

# Das Faible des Benedikt

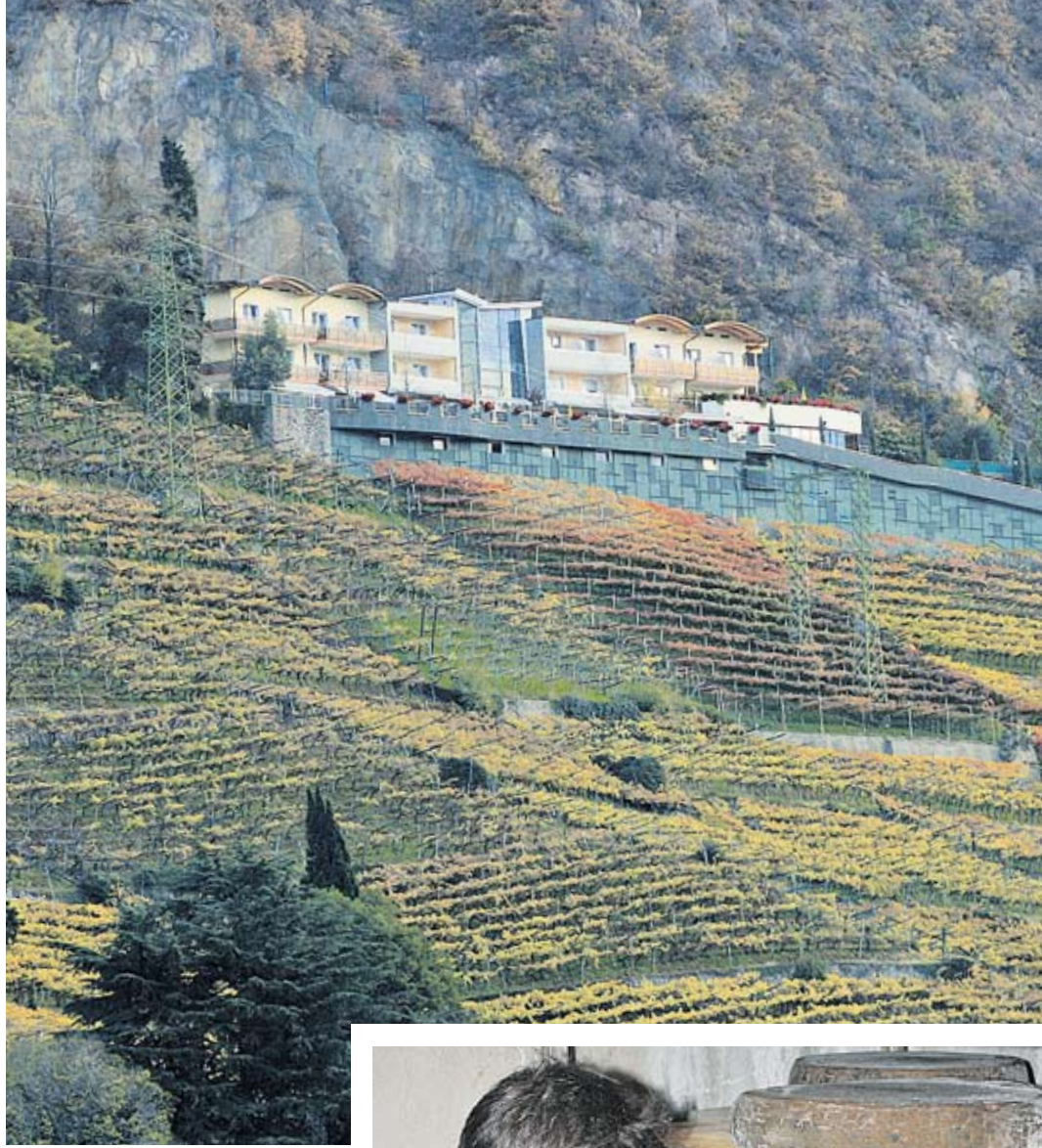
Begehrte Weinberge und ein Weltkriegsbunker voller Käselaibe: Rund um Bozen, im Süden Südtirols, verbindet sich der Geschmack der Alpen mit den Aromen Italiens

von Michael Ritter

Die Fahrt hinauf zum Bunker aus dem Ersten Weltkrieg ist kurvig. Hansi Baumgartner kennt die Strecke durch die Südtiroler Alpenhänge längst aus dem Effeff. Zwar arbeitet er heute meist in seinem hochmodernen Betrieb im nahen Vahrn, doch aus seiner Kochvergangenheit im historischen Gasthof Pichler ist ihm die Gegend um Mühlbach bestens vertraut. Und überhaupt: Zu seinen etwa tausend im Bunker gelagerten Käselaiben fährt Hansi Baumgartner immer gern.

