

EIN *Forscher*

KOCH DES MONATS

Der Südtiroler Heinrich Schneider ist von den Kräutern und Pflanzen der Berge besessen. Im „Auener Hof“ auf 1620 Metern über dem Meer erfindet er eine neue Form der Regionalküche: geschmacksstark und mit Wow-Effekt

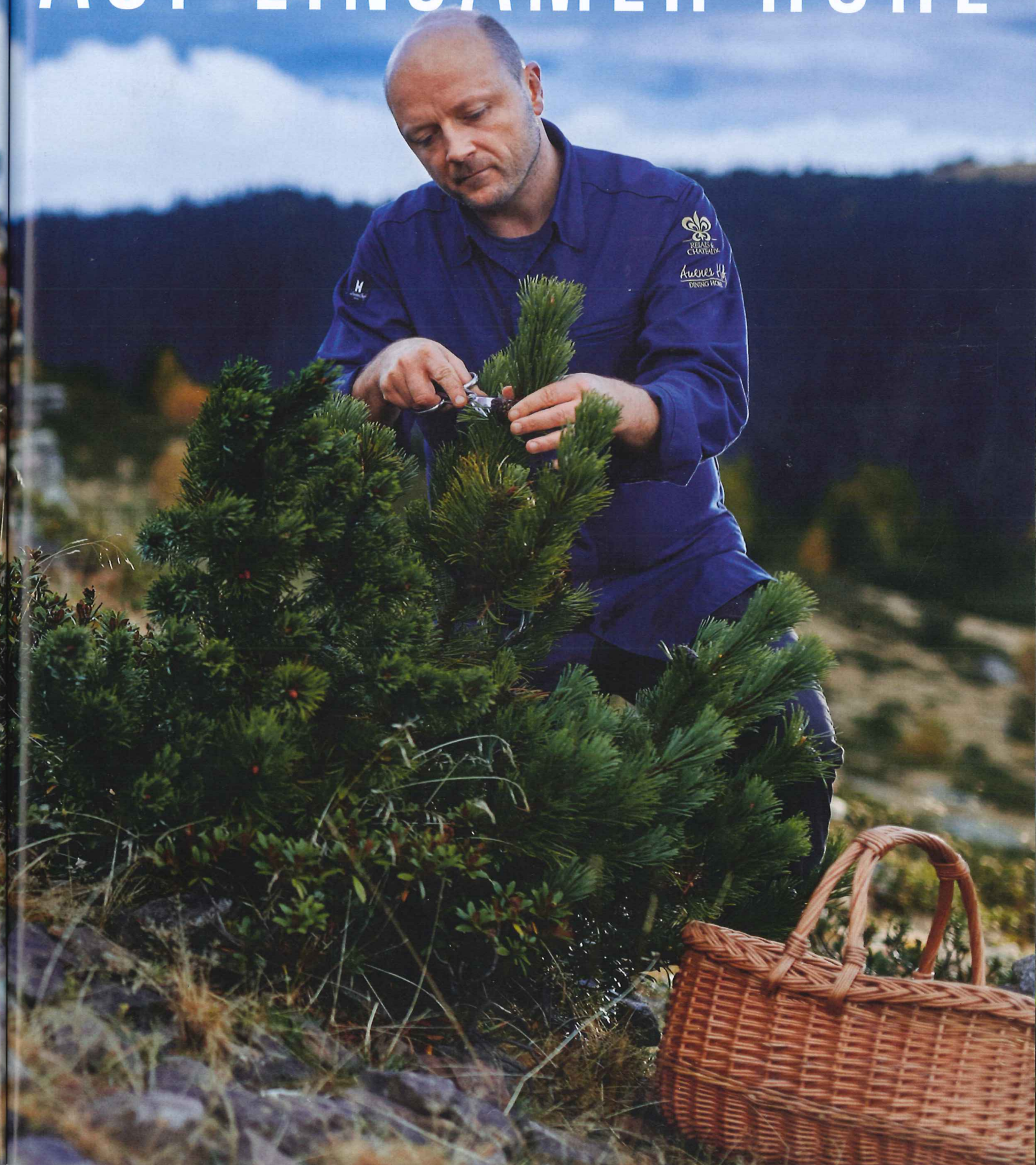
TEXT: MARTEN ROLFF,
FOTOS: ANDREA DI LORENZO,
WEINTIPPS: GISELA SCHNEIDER

Name: Heinrich Schneider. **Alter:** 43 Jahre.

