



Pflücken, Sammeln, Fischen

Von der Hand in den Mund



Bei den Hoteliers Hilde und Frank Sperger im Großen Walsertal kann man sein Menü selbst erwandern.

Text und Fotos: Günter Kast

Schauen wir mal, was morgen Abend auf deinem Teller landen wird!“ Ich weiß nicht so recht, wie ich diesen Satz von Hilde Sperger verstehen soll. Klingt das aufmunternd, bedrohlich, neugierig? Die Chefin zweier Hotels im Großen Walsertal in Vorarlberg hat mir gerade folgende Idee präsentiert: Ich soll morgen beim Frühstück nicht etwa auf die Halbpensionskarte schauen und bequem mein Wunschmenü für den Abend ankreuzen. Nein, ich soll mein Mehr-Gänge-Dinner selbst pflücken, erwandern, fangen, suchen.

Zurück zur Natur also, ein angesagtes Thema im Tourismus. Die Natur als Manufaktur, das klingt gut, geerdet, wertig, wie man heute so schön sagt. Ich bin ein bisschen skeptisch. Ist das vielleicht nur ein geschickter Marketing-Gag? Am Ende des kommenden Tages soll ich nichts essen, das ich nicht selbst gepflückt, gesammelt und gefischt oder bei dessen Herstellung ich zumindest mitgeholfen habe - von der Hand in den Mund sozusagen.

Am nächsten Morgen scheucht mich Hilde - putzmunter, „bewaffnet“ mit Barfußschuhen und Wanderkleidung - zeitig aus den Federn. Ich stolpere ihr mit noch kleinen Augen hinterher, hinauf zur Staffelfalpe, wo der Senner Ludwig Hartmann schon seit mehreren Stunden am heißen Kessel werkelt, um Bergkäse herzustellen. Wir schauen ihm dabei zu, wie er immer

wieder Holz in den Ofen unter dem Kessel schiebt, um die Milch zum Abschöpfen des Käses zu erhitzen. Als die Temperatur stimmt, fängt er die weiße Masse in seinen Käsetüchern ein. Schließlich landet alles in den Käsereifen - wir helfen ihm dabei, so gut es geht, wohlwissend, dass wir viele Jahre üben müssten, bis jeder Handgriff so perfekt sitzt wie bei Ludwig. Als Dankeschön bekommen wir von ihm ein Stück reifen Bergkäse aus seinem Keller, der „Schatztruhe“, wo die Laibe reifen.

Doch eigentlich haben wir es auf etwas anderes abgesehen: auf Sufi, wie die Walser sagen, ein Nebenprodukt der Käseherstellung. Sufi ist das, was im Kessel übrig bleibt, wenn der junge Käse längst im Reifen unter der Presse liegt. „Du kennst doch Ricotta, den du im Supermarkt kaufst. Nichts anderes ist Sufi, nur besser, frischer. Und daraus machen wir heute Abend eine feine Vorspeise mit aromatischen Kräutern und Wiesenblumen.“ Na gut, wenn Hilde das sagt, wird es schon stimmen.

„Wir brauchen Forellen“

Die Hilde und ihren Mann Frank kennt jeder, der hier, am oberen Ende des Großen Walsertals, am Faschinajoch auf fast 1.500 Metern Höhe zu Hause ist. Die beiden führen die Vier-Sterne-Häuser „Hotel Faschina“ und „Hotel Walserhof“ sowie das „Chalet Sperger“. Bürgermeister, Kur-

direktorin und Bergbahnbetreiber schauen regelmäßig auf einen Plausch vorbei. Ihr Rat ist geschätzt. Frank Sperger ist nicht nur staatlich geprüfter Bergführer, er hat auch Tourismus in Salzburg studiert. Sie reisen viel und weit, blicken über den hohen Tellerrand ihres Tales hinaus.

„Wir brauchen Forellen, dein Hauptgericht“, erklärt Hilde, als wir von der Staffelfalpe absteigen. Wir fahren nach Buchboden, einige Kilometer unterhalb des Faschinajochs. Hier hole ich meine Tagesfischerkarte ab, 31 Euro wandern über die Theke. Okay, niemand hat mir versprochen, dass mein Menü günstiger sein würde als ein Abendessen von der Karte. Dafür genieße ich das Privileg, ganz legal Bachforellen aus dem Lutzbach ziehen zu dürfen. Jetzt müssen nur noch die Fische mitspielen.

Der Beginn ist harzig. Nicht umsonst sagen Spötter, Fliegenfischen sei die teuerste Art, keinen Fisch zu fangen. Hilde lacht, als sie das hört. Aber das Gesamterlebnis in der wilden Natur ist einfach nicht zu toppen, da sind wir uns beide einig. Der Lutzbach könnte auch in Kanada plätschern, so perfekt ist die Idylle. Schluchten, Wasserfälle, umgestürzte Bäume - alles da, alles wild.

