

BERG E

BERGE SÜDTIROL

LANGKOFEL – SELLA

THEMA Höhe – Tiefe: Bergsteiger am Abgrund

FEUILLETON Philosophen: Große Geister am Gipfel

SERVICE Villnöss: Wanderer am Ursprung

REZEPTE FÜR DEN GUTEN EIN

Mit Ski rund um die Sella fahren, das verspricht doppelten Genuss. Denn gegen den notorischen Carving-Hunger fahren die Meisterköche der Region leckere Spezialitäten aus der ladinischen und italienischen Küche auf.

Von Barbara Schaefer



Platt gewalzt, straff gespannt und immer in Bewegung: Sella Ronda (am Sellajoch)

Wie es so gehen kann, wenn eine Hamburgerin ins Gebirge reist: Karin fuhr zu einem Urlaub in die Dolomiten, das war in den 1960er Jahren, sah in einem Buch das Foto des großen Kletterers Emilio Comici und dachte sich: »watt ein schöner Mann«. Die Deern vernarrte sich in den kernigen Typen. Dann hörte sie von der Comichütte am Fuß des Langkofels. Fein, dachte sie sich, geh' ich mal hoch, da wird er wohl der Wirt sein. Und

so kam es, dass sie zwar in der Hütte das großformatige Foto ihres Schwarms fand, aber zu hören bekam, dass der schon vor 20 Jahren tödlich verunglückt war ...

Karin ließ sich vom Hüttenwirt die tragische Geschichte erzählen. Das rührte an ihre sentimentale Saite, und sie heiratete dafür den Hüttenwirt. Igor Marzola grinst, wenn er heute die Liebesgeschichte seiner Eltern erzählt. Der Vater hatte seinen Militärdienst in Meran absolviert. Freunde brachten ihn nach Gröden, und

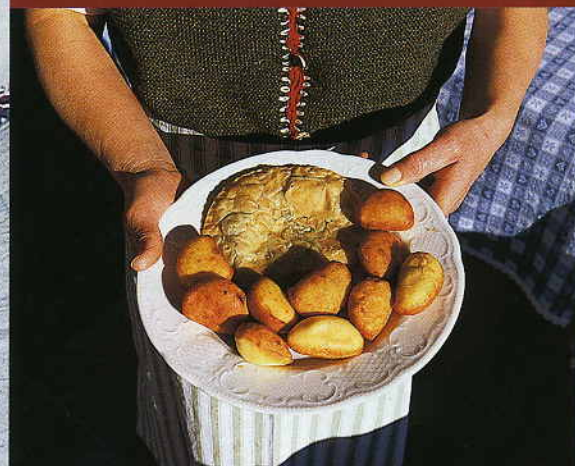
hier gefiel es ihm so gut, dass er die Ruine der Comichütte kaufte. Sie ist seither im Privatbesitz der Familie, aber trotz des alpinhistorisch so bedeutenden Namens ist sie keine einfache Schutzhütte. Geöffnet ist sommers wie winters, aber das große Geschäft macht man im Winter.

Igor ist 33 Jahre alt und seit drei Jahren Wirt auf der Comichütte. Sie liegt an der Sella Ronda, d.h. man könnte auch sagen, sie ist Teil der Sella Ronda. Denn 1955 hat der Vater hier oben den ersten

