

Der Waldmeister

Fisch in Zirbensud, Sägemehl-Brot, Yakfleisch mit Latschenkiefer und Dessert mit Lärche: Der Südtiroler Stephan Zippl ist gelernter Tischler, als Koch hat er sich auf Nadelholz-Aromen spezialisiert.

Von Titus Arnu

Hugo? Aperol Spritz? Oder vielleicht ein Weißburgunder aus dem Eisacktal? Sicherlich nicht. Wer im „1908“, dem Restaurant des Parkhotels Holzner in Südtirol, mit einem klassischen Aperitif rechnet, muss umdenken. Stattdessen wird ein hölzernes Minitablett mit Schnapsgläschen auf den Tisch gestellt, aus denen es leicht ätherisch duftet. Oder kommt der Geruch doch von den Kiefernadeln, die zur Dekoration neben dem noch offenen Brot drapiert sind? Oder ist es die Zirbenbutter daneben? Das Getränk heißt schlicht „Zirbenwasser“, es handelt sich um Quellwasser, das mehrere Wochen lang mit Holzspänen aromatisiert wurde. Also dann, Prost, oder besser: Gut Holz!

Als Holzspezialist und Tischler am Herd drehselt Zippl seine Teller natürlich selbst

Das Thema Holz ist gesetzt, sobald man an einem der hellen Holztische in dem Gourmetrestaurant in Oberbozen Platz genommen hat. Keine Tischdecke stört den Blick auf die schöne Maserung der Oberfläche, der Raum ist mit Massivholzregalen ausgestattet, durch die Fenster sieht man, wie sich hohe Bäume im Wind wiegen. Und die Platzteller sind aus Kirschholz gedreht, vom Chef persönlich. Bevor Stephan Zippl seine Karriere als Koch begann, absolvierte er eine Lehre als Tischler.

Doch auch wenn Zippl kocht, dreht sich alles um Holznoten. Natürlich gibt es Kollegen, die mit Nadeln kochen und vielleicht mal ein Öl damit aromatisieren, aber nur wenige gehen das Thema „Wald“ so konsequent und experimentell an wie Stephan Zippl: geräucherte Kutteln mit Waldmeister, Yakfleisch mit Latschenkiefer-Aroma, im Holzsud gegarter Fisch, Honig-Äpfel-Dessert mit Lärche.

Tatsächlich werden viele Lebensmittel mithilfe von Holz besser, von der Holzofenpizza über den in Fichtenrinde gereiften Käse bis zum in Barrique ausgebauten Wein. Holz ist aber auch pur essbar, und bestimmte Bestandteile von Nadelbäumen verleihen Desserts, Saucen und

Zippls Zirbenbutter

Zippls Zirbenbutter funktioniert gut als Vorspeise auf Sauerteigbrot.

Zutaten: 2 Liter Sahne, 1 Liter Buttermilch, 100 g Zirbennadeln (gibt es im Kräutlerladen oder auf spezialisierten Onlineplattformen), 28 g Salz

Zubereitung: Erst die Buttermilch mit den Zirbennadeln mixen, dann alle Zutaten in einen Behälter gießen und abgedeckt 24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Dann für weitere 24 Stunden in den Kühlschrank geben. Am dritten Tag durch ein Sieb passieren und mit einem Rührgerät aufschlagen, bis die Molke gerinnt und sich absetzt. Alles in einem passenden Küchentuch ausdrücken. Übrig bleiben Proteine und Fette – hausgemachte Butter mit Zirbengeschmack, die man vor dem Verzehr nur kurz schaumig rührt.

Aufstrichen würzig-waldige Aromen. Mit Kiefernmehl gebackenes Brot duftet harzig, aus Fichtenspitzen lässt sich Sirup kochen, der früher als Hausmittel gegen Erkältung und Halsweh verwendet wurde. Tees, Essenzen und Sude mit den wohlthuenden ätherischen Ölen von Zirben- und Latschenkiefern wirken belebend.