Hinter einem Felsen im Bach habe ich einen Fisch steigen sehen. Es sieht so aus, als ob er auf weitere Insekten lauert, die auf der Wasseroberfläche



xxxxxxxxdkpfupsdofpsdhiofugohd-
fiouhvjksdfhgdfkghyfdkjghlskghs-
lkfdghsdflkghsdklfghsdllkfgjh



Selbst gefangene Forellen aus dem Lutzbach und eine Vielzahl an frischen Bergkräutern bilden die Basis des Menüs. Senner Ludwig Hartmann trägt ein Schmankerl aus seiner „Schatztruhe“ bei.

vorbetreiben. Schnell ist eine künstliche Trockenfliege ans Vorfach gebunden, die eine Eintagsfliege imitiert. Prompt fällt die Forelle darauf herein. Ich fühle mich wie Brad Pitt in Robert Redfords Fliegenfischer-Epos „Aus der Mitte entspringt ein Fluss“, als die Forelle in meinem Netz zapelt. Für uns ist es ein Spiel, für den Fisch das Todesurteil. Er wird mich heute Abend satt machen und mit Proteinen versorgen. Später beißt sogar noch ein Bachsaibling an. Auch er wandert in den Weidenkorb.

Der Reichtum der Wiesen

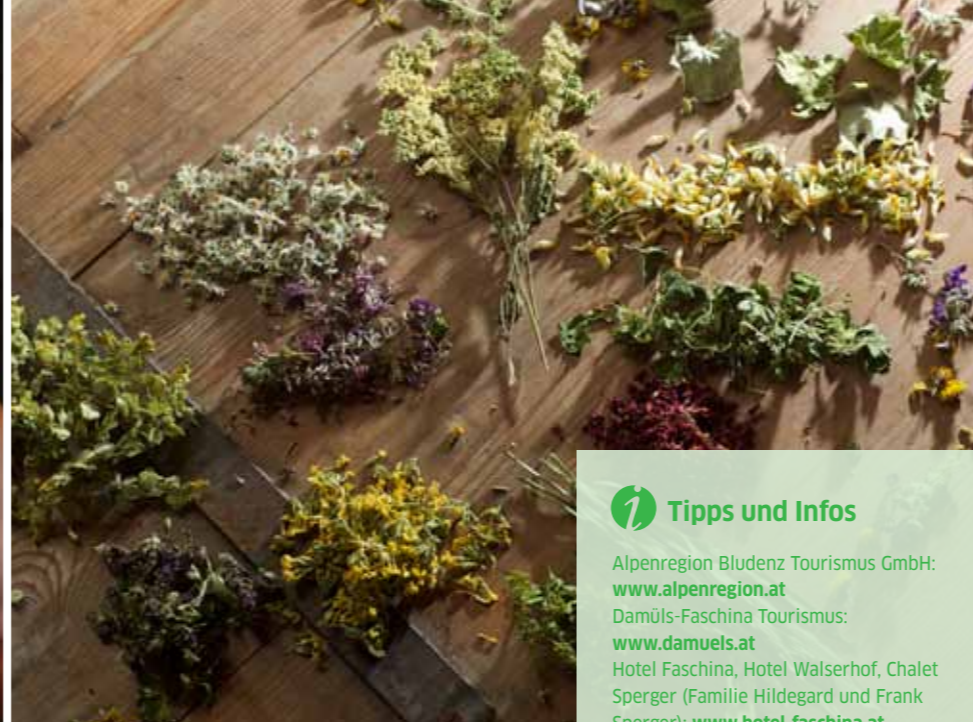
„Was möchtest Du als Beilage?“, fragt mich Hilde. Sie schlägt einen Salat aus jungem Löwenzahn und „Spinat“ aus gedünsteten Brennesseln vor. „Wächst gleich hier auf der Wiese um die Ecke“, schiebt sie nach. „Passt“, sage ich, und dann: „Autsch!“ Die Brennesseln heißen nicht umsonst so, aber mein Menü macht sichtbare Fortschritte. Beim Rückweg aus dem Tal des Lutzbaches sammeln wir noch Früchte für das Dessert: Heidelbeeren, Preiselbeeren, Himbeeren, Brombeeren. Es fällt auf, wie klein die Früchte im Vergleich zu den überzüchteten Plantagen-Beeren sind – und wie viel süßer sie schmecken. „Aufhören mit dem Naschen“, ermahnt mich Hilde, „die sind für den Nachtisch.“



