



Vier echte Tiroler Naturburschen

Ein Käsekönig, ein Eispark-Erfinder, ein Koch-Ausnahmetalent und ein Saatgutsucher

Es gibt kleine und große Auslöser aus den unterschiedlichsten Richtungen, die einen Lebensweg bestimmen. In Tirol kommen für viele Menschen diese Impulse oft aus der Natur – der Berggipfel, den man so gerne bezwingen möchte oder die Arbeit auf einer Alm, die Stille und Demut lehrt. Vier Tiroler Naturburschen, die mit der Landschaft leben und ihre ganz persönlichen Geschichten.

Johann Schönauer, 57, Käser auf der Schönangeralm in der Wildschönau Mit Feingefühl für Rohmilch und Bakterien die Käseolympiade gewinnen

Am Ende der Wildschönau, auf 1.190 Metern auf der Schönangeralm lebt er, der offizielle Käsekönig. Johann Schönauer ist das Maß aller Almkäser. Keiner versteht sein Handwerk so gut wie er. Mit Fingerspitzengefühl behandelt er die täglich anfallenden über 2.000 Liter Rohmilch von rund 130 Kühen, die auf der Gemeinschaftsalm den Sommer verbringen. Er kennt sich aus mit den Bakterienkulturen und den sensiblen Reifungsprozessen. Und deswegen gewinnt Schönauer auch regelmäßig Goldmedaillen bei der Käseolympiade für seinen Bergkäse und den Emmentaler. Seit 27 Jahren verbringt der Käser seine Sommer auf der Alm, beim Vieh und vor allem in der Käserei. Das ist harte Arbeit. „Es gibt dann keine Familie, kein Privatleben, nur Kas und wieder Kas. Dafür lebe ich, von früh bis spät und manchmal auch bis zur Leistungsgrenze“, sagt der gebürtige Wildschönauer. Kein Wunder, bis zu 34 Tonnen Käse lagern im Keller, die jungen Laiber, jeder zwischen 30 und 32 Kilo schwer, wollen jeden zweiten Tag geschmiert und gewendet werden. Doch Schönauer weiß, wie er sich motiviert: „Auf der Alm lasse ich mir Haare und Bart wachsen. Man fühlt sich dann stärker.“ Doch mit Melken, Käsen und Bart wachsen lassen ist es für Schönauer hier oben noch nicht getan. Die Alm ist nämlich auch Gasthaus und ein beliebtes Ausflugsziel. Und so zeigt der Käser den Gästen, wie er arbeitet, was er produziert und bietet ihnen natürlich auch Kostproben von seinen prämierten Käsen an. Ob er sich wenigstens im Winter eine Auszeit gönnt? „Nein, da arbeite ich als Masseur in einem schicken Wellnesshotel. Mit taugt dieser Wechsel.“

Matthias Wurzer, 33, Bergführer und Eispark-Erfinder in Kals am Großglockner in Osttirol Mit Respekt und verantwortungsvoll durch die wuchtige Berglandschaft wandern

Er ist wohl das, was man in Tirol einen „wuidn Hund“ nennt. Einer, der das Leben herausfordert, ohne es aufs Spiel zu setzen. Der an seine Grenzen geht. Und der seinen Mitmenschen die Schönheit der Osttiroler Berge nahe bringen möchte. Matthias Wurzer ist Bergführer in Kals am Fuße des Großglockners. Als Wurzer mit 22 Jahren merkte, dass ihn die Arbeit als Schlosser nicht glücklich machen würde, sattelte er um zum Berg- und Skiführer. Damit machte er seine Leidenschaft zum Beruf. Anfang 30 ist er erst, aber auf dem höchsten Berg Österreichs war er bestimmt schon bald 300 Mal. „Wir Bergführer kennen den Berg, jede Schlüsselstelle und jede Traverse. Wer mit uns auf den Großglockner steigt, muss keine Angst haben. Respekt aber, den sollte man schon haben. Vor dem Berg und der Natur. Schnelle Wetterumschwünge haben wir alle schon gesehen und dann merkt man erst, wie ausgesetzt man in diesen Höhen ist“, sagt Wurzer. Im Sommer macht er mit seinen Freunden gerne auch privat ein paar Klettertouren am Großglockner, am Südgrat oder – wie vor zwei Jahren – Erstbegehungen bestimmter Routen. Damals kletterten sie durch eine schwierige Rinne, die den Stüdgrat vom Südgrat trennt. „Als ich oben bei der Scharte ausgestiegen bin, war das schon ein cooles Gefühl.“ Natur und Berge sind auch im Winter Wurzers

Wohnzimmer. Neben Skifahren steht dann Eisklettern auf seinem Programm. Damit das auch die Gäste erleben können, haben sich Wurzer und ein Bergführerkollege den „Eispark Osttirol“ ausgedacht: 50 markierte Routen mit bis zu 50 Metern Höhe, kletterbar für Anfänger und Profis.

