



Drei Brüder – eine Leidenschaft: Für Hansi, Siegi und Karl Baumgartner steht das Genießen an erster Stelle. „Aber raffiniert muss es sein“, sagt Sternekoch Karl



Baumgartner hoch drei – Wenn Brüder kulinarische Geschichte schreiben ...

Es ist einer jener herrlichen Herbsttage, die der Mensch braucht, ehe er den kalten Winter sieht. Die Sonne taucht das Tal in warmes, schmeichelndes Licht. Die Straße wird immer schmaler, kurviger und uneinsichtiger und führt uns direkt ins Gourmetrestaurant *Schöneck* zu den drei »Südtiroler Musketieren«. Ihre Namen sind nicht Athos, Porthos und Aramis, sondern Karl, Siegi und Hansi – doch auch sie folgen einer gemeinsamen Mission: dem Genuss. Eine Mission, die eine Geschichte erzählt, wie sie nur das Leben schreiben kann.

Vor 31 Jahren schnuppern drei Brüder in die Gastronomie und beschließen, die Gelegenheit beim Schopf zu packen. Ohne Erfahrung oder Ausbildung, getreu dem Motto »Was kostet die Welt?« eröffnen sie ein Restaurant. »Wir waren voller Tatendrang und Ideen, ehrgeizig und hatten nie die geringste Furcht zu scheitern«, schmunzelt Karl Baumgartner. Er, damals gerade 20 Jahre alt, übernahm mit dem jüngsten Bruder Hansi die Küche, Siegi, der Mittlere den Service und die Weinauswahl. Das Konzept des Restaurants *Pichler* in Mühlbach war einfach, aber be- »

Die künstlerische Ader gehört zu Schönecks Wurzeln: Unter dem Restaurant werden die Überreste des „Pacherhofes“ vermutet, in dem Michael Pacher (1435–1498), einer der bedeutendsten Maler und Bildhauer seiner Zeit, das Licht der Welt erblickte



Restaurant Schöneck

Schloss-Schöneck-Str. 11
I-39030 Kiens –
Ortsteil Pfalzen/Mühlen
Tel.: +39- (0)474-56 55 50
www.schoeck.it
Käse: www.degust.it

Öffnungszeiten:

Mi. bis So. 12 bis 14 Uhr
und 19 bis 21.30 Uhr

stehend: Südtiroler Schmankerl, raffinierte Vorspeisen und mediterrane Gerichte. »Es ging zu wie im *Andechser Biergarten*«, lacht Siegi Baumgartner. »Jeder Platz wurde genutzt.« Und so saßen nicht selten völlig fremde Menschen beisammen. Denn die innovativen Ideen und die jugendliche Leichtigkeit der Drei kamen bei den Gästen gut an, und das *Pichler* wurde zum gastronomischen Magneten.

»Sechs Jahre später bot sich die Chance zu expandieren«, erzählt Hansi Baumgartner. Karl und Siegi verließen das gemeinsame Restaurant und begannen, im *Schöneck* eine neue Geschichte zu schreiben; Hansi blieb im *Pichler*. Das war vor genau 25 Jahren. »Wir sind da so reingewachsen. Jetzt ist es schon eine kleine Ewigkeit«, meint Karl, der seine regionalen Gerichte immer noch gern mit mediterranen mischt. »Der Anfang war nicht so ganz leicht. Aber ich hab immer gern gegessen, bin herumgereist, hatte nie Angst vorm Probieren – und dann findet man schon seinen Weg in der Küche. Ich koche einfach immer das, was ich selbst gern essen würde.« »Na ja, ganz so einfach ist es dann doch nicht. A bisserl Talent gehört schon auch dazu«, wirft Hansi, der 1992 im *Pichler* seinen ersten Michelinsterne erhielt, grinsend ein. Vier Jahre später bekam ihn auch Karl, und seitdem wurde das *Schöneck* mit vielen weiteren Auszeichnungen belohnt – für

die Küche wie für den exzellenten Service, für den Siegi und Karls Ehefrau Mary zuständig sind.

