

Karl Baumgartner beim Italian-Festival in Japan

Ein Botschafter für Südtirol

Einmal im Jahr findet in Tokio, mit über 37 Millionen Einwohnern im Ballungsraum die größte Stadt der Welt, ein italienisches Festival statt. Eine Woche lang im April werden dort im renommierten Kaufhaus Mitsukoshi im Stadtteil Nihonbashi Produkte aus verschiedenen Regionen Italiens präsentiert, von Teigwaren über Käse bis hin zu Wein, aber auch Geschirr und Küchenaccessoires finden sich im Angebot. Eingeladen wird dabei stets auch ein Vertreter der italienischen Spitzengastronomie, um den Besucherinnen und Besuchern des Festivals einen unmittelbaren Eindruck in die italienische Küche zu gewähren. In diesem Jahr fiel die Wahl der japanischen Organisatoren auf das Restaurant Schöneck in Mühlen bei Pfalzen mit Sternekoch Karl Baumgartner. Diesen verbindet seit jeher eine besondere Freundschaft mit Japan, schließlich haben im Laufe des fast vierzigjährigen Bestehens des Restaurants zahlreiche japanische Köchinnen und Köche im Schöneck ihr Handwerk gelernt und verfeinert.

Mit seiner Südtiroler Küche und extra für das Japan-Event umgewandelten „Schöneck-Klassikern“ konnte Karl Baumgartner dann auch den japanischen Gaumen begeistern. Ob Pressknödel, eine Lammschulter mit Kräuterkruste gratiniert mit einer Biersauce, Rindsgoulasch mit Polenta, Schwarzplente-Knödelcarpaccio mit Kalbszunge, Gemüse, Graukas und Kren, Gersterisotto mit Spargeln, Wachtelei und Schüttelbrot, Tartar vom Saibling, Apfel und Kräutersalat oder ein Strudel aus Äpfeln, Datteln und Nüssen mit einem Almheueis, die Südtiroler Gerichte fanden reißenden Absatz. Unterstützt wurde der Südtiroler Koch vor Ort vom Küchenteam des italienischen Restaurants „Da Olmo“ mit Küchenchef Yukihiro Kitamura, seinerzeit ebenfalls im Schöneck ausgebildet und damit bestens qualifiziert, die Gerichte im Vorfeld nach den Original-Rezepten von Karl Baumgartner vorzubereiten. Und so wurden täglich an die 200 Liebhaber der Südtiroler Küche beim Südtirol-Stand bekocht, bei welchem neben den typischen Speisen auch eine große Auswahl an Südtiroler Weinen von Genossenschaftskellereien bis hin zu kleinen Produzenten ausgeschenkt wurden. Unter den Gästen tummelten sich im Laufe der sieben Tage nicht nur allgemein Interessierte, japanische Gastronomen oder Weinimporteure, auch etliche ehemalige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nahmen gut und gerne mehrere Stunden Fahrtzeit auf sich, um ihrem Ex-Chef ihre Aufwartung zu machen und bei ihm speisen zu können. Selbst einige Südtirolerinnen und Südtiroler, zurzeit ebenfalls in Tokyo, fanden den Weg zum Südtirol-Stand.

Aber nicht nur bei den Besucherinnen und Besuchern, sondern auch bei den japanischen Medien, Zeitungen und Fernsehanstalten, war die Wertschätzung für Südtirol, seine Kulinarik, Kultur und Geschichte groß. Stets mit einem Dolmetscher an seiner Seite verfolgten die Menschen Karl Baumgartners Ausführungen mit großem Interesse und antworteten ihrerseits mit einer bemerkenswerten Gastfreundschaft. Und so blieb neben dem zeitaufwändigen Festival für den Sternekoch noch genügend Zeit, um die Stadt und die japanische Kultur kennenzulernen, vor allem aber um seine Kenntnisse rund um die Vielfältigkeit der japanischen Küche zu vertiefen. Ein spannender Austausch also zwischen Japan und Südtirol mit der Erkenntnis, dass unser kleines Land in der Mega-Metropole der Superlative durchaus bekannt und beliebt ist.