

Gespensterjagd

Einige Anmerkungen zu einer Geschichte der *Tiroler Küche*

Niemand möge sich verletzt fühlen, wenn ich einleitend feststelle, dass es so etwas wie eine *Tiroler Küche* eigentlich gar nicht gibt; aber was soll man machen, der Befund ist klar. Außerdem bin ich keineswegs der Einzige, der an der harten Realität von diversen Regional- und Nationalküchen mitunter zweifelt, sei es der Wiener¹ oder auch der berühmten Böhmisches Küche².

Letztere unterscheidet sich von der Tiroler übrigens vor allem darin, dass es sie schon sehr viel länger *nicht* gibt, – nämlich seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Ihre abenteuerliche Geburt fand im Zusammenhang mit den tschechischen Nationalbestrebungen statt und ist im Wesentlichen auf das Kochbuch der Magdalena Rettigová von 1826 zurückzuführen, auf dem die weiteren Konstrukte aufbauen.

Im Gegensatz zu den tschechischen Nationalisten hatten die alten Tiroler kein Bedürfnis nach einer eigenen Regionalküche. Wozu auch, sie fühlten sich im Habsburgerreich ja recht wohl und aßen, was sie eben so zu essen gewohnt waren. Kein Andreas-Hofer-Wirt hätte einem hierzulande den Teller mit den verschwörerischen Worten zugeschoben, dass das jetzt etwas echt *Einheimisches* ist. Kulinarischer Widerstand war in Tirol kein Thema, und damit auch nicht die kulinarische Identität.

Dennoch gab es natürlich auch in Tirol Rezeptsammlungen. Eine der umfangreichsten war die von Rosina Kastner aus dem Jahr 1844: „Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche“.³ Der Titel allein bringt schon zum Ausdruck, wie geografisch weit hier die auch das Trentino inkludierende „Region“ gefasst wurde, und wie reich deshalb die Auswahl an Speisen, Produkten und Zubereitungstechniken ist.

In ihrem Vorwort schreibt Kastner weiters, dass sie nicht nur in Herrschafts- und Bürgerküchen, sondern auch in

der Küche des eigenen Gasthauses gekocht hätte und in ihrem Buch somit „die zuverlässigste Bereitungsweise der in Tirol beliebtesten Speisen“ beschrieb. *Beliebt* heißt aber nicht automatisch *regional* und *landestypisch*, sondern eben nur: gerne gegessen. Außerdem heißt es auch nicht: bodenständig und bloß auf die Produkte der unmittelbaren Umgebung beschränkt, sondern auch: *international*. Ein Tiroler Kochbuch ist eben nicht mit einer imaginierten *Tiroler Küche* identisch.

Dafür ist das Speisenangebot bei Kastner riesig. Ob sie das allerdings auch in ihrem Gasthaus so gehalten hat, ist zumindest zu hinterfragen. Die Gastronomie war damals im Hinblick auf Speisen ja noch überwiegend auf den Durchreiseverkehr eingestellt (welcher Einheimische hätte denn seinerzeit viel Geld für „auswärts Essen gehen“ ausgegeben?), und da war eine elaborierte Karte keine große Sache, ebenso wenig wie raffinierte Sporenzchen, denn morgen war der Reisende für gewöhnlich ohnehin fort.

Die allmählich ins Land strömende, völlig neue Klientel der *Urlaubsgäste* war dagegen ziemlich verwöhnt (vor allem durch die viel ältere Schweizer Fremdenverkehrstradition), und Reiseschriftsteller notierten für ihre Leserschaft in dieser Hinsicht Bedenkliches:

Der eine isst in Nauders eine stark gewürzte Suppe mit Brot- und Fleischklößen, die alle ekeln müsste, „deren Geschmack an Menschliches gewöhnt ist“.⁴ Der andere ist soweit ganz zufrieden, bemerkt aber die große Eintönigkeit der vorgesetzten Speisen, die nur Kartoffel und Sauerkraut als Beilage kennen; erst nach Intervention und Vorbestellung könne man in Tirol auf Abwechslung hoffen.⁵ Dazu ein weiteres Lästermaul: „Die Einfachheit der Speisekarte ist oft zum Verzweifeln. Sie beginnt mit Lämmernem und Kälbernem und hört mit Lämmernem und Kälbernem auf. Hie und da bringt eine Mehlspeise einen Wechsel hervor. In den Suppen fehlt jede Auswahl