Stationen: Schneider ist absoluter Autodidakt, doch schon als Kind schleppten ihn die Eltern durch französische Spitzenrestaurants. Und er hat ein manisches Interesse an Pflanzen. Davon zeugen zwei Diplome als Kräuterbauer und als Wildkräuterfachmann, mehrere Pilzkurse sowie ausgedehnte Reisen nach Skandinavien, wobei es ihm stets weniger um die Köche dort als um die Flora und ihre Verwendung in der Küche geht.

Restaurant: Das Restaurant „Terra“ im Hotel „Auener Hof“ ist zurückhaltend modern gestaltet, mit vielen warmen Naturmaterialien und Birkenstämmen als Dekoration. Die größte Zierde des Raums liegt ohnehin hinter dem großen Panoramafenster: Der Blick auf die Dolomiten ist umwerfend. **Plätze:** 25 bis 30. **Lage:** Auf 1620 Metern, oberhalb von Sarnthein, knapp 30 Kilometer nördlich von Bozen, Südtirol, Italien. **Mitarbeiter:** zehn

AUF EINSAMER HÖHE



FREILANDEI

mit getrockneten Morcheln und Felchen-Kaviar

REZEPT AUF SEITE 60



V o r s p e i s e

30 TAGE GEREIFTES RIND

mit Creme von Sonnenblumenkernen des letzten Sommers

REZEPT AUF SEITE 60



H a u p t g e r i c h t

SORBET VON ROTER BETE

im Anisschaum mit schwarzen Nüssen

REZEPT AUF SEITE 62



D e s s e r t

GIPFELSTÜRME IN SÜDTIROL

ZWISCHEN TRADITION UND *Avantgarde*

Was macht den Küchenstil von Heinrich Schneider so ungewöhnlich?

Beginnen wir mit den Kräutern – Heinrich Schneider verwendet 50 verschiedene von den Bergen. „Terra“ nennt er seinen Stil, der über die bei Köchen so modische Terroir-Küche weit hinausgeht. „Nichts ist mir bei der Arbeit so wichtig wie meine direkte Umgebung“, sagt der Südtiroler, was wörtlich zu nehmen ist. Er kennt fast jeden Stein und jeden Baum hier im Gebirge über dem Sarntal, seit er als Kind bis in die Nacht hinein ausgeübte Haflinger einfangen musste. Die Liebe zu Kräutern hat er von Mutter und Großmutter, zum Sammeln geht er täglich eine Stunde hinaus. Leinkraut, Gundelrebe, Wiesenstorchschnabel – er findet erstaunliche Pflanzen und kombiniert sie ebenso erstaunlich in seinen Gerichten. Der Wunsch, Neues zu entdecken, spornt ihn an. So ist Schneider eine Art kulinarischer Expeditionsleiter am Berg geworden. Fichtensprossen verarbeitet er zu hocharomatischem Öl, den bei Köchen sonst unbekanntes Habichtspilz trocknet und pulverisiert er zum Gewürz. Vieles davon lässt sich anderswo kaum nachmachen. Pilze interessieren Schneider immer mehr, längst arbeitet er mit einem Mykologen zusammen. Einmal haben sie im Umkreis von 150 Metern 300 verschiedene Arten gefunden. Oft hilft bei der Bestimmung nur die DNS-Analyse weiter.







Was erwartet die Gäste auf dem Teller?

