



Jörn Kabisch
Der Wirt

Blühende
Landschaften:
Blick auf die
„SkiWelt“
im Januar
Foto: Gerhard
Fitzthum

Hier geht es immer um die Woorschd

Die Spezialitäten der hiesigen Gegend sind der gebackene Karpfen und Schäufelra, Schweineschulter aus dem Ofen. Aber noch wichtiger ist zwischen Nürnberg und Würzburg die Bratwurst oder wie man hier sagt: die Bradwoorschd. Selbst an einem windigen Würstlstand auf irgendeinem Supermarktparkplatz findet man sie von einer Qualität, die anderswo ihresgleichen sucht. In Franken freilich ist die Güteskala nach oben noch weit offen.

Und genauso verhält es sich mit der Diversität. Ob kurz oder lang, ob dick oder dünn, ob grob gewolft oder fein gekuttert, die Vielfalt ist enorm. Grundlage ist selbstverständlich Schweinefleisch, aber auch Rind, Schaf oder Wild können mit ins Brät wandern. Nur was die Würzung angeht, ist man in Franken konservativ: Ohne Majoran geht hier kaum eine Fülle in den Würstsdarm.

Zur Kultur gehört auch, dass der Bratwurst hier unablässig Denkmäler gesetzt werden. Nicht weit von hier in Geiselwind steht auf dem Marktplatz die Statue eines schwedischen Generals aus dem Dreißigjährigen Krieg mit einer Wurst in der Hand. Es geht die Sage, weil ihm dieselbe von einer schwarzen Katze weggeschnappt worden sei, habe er den Ort verschont. In die andere Richtung, in Iphofen, kann man an einer Tankstelle 24 Stunden Bratwürste eines der angesehensten Metzger der Region aus einem Automaten neben den Benzinsäulen ziehen. Und klar: Wer etwas auf die Bratwurst hält, hat auch ein Reinheitsgebot parat. Ansbach etwa ist stolz, auf eines der ältesten zurückzublicken. 1481, noch vor dem Bierreinheitsgebot, legte der Rat der Stadt die Menge der Gewürze fest, die dem Würstbrät beigemischt werden dürfen.

Kaum verwunderlich also, dass in der Küche meines Gasthauses eine stattliche Würstspritze steht. Aus einem Zylinder mit 10 Kilo Fassungsvermögen presst man das Brät mittels einer schweren Kurbel durch eine Tülle in den Schafsaftling. Ich mache meine Bratwürste aus Wildschwein, statt Majoran verwende ich Fenchel und Chili als Würze, nach Art italienischer Salsicce. Das Kurbeln sollte man zu einer meditativen Angelegenheit werden lassen, habe ich gelernt. Dann werden die Würste am gleichmäßigsten und laufen auch keine Gefahr, in der Pfanne zu platzen.

Und woran erkennt man nun eine gute Wurst? Meiner Ansicht nach am mäßigen Salzgehalt, die meisten Bratwürste sind aus Haltbarkeitsgründen viel zu salzig. Untrüglich ist aber der Senf-Beweis. Bedeutet, dass die Wurst gegen die eigentliche Absicht kein einziges Mal in den Klecks Senf auf dem Teller gedippt worden ist. Passiert mir das, habe ich eben eine wirklich gute Bradwoorschd vertilgt.

Jörn Kabisch hat 2022 einen Gasthof in Franken gepachtet. Über seine Erfahrungen schreibt er alle vier Wochen an dieser Stelle.

herzensort

Fleisch und Zigarettenrauch

In Sarajevo kann man alles mögliche sein – Muslim oder Christ zum Beispiel, Bosnier oder Kroat, Serbe auch. Aber Vegetarier? Das wird eher schwierig. Die Küche in Bosnien und Herzegowina ist ausgesprochen fleischlastig, vor allem auf dem Land, aber auch in der Hauptstadt. Neben den allseits bekannten Čevapčići gibt es Eintöpfe mit Fleisch und Gemüse, mit Hackfleisch gefüllte Kohlroutladen oder Klepe, bosnische Ravioli, ebenfalls mit Fleisch gefüllt.