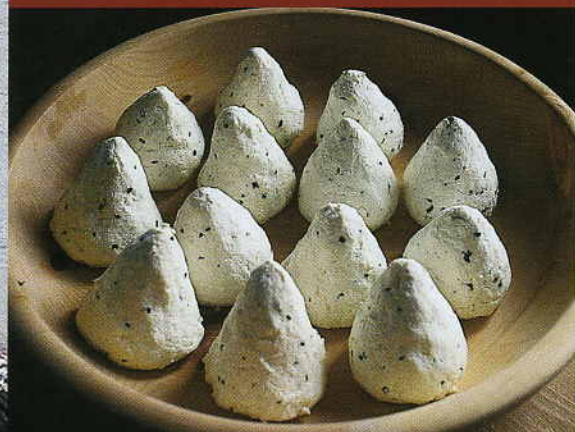
KEHRSCHWUNG



Strauben müssen mit ruhiger Hand schön geschwungen werden



Cajinci (Schlutzkrappen) und Turtres machen hungrige Mägen satt



Ziggerkäs besteht aus Ziegenkäse und Schnittlauch und sieht gut aus

Lift gebaut, in den folgenden Jahren kamen neue Anlagen hinzu, und nun sind alle Lifte um die Hütte herum in die große Skirunde um das Sellamassiv eingebunden. 26 Kilometer Abfahrten umfasst die Sella Ronda, man kann sie rechts- oder links herum fahren, orange ausgezeichnet im Uhrzeigersinn, grün in der Gegenrichtung. Es geht über vier Pässe – Sellajoch, Pordoijoch, Campolongo Pass und Grödenjoch –, und man wechselt somit von Südtirol in die Provinz Belluno, spricht ins

Veneto, von dort ins Trentino, nämlich nach Canazei, um schließlich wieder in Südtirol zu enden. Insgesamt bewältigen Skifahrer auf dieser Route 4500 Meter Höhenunterschied; beginnen sie die Runde in Alta Badia, sogar noch etwas mehr. Wer die kulinarischen Mittagspausen zu sehr ausdehnt, kann dabei in Zeitnot kommen. So stand die Autorin eines späten Nachmittags in Corvara am Straßenrand, etwas geschafft – und nach Betriebschluss der Lifte. Von Corvara fuhr kein

Skibus, nur ein Linienbus alle Stunde. Sie nahm sich vor, am nächsten Tag weniger Weißwein zum Mittagessen zu trinken.

HUMMER UND SPECK

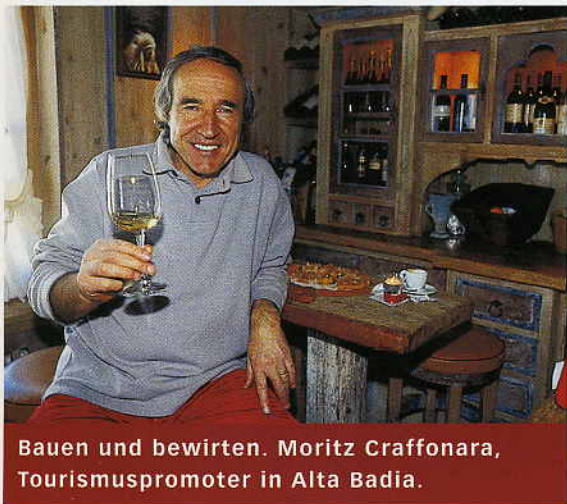
Der Hauswein in der Comichütte war nämlich recht köstlich. Familie Marzola kommt aus Grado, das liegt am Golf von Triest. Dort betreibt sie außer einem Weingut, einem Campingplatz und einem Golfplatz auch eine Fischzucht, und das

Fotos: M. Siepmann (10), B. Schuster (10), U. Bernhart (10), C. Tschurtschenthaler (10)



Carven und schauen. Blick von der Pordoi-
spitze auf Sellajoch und Plattkofel.

erklärt die unalpinen Spezialitäten auf der Speisekarte: Tintenfische und gratinierte Jakobsmuscheln, Steinbutt, Dorade und Hummer. Das alles wird hier, auf 2154 Meter Höhe, unter dem Langkofel zubereitet. Auch Berühmtheiten kehren ein,



Bauen und bewirten. Moritz Craffonara,
Tourismuspromoter in Alta Badia.

HAUSMANNSKOST UND HAUTE CUISINE

Comici-Hütte, Via Dantercepies 31, 39048 Elva Gardena, Tel. 0039/0471/795158
 Maso Runch, Pedratsches, Tel. 0039/0471/839796
 Club Moritzino, Piz La Illa, Tel. 0039/0471/847403, www.moritzino.it
 Jimmy's Hütte, Strada Morin 5, 39033 Corvara, Tel. 0039/3334332262
 St. Hubertus, Hotel Rosa Alpina, St. Kassian, Tel. 0039/0471/849500, www.rosaalpina.it
 La Stüa de Michil, Hotel La Perla, Corvara, Tel. 0039/0471/831000, www.romantiklaperla.it

Formel-1-Fahrer Pablo Montoya zum Beispiel, der Schauspieler Michele Placido, italienische Politiker wie Sandro Pertini und Staatspräsident Carlo Azeglio Ciampi. Ihre Fotos hängen in der Stube.