„Nationalspeise“ oder internationale Hausmannskost? Ohne Knödel läuft in der Tiroler Küche genauso wenig wie in der böhmischen oder bayrischen. Aus: Joseph Friedrich Lentner, Chronica von dem Geschloße und der Vesten ze Lebenberg, Meran 1879

© Bildarchiv Bakay

und die Käsesorten finden ihren einzigen Repräsentanten in dem Emmenthaler.“⁶

Ob die Frau Kastner als *Gasthalterin* also eine Ausnahmeerscheinung war, wissen wir nicht. Was wir dagegen wissen ist, dass der 1889 gegründete Tiroler Fremdenverkehrsverband unter anderem die mangelnde Abwechslung in der Küche als Problem erkannt hatte und Gastwirte gelegentlich um ein bisschen mehr Engagement ersucht wurden.⁷ Es war also nicht primär der Ruf des guten Essens, dessentwegen man damals nach Tirol reiste (von frischen Forellen vielleicht einmal abgesehen)⁸.

Jedenfalls wurde durch den ab Ende des 19. Jahrhunderts stark zunehmenden Tourismus (Eisenbahn!) und die Einrichtung von Gastgewerbeschulen eine Professionalisierung und vor allem eine Internationalisierung des gastronomischen Angebots eingeleitet, in der regional verankerte Speisen immer mehr ins Private verdrängt worden sind: Die landschaftliche Kost galt vielen feinen Pinkeln als rückständig, wenn nicht gar barbarisch.

Aber springen wir noch einmal kurz zurück. Genauer gesagt ins Jahr 1861, in dem ein „Innsbrucker Kochbuch“ erschien.⁹ Es ist nämlich bemerkenswert, wie man sich auch dort über die nicht-bürgerlichen Landsleute lustig machte: Das „Arme Leute=Koch“ (in dem man einen Mais- bzw. Türkenbrei vermuten würde) wird aus fetter Butter, Eidottern und viel Zucker angerührt. Der „Bau-

¹ Konrad Köstlin, unveröffentlichtes Manuskript, Wien 2002

² Elisabeth Fendl, Jana Nosková: Die böhmische Küche, in: Heinke M. Kalinke (Hrsg. u.a.): Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa, Oldenburg 2010, 105-13

³ Rosina Kastner, ehemalige Gasthalterin: Vollständiges Tiroler Kochbuch für deutsche und wälsche Küche, Innsbruck 1844

⁴ Friedrich Mercey: Oesterreichisch=Italien und Tyrol, 1. Bd, Leipzig 1834, 180

⁵ August Lewald, Tirol vom Glockner zum Orteles und vom Garda- zum Bodensee, München 1838², 14 und 45. Lewald weist allerdings auch auf die überzogenen Wünsche der neumodischen Urlaubsgäste hin: ebd. 35.

⁶ Gustav Rasch, Touristen-Lust und Leid in Tirol. Tiroler Reisebuch, Stuttgart 1874, 7

⁷ Was verlangt der Fremde vom Gastwirth in Tirol?, in: Tiroler Alpenfreund, Nr. 7, Bozen 22.6.1890

⁸ Das gilt vor allem für den bayerischen Reiseschriftsteller Ludwig Steub, der in seinen „Drei Sommer in Tirol“, Stuttgart 1871, immer wieder entzückt auf die Güte der Forellen hinweist. Andere Fische interessierten ihn dagegen nicht, oder wurden schlicht und einfach nicht angeboten.

⁹ Petronilla [Pseudonym]: Innsbrucker Kochbuch, Innsbruck 1861

ern=Krapfen“ besteht aus steifem Eischnee mit Mandeln, Pistazien, Zitronat und wird mit Eis serviert. Der Höhepunkt aber ist die „Karner=Torte“, bei der ein süßer Teig mit Mandeln, Muskatblüten, Zimt und Limonenschalen ausgetrieben, mit Marmelade bestrichen und mit einem Gitter aus Teig belegt wird und somit an eine Linzer Torte erinnert. Eine heruntergewirtschaftete Wagenzieher-Familie (*Karner*) kann von so etwas nur träumen.

