

# Die Pfleger des verlorenen Schatzes

Ein Landwirt und ein Koch luden im tiefsten Winter zu einem Menü. Gekocht wurde nur mit Zutaten, die auf dem Krameterhof vorrätig waren.

PETER GNAIGER

**MAUTERNDORF.** Josef Steffner steht in seiner Küche und zupft getrocknete Blätter der Balsampappel. Diese gilt im Lungau als eine Art Kultbaum. Er wächst nur hier und in Teilen Nordamerikas. Die Knospen und Blätter dieses Baums duften zart nach Weihrauch. Allein schon deshalb fühlt man sich heute Abend im Restaurant Mesnerhaus in Mauterndorf ein bisschen wie bei einem „kulinarischen Gottesdienst“. Die Blätter stammen – so wie die meisten anderen Zutaten, die heute verkocht werden – ausnahmslos vom Krameterhof in Ramingstein. Dieser ist bereits international als eine Art Lungauer Garten Eden bekannt. „Bei uns erledigt alles die Natur. Wir geben nur kleine Anstöße“, sagt Josef Holzer, der diesen Hof seit 2009 führt.

Steffner hält uns jetzt ein paar tiefgrüne Portulakblätter unter die Nase. Sie wurden frisch geerntet. Dabei zeigt die Quecksilbersäule draußen minus 15 Grad Celsius. „Wir haben ungeheizte Folientunnel“, erklärt Holzer. Die Blätter schmecken leicht säuerlich, salzig und nussartig. Die Knospen schmecken wie Kapern. Und gesund ist

Portulak auch noch. Die Babylonier haben diese Pflanze nahezu hystorisch verehrt. Diesem Kraut wurde damals schon bescheinigt, gegen so gut wie jeden Schmerz gewachsen zu sein. Steffner würzt mit den Blättern das Tartar der Weidegans. Dazu gibt es Pfefferkraut und Pastinaken. Holzer erzählt derweil über seine Ambitionen, die alte Rasse der Landgänse wieder aufleben zu

**„Nutztiere sterben nur dann nicht aus, wenn sie auch gegessen werden.“**

Josef A. Holzer, Landwirt

lassen. Gerade einmal 150 Brutpaare gebe es noch. „Mehr werden es nur, wenn wir mehr davon essen“, weist Holzer auf die goldene Regel erfolgreicher Nutztierhaltung hin.

Jetzt gibt es rote Rüben mit Hanf, Kren und Topfen, gefolgt von Almwedeschwein mit Erdäpfeln, die im Lungau Eachtling heißen. Holzer zitiert Winston Churchill: „Hunde schauen zu uns auf, Katzen blicken zu uns herab. Nur Schweine behandeln uns als Gleichgesinnte.“ Holzer meint das nicht böse: „Das Schwein ist unser intelligentestes

Nutztier.“ Und es ist ein schnaubender und quietschender Delikatesenladen auf vier Beinen. Wer das Fleisch der Rassen Bündener und Veltliner kostet, lässt in Zukunft die Finger vom Fleisch krankgezüchteter Frankenstein-Schweine.

Ein besonderes Geschmackserlebnis sind vor allem Flechten und Fichtenwipfeln. Steffner hat für deren Zubereitung verschiedene Methoden ausprobiert. Fünf Jahre lang habe er im Wald und in der Küche experimentiert. Am besten schmecken die Flechten, so ist der Koch überzeugt, wenn sie in zwei Drittel brauner und einem Drittel weißer Butter gebacken werden. Er macht auch Flechtenbutter und Tauernroggenbrot. Wer davon kostet, ist in höchster Gefahr, süchtig danach zu werden.

Steffner verwendet Flechten und Balsampappelöl, in Milch aufgekocht, auch für Süßspeisen. All diese Zutaten sind ein Schatz. Und diesen Schatz gibt es nur im Lungau. Auf den ersten Blick ist er oft nicht zu sehen. Weil man hier den Wald vor lauter Träumen nicht sieht. Holzer und Steffner aber wissen, wo dieser Schatz ist – und dass man ihn nie heben, sondern nur pflegen darf. Sonst wäre er bald wieder weg.



Aus der Erde in den Erdkeller.



Almwedeschwein mit Gemüse.



Holzer und Steffner in ihrem Lungauer Garten Eden. BILDER: SN/KRAMETERHOF (3), PSG (2)



Sportliche Weidegänse.



Gans, Portulak, Pastinaken.