„Wie sieht's mit Pilzen aus?“, will ich von ihr wissen. „Schlecht“, sagt sie, „viel zu trocken war der Sommer. Aber vielleicht haben wir Glück.“ Mit Glück allein, so viel weiß ich, findet niemand Pilze. Man muss schon die richtigen Plätze kennen. Plätze, die man selbst unter Folter niemandem verraten würde. Hilde nimmt mich trotzdem mit. „Bloß nicht weiter erzählen“, warnt sie. Zuerst müssen wir unter einem Weidezaun hindurchschlüpfen. Auf der Wiese werden wir sogleich von den Rindviechern entdeckt, die sich in unsere Richtung aufmachen – eher galoppierend als trabend. Weiß Hilde, dass jedes Jahr mehr Menschen bei Kuhangriffen sterben als bei Haiattacken? Wir flüchten uns in

den Wald, zu den Pilzen hoffentlich. Es läuft besser als erwartet. Anfangs sind wir noch dankbar für Blutreizker, Hexenröhrlinge, Perlpilze und Reifpilze. Letztere nennt Hilde politisch herrlich inkorrekt „Zigeuner“. Doch bald schon „ernten“ wir nur noch die Edelsten unter den Schwammerln: Steinpilze und Pfifferlinge. Wir steigern uns fast in eine Art Rausch hinein. Der Jäger- und Sammlertrieb wird übermächtig. Wir vergessen Raum und Zeit – und das Gewitter, dessen Donnerrollen uns daran erinnert, dass wir jetzt schleunigst Richtung Hotel stapfen sollten.

Etwas abgekämpft und nass, aber zufrieden stehen wir bei Frank in der Küche, der uns mit einem Himbeergeist



Tipps und Infos

Alpenregion Bludenz Tourismus GmbH: www.alpenregion.at
 Damüls-Faschina Tourismus: www.damuels.at
 Hotel Faschina, Hotel Walserhof, Chalet Sperger (Familie Hildegard und Frank Sperger): www.hotel-faschina.at
 Kräuterwanderungen der „Alchemilla-Frauen“: www.alchemilla.at
 Die Erlaubniskarte für den Lutzbach gibt es in der „Pension zum Jäger“: www.zumjaeger.at
 Anreise: aus dem Norden Deutschlands mit Lufthansa (www.lufthansa.com) ab 130 Euro bis Zürich, von dort weiter mit dem Leihwagen (ca. 2 Std.) ins Große Walsertal, aus dem Süden mit Bahn und Pkw.

erstversorgt. Dann zeigen wir stolz unsere Schätze vor. „Das sollte ausreichen für ein schönes Abendessen“, bestätigt der Hausherr. „Lasst euch überraschen.“

Das Ergebnis: Ein Gedicht

Nie hätte ich gedacht, dass es so glücklich macht, sein Menü selbst aus der Natur zu holen. Ja, ich habe Vorurteile abgebaut: Ich verstehe die Walser „Kräuterhexen“, zu denen auch die Hilde ein bisschen gehört, jetzt besser. Von wegen esoterisch – ausgesprochen bodenständig geht es bei denen zu! Und das Menü, es schmeckt vorzüglich: zuerst der cremige Sufi mit den Bergkräutern, garniert mit Wiesenblumen; dann ein Saiblingsnockerl mit frittiertem Wiesensalbei, gefolgt von einem Pilz-Potpourri: der Blutreizker gebacken, Steinpilze und Pfifferlinge in Butter gedünstet und mit Bergkräutern verfeinert. Dazu gibt's ein kleines Nest Tagliatelle – natürlich nicht selbst „erlegt“, wir wollen ja nicht päpstlicher sein als der

Papst. Zur Erfrischung zwischendurch gibt es ein Sorbet aus Alpenrosenblüten-Sirup, garniert mit getrockneten Alpenrosenblüten, aufgegosson mit Cava Rosé. Der Hauptgang ist ein Gedicht: Salat aus Spitzwegerich und Löwenzahn, die Forelle aus dem Salzmantel kommt mit Brennessel-Spinat, wahlweise mit Rahm verfeinert und cremig oder à la nature. Das Dessert hält noch eine besondere Überraschung bereit: Ludwig, der Senner von der Stafelalpe, hat „Sig“ vorbeigebracht: Die stundenlang verrührten Molkereste heißen im benachbarten Bregenzerwald auch Wälder Schokolade und waren in schlechten Zeiten tatsächlich ein Ersatz für Naschwerk. Hildes Küchenteam macht daraus eine Art Parfait, das mit frischen Waldbeeren einen wunderbaren Nachtisch ergibt.

Keine Frage: Das frühe Aufstehen, die vielen Stunden in der freien Natur haben sich gelohnt. Alles schmeckt wunderbar frisch und köstlich – auch der Grüne Veltliner. 