

# ENTDECKEN.



Martha Thaler bewirbt Wanderer in ihrem Hofschank.

Gewürzparadies: 80 Kräuterarten zieht Martha Mulser.



Imposante Berge, idyllische Seen, urige Bergdörfer, saftige Weiden, Kastanienhaine so üppig wie die Weinberge. Und 18 000 Hektar Wiesen mit Millionen von Apfelbäumen, die Ende April, wenn sie blühen, wie ein weißes Meer schimmern. Das alles finden Besucher in luftiger Höhe oder abseits großer Straßen.

## ... zum Hofschank Zmaierhof

Um zum Zmaierhof zu kommen, braucht es bei der Anfahrt im Auto eine gehörige Portion Mut. Der Weg bergauf wird immer schmäler, die Kurven immer enger, nach wenigen Spitzkehren passen auf dem Pfad keine zwei Autos mehr nebeneinander. Am Lenker kurbeln, schalten, bremsen, Gas geben. Aber die Kurverei wird nach drei Kilometern auf 1100 Metern belohnt. Zunächst mit dem tollen Blick: Schenna, Meran, das ganze Etschtal liegt einem zu Füßen. Und der Zmaier ist ein Hofschank. Martha Thaler – Bäuerin, Wirtin und Köchin – offeriert Selbstgebackenes und Selbstgekochtes. Alles selbst produziert und angebaut im Garten bzw. in den Ställen.

Das alles genießt natürlich umso mehr, wer sich den denkmalgeschützten Einödhof erwandert hat – rund eineinhalb Stunden über verschiedene Routen. Am Eingang fallen die imposanten Fresken ins Auge, im Flur steigen einem süßliche und herzhaft Düfte von Gebackenem in die Nase, begleiten einen in die rundum mit Kiefernholz getäfelte Bauernstube. Ein alter

Kachelofen verbreitet wohlige Wärme. Rustikal-urig wie das Ambiente sind die Speisen: Kaiserschmarrn und Krapfen, Knödel mit Speck – „und Brennesselknödel, meine Spezialität“, sagt die Hausherrin.

Je nach Wetter bringt Martha Thaler schon ab März Löwenzahnsalat auf den Teller, fein angerichtet mit Olivenöl. Je nach Schlachtplan offeriert sie Hauswurst, Hammelbraten und Rindfleisch – mit Fleisch aus eigener Zucht. Die ganze Saison gibt es Speck, Butter und Milch. Die Milch- und Viehwirtschaft auf dem 200 Jahre alten Erbhof in luftiger Höhe ist Sache von Bauer Hans Thaler. Gattin Martha obliegen Gastronomie und Garten. Der beginnt gleich hinter der Terrasse, liegt idyllisch an steilen Hängen. Hier wachsen auch Johannisbeeren, Himbeeren, Holunderbeeren.

Die Beeren verarbeitet Martha Thaler zu leckeren Säften, die sie in einfachen Gläsern ausschenkt, Natur pur, wie auch der Apfelsaft aus eigener Herstellung. „Limo und Cola gibt es bei uns nicht.“ Wohl aber Bier in Flaschen und einen fruchtigen Rotwein – Vernatsch vom eigenen Weinberg. Im Herbst ist der neue Wein so weit, dann kann man beim Zmaier auch

wieder „Törggeln“, sprich zum „nuien“ Roten und Röstkastanien einkehren.

Adresse: Schennaberg 48; 39017 Schenna, 0039-0473-945 881  
Weitere gute Buschenschänken: [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

## ... zum Kräutergarten Pfliegerhof

Auf dem Pfliegerhof der Familie Mulser wächst und gedeiht alles, was an Feld- und Wiesenkräutern in eine gute Küche gehört. Und alles ist Bioware. Der Hof liegt auf 850 Metern Höhe beim Örtchen Seis und weitab von Verkehr und Abgasen. Das hat den Nachteil, dass Fremde den Hof nur schwer finden. Dafür liegt er an Europas größter Hochalm – der Seiser Alm –, die für ihren guten Boden bekannt ist. Beides jedenfalls beste Voraussetzungen dafür, Kräuter biologisch zu ziehen. Darauf ist der Pfliegerhof seit 1982 spezialisiert, baut Gewürz- und Heilpflanzen an, alles in allem 80 Arten, und verarbeitet sie selbst auch weiter zu Gewürzmischungen und Heiltees.

Überdies können Käufer und Besucher auf einem 1,5 Kilometer langen Kräuterlehrpfad spazieren

gehen, mit und ohne Führung und ganz lauschig im Schatten der Burgruine Aichach. Die Kräuterechfin ist Bäuerin Martha Mulser, zur Hand geht ihr Tochter Cornelia, eine gelernte Gärtnerin. Beide haben eine Zusatzausbildung in Kräuterkunde absolviert. Beide machen die Führungen, zeigen vieles, was man kennt, und vieles, was eher unbekannt ist: wie etwa Schnittknoblauch, der die Zwiebel ersetzt und den Knoblauchgeschmack gleich mitliefert; und Olivenkraut, das zum Einlegen selbiger dient; und Pimpinelle, die schon von weitem nach Gurken duftet und deren Geschmack optimiert.

„Kräuterhexe“ Mulser zeigt auf eine andere Abteilung: „Wir bauen zehnerlei Minze an, Ananasminze etwa.“ Der Pfliegerhof ist ein echtes Kräuterparadies – und das nicht nur ab Frühjahr. Dann aber ist der Kräutergarten ein einziges Farbenmeer.

Adresse: St. Oswald 24, 39040 Seis, 0039-0471-706 771, [www.pfliegerhof.com](http://www.pfliegerhof.com)

Weitere Botanik-Highlights: Schloss Trauttmansdorff, [www.trauttmansdorff.it](http://www.trauttmansdorff.it); Labyrinthgarten im Weingut Kränzel, Tschermers, [www.labyrinth.bz](http://www.labyrinth.bz)

TEXT: JOHANNA JANDORF

Foto: Claus Steiner