17 Euro kostet der halbe Hummer. Etwa 50 Portionen tragen die Kellner täglich aus der Küche. Gegessen wird in zwei Schichten, das organisiere sich wie von selbst, sagt Marzola: »Die Deutschen kommen um zwölf, die Italiener um zwei.« Hummer gibt es allerdings nur im Winter. Wanderer, die nach der Langkofelrunde einkehrten, bevorzugten einfachere Gerichte, erklärt der Chef. Deshalb stehe Fisch gleich gar nicht auf der Speisekarte: »Fisch muss frisch sein, das kann nur garantieren, wer weiß, dass er jeden Tag viel davon verkauft, also nichts lagern muss.«

Hummer im Gebirge, zugegeben, das muss nicht sein. Er schmeckt aber, zugegeben, auch auf über 2000 Metern gut. Allerdings sind Hummer, Jakobsmuscheln und Artverwandte wirklich keine Speisen für jeden Tag – im Gegensatz zu Südtiroler Speck, Schlutzkrapfen und Turtres. Wenn nicht irgendwann der Hosenknopf entrüstet davonspringen würde, könnte man sich davon tagein, tagaus ernähren. So etwa im Hof Runch oberhalb von Pedraces, wo wir am vorangegangenen Abend unsere kulinarische Tour begannen. Maria Nagler hat erst vor einigen Jahren angefangen, für Gäste zu kochen, und das mit großem Erfolg. Es gibt jeden Abend ein festes Menü mit ein paar Wahl-

möglichkeiten: Giama de Purcel cun Polenta oder Custëis y craut. Auf Deutsch heißt das Schweinshaxe mit Polenta oder Rippchen mit Kraut – im Hause Nagler wird ladinisch gekocht. Wie sich im Lauf des Abends zeigte, ist das eine bäuerliche Küche. Das bedeutet nicht, dass die Speisen schlicht wären, aber schwer und sättigend sind sie auf jeden Fall.

Die Qualität und die freundliche Atmosphäre im Hof Runch haben sich herumgesprochen, ohne Reservierung bekommt man fast keinen Tisch. Italienische Familien sitzen neben Hamburger Gästen, vor der Küche drücken sich zwei Bauern aus dem Dorf auf die Eckbank, und allen bringt mit steter Ruhe die älteste Tochter Stefanie im Dirndl die Speisen. Derweil die Mama in der Küche mit Kochlöffeln, Deckeln und Töpfen klappert. Und als alle in den Stuben matt abwinken wollen, kommt Tochter Evelyns großer Auftritt: Sie brät Strauben. Ein Fettgebäck, spiralförmig in die heiße Pfanne gewickelt. Eigentlich ist das ein traditionelles Hochzeitsgericht. Die Brautmutter am Herd braucht eine ruhige Hand, denn es gilt schön geschwungene Strauben auszubacken. Nur die, so heißt es, sind ein Zeichen für das gute Gelingen der Ehe. Werden sie aber krumm und knotig...