Aber *if in Rome, do as the Romans do*: Wer in Sarajevo ist, geht also in das gewiss carnivore Restaurant der Stadt, nämlich ins **Srebrena školjka** in der alten Markthalle. Das Gebäude sieht aus wie ein Opernhaus, ist aber eigentlich ein Fleischmarkt. Das Restaurant befindet sich direkt über der Halle, durch halbrunde Fenster blickt man von oben hinein, wenn der Zigarettenrauch der Gäste nicht zu dicht ist.

Am besten bestellt man mehrere Teller mit verschiedenen Gerichten und teilt, hört dazu Schlager aus den Siebzigern und trinkt ein Bier. Eine Zeitkapsel aus dem letzten Jahrhundert mit holzvertäfelten Wänden, die bei einem eventuellen EU-Beitritt verglühen wird, des Rauchverbots wegen. *Martin Reichert*



Die Skigebiete werden endlich grüner

Vom Skifahren wollen viele trotz Erderhitzung nicht lassen. Aber geht das auch umweltfreundlicher? Auf der Piste im Gebiet „Wilder Kaiser – Brixental“, wo man es versucht

Aus Tirol **Gerhard Fitzthum**

Die Schlange an der Talstation wird nicht kürzer, womöglich eine Störung im Betriebsablauf, wie die Deutsche Bahn das nennen würde. Ein banaler Stromausfall? Oder Aktivisten der Letzten Generation, die sich an der Außenwand einer Gondel festgeklebt haben?

Der zweite Gedanke ist schnell wieder verworfen. Nicht nur, weil die Klimarebellin wohl kaum auf eine so hübsche Idee kommen würden – sondern auch, weil sie sich ausgerechnet das Wintersportgebiet ausgesucht hätten, das 2017 vom britischen *Telegraph* als „Ecological Ski Resort of the Year“ ausgezeichnet wurde.

Die „SkiWelt Wilder Kaiser – Brixental“ verbindet neun Tiroler Dörfer, schreibt schwarze Zahlen und hat in Sachen Klimaschutz tatsächlich einiges zustande gebracht: auf 100 Prozent Ökostrom durch Wasser-

kraft umgestellt, den ersten vollständig solarbetriebenen Skilift in Betrieb genommen und den Energieverbrauch pro Skifahrer knappe 20 Prozent unter den Landesdurchschnitt gedrückt. Ist es hier also gelungen, Wintersport nachhaltig zu machen?

Plötzlich hat sich die Schlange am Lift aufgelöst. Oben, auf der Kuppe der Hohen Salve angekommen, ist der Klimawandel schnell vergessen. Das betörende 360-Grad-Panorama lässt jeden kritischen Gedanken verschwinden. 70 Dreitausender sollen hier bei klarem Wetter zu sehen sein. Großglockner, Großvenediger und Schrankogel glänzen jedenfalls weltfern im Gegenlicht. Im Norden ist der namensgebende Wilde Kaiser zum Greifen nah – ein wild zerfurchtes Kalkmassiv, das einen Gegenpol zu den gletschergerundeten Erhebungen bildet, auf denen an manchen Tagen mehr als 30.000 Skifahrer unterwegs sind.

Der ausgiebigen Kaffeepause auf der sonnigen Terrasse des

Gipfellokals folgt das eigentliche Tagesprogramm – rhythmische Abwärtsgleiten auf Skiern. Die Pisten sind breit genug, um genüsslich carven zu können, aber nicht so ausgedehnt, dass man sich in einem grenzenlosen Freizeitpark fühlen müsste, in dem von Natur rein gar nichts mehr zu sehen ist. Auf bestens präpariertem Kunstschnee geht es nun so steil hinunter, dass einem Anfänger die Haare zu Berge stehen würden.

