

Neun Kreuze und neun Monde gegen den Teufel

Käsespezialisten, Latschenkieferpioniere und ein Weltrekordwinzer: Das Sarntal in den Dolomiten macht Gourmets auf viele Arten froh.

Von Lilo Solcher

Aus der Ferne sehen sie aus wie kleine Vulkankegel, die auf der zweitausend Meter hohen Reisch aus dem Boden wachsen. Doch je näher man den „Steinernen Männern“ hoch über dem Sarntal kommt, desto seltsamer wirken sie. Sie sind nichts anderes als aus Steinplatten aufgeschichtete Säulen, meterhoch die einen, gerade mal zehn Zentimeter klein die anderen. Zu Hunderten stehen sie auf der Bergkuppe, überragt von einem Gipfelkreuz. Wo kommen sie her? Was wollen sie uns sagen? Wegmarkierungen seien sie wohl, vermutet Gregor Wenter, der Wirt des Hotels Bad Schörgau, und erzählt, dass dieser flache Gipfel immer schon etwas Mystisches hatte. Uralte Ritzzeichen hätten sich auf manchen der Platten gefunden, und im Mittelalter sei hier ein berühmter Hexentanzplatz gewesen.

Gregor Wenter schiebt seinen braunen Luis-Trenker-Hut mit dem Almräuschbüschel in den Nacken und schaut aus blauen Augen forschend in die graue Wolkenmauer, unter der sogar die Alpenrosen erblühen. Nein, die Dolomiten, die an schönen Tagen rundum Spalier stehen, lassen sich heute nicht blicken. Nebelschwaden wehen um die Steinmänner wie Vorhänge. Ein bisschen unheimlich ist es schon, fast so, als würden die Säulen lebendig werden. Bestimmt könnten sie viel erzählen aus alter Zeit, von verirrteten Hirten und verängstigten Frauen, von rauschenden Sonnwendfeiern und donnernden Gewitterstürmen. Oder auch von der Pachelzotzl, der letzten Hexe vom Sarntal, die unter der Folter alles gestand, was man ihr vorgeworfen hatte, und 1640 auf dem Scheiterhaufen starb. Unschuldig, vermutet Wenter, wie so viele weise Frauen vor ihr, die durch ihre Andersartigkeit Misstrauen erregt hatten.

Seine ausgezeichnete Küche im Hotel Bad Schörgau ist ganz gewiss keine Hexerei, aber der junge Wirt profitiert vom Kräuterwissen der weisen Frauen, das er nicht nur im Speiseplan, sondern auch in seinem Spa konsequent verwendet – Sarner Latschenkiefer etwa, „einzigerartig wegen ihres Orangenduftes“, die unter der Kontrolle deutscher Dermatologen für eine professionelle Spa-Linie genutzt wird oder auch als Grundlage für einen deftigen Schnaps. „Das Sarntal“, sagt der Wirt, „war ja lange Zeit ziemlich verschlafen. In vielem sind wir zehn Jahre zurück. Aber bei der Latschenkiefer sind wir zehn Jahre voraus.“

Eigenwillig sind die Sarntaler, fast schon stur, und am stursten ist der Reiterer Sepp, obwohl der eigentlich schon über der Grenze, in Mölten, wohnt. Aber die Sarner nehmen es damit nicht so genau. Wäre der Mann mit den grauen Locken und der großen Brille über der roten Nase nicht so dickköpfig, hätte er es wohl kaum geschafft, auf zwölfhundert Metern Höhe eine Sektellerei zu etablieren, die höchste Europas. „Da, wo ich wohne, will ich auch arbeiten“, hat er sich immer gesagt. Und weil die Frau gern Champagner trinkt, begann er, Sekt zu keltern, Flaschengärung versteht sich, wenn schon,



Schaumweinsturkopf: Sepp Reiterer (rechts) betreibt die am höchsten gelegene Sektellerei Europas, wenn nicht der Welt. Foto Lilo Solcher

denn schon. Nur gut, dass der Sepp in seinem früheren Leben genügend Geld verdient hatte. Denn 1976, als er mit seiner Sektellerei begann, „tranken die Leute Henkel oder Lambrusco“. Der Sepp aber rüttelte stur seine Flaschen weiter, und heute produziert er in seinen Felsenkellern einige der feinsten und erlesensten italienischen Sekte aus ausgewählten Chardonnay-, Blau- und Weißburgundertrauben. Seine Arunda-Sekte holten bei einer internationalen Verkostung in Dijon zweimal Silber und 2008 sogar Gold. „Ich kann's selber nicht glauben“, lacht der Sepp und hebt das Glas, „dreimal haben wir teilgenommen und waren immer vorne mit dabei.“