CRAFFONARA UND CLOONEY

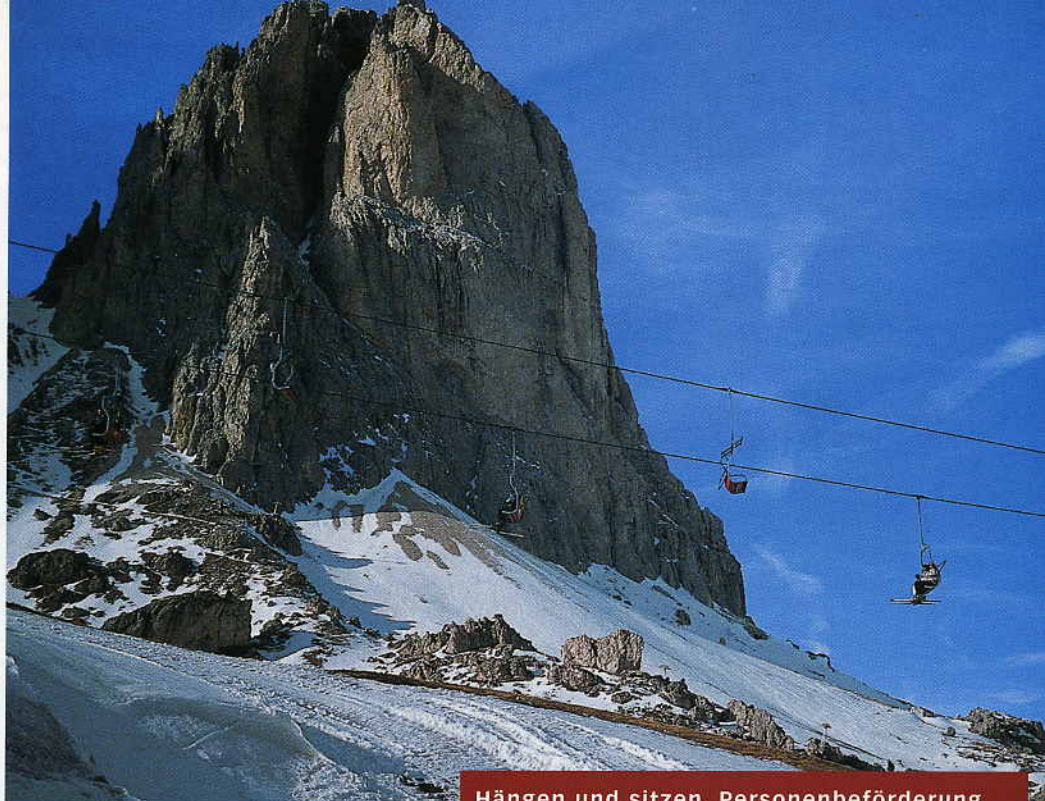
Das Frühstücksbüfett sparen wir uns. Aber zum nächsten Lunch sitzen wir auf der Sonnenterrasse des »Moritzino« ober-

halb von La Villa. 1966 baute Moritz Crafonara auf die Almwiese seiner Familie eine erste Hütte, seit 15 Jahren nennt er sie »Moritzino«. Auch er serviert, schon seit den 1970er Jahren, hauptsächlich Fisch. Das war die Zeit, als Prominente vom Schlag eines Gunter Sachs bei ihm Stammgast waren. Da hatte er die Meerfrüchte schon mal mit dem Hubschrauber einfliegen lassen, direkt bis vor die Hütte. Die ganz wilden Zeiten sind vorbei, aber da Alta Badia mittlerweile anderen italienischen Nobel-Skigebieten den Rang ablauft, kann es schon mal passieren, dass am Nachbartisch George Clooney sitzt. Als ich da war, saß er nicht da. Und als am Abend wieder einer der berühmten Events mit sizilianischem DJ stieg, war ich weg.

Nächster Stopp, Jimmy's Hütte, oberhalb von Corvara. Die sieht aus wie eine alte Alm, ist aber ganz neu. Gekocht wird hier traditionell. Zur wunderbaren Gerstsuppe werden krosse Turtres serviert. An ihnen zeigt sich, wie sehr die Südtiroler Küche eine Liebesheirat zwischen Italien und Tirol, zwischen mediterraner und alpiner Kochkunst ist. Turtres sind Küchlein, gefüllt mit Spinat oder Sauerkraut, und sie werden eben nicht in Schweineschmalz oder Butter, sondern in Öl ausgebacken. Noch deutlicher wird die ideale Vereinigung von Nord und Süd beim Südtiroler Speck, der gewissermaßen ein geräucherter Parmaschinken ist. Was man natürlich nicht sagen darf, weil er ja nicht aus Parma, sondern zum Beispiel aus Pedraces stammt. Dort wird er getrocknet wie der italienische »crudo«, aber auch geräuchert wie Schwarzwälder Schinken.

Ich gestehe, an diesem Tag hat die Sella Ronda in einem der Liegestühle vor der wuchtigen Holzhütte ihr vorzeitiges Ende gefunden.