Die Lifte laufen mit Ökostrom, nur leider kommen die Gäste mit dem Auto

Wer danach sucht, findet an allen sieben Bergen des Skigebiets aber auch blaue Abfahrten – kein Wunder, bei insgesamt 270 Pistenkilometern. Man könnte hier an drei bis vier Tagen eine Strecke wie die von Berlin nach Hannover zu-

rücklegen, ohne auch nur eine Strecke zweimal zu fahren. Zudem kann man mühelos von der Südseite auf die Schattenhänge wechseln, falls die Nachmittags-sonne – wie so oft – den Kunstschnee aufzuweichen beginnt.

Was dieses Skigebiet sympathisch macht, sind die 80 Einkkehrhütten, die zum größten Teil von den Familien betrieben werden, denen der Grund gehört und die einstmalig ganz von der Landwirtschaft gelebt haben. Michael Krall, der Wirt von der Brantl-Alm, hat im Sommer sogar noch 50 Stück Jungvieh auf seinen Weiden stehen. Und sein Bruder hat den Hof des Vaters übernommen und liefert die Milch – nicht nur hier kommt also zumindest ein Teil der Nahrungsmittel aus eigener Produktion und damit aus der Region, in der sie konsumiert werden. Statt internationaler Konzerne verdienen in der „SkiWelt“ vor allem die Einheimischen ihr Geld. Mit einer Ausnahme sind auch die sechs beteiligten Bergbahngesellschaften regional verwurzelt.

Der touristische Erfolg ist für die hier Lebenden allerdings nicht nur ein Segen: An schönen Wochenenden und in der Hauptsaison sind die Straßen und Pisten hoffnungslos verstopft. Die Folge ist ein allgemeiner Unmut, die Volkskrankheit in Overtourism-Gebieten. Ein Unmut schon seit Jahren ernst genommen wird. Weil man sich mit dem Festhalten an der Wachstumsideologie nur Ärger einhandeln würde, werden nur noch Infrastrukturverbesserungen in Angriff genommen, von denen Gäste und Gastgeber gleichermaßen profitieren.

Statt die Zahl der Betten und der Hotels weiter in die Höhe zu treiben, sehen die Verantwortlichen ihre Hauptaufgabe nun darin, die Touristenströme auf das ganze Jahr zu verteilen. Zugleich

das einem bei kritischen Nachfragen gerne in die Hand gedrückt wird. Hier wird gerechnet, wie verschwindend gering der Energiebedarf des Wintersportbetriebs sein soll: gerade mal 1,2 Prozent des gesamten österreichischen Stromverbrauchs nämlich, und damit weniger als die Stand-by-Verluste der Elektrogeräte, mit denen der Zeitgenosse seinen ökologischen Fußabdruck zu vergrößern pflegt. Das suggestive Zahlenspiel verfehlt seine Wirkung nicht, sogleich glaubt man, dass der wintersportliche Massentourismus gar nicht so schlimm ist fürs Klima. Greenwashing und Verschleiern sind nun mal zu den profiliertesten Kulturtechniken und zu Schlüsselqualifikationen jeder Marketing-Fachkraft geworden. Liest man etwa, dass man mit einer

rücksichtsvollen Umgang mit den Ressourcen verdanke sich der traditionellen Bodenständigkeit der Bergbevölkerung. Die habe schließlich über Jahrhunderte mit wenig auszukommen gelernt und sei deshalb äußerst sparsam mit ihren Gütern umgegangen – mit Strom, Wasser, Natur und Nahrungsmitteln –, und da sei es nur folgerichtig, wenn man nun möglichst viel Energie über Solaranlagen selber herzustellen versuche.

Mit GPS-gestützten Beschneigungssystemen sei es inzwischen auch gelungen, 20 bis 25 Prozent der Energie einzusparen, sagt Mario Gruber von der Berg- und Skilift Hochsöll GmbH – ein sympathisch und jugendlich wirkender Mann, der es für dumm hielte, „den Klimawandel wegleugnen“ zu wollen. Dazu komme die Nutzung der Rückwärme aus dem Anlagenbetrieb – ein ganzes Bergrestaurant könne auf diese Weise nun klimaneutral beheizt werden. Es ist ein Anfang.

