitäten verkauft. *Meran, Romstr. 23/G, Tel. 0463-88 50 32, [www.kofler-delikatessen.it](http://www.kofler-delikatessen.it)*

## EINKEHREN

**Schlosswirt Forst.** Im »Schlosswirt Restaurant« serviert Chefkoch Luis Haller gehobene Südtiroler Küche. Noch feiner geht es in der »Luisl-Stube« unter demselben Dach zu, wo unter anderem Wagyu-Gerichte auf den Tisch kommen. In drei Zimmern und einem Apartment kann man beim »Schlosswirt« auch übernachten. *Algund, Vinschgauerstr. 4, Tel 0473-26 03 50, [www.schlosswirt-forst.it](http://www.schlosswirt-forst.it)*

**Kuppelrain.** Das Sternrestaurant »Kuppelrain« setzt auf regionale Produkte: Das Gemüse kommt zum Teil aus dem eigenen Garten, die Bauern aus der Umgebung liefern viele Zutaten. Das Wagyu stammt – selbstverständlich – vom Ritten. *Kastelbell, Bahnhofstr. 16, Tel. 0473-62 41 03, [www.kuppelrain.com](http://www.kuppelrain.com)*

**Gourmetstube Einhorn.** Peter Girtler kocht im »Hotel Stafler« bei Sterzing, für seine kreative Südtiroler Küche wurde er mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Am liebsten kombiniert Girtler regionale mit internationalen Zutaten. Im Degustationsmenü serviert er zum Beispiel Risotto mit Jakobsmuscheln sowie Südtirol-Wagyu mit Steinpilzen und Artischocken. *Freienfeld bei Sterzing, Mauls Nr. 10, Tel. 0472-77 11 36, [www.stafler.com](http://www.stafler.com)*