Abends wird es in Alta Badia noch mal richtig nobel. Im Tal streute der geizige Michelin-Führer dreimal drei Sterne aus: in San Cassiano an das St. Hubertus und das La Siriola sowie an die Stüa de Michil im Hotel La Perla in Corvara. Um Jakobsmuscheln kommt man auch hier kaum herum, aber die Küchenchefs servieren auch hervorragende ladinische Kost, nur verfeinert und nicht so deftig-schwer. Die Spezialität von Norbert Niederkofler im St. Hubertus ist das Rinderfilet in einer Kruste aus Salz und Bergheu. Michil Costa serviert in seiner Stüa gern Lamm-Medaillons mit Gewürzbrot, und ehrlich: dafür lasse ich zehn Hummer stehen. In der Stüa kann man sogar in historischen Stuben sitzen. Apropos, das Hotel La Perla hat für sein Restaurant acht alte



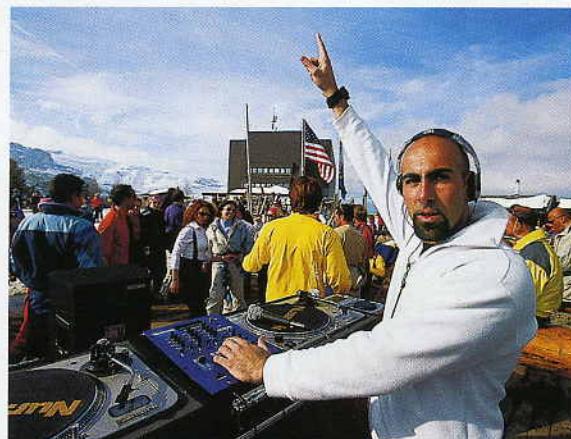
Hängen und sitzen. Personenbeförderung unter dem Langkofel.

Stuben aus Abbruchhäusern der Region gekauft und hier in Originalgröße wieder aufgebaut.

SCHWINGEN UND SCHWELGEN

Glückselig schwingen wir am nächsten Tag rund um die Sella. Kaum vorstellbar, aber gegen Mittag meldet sich wieder der kleine Hunger. Wir stoppen an der Kaiserhütte, dem Rifugio Bec de Rocas. Es steht auf 2076 Metern und fast genau auf der Grenze zwischen Alto Adige und Belluno, zwischen Südtirol und Venetien – zwischen Alpen und Mittelmeer. Aber die Speisekarte ist so unentschieden wie ein Tropfen Wasser auf einem Pass: Soll er auf die eine oder auf die andere Seite? Nordsee oder Adria? Hier gibt es Würstel und Lasagne, Germknödel und Tiramisu. Nein danke, wir verzichten und düsen hinunter in den Süden, nach Arabba!

Dort ist Schluss mit Schlutzen. Das Reich von Knödel und Konsorten hat keine Macht an diesem Ort, der zur Seemacht Venedig gehört. Warm ist es, die Sonne scheint heißer zu strahlen, es mag Einbildung sein. Wir trinken einen Cappuccino im Freien, in der Pizzeria Posta haben wir dann die Auswahl zwischen Polenta und Capriolo, Mozzarella und Panna cotta. Welch ein Glück, dass man sich auf der Sella Ronda nicht definitiv entscheiden muss, ob man lieber Gnocchi oder Knödel, lieber Turtres oder Tortellini Tag etwas anderes genießen.



Tanzen und baggern. Après Ski mit Reichen und Schönen im »Moritzino«.

SELLA RONDA – DIE PISTENRUNDE

Im Uhrzeigersinn gefahren (orange bezeichnet) werden 13 Lifte benützt, gegen den Uhrzeigersinn (grün bezeichnet) 14 Lifte. Insgesamt fährt man rund 25 leichte und mittelschwere Pistenkilometer.

Die »grüne« Richtung gilt als die originale, sie wurde zuerst eröffnet. Früher fuhr man jedoch öfter »orange«, da die Lifte von Corvara zum Grödnerjoch etwas langweilig waren: Hier gab es vier Schlepplifte hintereinander. Heute werden beide Richtungen gleich häufig befahren. Weitere Lifte werden nicht gebaut, man ersetzt und verbessert lediglich die alten Anlagen.

Die beliebtesten Abstecher von der Sella Ronda sind die Marmolada (zugänglich von Arabba über den Passo Padon), die Gran Risa in La Villa und Sasslong in Gröden sowie der Sass Pordoi über dem Pordojoch mit seinen spannenden Variantenabfahrten (siehe Seite 32).

Achtung: Die lokalen Skipässe (z.B. von Alta Badia) gelten nicht auf der gesamten Sella Ronda – hierfür benötigt man einen Tagespass von Dolomiti Superski. Infos: www.dolomitisuperski.com