Darüber hinaus findet sich zwar allerhand *Ungarisches, Französisches, Polnisches, Spanisches, Englisches* etc., aber es gibt nicht einen einzigen Tirolerverweis; selbst der berühmte Tiroler Speckknödel ist hier nur ein ganz *Ordinärer Speckknödel*. Weltstadt Innsbruck eben, schon damals ...

Zäsur Erster Weltkrieg

Nach dem Ersten Weltkrieg wurde die Region Tirol dann plötzlich kleiner. Südtirol (samt *Welschtirol*) wurde ein Teil von Italien und stand kulinarisch nun zwischen zwei Stühlen: Die *Deutsche* und die *Italienische Küche* rivalisierten miteinander, und dass man unter dem Begriff *Südtiroler Küche* das tirolische und das welsche Element zusammenbringen und durchaus fusionieren kann, diese Zeiten waren je länger desto offensichtlicher vorüber, bzw. stand dieses Projekt nach einem weiteren Weltkrieg unter dem Motto „Knödel **und** Spaghetti“ noch in weiter Ferne.¹⁰ Kochgeschichte ist hier also zu einem wesentlichen Teil auch Ideologiegeschichte und eine Geschichte des Nationalitätenstreits.¹¹

Bleiben wir aber in Resttirol. Natürlich trauerte man dem Verlust seines sogenannten „Südbalkons“ nach, aber dieser Verlust führte nicht zu einem kulinarischen Politikum: Man buk diesseits des Brenners also nicht plötzlich patriotisch *Türteln* statt Krapfen und rollte auch nicht Schwarzplenteknödel anstelle von flachgeklopften Kaspess-*Zerggln*, sondern blieb beim Gewohnten des jeweiligen bürgerlich-bäuerlichen Umfelds. Die gehobenere Gastronomie und Hotelküche kochte ohnehin weiter Etabliertes aus und hatte dabei die 755.000 Gäste mit 3,15 Millionen Nächtigungen fest im Blick, die 1930 als Höhepunkt der Zwi-

schenskriegszeit ins Land gekommen sind.¹² Die wollte man natürlich nicht mutwillig mit Geschmacksperversionen wie Graukassuppn, Bluatmuas und Ähnlichem schocken.

Zäsur Zweiter Weltkrieg

Der Einschnitt, den der Zweite Weltkrieg und die Hungerjahre darauf hinterließen war radikal: Die Mangelküche kochte über zehn Jahre lang mit buchstäblich nichts und hinterließ so eine Generation junger Hausfrauen, die kaum mehr an die bisherige, üppigere Praxis anschließen konnten. Für sie kamen in den 50er und 60er Jahren allgemein gültige Basiskochbücher auf den Markt, die die wichtigsten Zubereitungsarbeiten erklärten. Ein Übriges tat das Wirtschaftswunder mit Kühlschrank, Tiefkühler und Elektroherd, die ein ganz neues Kochen hervorgebracht haben: schnell, modern, gerne mit vorgefertigten Produkten, gerne aus den gerade in Tirol aus dem Boden schießenden Supermärkten (*SPAR*), und gerne auch mit dem (österreichischen) *Kelomat*, dem, wie so vielen der neuen Küchengeräte, ebenfalls wieder Kochbücher beigelegt wurden, die ein standardisiertes Wissen verbreitet haben. Die Werbung trommelte eine schöne neue Welt, und Conny und Peter hatten in ihrer „amerikanischen Küche“, wie die neuen Einbauküchen damals genannt wurden, ja eigentlich Schickeres vor, als eine biedere Gerstelsuppe anzurühren, in der einem vor Langeweile der Löffel stecken blieb. Let's rock!¹³

