

In aller Munde: Erdäpfel aus Arzl

Die Pitztaler Kartoffel gilt als Spezialität. Am Hochzeiger können sich Gäste jetzt besonders leckere Gerichte auf der Zunge zergehen lassen. Regionalität sei Dank.

Warme Tage, kühle Nächte und sandiger Boden: Die Gegend rund um das Örtchen Arzl, das auf 880 Metern im vorderen Pitztal liegt, ist wie geschaffen für den Erdäpfel, den man in Deutschland vornehmlich als Kartoffel kennt. Hier gedeiht die tolle Knolle besonders prächtig. Seitdem man sich verstärkt um Regionalität bemüht, rückt sie ins Rampenlicht. Am Hochzeiger erlebt der Arzler Erdäpfel jetzt als Spezialität sein Coming Out – mit leckeren Rezepten, die ihn in Szene setzen.

Ob als Pitztaler Erdäpfelgröstl, Arzler Erdäpfelriebl (Reibekuchen), Ofenkartoffel mit Sauerrahm, in der klassischen Variante mit Speck oder vegan mit heimischem Gemüse – immer ist die einst verschmähte Sättigungsbeilage der Star. Wer probiert, merkt, dass Kartoffel tatsächlich nicht gleich Kartoffel ist. Die Arzler Sorten gelten als besonders schmackhaft, wobei Benedikt Lederle, Gastronomie-Leiter am Hochzeiger, am liebsten mit der festkochenden „Ditta“ arbeitet. „Wir setzen schon seit Jahren auf heimische Produkte“, führt er aus. „Durch unsere Offensive wollen wir jetzt aber auch bei den Gästen das Bewusstsein für Regionalität schärfen“, so der 33-Jährige, der viel im Ausland gekocht hat, bevor er in die Pitztaler Heimat zurückkehrte. Man müsse über den Tellerrand hinausdenken, regional vernetztes Handeln sei das Gebot der Stunde.

Selbstverständlich kommt das Wild aus den heimischen Wäldern und das Rind vom Bauern um die Ecke. „Dabei holen wir uns nicht die Filetstücke raus, sondern verarbeiten das ganze Tier“, hebt Lederle hervor. „Das macht’s den Lieferanten um ein Vielfaches leichter.“ Es komme auf ein faires Miteinander an.

Fair sind auch die Preise – trotz aller Regionalität und der damit einhergehenden Qualitätssteigerung. Die Ofenkartoffel etwa gibt’s für 10,30 Euro (vegetarisch) bzw. 10,50 Euro (klassisch). „Und das oben am Berg“, betont der Gastronomie-Leiter, der bereits über neue Ideen nachdenkt. Kleiner Exkurs in die Geschichte: Früher hatte jede Region ihre eigene Aufgabe und Spezialität. Wild im hinteren Pitztal bzw. in St. Leonhard, Speisemais in Jerzens, die Erdäpfel wie gesagt in Arzl: „Unten in Imst fand dann der Handel statt.“

Bergbahn-Infos: Die Hochzeiger Bergbahn ist bis 17. Oktober täglich von 9 bis 17 Uhr in Betrieb (keine Mittagspause). Berg- und Talfahrt mit der Gondelbahn kosten 19 Euro für Erwachsene, 7 Euro für Kinder. www.hochzeiger.com