Schneider fügt die Zutaten zu völlig neuen Konsistenzen mit ganz ungewohnten Aromen zusammen. Hauptsache bleibt die Balance des Geschmacks; er wirkt streng regional, aber nie überzogen, mitunter ist ein Seitenblick auf die Neue Nordische Küche zu ahnen. Als Amuse-Gueule etwa serviert Schneider ein Blatt aus getrocknetem Himbeerpüree, wobei die fruchtige Süße am Gaumen zügig schwindet und dann einem so aufregenden wie harmonischen Potpourri aus wildem Thymian, Rosmarinblüte, Fichtensprossen und scharfem Ingwer weicht. Auch das Sarner Freilandei ist ein gutes Beispiel für diese Aromenküche: Es hat die Konsistenz einer perfekten Crème brûlée, die sich durch die Ochsenkraftbrühe als *umami*-Knaller entpuppt, bis die intensiven Waldbodenaromen der getrockneten Morchel übernehmen und schließlich die frische Säure des Felchenkaviars alles höchst angenehm neutralisiert. Cannellone mit Taube und Liebstöckel, Passeirer Äsche mit Hirschhornflechte und Bronzefenchel, in Torf geräuchertes gereiftes Steak vom Grauvieh mit Vogelmiere – fast alle Hauptdarsteller sind ur-südtirolerisch. Er schätze Hummer oder Trüffeln, sagt Schneider, viel mehr reizt ihn aber, „eine Rote Bete geschmacklich zum Äußersten zu treiben“, und Genuss auch optisch darzustellen.

Liegt die Zukunft der Spitzenküche doch im Familienbetrieb?

Die Schneiders zeigen, dass Familie in der Gastronomie auch heute noch mehr wert sein kann als jeder Großinvestor. Wobei anfangs alles etwas durcheinanderging, weil Heinrich erst Griechisch und Latein auf Lehramt studierte, seine Schwester Gisela in der Bank arbeitete und sein Bruder als Koch, ohne damit wirklich glücklich zu sein. Erst als der Bruder in die Landwirtschaft wechselte, die Schwester auf Sommelière umsattelte (im Keller liegen nun 1000 verschiedene Weine) und Heinrich sich selbst an den Herd stellte, war jeder am richtigen Ort. Bis heute gehen Heinrichs drei Söhne gern mit in die Kräuter; seine Mutter, die sich einst den Traum vom eigenen Gasthof auf dem Berg erfüllt hat, arbeitet immer noch mit – ihre Schlutzkrappen sind legendär. Behutsam haben Heinrich und Gisela das Lokal zum Gourmetrestaurant umgebaut. Es klinge unheimlich, sagt der Koch, aber „wir sind fast immer einer Meinung“. Nur wenn er ein neues Gericht entwickelt, räumt die komplette Familie das Feld: „Dafür muss ich wirklich allein sein.“

Restaurant „Terra“

★★★★ Im Hotel „Auener Hof“, Auen, 21, IT-39058 Sarntal, Tel. 0039-04 71 62 30 55, www.auenerhof.it,
So geschl., nur Abendessen, Menü (6 Gänge) € 92 oder (16 Gänge) € 152      

F Adressen, Karten und Bewertungen auch zum Herausnehmen auf Seite 50



Im modern-legeren Ambiente hat jeder seinen Platz gefunden: Gisela Schneider (oben rechts) als Sommelière, ihr Bruder Heinrich (unten links) als Küchenchef

Warum ist die Höhe so wichtig?

Der „Auener Hof“ ist mit 1620 Metern über dem Meer Italiens höchstgelegenes Spitzenlokal. Eben mal ins neun Kilometer Serpentine entfernte Dorf? Zu aufwendig. „Als Kinder“, sagt Heinrich, „waren wir oft auf uns selbst angewiesen, haben im Wald gespielt“, und Gisela meint: „In der Abgeschiedenheit liegt große Freiheit“. Für Besucher drückt sich die schon im erhebenden Blick auf die Dolomiten aus, den der Speisesaal und die luxuriösen Zirbenholz-Zimmer bieten. Dieses „Wohnrestaurant“ – abgelegen, ohne Investor im Hintergrund – ist ein Ort gegen jede Regel des Gourmetbetriebs. Daher funktioniert er so gut. ||