Essen & Trinken

Onkel Taa
Der König der Schnecken

«Wenn jemand eine Reise tut, so kann er was verzählen», erkannte der Dichter Matthias Claudius bereits vor gut 200 Jahren. Im Meraner Land im Südtirol sind wir auf Onkel Taa alias Karl Platino gestossen, der mit seiner Familie nicht nur ein Spitzenrestaurant mit Schneckenzucht, sondern auch das K.u.K. Museum Bad Egart betreibt

Bad Egart ist das älteste Heilbad Tirols und nachweislich seit 1430 für Kuraufenthalte bekannt, doch sollen bereits die Römer die Vorzüge dieses Kleinodes entdeckt haben. Das Haus auf der Töll bei Partschins in der Nähe von Meran ist das verwachsene und verwunschene Reich von Karl Platino, in der Gegend besser als Onkel Taa bekannt. 2015, zum 185. Geburtstag von Franz Joseph I., will er seinen Bart wieder wie sein Vorbild wachsen lassen, aktuell präsentiert er sich noch beinahe glattrasiert (siehe grosses Bild). Stolz führt Taa uns durch sein K.u.K. Museum mit der grössten Habsburger-Privatsammlung der Welt. Im Fokus natürlich der Kaiser und seine Gemahlin Elisabeth («Sisi») von Österreich und Ungarn, der prominenteste Gast, den Bad Egart je gesehen hat. Doch wir sind nicht wegen der «schönsten Frau ihrer Zeit» (Zitat Onkel Taa) hier, die Lobeshymnen auf das gleichnamige Restaurant und der Werbeslogan «eigene Schneckenzucht» haben uns hierhergelockt.

Essbare Blumen und Flusskrebse

Weinbergschnecken sind nicht jedermanns Sache und es empfiehlt sich dringend, weibliche Tischgäste vorzuwarnen, wenn Mann bei der Einkehr in die Gaststube nachhaltige Hintergedanken verfolgt. Onkel Taa hat Schnecken bereits als Bub für seinen Grossvater gesammelt und bezeichnet ihren Verzehr als «Kopfsache». «Sie haben nur sehr wenig Fett und sind reich an Mineralien.» Taas Tochter Janett führt die Küche und verblüfft uns zum Einstieg mit einem Egarter Flusskrebs-Salat mit essbaren Blumen aus dem eigenen Garten (Bild unten Mitte). Nach gebackenen Zucchiniblüten in einer Sesam-Buchweizen-Kruste mit Tomatenragout, der vorzüglichen «Potage crème d'Empereur», serviert im ungarischen Fonduekessel, und der lokalen Spezialität «Graukas»-Pressknödel folgt das «Pièce de résistance». Die Karte bietet eine grosse Auswahl an Schneckenspezialitäten, Taa favorisiert Kompositionen mit Pfifferlingen und Steinpilzen oder gratiniert mit Ziegenkäse oder Bauernspeck. Ins Glas gehört unbedingt ein dunkler Lagrein aus der Gegend. JCG

Restaurant Onkel Taa und Weinbergschnecken in Bern

Natürlich sind im Restaurant Onkel Taa auch Alternativen zur Hausspezialität im Angebot (so das ungarische Kalbsgulasch oder die Tagliata vom einheimischen Almochsen), doch wer einmal Lunte gerochen hat, lässt sich nicht mehr vom Weg abbringen. Bevor wir im Herbst zum Wandern wieder ins Meraner Land reisen, hier einige Stadtberner Häuser, die Schnecken anbieten: Beaulieu (Erlachstrasse 3); Zimmermania (Brunngasse 19); Brasserie Bärengraben (Grosser Muristalden 1); Gourmanderie Moléson (Aarbergergasse 24).

WWW.ONKELTAA.COM
WWW.MERANERLAND.COM

Frauensache

Sie brennt. Und zwar aus Leidenschaft. Zu Besuch bei Christine Schönweger, der einzigen Schnapsbrennerin Norditaliens, auf der Hofbrennerei Gaudenz in Partschins bei Meran im Südtirol.

1348 erbaute Gaudenz von Partschins den Ansitz Gaudententurm, deren dazugehörigen Güter seit knapp zwei Jahrzehnten durch Christine Schönweger (siehe Bild) bewirtschaftet werden. «Durch meine Arbeit im Obst- und Weinbau habe ich meine Liebe zu Hochprozentigem entdeckt», sagt die rassige Bäuerin. Nach einem Modedesign-Studium in Mailand kam sie schliesslich zurück ins Südtirol, «weil es mir Freude macht, das ganze Jahr über draussen zu sein». 2007 errichtete sie im Gaudententurm die Hofbrennerei und benannte sie nach Gaudenz (Lateinisch für «sich freuen, geniessen»). Schönweger zur Qualität und Philosophie: «Wir verarbeiten nur sonnengereiftes, gesundes, vollreifes Obst von erstklassiger Qualität. Das vergorene Obst wird im holzbefeuerten Kupferkessel zwei Mal gebrannt, um nur das Herzstück allein, die sogenannte Seele, zu entnehmen. Das hochprozentige Destillat lagern wir oft auch über Jahre und verfeinern es dann mit dem reinen Trinkwasser der Gebirgsquellen von Partschins. Abgefüllt, ohne jegliche Zusätze, wird das reinste Destillat.» Das Angebot hat sie in den letzten Jahren auf rund 15 Sorten erweitert – das Ende der Fahnenstange. «Bei uns kommt Qualität vor Quantität». Die Palette reicht vom Apfelbrand Golden Delicious bis zum Grappa Vernatsch. «Die Königsklasse ist und bleibt aber der Marillenbrand. Wir verwenden die einzigartige Vinschger Marille, sie ist zart und intensiv zugleich». Führungen mit Verkostung gibt es bis Ende Oktober jeden Mittwoch um 16. 30 Uhr. Anmeldungen nimmt der Tourismusverein Partschins (www.partschins.com) oder die Brennmeisterin direkt entgegen (info@hofbrennerei.com). Ab-Hof-Verkauf: Bis Ende Oktober von Montag bis Freitag jeweils von 17 bis 19 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung. (0039 348 7341463). JEAN-CLAUDE GALLI