Auch die Gastronomie folgte dem Modernisierungstrend und standardisierte im Zuge des anschwellenden Massentourismus in noch weit höherem Maße als bisher: Internationale Bestseller wie Toast Hawaii, Pasta Asciutta fehlten bald auf keiner Karte, ebenso wenig wie der Mixed Grill mit Pommes. Maggi, Hügli und Fondor lieferten in Streuern und Fläschchen das Glutamat, an das man sich anstelle von frischen Kräutern gewöhnt hatte, und *Heiße Liebe, Coup Dänemark* etc. lösten Apfelradeln und Moosbeernocken als Dessertspezialitäten ab. Kurz: auch die einheimische Gastronomie spiegelte im Wesentlichen die große weite Wirtschaftswunderwelt; insbesondere in Tirol, wo es im Gegensatz zu Südtirol auch keine ideologischen Bedenken hinsichtlich irgendwelcher zu bewahrender *Traditionen* gegeben hat.

Der „Verlust“ der traditionellen Küche und deren Wiedererfindung

Im Laufe der 70er Jahre setzte langsam eine Gegenbewegung ein. In all dem Aufbruchs- und Wachstumstrubel schien manchen das sogenannte Bodenständige mehr und mehr abhanden zu kommen. Die Welt rundum raste, die Jungen taten nach '68 was sie wollten (WG's, „Schulmädchenreport“), und man warf schon die ersten Einblicke in den globalisierten Abgrund (Vietnam, Ölkrise, Atomkraft, Punk). In dieser Stimmung kam es zu einer allmählichen „Revitalisierung regionaler Kost“, wie das damals beschrieben wurde.¹⁴

Für Tirol ist dabei das Kochbuch „Tiroler Küche“ von Maria Drewes (1974) zu einem echten Meilenstein bis heute geworden. Zu ihren Motiven schrieb Drewes im Vorwort: „Es besteht die Gefahr, daß alle diese Spezialitäten in Vergessenheit geraten. Möge das Büchlein unwiederbringlichem Verlust vorbeugen und willkommene Abwechslung zur Allerweltskost anbieten.“¹⁵ Um den vor allem in Nord/Osttirol gesammelten Rezepten einen historischen Background zu verleihen, folgte im Anhang eine „Kleine Kulturgeschichte der Tiroler Küche“ aus der Hand des Volkskundlers Otto Kostenzer, – eine der umfänglichsten Darstellungen des Themas zur damaligen Zeit.

Kostenzer beschreibt Koch- und Esssituationen, den geschichtlichen Hintergrund mancher Lebensmittel und Speisen, und er tut dies im regionalen Rahmen von Alt-Tirol ohne Welschtirol/Trentino. Einzig der Verweis auf Georg Rösch von Geroldshausens „Tiroler Landreim“ (Innsbruck 1558) führt dorthin. Rösch preist in seinem Lobgesang ja auch die im Land verfügbaren Lebensmittel und erwähnt Spargel, Artischocken, Olivenöl, Orangen, Zitronen, Limonen, Granatäpfel und Fische vom *Gartsee* (Gardasee); von der Etsch kämen Feigen und Mandeln im Überfluss, dazu Melonen, Pfirsiche, und Kirschen und Marillen gäbe es schon im Mai! Würde man das heute spontan mit der „bodenständigen“ *Tiroler Küche* verbinden? Konnte man mit diesen erlesenen Lebensmitteln nicht auch ganz andere Speisen zaubern als jene, die uns als typische Spezialitäten angepriesen werden?

Auf den Punkt bringt es der Volkskundler Oliver Haid, der sich in einer späteren Auflage des Kochbuchs Gedan-

ken darüber machte, was eine „Tiroler Küche“ denn eigentlich sei. Er kommt zum Schluss, dass man darunter wohl „kaum etwas anderes als die Ernährungsweise der Landbewohner Nord-, Ost- und Südtirols zwischen 1850 und 1900 verstehen“ könne; wichtig sei dabei „die Einschränkung auf die ländliche Bevölkerung, denn schon die bürgerliche Küche jener Zeit hatte viele überregionale und internationale Speisen aufgenommen“.¹⁶

Folgt man diesem Gedanken, dann konnten z.B. Fisch oder Wild nie Teil einer umfassenden *Tiroler Küche* gewesen sein, denn diese fielen weitgehend unter landesfürstliches bzw. staatliches Privileg und mussten daher teuer zugekauft werden (und welcher Bauer hätte das getan, außer vielleicht den Stockfisch zur Fastenzeit?). Die Verfügbarkeit „ab Hof“ reduziert die Speisekarte also drastisch, – was natürlich auch für die von Georg Rösch angeführten Produkte aus dem Süden betrifft.