Auch Hansi Baumgartner ist ein sturer Bock, obwohl er aus Brixen kommt. Ehemals Sternekoch, hat sich der Mann mit der grau melierten Haarbürste über dem runden Gesicht, aus dem zwei braune Au-

gen lachen, seit fünfzehn Jahren der Käsekultur verschrieben, vorwiegend der regionalen. „Käse ist so interessant wie Wein“, sagt er und schnuppert genießerisch an einem Trumm Bergkäse, „aber das muss man den Leuten auch vermitteln.“ Da kommt er als Affineur ins Spiel. Seine mehr als zweihundert Käsesorten reifen in einem ehemaligen Mussolini-Bunker nahe Mühlbach im Pustertal. Hier, wo es ungemütlich feucht und kühl ist, werden junge Käse alt und edel, nicht von selbst allerdings. „Jeder Käse muss Form für Form gewaschen, geputzt und gewendet werden“, sagt Baumgartner und schneidet ein Stück vom Klotzenkas ab, den er mit Dörrbirnen veredelt hat. Ein anderer reift in einem Bett aus Heu und nimmt so den Duft der Südtiroler Almwiesen auf, auch der Rohmilchkäse schmeckt nach dem Terroir, also nach den Weiden, auf denen die Kühe gegrast

haben. Längst ist Baumgartner nicht mehr ein Rufer in der Wüste, Vierzig Alm- und viele Hofkäsereien machen Südtirol zu einem Käse-Dorado.

Das Messer, an dem Peter Ainhauser gerade werkelt, ist zum Käseschneiden viel zu schade. Ein Messer pro Woche fertigt der Meister in seiner winzigen Hinterhofwerkstatt in Nordheim, einem Vorort von Sarntheim, alles in Handarbeit. Der Zweundsiebzigjährige mit dem eisengrauen Haarschopf, dem wettergegerbten Gesicht macht das, was keiner mehr macht hier im Tal, traditionelle Bestecke und Messer. Erst kürzlich bekam er einen Großauftrag aus Stuttgart. Für eine Musikgruppe soll er Messer machen, auf deren Griff die Instrumente der Kapelle zu sehen sind. Der alte Mann kramt in einer Schublade und holt ein Fuhrleutebesteck hervor: Gabel mit zwei Zinken, Ahle und Messer, alles feinsäuberlich gestaltet, der Horngriff mit silbrigen Intarsien: Edelweiß, Eulen, balzende Birkhähne, Wildschweine, Hase und Habicht. Ainhauser lächelt verschmitzt und erzählt Geschichten, die ihn bei seiner Arbeit inspirieren, Jagdgeschichten. Der Messermacher ist ein leidenschaftlicher Jäger. Da gehen ihm die Ideen nicht aus. Nur mit dem Horn wird es immer schwieriger, weil immer weniger Kühe ausgewachsene Hörner tragen und er ganz bestimmte Hörner braucht, dunkelbraune am besten. „Jetzt muss ich schon im Schlachthof betteln gehen, dass die mir was auf die Seite tun“, grollt der Messermacher.

Seine Kunst beschränkt sich aber nicht nur auf den Griff. Auf des Messers Schneide hat er eine Botschaft eingeritzt, den magischen Bann: „Neun Kreuz' und neun Mun (Monde)/ halten alle Teufel un“, weiß ein Sprichwort. Die gestandenen Sarner Männer tragen so ein Messer bei sich, und das nicht nur, wenn sie zu den Steinmännern aufsteigen.

Alpenglück: Essen und Trinken im Sarntal

■ **Anreise:** Mit dem Auto über den Brenner, Ausfahrt Bozen und von da über die sehenswerte Burg Runkelstein ins Sarntal. Oder über die Ausfahrt Sterzing und das Penser Joch ins Sarntal.

■ **Übernachten:** Schön urig und gemütlich wohnt man im Hotel Bad Schörgau mit dem Restaurant des jungen Haubenkochs Gregor Wenter. Im Bauernbadl kann man die Wirksamkeit der berühmten Sarner Latschenkiefer testen. Übernachtung ab 83 Euro pro Person im Doppelzimmer: Genießerhotel Bad Schörgau, Putzen 24, I-39058 Sarntheim, Telefon: 0039/0471/623048, E-Mail: info@bad-schoergau.com, www.bad-schoergau.com.

■ **Sektellerei Sepp Reiterer:** Weingut Arunda-Vivaldi, Dorf 53, I-39010 Mölten, Telefon: 0039/0471/668033, E-Mail: info@arundavivaldi.it, Internet: www.arundavivaldi.it.

■ **Käserei Hansi Baumgarten,** Degust, Eisackstr. 1, I-34090 Vahrn, Telefon: 0039/0472/849873, Internet: www.degust.com.

■ **Besteckmacher Peter Ainhauser,** Sarnheim-Nordheim, Telefon: 0039/0471/623307.

■ **Informationen:** Tourismusverein Sarntal, Europastraße 15, I-39058 Sarntheim, Tel.: 0039/0471/623091, E-Mail: info@sarntal.com, Internet: www.sarntal.com und www.sarner-gschick.com.