

Kreativ zwischen Tradition und Innovation

Südtiroler Küchenpionier: Jörg Trafoier kombiniert Bodenständiges mit viel Sensibilität neu / Start war 1988 in einer Bahnhofswirtschaft

KASTELBELL. Seine Gerichte sind präzise strukturiert, Individualität paart er mit Regionalität. Jörg Trafoier ist nicht nur einer der besten Köche Südtirols, er ist auch ein Pionier Vinschgauer Produkte.

Als er zusammen mit seiner Frau Sonja 1988 den Jugendstilbau in Nachbarschaft zum kleinen Kastelbeller Bahnhof erwarb, der als Bahnhofsgaststätte diente, wurde ihm nicht von wenigen der 2000-Seelen-Gemeinde ein frühes Scheitern prophezeit. Gourmetküche statt Pizza, Schlutzkrapfen und Knödel – wie sollte das gut gehen in einer Zeit, in der in Südtirol noch Jausnbrettl, Bauerngröstl und Massenweine dominierten?

Doch Jörg Trafoier ging trotz aller anfänglichen Schwierigkeiten unbeirrt seinen Weg. Er baute das Haus mit Blick auf das wuchtige Schloss zu einem Schmuckkästchen mit Gartenterrasse um. Im Bewusstsein seiner gesellschaftlichen Verantwortung animierte er Erzeuger der Region, vom Aussterben bedrohte Produkte wieder anzubauen. Einzelne Bauern stellten von unrentabler Milchwirtschaft auf Gemüseanbau um. Die Vinschgauer



Unbeirrbar: Jörg Trafoier, einer besten Köche Südtirols, geht seinen Weg

Fotos: Dietmar Pleil

Marille, Äpfel der Sorten Gravensteiner und Calville und die Pola-Birne haben heute wieder Bedeutung erlangt.

Seit Jahren bezieht Trafoier vom Metzger Massoner aus dem benachbarten Latsch Rind, Kalb und Würste in erstklassiger Qualität und hofft darauf, dass dieser seinen Betrieb trotz fortgeschrittenen Alters noch eine Weile fortführt. Hühner aus Bodenhaltung liefert ihm ein Bauer (Trafoier: „Das kostet halt einiges mehr als Supermarktware, ist aber jeden Euro wert“), Gewürzpflanzen und Kräuter für seine Aromenküche kommen vom Bio-Betrieb Kräuterschlössl in Goldrain. Was den Sternekoch ärgert, ist die Unehrllichkeit mancher Kollegen: „Nach all den Lebensmittelskandalen brüstet sich jetzt fast jeder damit, regional zu kochen. Als ich vor zwei Jahrzehnten damit begann, wurde ich belächelt. Wo die Produkte herkommen, interessiert doch keinen, hieß es damals.“

Natürlich wären regionale Produkte allein für Trafoiers Kochkunst zu wenig. Deshalb kombiniert er sie gern mit mediterranen Elementen oder Fisch und Krustentieren aus dem Atlantik, die heute angesichts ausgeklügelter Logistik über den Großhandel rasch im Haus sind. So entstehen Gerichte wie die Ochsenchwanz-Tortelli auf Romanesco und Trüffeljus, der Spanferkelrücken aus dem Rohr mit Garnelen, Wirsing und Kartoffelpüree oder das AHGZ-Gericht „Gams mit Kakao und gebratener Gänsestopfleber“.