Was aber, wenn die Prophezeiungen der Klimaforscher tatsächlich eintreffen? Wenn die Temperaturen in den Alpen in den nächsten Jahrzehnten überdurchschnittlich ansteigen, nämlich um 3 bis 4 Grad? Grubers Stimme klingt plötzlich belegt: „In der jetzigen Größenordnung wird sich das Skigebiet dann natürlich nicht halten lassen“, sagt er. Wenn es die für die Beschneigung nötigen Minustemperaturen erst im Januar oder Februar gäbe, wäre es dann aber einfach wieder so wie früher, als noch niemand von Klimawandel gesprochen hatte. Da habe es auch Jahre gegeben, in denen die Lifte erst nach Ende der Winterferien gefahren seien.

Der Blick aus dem Fenster könnte nicht besser zum Thema passen: Die zweite Januarwoche hat begonnen und von Winter noch keine Spur. Unbekümmert düsen zahllose Skifahrer und Snowboarder auf weißen Bändern durch die grüne Landschaft. „Die Leute wollen schönes Wetter und schöne Pisten“, der Rest spiele keine große Rolle, hatte Hüttenwirt Michael Krall dazu gesagt. Rudi Köck, der Vorstand der Bergbahnen Brixen AG, meint allerdings, dass potenzielle Tagesgäste wegbleiben, weil sie unter solchen Bedingungen ihre Freizeit lieber anders verbringen: „Das Landschaftsbild ist ja nicht gerade einladend.“

Beide dürften aber darin recht behalten, dass sich erst mal nicht viel ändern wird. Die Experten sind sich zwar sicher, dass Skigebiete, die nur 600 bis 1.800 Meter hoch liegen, keine Überlebenschance haben. In der „SkiWelt“ ist man aber gar nicht mehr so einseitig vom Wintersport abhängig, wie man das vermuten würde. Mittlerweile machen manche der Bergbahnen bereits 20 Prozent ihres Umsatzes im Sommer. Und da schlummert noch einiges Potenzial: Je heißer es in den Tallagen wird, desto öfter werden Menschen auf die Idee kommen, sich mit einer Gondel in wenigen Minuten in kühlere Gefilde hinaufschaukeln zu lassen.

Dass es nicht allzu attraktiv ist, seine Bergwanderungen zwischen Stromkabeln und Liftmasten zu machen, wissen die Verantwortlichen allerdings auch. Deshalb hängen sie schon seit Jahren nach Ende der Skisaison alle Sessel ab, beseitigen die Absperrungen, lassen Propellerschneekanonen verschwinden und versehen die Schneelanzens mit grünen Überziehern. Und vielleicht wird in einigen Jahren sogar auch der eine oder andere Lift abgebaut sein. Es würde dann wieder alles aussehen wie in der Natur. Also fast.



Schnee kommt auch am Wilden Kaiser immer öfter aus der Schneekanone Foto: Roland Mühlanger/imago

sollen die bereits prämierten ÖPNV-Angebote weiter optimiert werden, auf dass ein größerer Teil der Urlauber ihr Auto zu Hause lässt und die vielen Tagesgäste aus dem etwa 100 Kilometer entfernten Münchner Raum nicht jedes Wochenende einen Verkehrskollaps verursachen. Alles im Sinne einer Regionalentwicklung, die das kurzfristige Gewinnstreben durch „nachhaltige“ Entwicklungsstrategien ersetzen will.

Um die zahllosen Schneekanonen der „SkiWelt“ als Zeichen der Nachhaltigkeit zu deuten, braucht es allerdings eine Menge Fantasie. Und über die auf den Liftmasten angebrachten Scheinwerferbatterien kann man eigentlich nur entsetzt sein. Nachtskifahren unter Flutlicht – muss das wirklich sein? Wenn es dunkel wird, wird so weithin sichtbar, wovon man Abstand zu nehmen behauptet: jenem leichtfertigen Umgang mit Energie, der zu den Kernkompetenzen unserer Wohlstandsgesellschaft zählt. Und dem Betrachter geht das Licht auf, dass „der umweltfreundlichste Skibetrieb“ vielleicht auch nur so etwas ist wie „das sauberste Verbrennerauto“.