„Unsere Käseproduktion wird oft unterschätzt“, sagt er mit neidvollem Blick auf Frankreich. Als der Pachtvertrag für den Gasthof 1995 auslief, legte er deshalb den Kochlöffel beiseite und widmete sich ganz dem Käse. Zunächst waren es die Almbauern der Umgebung, deren Käse er kaufte, um ihn zu veredeln. Je nach Sorte reift er meist im Bunker heran und erhält durch die Pflege mit Wein, Salzlake und anderen Zutaten wie Heu, würzigen Kräutern und salzigen Algen den letzten Schliff. „Ich bevorzuge Käse, der mit Rohmilch von Kühen, Schafen und Ziegen von den Almen hergestellt wird“, schwärmt er über die regionalen Käser. Zahlreiche Spitzenrestaurants und Delikatessenläden in ganz Europa schwärmen längst ihrerseits über Baumgartners Käsekunst.

Heute beliefern ihn auch ausgewählte Käsereien aus dem übrigen Italien, aus Österreich und sogar aus Sylt. „Man muss bei der Reifung immer aufpassen, dass man den richtigen Zeitpunkt nicht verpasst“, begründet der quirliche Un-



**Porphyry und Schwemmgestein: Weinhänge über Bozen.**



**Behutsame Kunst: Hansi Baumgartner kontrolliert den Reifeprozess seiner Käselaibe.** M. RITTER (2)

ternehmer seine häufigen Besuche im Bunker, wo er den Käse durch Riechen und Tasten auf seinen Reifegrad prüft. Meistens guckt er danach ganz zufrieden. Was anderen der Weinkeller, ist dem Mann mit der feinen Nase sein Bunkergerölbe.

Mit Weinkellern kennt sich Christian Werth aus. Die besten Rebflächen für seinen Lagrein, die klassische Rebsorte der Region, muss der Önologe mit viel Engagement vor dem Bozener Bauboom schützen. „Da drüben war einst eine der besten Lagrein-Lagen“, bedauert er wehmütig und zeigt auf ein großes Areal am südlichen Stadtrand von Bozen, wo sich längst Hochhäuser der Nachmittags-sonne entgegenstrecken. Seit zwanzig Jahren steht der 46-Jährige in Diensten des Benediktinerklosters Muri-Gries. Die Fratres sehen Werths erfolgreich-passioniertes Wirken aufgeschlossen, schließlich hatte schon der heilige Benedikt vor 1500 Jahren ein Faible für Wein.

## Drei Gläser im Gambero Rosso

Auf 2,7 Hektar wächst, von alten Steinmauern geschützt, der beste Lagrein der Abtei. Porphyry und Schwemmgestein von der nahen Talfer haben sich dort mit lehmigem Sand vermischt und prägen den tiefgründigen Boden. Der Lagrein liebt diesen Boden und die heißen Sommer- und Herbsttage, die den Trauben Reife, Farbe, Frucht und Struktur geben. Die besten Trauben wandern in den Riserva Abtei, der nach der Gärung gut 18 Monate in kleinen Barriquefässern reift, bevor er mit seinen kräftigen Aromen von Kirschen und schwarzen Beeren und seiner gleichermaßen fleischig-festen wie eleganten Struktur die Kritiker begeistert, die ihm mit schöner Regelmäßigkeit die drei begehrten Gläser im Weinführer Gambero Rosso verleihen.

Auch andere Winzer reizt der ideale Boden im Süden Bozens. In den Hanglagen rund um Bozen gedeiht inzwischen ordentlicher Lagrein, wie die Weine von Anton Rottensteiner, Josephus Mayr vom Erbhof Unterganzner, Johannes Pfeiffer vom Pfannenstielhof oder Christian Plattner vom Ansitz Waldgries eindrucksvoll belegen. Als beliebter Sommerwein steht auch der als Rosé ausgebaut fruchtig-frische Lagrein Kretzer bei Weinfreunden hoch im Kurs. Noch geben viele Weinbauern allerdings der lukrativeren dunklen Variante den Vorzug.

Noch ein Tipp für die Nächte: Wer keine Lust auf Grandhotels hat und lieber den Almbauern über die Schulter schauen und selbst Hand anlegen möchte, dem vermittelt die Bauernvereinigung Roter Hahn nicht nur regionale Produkte, sondern auch den Urlaub auf dem Bauernhof. Das Angebot reicht vom Weinhof über Reiterferien bis hin zum luftigen Biobauernhof auf 1700 Metern Höhe – natürlich mit eigener Almkäserei.

ANZEIGE

## Service

### Käse

Degust – Käsekunst  
Eisackstraße 1, I-39040 Vahrn  
Tel. 0039 47 22 84 98 73  
[www.degust.com](http://www.degust.com)

### Wein

Klosterkellerei Muri-Gries  
Grieser Platz 21, I-39100 Bozen  
Tel. 0039 471 28 22 87  
[www.muri-gries.com](http://www.muri-gries.com)

### Unterkunft

Bauernvereinigung Roter Hahn  
Gamper Str. 5, I-39100 Bozen  
Tel. 0039 471 99 93 25  
[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Informationen

Tourismus Südtirols Süden  
Pillhofstr. 1, I-39057 Frangart  
Tel. 0039 471 63 34 88  
[www.suedtirols-sueden.net](http://www.suedtirols-sueden.net)