Das Restaurant Kuppelrain ist sogar an drei von fünf Mittagen der Woche

ausgebucht, abends läuft ohne Reservierung gar nichts. Trafoier: „Mittags kommen viele Gäste aus der nahen Schweiz, die Genuss als ein Stück Le-

bensqualität ansehen, aber auch Leute aus der Umgebung. Wenn diese nur zwei Gänge essen, ist dies auch in Ordnung. Ich freue mich, dass mein Haus nicht als elitär angesehen wird.“

Wichtig ist ihm der unmittelbare Kontakt zum Gast. Trafoier nimmt jede Bestellung eigenhändig auf. Dabei macht er sich von jedem Gast ein Bild, schließt dadurch Irrtümer leichter aus. Nicht selten hört er von Stammgästen den Satz: „Mach mal!“

Die meisten der zum Menü passenden Weine, davon viele aus der Region, werden glasweise ausgeschenkt. Den Service besorgt Ehefrau und Sommeliere Sonja, abends oft unterstützt von Tochter Nathalie, die gerade in Meran eine Konditorenlehre absolviert und auch für die Petits Fours und Pralinen im Kuppelrain sorgt.

Eine Institution außer Haus ist die von Trafoier mitindizierte Gourmetveranstaltung „Sterne-Schlösser-Almen“, bei der fünf gleichgesinnte Sterneköche und -köchinnen fünfmal pro Jahr in verschiedenen Destinationen jeweils ein 5-Gänge-Menü kochen.

Dietmar Pleil

► www.kuppelrain.com

Rezept von Jörg Trafoier

Gams mit Kakao-Gänsestopfleber

Zutaten Rotkrauteis: 1 Kopf Rotkraut, 100 g Reis, 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, 1 Apfel, Rotwein

Zubereitung: Das Rotkraut fein schneiden, mit etwas Zwiebel und Olivenöl andünsten, Reis und Apfel dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Das Kraut weich garen, abschmecken und anschließend in einen Pacojetbehälter geben.

Gamsragout mit Paarlbrötl (im Glas)

Zutaten Gamsragout: 1 Gamsschlegel ausgelöst, 2 l Gamsfond, 1 Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer, Rotwein

Zubereitung: Den Gamsschlegel in kleine mundgerechte Würfelchen schneiden, mit Olivenöl andünsten, die Gewürze dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Ist der Rotwein einreduziert, mit dem Gamsfond aufgießen und eine halbe Stunde köcheln lassen.

Zutaten Paarlbrötl: 1 Vinschgauer Paarlbrötl, Schnittlauch, Butter, Pfifferlinge

Zubereitung: Die Pfifferlinge im Butter anschwitzen, Paarlbrötl in Würfelchen schneiden und dazugeben. Abschmecken, mit Schnittlauch verfeinern. Mit dem Ragout im Glas anrichten.

Zubereitung Gamsrücken: (zirka 125 g pro Portion) Den Gamsrücken medium braten, dann eine Viertelstunde im Holdomat ruhen lassen.

Zutaten Rotweinsauce: 500 g Gamsknochen, 3 EL Tomatenmark, 4 l Brühe zum Aufgießen, ½ l kräftigen Rotwein, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Gamsknochen mit Tomatenmark anrösten, dann mit Rotwein ablöschen und diesen einreduzieren. Den Vorgang 2 bis 3 Mal wiederholen bis eine dunkle Farbe entsteht. Mit der Brühe aufgießen, auf etwa 1 Liter einreduzieren. Durch ein Siebtuch passieren. Die Sauce mit den Gewürzen verfeinern und mit Maisstärke bis zur gewünschten Konsistenz binden. Pro Portion eine zirka 60 g-Scheibe Gänsestopfleber von beiden Seiten braten.

Zubereitung Kartoffelring: Festkochende Kartoffeln schälen, durch eine „Gemüsespaghettimaschine“ treiben. Die Kartoffelspaghetti um einen Ring mit zirka 5 cm Durchmesser wickeln und anschließend in der Friteuse frittieren. Den Kartoffelring vom Ring vorsichtig lösen und salzen.

Anrichten: Den Gamsrücken gratinieren, die beiden Enden abschneiden, mit Kakao und etwas Fleur de sel bestreuen. Im Kartoffelring das Eis und die Gänsestopfleber platzieren.



Beeindruckend: Gams mit Kakao-Gänsestopfleber und Rotkrauteis im Kartoffelring, Gamsragout, Paarlbrötl und Pfifferlinge im Glas