Zur Beruhigung kann man sich das sogenannte Factsheet der Österreichischen Bergbahndachorganisation anschauen,

Autobahnfahrt von Wien nach Salzburg so viel Energie verbraucht wie bei einer sieben-tägigen Pistengaudi, so muss man sich klarmachen, dass sich beides üblicherweise addiert – selbst in der klimabewussten „SkiWelt“, weil auch hier 95 Prozent der Wintergäste mit dem Auto anrauschen.

Dass am Wilden Kaiser immerhin achtsamer als anderswo mit Energie umgegangen wird, kann man dennoch glauben. Diese Bemühungen lohnen sich für die Betreiber inzwischen sogar doppelt. Zum einen, weil die Kosten für Beschneigung und Pistenpräparierung in den letzten Jahren effektiv verringert wurden. Und zum anderen, weil sich der systematische Aufbau eines Ökoimages immer stärker auszahlt, je weiter der Klimawandel im Bewusstsein der Menschen ankommt. Folgerichtig stürzen sich die Reisedaktionen zurzeit geradezu auf Wintersportregionen, die mit einem ausgefeilten Energiemanagement jene Zukunftsfähigkeit unter Beweis zu stellen versuchen, die durch den Klimawandel ja gerade in Frage gestellt wird.

Anita Baumgartner, die Marketing-Chefin der „SkiWelt“, freut sich über die große Medienresonanz, beteuert aber, dass sie „niemals etwas aus bloßen Marketinggründen“ tun würde. Der

Sumpfiges, sämiges, grundgutes Gumbo

Eine schokobraune Mehlschwitze sorgt für unergründliche Tiefe: Dieses Eintopfgericht aus New Orleans ist eine Wucht!

Von Katharina J. Cichosch

New Orleans liegt inmitten des Mississippi-Deltas, teilweise unter dem Meeresspiegel. Sümpfe umgeben die Stadt, Flüssiges und Festes vereinen sich zu einem besonderen Ort. Und mittendrin: Gumbo, ein Grundnahrungsmittel dort. Der Geschmack vertraut und fremd zugleich, die Farbe zwischen Rot, Grün und Braun changierend; tief und unergründlich wie das gesamte Gericht, das mit seiner morastigen Flüssigkeit an die kilometerlangen Sumpfbereiche und Wasserzüge erinnert, die man auf dem Weg nach New Orleans passiert.

Das Gumbo kann Suppe oder Eintopf sein, es ist Aushängeschild der Creole- und Cajun-Küche. Erstmals erwähnt wird es 1802, doch erst mit dem TV-Zeitalter dringt der Ruf des magischen Gerichts in andere Teile der USA. Heute findet man es hin und wieder sogar in Europa auf Speisekarten.

Das Nationalgericht Louisianas spiegelt die verwobene Geschichte seiner Bewohnerinnen und Bewohner wider. Spanische und französische, westafrikanische und indigene Menschen prägten die Region und ihre Küche. Dabei spielte auch die Sklaverei eine Rolle, zugleich gab es historisch viele freie Schwarze und wurde die bis heute gültige, rassistische Einteilung in „Schwarz“ und „Weiß“ erst später von den protestantischen Angloamerikanern aus dem Norden über die Bevölkerung gebracht, doch das ist eine Geschichte für sich, wenn sie auch tief im Gumbo mitschwingt.

