

Gaumenfreuden

Südtirol hat die grösste Dichte an Spitzengastronomie in ganz Italien. Doch unter den zahlreichen Sterneköchen gibt es nur eine Frau: Anna Matscher. Im Dorf Tisens führt sie zusammen mit Mann und Tochter das Restaurant «Zum Löwen».

Interview: Susanne Lieber



w^R Frau Matscher, Sie sind Sterneköchin – und das als Quereinsteigerin ohne klassische Kochausbildung. Das dürfte den Herren der Branche gehörig auf den Magen geschlagen haben, oder?

A^M Auf einen Stern haben viele meiner Kollegen sehr lange warten müssen. Ich hatte meinen damals relativ schnell bekommen. Da fragten sich natürlich schon einige: Warum ausgerechnet die? Inzwischen haben mich aber alle akzeptiert.

w^R Eigentlich sind Sie ausgebildete Masseurin. Was hat Sie denn veranlasst, das Metier zu wechseln?

A^M Die Liebe zum Kochen war eigentlich schon immer da, und ich habe früh damit angefangen. Meine Familie hat einen Bauernhof gehabt, und während meine Mutter auf dem Feld arbeitete, habe ich gekocht, was sie mir vorbereitet hat. Mit 14 wollte ich dann Konditorin werden, doch meine Mutter hatte damals abgeraten. Irgendwann hat dann die Liebe zum Kochen und Backen aber doch gesiegt...

w^R ... und Sie haben ein Restaurant eröffnet. Zusammen mit Ihrem Mann, der auch Quereinsteiger war. Ganz schön mutig!

A^M Stimmt. Mein Mann, heute Sommelier, war zehn Jahre bei einer Bank tätig, als wir uns entschieden, zusammen ein Restaurant zu eröffnen. Die ersten drei Jahre hat er auch weiter dort gearbeitet – zur Sicherheit.

w^R Hatten Sie nie darüber nachgedacht, doch noch eine Kochausbildung zu machen?

A^M Wenn man erst einmal ein Restaurant aufgemacht hat, wird es natürlich schwierig. Dafür fehlt dann einfach die Zeit. Aber es hätte mir am Anfang natürlich vieles erleichtert.

w^R Wer hat Sie als Köchin besonders geprägt?

A^M In meiner Anfangszeit war ich zweimal zum Kochen bei Hans Haas in München (dort ist er Küchenchef des Sternerestaurants Tantris, Anm. d. Red.), für jeweils eine Woche. Das waren übrigens auch meine einzigen Aussenerfahrungen.

(lacht) Ich muss sagen, seine Linie finde ich immer noch toll. Er hat so eine leichte, frische Art.

w^R Was zeichnet die typische Küche Südtirols aus?

A^M Es ist wohl diese besondere Mischung aus alpinen und mediterranen Einflüssen. Typisch sind z. B. Knödel und Butter auf der einen Seite, Pasta und Olivenöl auf der anderen. Die Bandbreite ist gross, zumal hier quasi alles wächst.

w^R Und was ist typisch für Ihre Küche?

A^M Ich bevorzuge eher leichte Gerichte. Für mich ist es extrem wichtig, dass unseren Gästen nichts schwer im Magen liegt und sie abends gut schlafen können, wenn sie bei uns gegessen haben. Daher koche ich sehr gerne mit Kräutern und verwende beispielsweise mehr Olivenöl als Butter.

w^R Was sollte man bei Ihnen unbedingt probieren?

A^M Wenn man sie mag: Innereien. Sie sind meine Spezialität, meine Leidenschaft sozusagen. (lacht) Ich habe eigentlich immer ein Kalbsbries auf meiner Karte, genauso Nieren oder Kutteln. Und Mitte Dezember mache ich meine eigenen Blutwürste.

w^R Erzählen Sie uns noch etwas über Ihr Restaurant?

A^M Es befindet sich auf dem Bauernhof meines Schwiegervaters. Heuer feiern wir unser 30-jähriges Bestehen. Vor einigen Jahren haben wir umgebaut und den Aussenbereich zwischen Wohnhaus und Stadel verglast. Wo früher der Traktor fuhr, sitzen heute also unsere Gäste.

w^R Dürfen wir uns zum Abschluss noch ein Rezept von Ihnen wünschen? Konkret gesagt: für Marillknödel?

A^M Gerne! (Rezept siehe blog.wohnrevue.ch, Anm. d. Red.)

w^R Wunderbar, herzlichen Dank!

ZUMLOEWEN.IT