Doch Hansi blieb der Suchende des charmanten Trios. 1997 verlor er den Stern. »Ich hatte damals eine neue Linie eingeschlagen, viel experimentiert und mich mit dem Terroir auseinandergesetzt. Ich begann, nicht nur die Edelteile, sondern ganze Tiere in der Küche zu verarbeiten, inklusive Innereien. Bestimmt habe ich dabei auch Fehler gemacht. Vielleicht lag es aber mehr daran, dass mein Herz nicht mehr allein dem Kochen gehörte ...«. Denn längst hatte der 50-Jährige eine andere Passion, der er seit fast zehn Jahren folgt: Käse. Heute ist Hansi Baumgartner der einzige Affineur Südtirols und weit über die Landesgrenzen hinaus geschätzt. »Käse übt auf mich eine unglaubliche Faszination aus. Man kann aus dem Grundprodukt Milch so viele verschiedene Varianten machen«, schwärmt er mit leuchtenden Augen.

Der kulinarische Kreis hat sich nun wieder geschlossen, denn selbstverständlich haben Hansis Käse ihren festen Platz im *Schöneck*. »In meiner Küche gibt es nur ein Gesetz: Das Grundprodukt muss super sein. Das Fleisch beziehe ich direkt aus Südtirol, Geflügel aus Frankreich und Fisch, der ist bei uns leider schwierig, vom Fisch-

markt aus Chioggia. Doch beim Käse kann ich mich ganz auf meinen kleinen Bruder verlassen«, meint Karl stolz und boxt Hansi spielerisch in den Oberarm.

Ein Leben ohne einander? »Udenkbar«, kommt es prompt und unisono. Denn, auch wenn die drei Brüder nicht unterschiedlicher sein könnten, sie

brauchen sich wie die Luft zum Atmen: Karl, der italienische Charmeur mit Schalk in den Augen. Siegi, der zurückhaltend wirkt, aber ein großartiger Musiker und Laien-Schauspieler ist. Und Hansi, das Nesthäkchen, das immer auf Abenteuersuche ist. Drei Männer, eine Mission – eine Familie.

Anja Hanke

Käseauswahl von Hansi Baumgartner (von oben im Uhrzeigersinn): Kloaznkas: Kuhrohmlach-Camembert, mit Kloaznmehl (gemahlene Trockenbirnen) affinert; Bergnelke: Rohmilchkäse aus 80 % Kuhmilch und 20 % Ziegenmilch; Noagnlilich: Rohmilchziegenkäse, im Heu gereift und im Heutuch verpackt; Graukäse Veider: Sauermilchkäse aus Kuhrohmlach; Alplagrein: mit Vinschgauer Lagreintrester affinierter und 6–15 Monate gereifter Alpkäse; CaRuBlü: Kuhblauschimmelkäse, affinert mit 8-jährigem Rum und Kakaobohnen. Dazu ein Klecks Kornelkirschen-Marmelade, natürlich hausgemacht



apéro



Schlutzkrapfen
aus Boxelemehl,
gefüllt mit Almkäse-Fonduta
auf Spinatcreme

KARL BAUMGARTNER

Medaillons vom
sizilianischen Thunfisch
auf Thunfisch- und Kapernsauce
mit knackigem Gemüse



Schlutzkrapfen aus Boxelemehl, gefüllt mit Almkäse-Fonduta auf Spinatcreme

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Almkäse-Fonduta

125 ml Milch
125 g Sahne
25 g Butter
25 g Mehl
150 g Almkäse, gewürfelt
25 ml Haselnussöl
abgeriebene Zitronenschale
abgeriebene Orangenschale
weißer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

Für die Schlutzkrapfen

75 g Mehl
50 g Hartweizenmehl (Semola di grano duro)
25 g Boxelemehl (Johannisbrotkernmehl)
20 g Bitterschokoladenpulver, z. B. von Valrhona
5 Eigelb
1 TL Olivenöl
Salz
gesalzene Butter
Almkäse zum Hobeln
Spinatblättchen
4 Zweige Lavendel

