

## Kaiserkrone mit Kalbsstelzen

Text: Gaby Labhart

**Mitten im Herzen von Bozen liegt eines seiner legendärsten Restaurants in einem barocken Prachtgebäude. Es ist dennoch kein edler Gourmettempel.**

Bozen ohne Kaiserkrone wäre wie Zürich ohne Kronenhalle, Basel ohne Kunsthalle oder Bern ohne Della Casa. Einfach undenkbar. Die Kaiserkrone, eigentlich Restaurant zur Kaiserkrone geheissen – aber das sagt in Bozen kein Mensch –, die Kaiserkrone ist eine Institution. Allein schon die Lage: Mitten drin, im Zentrum der Altstadt, liegt das Restaurant in einem grandiosen Barockpalais an einem der schönsten Plätze Bozens, dem Musterplatz. Der viergeschossige Palast mit seinen zwei Flügeln ist legendär. Erbaut wurde er ursprünglich von den Herren von Liechtenstein; der Bozner Kaufmann F.A. Pock machte daraus sein ganz persönliches Denkmal. «Dieses privilegierte Haus hat zu Gottes Ruhm, dem Nächsten zuliebe und der Stadt zur Zierde der Bozner Kaufmann Franz Anton Pock errichtet im Jahre 1759», steht denn auch gut sichtbar an einer Aussenwand des Palais.

Der Mann richtete nicht mit der kleinen Kelle an. 1805 baute er in seiner Residenz den ersten Theatersaal Bozens mit über zweihundert Sitzen(!). Wer hier seinen festen Platz hatte, war gesellschaftlich ganz oben angelangt. Auch wenn man hinter vorgehaltener Hand flüsterte, Pock sei ein Kriegsgewinnler. 1822 wurde aus dem Palais das Hotel zur Kaiserkrone, Goethe, ein Papst, zwei Kaiser und ein Zar betteten hier ihre Häupter zur Nacht. Wer es genauer wissen will, wohlan: Auch dazu gibt es – selbstverständlich – eine Inschrift. Trotz barocker Pracht und grosser Vergangenheit muss man keine Schwellenangst haben:

Die Kaiserkrone ist ein entspanntes Lokal. Umgebaut hat es der Mailänder Stararchitekt Vudaferi, vom grossen Restaurant mit gut fünfzig Plätzen bis zur Champagnerlounge, vom kleineren Goethesaal bis zur wunderbaren Terrasse auf dem Musterplatz mit knapp vierzig Plätzen, hat Vudaferi elegante Zurückhaltung walten lassen. Locker in Jeans und Veston und ausserordentlich aufmerksam wieselt Robert Wieser, Pächter, Sommelier, Gastgeber durch die hohen Gewölbe, in denen vermutlich einst die Kutschen standen. Oder die Pferde. Oder beides.

Wieser hat so viel gastronomisches Blut in seinen Adern, dass er gar nicht anders konnte, als irgendwann in einem eigenen Restaurant zu landen. Seine Familie führt das stilvoll-behagliche Viersternhotel Ciasa Salares in St. Kassian, sein Bruder Stefan leitet am gleichen Ort eines der besten Restaurants des Südtirols, «La Siriola».

Seit dem 8. April ist die Kaiserkrone nun unter Robert Wiesers Fittichen, zusammen mit dem Spitzenkoch Karl Baumgartner hat er das Konzept erarbeitet. Und die Weinkarte zusammengestellt. Wieser versteht so viel von den Weinen seiner Heimat, dass man ihn am besten einfach gewähren lässt. Es gibt nichts zu befürchten, die Preise sind allerbestens verträglich.

Dasselbe gilt auch für das Essen. «Eine frische Küche zu einem fairen Preis», so lautet das Credo der neuen Herren der Kaiserkrone. Das mag simpel klingen, verlangt aber einen kenntnisreichen Einkauf und beste Beziehungen zu den lokalen Bauern. Es gibt Köstlich-Deftiges und Einfach-Kostbares in der Kaiserkrone, beispielsweise Südtiroler Speck und Brillenschafschinken, hauchdünn geschnitten und von traumhaft guter Qualität, oder Kalbsstelzenscheiben (bereits ein Klassiker) oder lauwarmen Kalbskopf.

In diesem Gewölbe lässt sich wohl speisen: Die Kaiserkrone ist eine Bozner Institution.



### Adresse

Restaurant «Zur Kaiserkrone»  
Musterplatz 2  
I-39100 Bozen  
Tel. 0039 0471 980 214  
www.kaiserkrone.bz  
Reservierungen: info@kaiserkrone.bz



Unwiderstehlich geht es weiter mit den Primi piatti: Pusterer Käsepressknödel mit Kraut-Rucola-Salat sind einfach ein Muss. Ratschlag für Nicht-Einheimische: Knödel nie mit dem Messer essen! Das ist beinahe ein Sakrileg. Knödel werden mit Gabel und Löffel gegessen. So wie auch die hausgemachten Taglierini mit Bologneser Ragù, das fast einen ganzen Tag lang bei zartester Hitze vor sich hin geschmurgelt hat.

Ob Milchferkel oder Milchkalb, das Fleisch stammt fast ausschliesslich aus dem Pustertal. Das Zwischenrippenstück vom einheimischen Ochsen, raffiniert im Holzkohleofen gegart, ist eine Spezialität des Hauses. Manchmal, und das ist eine der wenigen Ausnahmen im Reigen der regionalen Produkte, serviert Wieser auch Scampi aus dem Holzkohleofen. Sie sind im Handumdrehen zu einem der begehrten Klassiker auf der Karte geworden.

Kein Chichi auf dem Teller, kein Spektakel im Service, kein Etepetete in der Küche: dafür regionale Spitzenqualität souverän verarbeitet, modern, leicht und harmonisch. Wie sagte

Karl Baumgartner in einem Interview? «Ich bin kein Schickschnack-Koch.» Der Quereinsteiger und Autodidakt hat mit der Kaiserkron sein zweites kulinarisches Standbein gefunden. Sein «Hauptsitz» ist das Restaurant Schöneck in der kleinen Gemeinde Mühlen bei Pfalzen, an der Pustertaler Sonnenstrasse. Dort haben sich die Gebrüder Karl und Siegfried Baumgartner Punkte und Hauben und Sterne und was der Auszeichnungen mehr sind erkocht. Und dennoch: Auch im «Gourmettempel» bleibt Karl Baumgartner sich und seiner Art zu kochen treu: regionale Basisprodukte mit leichter Hand und kraftvoller Kreativität zu veredeln. Er sagt es so: «Ich versuche, Traditionen in die Moderne umzusetzen. Ich liebe das Wort Gasthaus.»

Und so schaffen es Wieser und Baumgartner, aus der Kaiserkron ein Gasthaus im besten Wortsinn zu machen. Eines, in dem so gekocht wird, wie man selber kochen würde, wenn man es könnte.

Kalbskopf à la Kaiserkron:  
in Vinaigrette von Schalotten,  
Radieschen und frischer Kresse.