Michael Ploner, 25, Koch in Nauders am Reschenpass

Aus den Küchen der Stromburg und des Noma auf die Wildkräuter-Wiesen hinterm Dorf

Nach dem Mandarin Oriental in Bangkok, Lafers Stromburg, dem Noma in Kopenhagen und der Goldmedaille bei den Koch-Staatsmeisterschaften 2016 kocht Michael Ploner nun endlich wieder am heimischen Herd. Und der steht in der Küche des Alpen-Comfort-Hotels Central in Nauders am Reschenpass. Ploner ist ein echtes Koch-Ausnahmetalent. „Mit acht Jahren bin ich durch meinen Opa zum Kochen gekommen, das erste Rezept, das ich gelernt habe, war Palatschinken. Damit habe ich dann mit einem kleinen Flambierwagen bei uns im Hotel angefangen“, sagt der 25-Jährige. Heute interessiert er sich mehr für das Ursprüngliche. „In vielen Restaurants heißt es zurück zu den Wurzeln und es kommt tatsächlich viel wieder zurück.“ Die Verarbeitung von Wiesenkräutern beispielsweise. Wo Ploner in Kopenhagen noch 50 Kilometer vor die Tore der Stadt geschickt wurde, um Klee zu sammeln, muss er heute nur ein bisschen den Berg hinauf und schon kann er sich die Zutaten frisch pflücken. „Am liebsten mache ich das mit Rosemarie und Barbara Waldegger, unsere Kräuterexpertinnen in Nauders. Wenn ich alleine mit dem Bike unterwegs bin und etwas finde, das ich nicht kenne, schicke ich den beiden Fotos von den Pflanzen und frage, was das ist und ob man das essen kann.“

Anton Baldauf, 33, Biobauer auf dem Hüttschader Hof in Kirchdorf in Tirol

Mit altem Saatgut die Einzigartigkeit der Gemüsesorten bewahren

Gemüse anbauen am Fuße der Tiroler Berge. Geht das überhaupt? „Aber sicher“, sagt Anton Baldauf, der Jungbauer mit den langen Dreadlocks. „Natürlich muss man sich auf die kurze Vegetationszeit und den hohen Niederschlag in diesen Breitengraden einstellen, aber dann...“ Baldauf lernte Kfz-Mechaniker und studierte dann doch Agrarwissenschaften. Er kommt vom Bauernhof und Gärten hatten es ihm irgendwie doch schon immer mehr angetan als Autos. Er war im Marchfeld, in Frankreich und in Indien. „Überall habe ich mit Gemüse gearbeitet und geschaut, wie und was die Leute in anderen Teilen der Welt anbauen.“ Daher auch die Idee, mit dem Pak Choi, mit Erdmandeln und mit der Yamswurzel. Alle drei wachsen auf seinem Biohof in Kirchdorf neben Karotten, Zucchini, Salat und der alten Tiroler Bohnensorte „Hosbohn“, über die Baldauf sogar seine Diplomarbeit geschrieben hat. Das Saatgut für die Hosbohn hat er damals von alten Bäuerinnen bekommen. Und auch heute noch legt der Bio-Bauer Wert auf altes Saatgut: „Wenn ich nur bei Konzernen Saatgut beziehe, habe ich immer das gleiche Gemüse. Ist man aber züchterisch aktiv, bewahrt man die Einzigartigkeit.“ Inspirationen für neue Ideen holt er sich manchmal auch auf Youtube. „Ja, ein bisschen fanatisch kann ich schon werden, wenn es um Gemüseanbau geht.“ Macht aber nichts, denn vermutlich auch deshalb verwenden sogar Haubenköche wie Stefan Lenz, Koch des Jahres 2015 und Küchenchef im 5-Sterne-Hotel Tennerhof in Kitzbühel, so gerne die Früchte seiner Arbeit. Alle anderen kaufen sein Biogemüse auf dem Kitzbüheler Wochenmarkt.

Diese und weitere spannende Tiroler Persönlichkeiten und ihre Erlebnisse in Tirol finden Sie unter: www.love.tirol.

Die eigenen Erlebnisse und schönsten Landschaftsaufnahmen kann jeder Tirol-Besucher mit dem Hashtag #lovetirol versehen. Mit ein bisschen Glück werden diese Postings dann als Tiroler Herzmomente auf www.love.tirol geteilt.

Weitere Informationen:

Tirol Werbung, Manuela Mörtenbäck
Maria-Theresien-Straße 55, A-6020 Innsbruck
Tel.: +43.512.5320.656
Fax: +43.512.5320.92656
manuela.moertenbaeck@tirolwerbung.at
www.presse.tirol.at

Informationen für Medien:

Nina Genböck, genböck pr + consult
Ritterstraße 3, 10969 Berlin
Tel.: +49.30.2248 7701
Fax: +49.30.2248 7703
nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de