Für die Spinatcreme

200 g junger Spinat, blanchiert
150 ml Gemüsefond
25 ml Olivenöl
1 EL frisch geriebener Parmesan
½ EL Pinienkerne, geröstet
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Für die Fonduta Milch und Sahne erwärmen. Butter und Mehl einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen, dann etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Käse zufügen, unter Rühren schmelzen und die Mischung etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie schön cremig ist. In einer Schüssel auf etwa 50 Grad abkühlen lassen. Erst dann das Haselnussöl einrühren und die Fonduta mit Zitronen- und Orangenschale, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Klarsichtfolie überziehen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Für den Nudelteig alle Mehle mit Schokoladenpulver, Eigelb, Öl und etwas Salz

zum glatten Teig kneten. Sollte er zu fest sein, ein paar Tropfen Wasser zufügen. Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Spinatcreme den Spinat mit Gemüsefond, Öl, Parmesan und Pinienkernen im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Anrichten erwärmen und die Hälfte der Creme mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Den Nudelteig dünn ausrollen und zu runden Scheiben (4–5 cm Ø) ausstechen. Die Fonduta mithilfe eines Spritzbeutels in die Mitte geben und den

Teig halbmondförmig darüber zusammenklappen. An den Rändern gut festdrücken. Die Schlutzkrapfen in schwach gesalzenem, nur eben siedendem Wasser etwa 3 Minuten kochen, bis sie nach oben steigen. Herausnehmen, abtropfen lassen und in etwas aufgeschäumter gesalzener Butter schwenken.

Die nicht aufgeschäumte Spinatcreme in tiefe Teller verteilen und die Schlutzkrapfen darauf anrichten. Etwas Almkäse darüberhobeln, die aufgeschäumte Spinatcreme daraufgeben und die Schlutzkrapfen mit Spinatblättchen und Lavendel garnieren.

Medaillons vom sizilianischen Thunfisch auf Thunfisch- und Kapernsauce mit knackigem Gemüse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das knackige Gemüse

1 Karotte, geschält
½ Fenchelknolle, geputzt
1 Selleriestange, geputzt
1 Stückchen Ingwerwurzel, geschält
Zitronensaft und Olivenöl zum Beträufeln

Für die Thunfischsauce

2 EL Senf
1 Ei
2 Eigelb
300 g natives Olivenöl aus Sizilien
3 EL Estragonessig
1 EL Pantelleria-Kapern (siehe Hinweis)

2 Sardellenfilets
300 g eingelegter Thunfisch aus der Dose, abgetropft
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Kapernsauce

1 Knoblauchzehe, geschält
2 EL natives Olivenöl aus Sizilien
3 Lauchzwiebeln, fein geschnitten
1 kleine Kartoffel, fein geschnitten
50 g Pantelleria-Kapern
1 Schuss Weißwein
½ l Gemüsefond

2 EL Weißweinessig
1–2 Zweige Majoran, gezupfte Blätter
1–2 Zweige Petersilie, gezupfte Blätter
1–2 Zweige Rosmarin, gezupfte Nadeln
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die frittierten Kapern

1 EL Pantelleria-Kapern natives Olivenöl aus Sizilien

Für den Thunfisch

360 g sizilianisches Thunfischfilet

1–2 Zweige Zitronenthymian, gezupfte Blätter
1–2 Zweige Minze, gezupfte Blätter
1–2 Zweige Oregano, gezupfte Blätter
natives Olivenöl aus Sizilien
Zitronensaft
Fleur de Sel
weißer Pfeffer aus der Mühle oder grob gestoßener schwarzer Kräuterblättchen und Knoblauchblüten zum Garnieren
getrocknete Oliven (siehe Hinweis)

ZUBEREITUNG

Für das knackige (in Südtirol sagt man krokante) Gemüse Karotte, Fenchel, Sellerie und Ingwer in sehr feine Streifen schneiden und für 30 Minuten in Eiswasser legen. Dann abseihen und gut abtrocknen lassen.

Für die Thunfischsauce Senf, Ei, Eigelb und Öl zur Mayonnaise rühren, mit den übrigen Zutaten im Thermomix zur feinen Creme mixen und durchpassieren.

Für die Kapernsauce die Knoblauchzehe im Olivenöl leicht anrösten und herausnehmen. Lauchzwiebeln und Kartoffelwürfel im Knoblauchöl andünsten, die Kapern zufügen und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und Essig samt

Kräutern und Gewürzen zufügen, alles im Thermomix mixen und durch ein Sieb passieren.

Die Kapern kurz im heißen Öl frittieren und auf Küchenpapier abfetten lassen.