Traditionelle Techniken wie Räuchern, Grillen auf dem Holzfeuer und die Zubereitung von Nadelholz-Suden haben in den vergangenen zehn, 15 Jahren wieder zunehmend Einzug in die gehobene Gastronomie gehalten. Im baskischen Drei-Sterne-Lokal „Asador Etxebarri“ wird ausschließlich auf Eichen- und Rebholz gegrillt, in der nordischen Küche werden Flechten geräuchert und Birkenrinden fermentiert. Der Sarntaler Sternekoch Heinrich Schneider, quasi ein Nachbar von Zippl, experimentiert mit Zutaten aus dem Wald, die er in „Blumenkohl-Fichten-Kissen“, „Fichten-Joghurt“ und „Zirbennuss-Pesto“ verwandelt. Und im Hotel Tann, wie das Parkhotel Holzner auf dem Ritten gelegen, konserviert Barbara Untermarzoner Früchte, Nüsse und Pilze nach althergebrachten Methoden und kreiert neue Gerichte damit, etwa Wolfsbarsch mit Kiefernzapfen, auf dem Zirbenbrett gegart.

„Das sind natürlich alles keine neuen Erfindungen“, sagt Stephan Zippl auch über seinen Stil, „es ist eher eine Rückbesinnung auf archaische Konservierungs- und Zubereitungsmethoden, die wieder sehr gut in die Zeit passen.“ Die Waldküche war wohl die früheste Ernährungsform der Menschheit: Lange bevor Getreide angebaut wurde, sammelten unsere Vorfahren Beeren, Nüsse, Kräuter und Blätter im Wald, um zu überleben. Von bestimmten Baumarten sind die Blätter essbar, etwa von Ulme, Linde, Hasel und Rotbuche, von manchen die Rinde und die Sprossen, von anderen nur die Nüsse. „Die Zirbe ist eindeutig mein Lieblingsbaum“, sagt Stephan Zippl. Er schätzt nicht nur den Duft und die Qualität des Zirbenholzes, sondern auch die Tatsache, dass er fast jeden Teil des Baumes für seine Küche verwenden kann.

Die Zirbelkiefer (Pinus zembra), in der Schweiz Arve genannt, ist vor allem für ihre ätherischen Öle bekannt, ein Stoff namens Pinosylvin ist dafür verantwortlich. Das Holz wird gerne für Betten und Kleiderschränke verwendet, weil es angeblich den Schlaf fördert. Zirbennüsse sind ein gesunder Snack: Man legt Zirbenzapfen in eine heiße Pfanne, bis die fast kirschgroßen Samen herausfallen. Leicht angeröstet, schmecken sie ähnlich wie Pinienkerne. Die Zapfen werden traditionell auch zusammen mit Gewürzen, Zimt und Zucker zu Schnaps oder Likör verarbeitet. Südtiroler Bergbauern schwören auf die Wirkung dieses Zirbengeists, den man trinken, aber auch zum Einreiben schmerzender Gliedmaßen nutzen kann.

Zippl entlockt der Zirbe eine andere Art von Geist, den er bei Crossover-Experimenten zwischen Sägearbeiten und Kulinariik entdeckt hat. „Weil ich mich als Schreiner mit Holz gut auskenne, war mir klar, dass man es auch gut in der Küche verwenden kann“, sagt er, und zwar nicht nur für Löffel und Schüsseln, sondern als Zutat. Angefangen hat er aber mit dem Räuchern, in Südtirol sowieso ein Klassiker. Dann begann er, mit Holz in der Küche zu basteln, er verwendete Sägespäne als Infusion in Brühen und als Bestandteil von Teig, aromatisierte Fisch und Fleisch mit Rinde, streute frische Fichtentriebe über Salate, mischte Buttermilch und Sahne mit Zirbennadeln – für schaumig-ätherische Zirbenbutter.

Für eines seiner Desserts verwendet er Honig aus den Wäldern am Ritten und mischt diesen mit Eichenholz-Sägemehl. Die waldige Waffel wird aus einem Teig



Das Stephan Zippl mit Holz als Zutat spielt, sieht man seinen filigranen Gerichten nicht sofort an. Manchmal macht ein aromatisiertes Öl, manchmal Wasser mit Eichennoten den Unterschied. Den Saibling mit Linsen und Kräutern bedampft er unter einer Glasglocke mit Rauch.