Tiroler Küche ist damit aber nicht mehr unmittelbar mit dem gleichzusetzen, was in „Tirol“ in einem festgelegten Zeitabschnitt tatsächlich gekocht worden ist, sondern mit dem, was von einer bestimmten Schicht – „der Landbevölkerung“ – unter Einbeziehung mehr oder weniger regional verfügbarer Ressourcen gegessen wurde. Die übrigen Tiroler (Bürger, Handwerker, Kleriker ...) waren in dieser Hinsicht also entweder gar keine richtigen Tiroler, oder sie haben sich eben nicht mehr tirolerisch ernährt.

Tiroler Küche wird so prinzipiell zu einem Prokrustesbett, wo nur rein darf, was nach einem Kraftakt rein passt. Je nach Neigung wird darüber von Mal zu Mal entschieden, und Maria Drewes hat diesen Prozess mit ihrer erfolgreichen Rezeptsammlung nachdrücklich beeinflusst.

Das Tiroler Wirtshaus

Wenn nicht zu Unrecht von einer „Wiedererfindung regionaler Küchen seit den achtziger, neunziger Jahren“ gesprochen wird¹⁷, dann gilt das nicht nur für den privaten, sondern auch für den professionellen Bereich. Einzelne Vorstöße finden sich dabei schon in den späten 60er Jahren,

¹⁰ Unter dem Kurztitel „Spaghetti und Speckknödel“ firmierte das geradezu bahnbrechende Buch „Kochbuch für deutsche und italienische Küche“ von Hans Debeljak, Brixen 1951, in späteren Auflagen.

¹¹ Dazu Paul Rösch: Vom Transit- zum Genussland. Die Tourismusgeschichte Südtirols, häppchenweise dargeboten als eine Geschichte vom Essen, in: Autonome Provinz Bozen (Hrsg.): Südtirol, Europa. Kulturelle Motive und Reichweiten, Bozen 2010, 230-254

¹² Exakt waren es 755.385; davon 409.433 Deutsche, 242.101 Österreicher und 101.851 aus dem übrigen Ausland. Nach Adolf Lässer: 100 Jahre Fremdenverkehr in Tirol, Innsbruck 1989, 173

¹³ Dazu überblicksmäßig Museum Wien (Hrsg.): Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Wien 2005; ebenso die informative Diplomarbeit von Julia Neuner: Von der Mehlsuppe zur Ananas. Essen, Kochen, Konsumieren nach 1945, Innsbruck 2012, mit vielen Belegen aus Tirol.

¹⁴ Konrad Köstlich war wohl einer der ersten: Die Revitalisierung regionaler Kost, in: Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung, Helsinki 1975, 159-166

¹⁵ Maria Drewes, Otto Kostenzer: Tiroler Küche. Ein Spezialitäten-Kochbuch mit 450 Rezepten und einer kleinen Kulturgeschichte der Tiroler Küche, Innsbruck 1974

¹⁶ Oliver Haid: Die Tiroler Küche in Geschichte und Landschaft, in: Maria Drewes: Tiroler Küche, Innsbruck 2000, 197. In späteren Auflagen wird Haid's Beitrag dann wieder durch den stark gekürzten Text von Kostenzer ersetzt (Redaktion: Hans Augustin), z.B. Innsbruck 2010.

¹⁷ Bernhard Tschofen: Kulinaristik und Regionalkultur: Kulturwissenschaftliches zur „regionalen Küche“ in Theorie und Praxis, in: Antares. Letras e Humanidades Nr. 3, Jan/Jun 2010, 25-45, hier 32

wo anhand von „Spezialitätenwochen“ im Ausland touristische Marker und exotische Teaser gesetzt werden sollten (so etwa 1966 in einer gemeinsamen Nord/Südtiroler Veranstaltung im Berliner Hilton, wo vor allem mit Speck geworben wurde, damals tatsächlich noch ein Exotikum¹⁸). In der Folge entwickelten sich Initiativen vor Ort daraus, wie etwa die „Eisacktaler Kost“, die seit 1972 stattfindet und viel mit Identität zu tun hat.

