

# Wo der Rote Hahn kräht

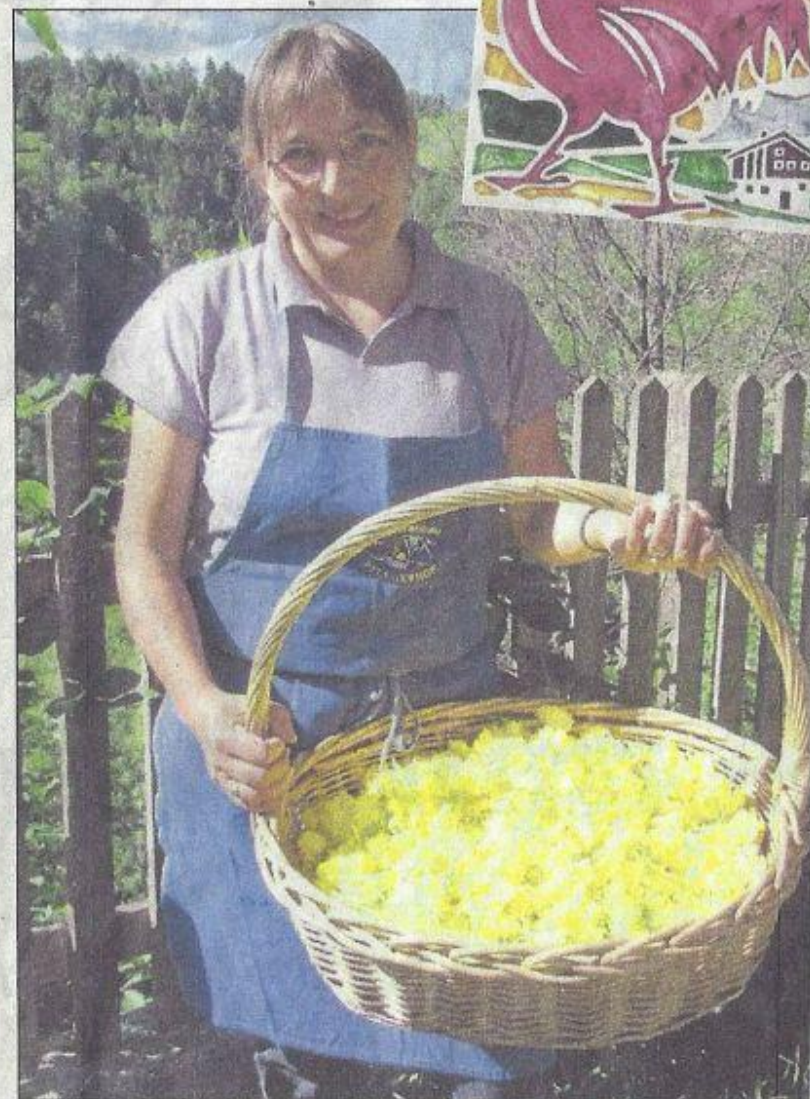
Urlaub auf dem Bauernhof: Viele Berghöfe sind in Südtirol fest in weiblicher Hand

VON DAGMAR KRAPPE

**G**rantler, also mürrische Menschen, gibt es überall auf der Welt. Aber in Südtirol scheinen sie einer Minderheit anzugehören. Voller Energie und Lebensfreude sind auch viele Bäuerinnen der nördlichsten Region Italiens, in der zwei Drittel der Bevölkerung deutschsprachig ist.

Priska Weger vom Oberhasler Hof in Schenna oberhalb des Kurorts Meran ist eine von ihnen. Wie 1450 weitere Betriebe gehört der Oberhasler Hof, der sich mitten im Südtiroler Apfelanbaugebiet befindet, zum Dachverband Roter Hahn. Neben der Zimmervermietung betreibt Priska als Kräuterpädagogin einen Bauerngarten: „70 bis 80 essbare Kräuter und Blumen gibt es in meinem Garten. Fast gegen jedes Zipperlein ist ein Kraut gewachsen“, erzählt Priska während ihrer einstündigen Führungen.

Die Dachmarke des Südtiroler Bauernbundes Roter Hahn gibt es seit elf Jahren. Es ist ein



Zusammenschluss von „Übernachtungsstätten“, „bäuerlichen Schankbetrieben“, und der rote Hahn wird als Gütesiegel für „Qualitätsprodukte vom Bauern“ – für Obst, Gemüse, Säfte, Marmeladen, Kräuter, Wein, Milchprodukte und Fleisch- oder Wurstwaren verliehen.

Um Mitglied werden zu können, müssen die Betriebe strenge Kriterien einhalten. Ein Übernachtungsbetrieb darf beispielsweise keinen Hotelcharakter bekommen und nur maximal sechs Zimmer oder vier Ferienwohnungen zur Verfügung stellen.

Im Nordosten Südtirols, im Pustertal, windet sich eine enge Straße zur Hofschänke

Kräuterexpertinnen: Priska Weger (links) und Martha Mulser bauen auf ihren Bauernhöfen in Südtirol Heilpflanzen und Kräuter an. Unter dem Zeichen des roten Hahns haben sich in Südtirol Bergbauernhöfe zusammengeschlossen, die neben ihrem Hofbetrieb verschiedene Angebote für Touristen bereithalten.

Foto: Krapp

Niedristhof. „Von 15 Kühen und Kälbern allein kann man nicht leben“, sagt Margareth Wolfsgruber, während sie gewürfelte Semmelkrumen, Eier, Milch, angebratene Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskat in zwei großen Schüsseln vermengt: „Deswegen haben wir vor einigen Jahren einen Gastraum eröffnet, in dem wir größtenteils Gerichte anbieten, die bäuerlichen Ursprungs sind.“ Zuletzt gibt die Wirtin pürierten Spinat und würzigen Gorgonzola in die Teigmasse. Nach 20 Minuten Garzeit serviert sie leckerste

Spinat- und Käseknödel in zerlassener Butter. Tris heißt das Gericht, wenn drei unterschiedliche Knödelsorten auf dem Teller angerichtet sind. Auch die traditionellen Schlutzkrapfen – mit Quark, Spinat, Kartoffeln oder mit Fleisch gefüllte Nudeln – stehen auf ihrer Speisekarte.

### *Der Abendwind duftet nach Erdbeerminze*

Um Heil- und Gewürzpflanzen dreht sich alles bei Martha Mulser auf dem Pflegerhof in St. Ostwald im Eisacktal nahe Kastelruth. Zwei Hektar

bewirtschaftet die 54-jährige unterhalb der Ruine Aichach. Im lauen Abendwind duftet es nach Erdbeer- und Melonenminze, Zitronen- und Ananassalbei. Über 500 Kräuterjungpflanzen kann man auf dem Pflegerhof kaufen, darunter Exoten wie Rasierwassersalbei oder Indianischer Räuchersalbei.

„Am Anfang ging Probieren über Studieren, um für die einzelnen Kräuter und Blüten die ideale Trocknungszeit herauszufinden“, berichtet die Kräutergärtnerin, während sie einen Korb frisch gepflückter

gelber Nachtkerzen vor der Entfeuchtungsanlage bereitstellt: „Pfefferminze benötigt drei, Ringelblume nur zwei Tage.“ „Je üppiger der Schnittlauch, desto grantiger ist die Bäuerin heißt ein Sprichwort“, hatte Priska Weger in ihrem Bauerngarten in Schenna erwähnt. Schnittlauch scheint in Südtirol nicht gut zu gedeihen.