Auch die Vorfahren von Leah Chase kamen aus allen Himmelsrichtungen nach New Orleans. Chase, die 2019 im Alter von 96 Jahren starb, gilt bis heute als Queen des Gerichts, in ihrem Lokal „Dooky Chase“ bewirtete sie einst auch Präsident Obama. Zwischendurch musste sie ihrem Gast, der sich etwas zu aufdringlich den Kochtöpfen näherte, auf die Finger klopfen: „Er sollte nicht mein Gumbo verpfuschen!“

Von Mythen umrankt

Bei der Zubereitung sollte man ein paar Dinge beherzigen: Mythenumranktes Herzstück jedes Gumbos ist die Roux, also eine Mehlschwitze, angerührt aus gleichen Teilen Pflanzenöl und Mehl, je eine Tasse. Bei mittlerer Temperatur rührt man ständig weiter. Während sie sich strohblond und erdnussfarben, später schokoladenbraun verfärbt, entwickelt die Mischung einen fast beißenden Gestank, bis sie schließlich nussig und herzhaft riecht. Die Legende besagt: Je dunkler die Roux, desto besser, tiefer, unergründlicher das Gumbo. Nichts anbrennen lassen!

In die Roux wird nun die berühmte Holy Trinity geworfen, die klein gewürfelte Dreifaltigkeit aus etwa gleichen Teilen Zwiebel, grüner Paprika und Staudensellerie. Es brutzelt und zischt, während das Gemüse langsam gart. Ist die Zwiebel glasig, kippt man mit ordentlich Brühe (Huhn, Gemüse oder gar Fisch – je nach Gusto) auf.

Das war es beinahe schon. Jetzt kommt die Kür. Meeresfrüchte, Meeresfrüchte mit Wurst, Wurst mit Hühnchen oder alles auf einmal: Tierische Proteine gehören zwingend ins Gumbo. In ländlichen Regionen kommt hinein, was die Jagd hergibt, im Zweifel sogar Eichhörnchen. Shrimps und Langusten sind typisch, aber in Louisiana werden auch andere Krustentiere im Ganzen ins Gumbo geworfen.

Mit Thymian abgeschmeckt

Als Gewürz eignet sich eine Mischung aus Thymian, Cayennepfeffer, geräucherter Paprika-, vielleicht einer Prise Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer. Hühnchen kann vorher mit Gewürzen angebraten werden, wenn nicht ohnehin Reste vom Vortag übrig sind. Zu einem Chicken & Sausage Gumbo gehört in jedem Fall die in Scheiben geschnittene Andouille Sausage, eine kräftige Wurst aus geräucherter Fleisch, Pfeffer und Gewürzen. Als Ersatz zum Nachkochen außerhalb Louisianas empfehlen sich Varianten wie Paprika-Kolbasz, polnische Krakauer oder spanische Chorizo. Es gibt aber auch eine vegetarische Variante: Gumbo z’Herbes, so sein Name in diesem wunderbar ausgedacht klingenden Louisiana-Französisch, war in der katholisch geprägten Region mit neun Arten Blattgemüse ein Gericht für den fleischfreien Karfreitag. Es wird allerdings gänzlich anders zubereitet.

Wenn sich die Geschmäcker einige Stunden lang vermählen haben, kommen noch die in Scheiben geschnittenen Okraschoten hinzu. Sehr authentisch wäre jetzt noch eine Prise Filé, kleingemahlenes Pulver des Sassafrasbaumes, das vor dem Servieren über das Gericht gestreut wird. Mit Reis servieren, fertig!

Ein gutes Gumbo ist so intensiv, wie es gerade noch erträglich scheint. Wie kann eine Handvoll so simpler Zutaten eine solche Geschmacksexplosion entfalten? Pure Alchemie. Wonach aber schmeckt das Gericht nun? Ein bisschen nach Brateneintopf, das macht die Roux. Wer zehn Leute befragt, erhält zehn verschiedene Antworten. „Verrückt und gleichzeitig überhaupt nicht verrückt“ lautet eine. Das Gumbo ist kulinarisches Zeugnis einer Region, ihrer Menschen und ihrer Geschichte, das Widersprüche nicht auflöst, allzu schlichte Dualismen aber schon.