



DIE RESTAURANTKRITIK

Symphonie aus Wald und Wiesen

Restaurant „Anna Stuben“, St. Ulrich

Ein bisschen die Welt durch Ruhe am Herd verbessern

Bis vor ungefähr 15 Jahren war die Grödner Welt noch einigermaßen (jammern ist ein Grödner Existenzial auch bei Hochkonjunktur, deshalb: einigermaßen!) in Ordnung: Schnee(kanonen), große Busse, volle Häuser. Dann aber haben die Cousins von Hinterdem-Joch, die Gader- und Abteitaler, die Ärmel aufgekremelt und mit Michelinstern-Gourmetküche den Rahm abgeschöpft, pardon: Sie haben dadurch den Grödnern die oberen Zehntausend unter den bestzahlenden Gästen abgeworben.

Die Grödner haben („Prringg a so a Schtärn ihrhapp eppes?“) 10 Jahre abgewartet, dann gab sich die Unternehmerfamilie Bernardi einen Ruck, kremelte ihr Hotel auf Beauty und Wellness um – und engagierte Armin Mairhofer, den ruhigsten Südtiroler Meisterkoch, für den „Mission impossible“-Stern vom Restaurant „Anna Stuben“ im Hotel „Grödnerhof“. Der Michelin-Stern kam vor 3 Jahren. Hochverdient. Mairhofer kocht besser, vor allem klüger als viele 2-Sterne-Köche: Er hat eine nachahmenswerte, ausgegli-



Im Olymp der Kochkunst: Die „Anna Stuben“ in St. Ulrich

chene „Ökobilanz am Herd“, er besorgt sich viele Zutaten aus der nächsten Umgebung, darunter so seltene bzw. vergessene Wald- und Wiesen-schätze wie Bucheckern, Zirrnüsse, Wiesenspinat, Hopfensprossen, Lupinenkaffee aus Altrei usw.

Vom ladinischen Speisenangebot („zacan y nueci“, ungefähr: Traditionelles, neu interpretiert) beeindruckte uns „panicia y jëur“ (17 €): eine kleine, in hauchdünne Scheiben von Schweinsgeselchtem eingewickelte Gerstepyramide mit einem Kreneis-Gipfel (!) als verblüffende Einlage

eines sehr kräftigen Rindersuppele! Nur beim Nachspeisen-Sektor erliegt Mairhofer der zeitgenössischen Versuchung, dem Rokoko-Dekorstil gewisse Konzessionen zu machen – das absolute Gegen-Gericht dazu war eine mediterrane, „ursprüngliche“, schlichte Hauptspeise: Salzkabeljau mit Artischocken und Ghiaciola-Olivenöl (27 €) – schonend gegarter, saftiger Fisch plus Artischocken mit hintergründigem Minzegegeschmack, 1 Schuss kalt gepresstes Öl drüber. Aus. Basta. Wunderbar. Der so oft überstrapazierte Begriff von der „Heimatküche“

erhält erfrischende, wohltuende Öffnung durch Nord-, Süd-, Ost- und Westelemente, wie bei der kalten Vorspeise, die angebratene, mit wilder Kamille aromatisierte Gänseleber, Schwarzplentn-Blinis, pürierte Kornellkirsche und geräucherter Biereis vereint (24 €). Wäre das eingebaute „Tyrolean-Stuben-Styling“ etwas weniger „tjolla-lo-lahiiiti“, dann müsste man dem Haus mehr als 3 Gemütlichkeitspunkte verleihen, weil der Service so freundlich und kompetent ist. ■

(getestet im März)

Rechnung Nr. 77

Restaurant „Anna Stuben“,

Hotel Grödnerhof

Via Vidalong 3, St. Ulrich

Gemütlichkeit ★★★
Essen ★★★★★
Trinken ★★★
Preis/Leistung ★★★★★

Gesamtwertung ★★★★★
Maximalwertung ★★★★★

Tel. 0471 796315

Warme Küche: 19 bis 24 Uhr

Ruhetag: Montag

★ = zwischen sein und nichtsein ★★ = mäßig ★★★ = gut ★★★★ = sehr gut ★★★★★ = hervorragend, außergewöhnlich