Das laxere Nordtirol ist in dieser Hinsicht dagegen länger säumig geblieben. Um an eine fast verschlafene Entwicklung anzuschließen, wurde u.a. eine „Initiative zur Bewahrung der Tiroler Wirtshauskultur“ ins Leben gerufen, die von 1994 bis 1999 unter Federführung der Tirolwerbung die Marke „Tiroler Wirtshaus“ entwickelte. Tiroler Kost, authentische Atmosphäre und Regionalität sollten in den daran teilnehmenden Gastronomiebetrieben verstärkt vermittelt werden.

Im Jahr 2000 wurde die Initiative in einen eigenständigen Verein umgewandelt. Zugleich damit wandelte sich auch der Auftritt der Wirtshäuser im Rahmen eines gedruckten Führers, der eine Auswahl ausgezeichneter Betriebe vorstellte. Die bisherige augenzwinkernde Einleitung mit historisch-volkskundlichen Streiflichtern (Text Andreas Schett) wurde durch den Versuch abgelöst, in wenigen Zeilen das Gespenst „Tiroler Küche“ festzumachen: „Tirol und sein kulinarischer Reichtum“ (Text Peter Weigand, Otto Nentwich).

Dort liest man also, dass es wegen der vielfältigen Begegnungen mit fremden Esskulturen schwierig wäre zu entscheiden, welche Gerichte wirklich ihren Ursprung in Tirol hätten. Tatsache sei aber, „daß die Tiroler schon vor den Wienern eine kompakte Küche hatten. Dies ist zur Hauptsache auf das Kochbuch der Philippine Welser zurückzuführen und den Umstand, daß eine eigene Linie des Hauses Habsburg in Innsbruck residierte.“¹⁹

Dazu sei nur gesagt, dass das Kochbuch der Augsburger Kaufmannstochter Welser die schwäbischen und großbürgerlichen Essgewohnheiten des 16. Jahrhunderts spiegelt und es als ein handschriftliches Unikat auch keinen Einfluss auf „die“ Küche der Tiroler genommen hat. Auch dass ab 1665 gar keine Habsburger in Tirol mehr

residierten macht die angebliche „Kompaktheit“ der hiesigen Küche nicht plausibler.

Der Anspruch auf Authentizität gipfelt aber in der Behauptung, dass „so manches Gericht, das heute der Wiener Küche zugeschrieben wird“, ursprünglich in Tirol beheimatet gewesen sei. „So war zum Beispiel der Tafelspitz (...) fester Bestandteil der Tiroler Küche, bevor sich die Wiener Küche diese Köstlichkeit aneignete.“ Als ob in Gemüsesud gekochtes Rindfleisch nicht überall zu Hause wäre, und insbesondere in Wien mit den riesigen Ochsenherden Ungarns vor der Tür! Man sieht also, wie weit man beim Versuch geraten kann, eine ganz besondere Tiroler Küche fassbar zu machen.

Hinsichtlich der tatsächlich in den Wirtshäusern angebotenen Speisen wird allerdings großzügiger agiert: Zwar soll die Karte deutlich zeigen, dass es sich bei dem Betrieb „um ein Wirtshaus handelt, das nur in Tirol angesiedelt sein kann. Daher müssen sich im Angebot *auch* (Hervorhebung G.B.) Gerichte aus der heimischen Küche befinden ... Dass dabei traditionelle Zubereitungen und heimische Produkte berücksichtigt werden ist selbstverständlich. Internationale Gerichte werden jedoch nicht aus dem Angebot verbannt, so dies im Interesse des jeweiligen Gästekreises liegt.“

Im Anhang des Wirtshausführers finden sich dann Rezepte einiger Betriebe, die von einer „Schwarzplententorte“ über „Hirschrouladen mit Haselnußspätzle“ bis zu „Zitronenmousse auf Fruchtmarmelade“ reichen.

