

Hinter den Kulissen: In Südtirol auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen



Es herrscht Aufbruchsstimmung in der Redaktion des Tumorzentrums München. Um Sie Woche für Woche mit immer neuen Rezepten zu versorgen, sind wir pausenlos auf der Suche nach Köchen und Köchinnen, die unsere strengen Kriterien erfüllen: Absolute Liebe zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, Verwendung regionaler und saisonaler Zutaten und ein Gespür für Rezepte, die sich gesund und relativ leicht nachkochen lassen. All das haben wir bei unserer neuesten Köchin gefunden: Frau Anna Matscher.



Die Sterneköchin lebt und wirkt in dem kleinen Ort Tisens in Südtirol. Hier liegt das Restaurant „[Zum Löwen](#)“ idyllisch inmitten der Weinberge. Das umgebaute Bauernhaus steht mit seinen lichtdurchfluteten Räumen für die ideale Verbindung von Tradition und Moderne, die sich auch in der Küche widerspiegelt.

Die Rezepte von Frau Matscher sind neu und inspiriert von der mediterranen Küche – eine der gesündesten Küchen überhaupt. Wenn sie jedoch beginnt, von der hohen Qualität ihrer Tomaten und Auberginen zu schwärmen, muss man sie sich einfach mit einem Weidekörbchen auf dem italienischen Bauernmarkt vorstellen.

Für derlei Romantik hatten wir indes keine Zeit. Gleich nach der Ankunft wartete ein straffes Programm auf uns, immerhin wollten 18 neue Rezepte gekocht und fotografiert werden. In der Küche standen schon die Köche – allesamt Italiener – bereit, uns beim Projekt „Frühlings- und Sommer-Rezepte fürs TZM“ zu unterstützen. Nudelteig wurde geknetet, Fische filetiert und Zucchini gehobelt. Wir kamen kaum hinterher, und in kürzester Zeit verloren wir den Überblick. Dann hieß es nur noch: draufhalten mit der Kamera, um ja nichts zu verpassen.

Der angenehmste Teil der Arbeit kam immer dann, wenn ein Gericht fertig angerichtet und



... fotografiert war. Um zu überprüfen, ob die Rezepte auch schmecken, „mussten“ wir sie natürlich probieren. Und erst jetzt wurde uns wirklich klar, was Frau Matscher damit meinte, dass Lebensmittel am besten schmecken, wenn sie frisch geerntet und zu ihrer natürlichen Reifezeit auf den Teller kommen. Ein einfaches Gericht wie „Bruschetta mit Tomaten“ wird zum besten Essen der Welt, wenn sich das Aroma der Tomaten noch bis zuletzt am Strauch entfalten konnte, wenn das Brot frisch und selbstgebacken ist und wenn das Ganze mit Knoblauch und Basilikum direkt aus dem Garten verfeinert wird.



Zum Verdauen half ein Spaziergang durch die Weinberge – und ein kleines Glas Weißwein aus der Gegend. Auch das ist Regionalität.

Allzu schnell war das letzte Bild geknipst und das letzte Rezept probiert. Wir packten wieder unsere Sachen, um die neuen Eindrücke mit nach Deutschland zu nehmen, wo wir sie an gewohnter Stelle Woche für Woche an Sie weitergeben werden.

Nach Tisens werden wir bestimmt noch öfter fahren – wenn auch nur als Gäste.