



TASTE NATURE

Wer sich der Natur und den Dolomiten mit dem Gaumen nähern möchte, ist bei Theodor Falser an der richtigen Adresse. Der Sternekoch will den unverfälschten Geschmack der Natur und das Beste aus den Dolomiten in seinen meisterhaften Kreationen auf den Tisch bringen – wahrlich ein „Stück Heimat“.

Weggehen, um heimzukommen. So könnte man den beruflichen Werdegang von Theodor Falser aus Karneid im Eggental beschreiben. Erst war es ihm in seiner Heimat zu eng – also auf in die Welt – von den Bermudas über die Schweiz bis Kuala Lumpur, von Peking über Oman führte sein Weg immer durch die ersten Häuser am Platz. Dann war es genug vom Hauch der großen weiten Welt, die Besinnung auf das Bodenständige, auf die Wurzeln seines Seins, führten ihn zurück nach Südtirol. Seit Juni 2014 leitet er die Küche des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten

Gourmet-Restaurants Johannesstube im Wellnesshotel Engel in Welschnofen. Hier wurde er nach nur 6 Monaten, am 04. November 2014 mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet.

KRÄUTERKÜCHE UND BLAUE KAROTTEN

Dass es essbare Landschaften gibt, davon ist der Sternekoch Theodor Falser fest und ganz überzeugt und bietet seinem Gast eine kulinarische Rundreise durch die Dolomiten in ihrer ganzen Frische und Vielfältigkeit. Zurück zur Natur und dem unverfälschten Geschmack, der irgendwo gespeichert ist, den wir aber nicht mehr zuordnen können. „Hier geht es eigentlich nur um die Bewahrung der Vielfalt an Geschmäckern, Lebensmitteln und Küchentraditionen“, erzählt Falser. Dies ist auch das Ziel seines kulinarischen Credo „Taste Nature“. Seine Leidenschaft gilt alten, fast vergessenen Gemüsesorten und Kräutern. Sein Spiel mit Produkten, Zubereitungen, Formen und Farben lassen die Ur-

geschmäcker, die wir in uns haben, wiederaufleben. In der Bäuerin Anna Maria fand Theodor Falser eine kongeniale Mitstreiterin für den guten Geschmack. Sie baut seit Jahren ursprüngliche Gartenfrüchte und Kräuter an, zum Beispiel die violette Kartoffel, blaue Karotte oder Kräuter, die manchmal als Unkraut verunglimpft werden, aber mit ihren ganz eigenen Geschmacksnoten einen Gourmet jubeln lassen.

Der Spitzenkoch streift mehrfach in der Woche durch den weitläufigen Garten direkt am Hof, betrachtet die Reifegrade und erntet, was er zum Kochen braucht. So entstehen Kreationen wie „Kalbsbries mit schwarzen Nüssen, fermentiertem Knoblauch, Urkarotte und Bitter-Salat“, „Berglamm in Heu“ oder „Risotto mit wildem Spargel“, die seinen Gästen den Weg zur Natur ebnen sollen. Bei der Zubereitung achtet der Sternekoch zudem darauf, dass möglichst viele regionale Produkte verwendet werden, die möglichst von kleineren Produzenten kommen. Erfahrungen und Eindrücke aus

aller Welt prägen seine Gerichte genauso wie die bodenständige Südtiroler Küche und seine Leidenschaft für die guten Produkte von den heimischen Feldern und Gärten.

Serviert werden die kulinarischen Genüsse in der Johannesstube. Der Duft nach Zirbelholz, das alte Silber, das originale Leinen, die liebevollen Spitzen und Details geben der Stube aus dem 13. Jahrhundert einen besonderen Charakter. Hier führt Johannes Kohler, der Sohn des Hauses und 2012 jüngster Sommelier, Regie und sorgt dafür, dass jedes Mahl auch ein Fest für die Augen wird, wozu die Gerichte zum Beispiel auf Tellern aus Eggentaler Fichtenholz oder aus Eggentaler Porphyrt präsentiert werden. Zudem berät Johannes Kohler natürlich seine Gäste darüber, welche Weinsorte am besten zu den jeweiligen Gerichten passt. Er hat aber auch Verständnis für jene Gäste, die keinen Alkohol trinken wollen. Für sie stellte er zusätzlich zur Weinauswahl eine Begleitung aus unvergorenen Säften zusammen, welche die Gerichte optimal ergänzen.

**Wellnessresort & Hotel Engel
Familie Kohler Johannesstube
Gummerer Str. 3
I-39056 Welschnofen/Dolomiten
Tel.+39 0471 61 31 31
www.hotel-engel.com**

Ceviche vom Saibling mit Apfel

Zutaten für:

400 g Saiblingsfilet in 1 x 1 cm Stücke geschnitten	1 Apfel
1 Zitrone	1 Kohlrabi
100 g Olivenöl	Wildkräuter zur Garnitur
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Mit dem Zitronensaft, Olivenöl und Salz ein Dressing mischen und den Saibling für 30 Minuten marinieren. Den Kohlrabi schälen, schneiden und anschließend in einer Alufolie bei 160 Grad für 3 Stunden im Ofen garen lassen. Den Apfel schälen und in schöne Streifen schneiden. Die Kohlrabiblätter blanchieren, mit Eiswasser schocken und in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab grob zerkleinern. Dabei Olivenöl in dünnem Strahl dazugeben, bis eine cremige Paste entstanden ist. Mit Salz abschmecken. Eventuell mit Olivenöl aufgießen, sodass die Oberfläche leicht bedeckt ist.

Alles anrichten wie auf dem Foto.





Geschmorte Rinderrippe mit Meerrettichpüree

Zutaten:

800 g Rindsuppe mit Knochen
1 Karotte
1 Selleriestange
1 Lauch
1 rote Zwiebel
 Rosmarin, Pfefferkörner, Fenchelsamen,
 Koriandersamen, Salbei, Thymian,
 Orangenschale
1 l Rindssuppe
100 ml Lagrein Rotwein
100 ml Portwein
600 g geschälte Kartoffeln
200 ml Milch
120 g Butter
40 g Olivenöl
20 g frischer Meerrettich
 Salz
4 weiße Spargel
 Wildkräuter

Zubereitung

Die Rinderrippe in Öl kräftig anbraten, rausnehmen und das Wurzelgemüse in der Pfanne anbraten. Kräuter reinlegen, mit Rotwein und Portwein ablöschen und reduzieren. Mit der Rindssuppe aufgießen und die Rippe für ca. 2-2,5 Stunden darin leicht köcheln lassen.

Die Soße solange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Kartoffeln kochen. Anschließend mit Milch, Butter und Olivenöl aufschlagen, den Meerrettich vorsichtig reinreiben, salzen und dann durch einen Haarsieb streichen. Alles mit dem Spargel und den Wildkräutern schön anrichten.



Rhabarber-Erdbeeren und Mascarpone

Zutaten für: 4 Personen

100 ml Wasser
100 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Sternanis
1 Orange
1 Zitrone
150 g Rhabarber
150 g Erdbeeren
400 g Mascarpone

Zubereitung

Wasser, Zucker, Vanille, Sternanis, Orangenschale und Zitronenschale in einen Topf geben und aufkochen lassen, dann den geschälten und geschnittenen Rhabarber reinlegen und 1 Stunde ziehen lassen. Die Erdbeeren schneiden und mit dem Rhabarber-Sud marinieren.

Die Mascarpone mit ein bisschen Zitronenschale, Orangenschale und Rhabarber-Sud aufschlagen, anschließend alles schön anrichten wie auf dem Foto.