Aus der Hand eines der beiden Tiroler Wirtshaus-Autoren wurde in der Folge auch ein Kochbuch zusammengestellt, das so etwas wie ein Nachschlagewerk im Magnumformat geworden ist: „Tiroler Wirtshausküche. 800 Rezepte aus der Tiroler Küche“.²⁰

Achthundert! – dagegen nimmt sich das Kochbuch von Maria Drewes recht schwachbrüstig aus, es muss aber eben den Anforderungen der professionellen Gastronomie standhalten und kann sich nicht den Luxus erlauben, über die Maßen wählerisch, und das heißt besserwisserisch regional und authentisch zu sein. Neben der Kuttelflecksuppe steht so die Minestrone, neben dem Cha-teaubriand ein Clubsteak, und neben dem Melchermus findet sich ein Osttiroler Faschiertengröstl und Dukaten-

Der aus Amerika stammende Mais (Türken, Kukuruz) drang um 1600 auch in die alpenländischen Küchen ein und veränderte die Alltagskost dramatisch. Segenswünsche waren in jedem Fall angebracht. Inwieweit Kürbisse auf unseren Feldern und damit auf unseren Tellern „einheimisch“ werden, das muss sich dagegen erst noch zeigen. Bauernhof bei Haiming, Tiroler Oberland © Foto Bakay



nudeln mit Vanillesauce. Fast ist man geneigt, in diesem Werk den legitimen Nachfahren von Rosina Kastners „vollständigem Tiroler Kochbuch“ von 1844 zu sehen.

Das Tiroler Wirtshaus hat den unpassend martialischen Tonfall seiner Frühzeit mittlerweile hinter sich gelassen. Viel sympathischer wird heute nicht mehr vom Gespenst einer kompakten Küche ausgegangen, sondern von einzelnen regionaltypischen Speisen, die dafür nun aber einen Großteil der Speisekarte ausmachen sollten. Zur Typologie dieser Gerichte liest man entspannt:

„Regionaltypische Gerichte können hier aber auch ihren Ursprung in anderen Ländern haben, beispielsweise ist eine leichte schwäbische Note in der Außerferner Küche nicht zu übersehen. Einige Osttiroler Gerichte können in diesem Zusammenhang einen Kärntner bzw. Friulanischen Charakter nicht verleugnen. Südtiroler Gerichte können sich auch auf

der Speisekarte eines Tiroler Wirtshauses wiederfinden – der kulinarische Genuss und das historisch gewachsene Ganze setzt sich bei uns über politische Grenzen hinweg.“²¹

Vielleicht wird man also auch in der knorrigen Zirbenstube eines Tiroler Wirtshauses dereinst eine „Graukaspizza“ verkuspernen dürfen; dies auch, weil laut Homepage ein „zeitgemäßer kreativer Input“ von Seiten der Köche und im Hinblick auf die sich ständig ändernden Ernährungsgewohnheiten der Gäste ohnehin immer erwartet werden darf.

Bis es allerdings so weit ist, muss man wohl weiter in die Pronto Pizzeria in Wattens pilgern, wo ganz offensichtlich Tiroler Küche vom Feinsten serviert wird.²² Vielleicht sollten durchreisende Ghostbusters ja dort einmal Station machen und uns berichten...

¹⁸ Bei der Präsentation schritten gar die Berliner Gesundheitsbehörden ein, weil nach deutschem Recht Lebensmittel dieser Art nicht älter als zwei Monate sein durften. Erst der damals regierenden Oberbürgermeister Willy Brand und der Südtiroler Landeshauptmann Silvius Magnago konnten eine Ausnahmebewilligung erwirken.

¹⁹ Das Tiroler Wirtshaus. Eine Auswahl ausgezeichneter Betriebe, Ausgabe 2000, 10

²⁰ Otto und Jürgen Nentwich: Tiroler Wirtshausküche. 800 Rezepte aus der Tiroler Küche, St. Johann/Tirol 2005. Die aktuelle 3. Auflage stammt von 2017.

²¹ <https://www.tiroler-wirtshaus.at/wirtshauskultur/kulinarik.html> (abgerufen 25.5.2020)

²² <http://pronto.tirol/pizzeria/> (abgerufen 25.5.2020): „Mit Tirolese und der eigens kreierten Graukaspizza kommt gar ein Stück Tiroler Heimat auf den Tisch.“