Das Thunfischfilet samt den Kräutern rundherum nur kurz in Olivenöl anbraten und an einem warmen Platz ein paar Minuten ruhen lassen.

Thunfisch- und Kapernsauce auf vier Tellern anrichten. Das Thunfischfilet zu Medaillons schneiden und daraufsetzen. Das knackige Gemüse darauf verteilen und mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Alles mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Ein paar getrocknete Oliven darüberbröseln und die frittierten Kapern darüberstreuen.

HINWEIS

Karl Baumgartner verwendet ausschließlich in Salz eingelegte **Pantelleria-Kapern** von der gleichnamigen sizilianischen Insel. Diese müssen vor der Verwendung kurz vom Salz befreit und gut trocken getupft werden.

Für die **getrockneten Oliven** legt er gut abgetropfte schwarze Oliven auf eine Silpatmatte und lässt sie mehrere Stunden lang bei 80 Grad im Heißluftofen trocknen, bis man das Fruchtfleisch krümelig zerbröseln kann.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Ente

- 2 Nantaiser Enten von 800 g, küchenfertig
- 1 EL Dijonsenf
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer
- 1 Bio-Orange, ungeschält in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehe, angedrückt
- 2 Scheibe Ingwerwurzel, je etwa ½ cm dick geschält und gewürfelt
- 4 Zweige Thymian
- Olivenöl

Für die Sauce

- 3 EL Zucker
- 500 ml Orangensaft
- 250 ml Grapefruitsaft
- 125 ml Passionsfruchtsaft
- 4 Gewürznelken
- ½ Zimtstange
- 1 Scheibe Ingwerwurzel, 4 cm dick, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 rote Chilischoten (Peperoncini)
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Entenfond
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Weißweinessig

Für das

Vanille-Sellerie-Püree

- 400 g Knollensellerie, geschält gewogen
- Milch
- ½ Vanilleschote, ausgeschabtes Mark
- 250 ml Sahne
- 200 g Butter
- ½ Bio-Orange, abgeriebene Schale
- Salz

Für die Glasur

- 2 EL schwarze Pfefferkörner, grob zerstoßen
- 250 ml roter Portwein
- 200 g Kastanienhonig
- 2 Bio-Orangen, abgeriebene Schale
- 2 Limetten, abgeriebene Schale
- 1 TL fein gehackter Rosmarin
- 1 TL geriebene Ingwerwurzel
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Die Enten waschen und trocken tupfen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Mit Orangenscheiben, Knoblauch, Ingwer und Thymian füllen und mit einem Holzspieß verschließen. Etwas Öl in einen Topf geben, die Enten einlegen und im 215 Grad heißen Ofen etwa 40 Minuten braten. Dabei immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.

Für die Sauce den Zucker goldgelb karamellisieren lassen und mit den Fruchtsäften ablöschen. Die Gewürze zufügen und die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen lassen. Den Entenfond angießen und die Mischung bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Weißweinessig abschmecken.

Für das Vanille-Sellerie-Püree die Knollen in 5 mm große Würfel schneiden und in einer Mischung aus Milch und Wasser mit dem Vanillemark weich kochen. Dann abgießen. Die Sahne bis zum Sie-

depunkt erhitzen. Die Butter goldbraun werden lassen. Den Sellerie samt Sahne und Butter fein pürieren und mit Salz abschmecken.

Für die Glasur den Pfeffer rösten, bis er duftet. Den Portwein angießen und fast ganz einkochen lassen. Vom Herd nehmen, mit Honig, Orangen- und Limettenschale, Rosmarin und Ingwer verrühren und mit Salz würzen. Die Enten an Brust und Keulen damit bestreichen und 3 Minuten bei 200 Grad glasieren.

Die Enten tranchieren und auf der Sauce anrichten. Das Vanille-Sellerie-Püree dazugeben und mit je 1 Stück von der Vanilleschote garnieren.

Dazu reicht Karl Baumgartner **Apfelmus mit Preiselbeeren, glasierte Frühlingzwiebeln** und **Caponata**. Die Rezepte dazu finden Sie im Internet unter www.apero-magazin.de unter dem Stichwort **Aktuell**.

Ente mit Kastanienhonig-Pfeffer-Kruste in Zitrusfruchtsauce mit Vanille-Sellerie-Püree