FOTOS: HANNES NIEDERKOFER



mit Buchweizenmehl, Maisstärke und etwas Sägemehl gebacken, sie schmeckt leicht harzig. „Viele Holzsorten schmecken ähnlich, aber sie haben unterschiedliche Nuancen“, sagt Zippl, „Laubbäume sind geschmacksneutraler, mit Birkenrinde aromatisiertes Wasser etwa schmeckt leicht und erfrischend. Zirbe ist dagegen eher intensiv, das muss man dementsprechend dezent einsetzen.“

Mit Zirbennadeln aromatisierte Butter, mit Eichenholzwasser gebackenes Brot und über Buchenholz geräucherte Kutteln sind bei jedem Zippl-Menü dabei (es sei denn, man möchte keine Innereien essen). Das Kuttel-Gericht ist angelehnt an ein Rezept aus dem Jahr 1908, als das Parkhotel Holzner eröffnete, es zählt zu den Klassikern des Hauses. Weitere Holznoten lässt Zippl vor allem klingen, wenn es jahreszeitlich und geschmacklich zum Menü passt, das er nur mit Zutaten aus maximal 50 Kilometer Entfernung zusammenstellt. Beim Dessert zum Beispiel kommt Süßholz in Form von „Lakritz-Popcorn“ zum Einsatz, Zwiebeln werden in einem Holzkohleteig gegart, manchmal benutzt der kreative Waldmeister auch Asche zum Aromatisieren von Speisen.

Ein ehemaliger Tischler namens Zippl, der in einem Parkhotel namens Holzner Zirben in kulinarische Kunstwerke verzaubert? Das klingt fast, als hätte sich eine Marketing-Agentur das Thema holzschnittartig zusammengezimmert. Doch Zippls Küchenstil kommt angenehm leise und natürlich daher. So erfolgreich der 35-jährige Sternekoch arbeitet, so bescheiden wirkt er beim persönlichen Treffen. Zippl ist fest verwurzelt in den bäuerlichen Traditionen und historischen Kochtechniken der Region, aus der er stammt.

Stephan Zippl wuchs in Lengstein auf, einem Dorf mit Blick auf Schlern und Rosengarten. Er kennt die Wälder und Wiesen, die Felder und Bauernhöfe rund um das Parkhotel seit seiner Kindheit, mit den meisten Lieferanten aus der Gegend ist er per Du. Sein Vater war Küchenchef in einem Hotel; der Sohn hatte zwar schon als Kind Interesse am Kochen, entschied sich mit 15 aber für die Tischlerlehre und war nebenbei in einer Mountainbike-Mannschaft, im Biathlon und Langlauf erfolgreich. „Als Leistungssportler habe ich mich viel mit gesunder Ernährung beschäftigt“, erzählt Zippl, „wer sich da vor allem von Knödeln und Himbeersaft ernährt, kommt nicht so weit.“

So schloss er eine Kochlehre an, lernte unter anderem bei Norbert Niederkofler im Rosa Alpina in St. Kassian und in der Villa Feltrinelli am Gardasee, bevor das Parkhotel in Oberbozen ihn 2015 engagierte. „Re:Vier“ nennt Zippl sein Konzept, jedes Gericht enthält die vier Komponenten süß, sauer, pikant und knusprig, und eines seiner Prinzipien lautet, dass der kürzeste Weg in die Küche immer der beste ist. Auf dem Ritten funktioniert das einwandfrei, denn das Hochplateau war schon immer ein ausgezeichnetes Anbaugebiet für Obst, Gemüse, Wein und Kräuter. Wild, Pilze und Holz-Zubehör schließlich kommen aus den Zirbenwäldern oberhalb von Oberbozen.

Umgekehrt lebt seine kreative Küche auch davon, dass der Weg vom Arbeitsplatz ins Freizeitparadies für Stephan Zippl ebenso kurz ist. Dadurch kann er viel Zeit mit seinen Kindern und seiner Frau verbringen, hat Zeit für Musik und für Sport. Dafür steht er jeden Tag um fünf Uhr morgens auf, bei seinen Jogging- und Mountainbike-Runden im Wald kann er gleich Ausschau halten nach Pilzen, Kräutern und Zapfen für sein Menü. Außerdem beginnt er beim Laufen gleich damit, sich neue Gerichte gedanklich zurechtzuschneiden. Fast sicher ist dann schon: Es hat irgendetwas mit Bäumen zu tun.