links:
Wächst auch in Felsspalten: Thymus praecox ssp. polytrichus, Langhaariger Thymian. | Fotos: Angelo Razeto

Da blüht was

Natur mit Kulinarik kombiniert

„Überall geht ein frühes Ahnen dem späteren Wissen voraus.“ Dieser Satz des Naturforschers Alexander von Humboldt trifft besonders auf das Obernbergtal zu. Dort habe ich mich auf eine Naturwanderung mit Lukas Rinhofer, Naturwanderführer und Biologe aus Innsbruck, und eine daran anschließende kulinarische Tour mit Sepp Almeder, gelernter Spitzenkoch und Inhaber von „Almi‘s Berghotel“, begeben.

Dagmar Nedbal

Renaissance

„Vermutlich ist kaum ein Kraut vor uns sicher“, sagen Lukas und Sepp lachend. Mit ihrer Initiative, Naturwanderungen und Kulinarisches miteinander zu verbinden, erwecken die beiden nicht nur die pure Lust an der Natur, sondern verhelfen dem verschlafenen Obernbergtal am Brenner zu einer gewissen Renaissance. Sicherlich ist die Initiative der beiden Tiroler nichts völlig Neues, doch die beiden machen das Obernbergtal mit seinen 350 Einwohnern genießbar – mit allen Sinnen. „Draußen vor der Tür“, so Sepp, „findet man einen reich gedeckten Tisch, ohne dass man zuvor Pflänzchen gießen und Unkraut zupfen muss, ohne exotische Lebensmittel über die nahe Brennerautobahn zu importieren oder solche aus intensiver Landwirtschaft zu verarbeiten“. Unkraut – das gibt es für Lukas eigentlich nicht, denn enthält Giersch beispielsweise mehr Vitamin C als Kopfsalat und Löwenzahn, Brennnessel und Sauerampfer sind wertvolle Zutaten aus der Natur. Ich staune und begreife, auf was ich mich da eingelassen habe – langsam, der Reihe nach!

Brennnesselknödel mit Blättern, Cocktailtomaten und Parmesankäse

Tribulaun

Zu acht machen wir uns nach dem Frühstück morgens um 9.00 Uhr zu unserer insgesamt fünfstündigen Bergwanderung zum Lichtsee (2.100 m Seehöhe) auf, die sich über mehrere Vegetationseinheiten, von der „collin-montanen“ bis zur hochalpinen Stufe der Tribulaune erstreckt. Unten, in den tieferen Lagen des Tals, dominieren montane Lärchen-Fichtenwälder, die z. T. forstwirtschaftlich genutzt werden. „Im Obernberger Tal erstrecken sich bis auf 1.900 m Seehöhe ausgedehnte Lärchenbestände, die die größten Lärchenbestände von Tirol darstellen“, erklärt Lukas schon beim Start am Wanderparkplatz „Waldrast“. „Die werden heute noch bewirtschaftet, wodurch die für Lärchenwiesen typische Pflanzenwelt, wie Kurzstängelige Blaue Enziane, Primeln oder

links:
Urtica dioica, Brennnessel am Zaun.

Mitte:
Dort sammeln, wo kein Autoverkehr ist: Gentiana clusii, Stängelloser Enzian.

unten:
Allium schoenoprasum, Schnittlauch.

rechts:
Bei einer Wanderung zum Obernberger Lichtsee lässt sich die Biodiversität im Stubai erkunden.

manche Orchideen, großflächig vorhanden ist", führt er weiter aus und ich begreife, was mir blüht. Keinen der Wanderteilnehmer scheinen die botanischen Begriffe und Erklärungen übrigens zu irritieren – im Gegenteil. Die „Hobbybotaniker" sind in ihrem Element. So wird die Wanderung immer wieder unterbrochen durch Zwischenstopps an „auffälligen" Pflanzen, was den ganzen Trip entschleunigt. Die Lärchenbestände gehen nach einer guten Stunde nahtlos in die ebenfalls noch weitgehend bewirtschafteten Almmatten oberhalb der Baumgrenze über. Und nach einer weiteren guten Stunde befinden wir uns in einer Zwergstrauchheide-Landschaft, die hier wegen des unterschiedlichen Gesteinsaufbaues eine besonders vielfältige und reichhaltige Flora aufweist. Hier oben entdecke ich besonders reiche Vorkommen von Prunelle, Steinröschen und Anemonen. „Im Gegensatz zu den Kalkfelsen der Tribulaune reichen die Almmatten bzw. Zwergstrauchheiden bis zu den höchsten Punkten vom Trunajoch", erzählt Lukas. Die Tribulaune seien aus ähnlichen „mesozoischen Kalken aufgebaut, wie man sie weiter nördlich findet. Diese Kalkformationen verwittern zu schroffen, steilen und weitgehend unbewachsenen Felsen. In diesen Felsabsätzen und in Schuttrinnen findet sich nur noch vereinzelt Pioniervegetation", höre ich den kundigen Wanderführer sagen. Oben am See, wo sich bis in den Juli hinein Schneereste halten, zieht und bläst es gewaltig, so dass wir nur wenig Zeit für eine Verschnaufpause einlegen. Vielmehr freue ich mich auf das heutige Abendessen von Sepp und lasse beim Abstieg meine Gedanken bis in die Höhen des sagenumwobenen Tribulaun schweifen. Der Name steht übrigens für „tri", also für die Zahl Drei. Man hat die ganze Kette „Obernberg-Gschnitz-Pflersch" als einheitlichen Bergkamm „Tribulaun" benannt. Es handelt sich um die rätoromanische Sprachkultur, die sich aus dem keltischen und dem Vulgärlatein der römischen Soldaten zusammensetzte.

Mikrokosmos

„Hier, wo unverbaute Berglandschaft, einzigartige Flora aufgrund des vorherrschenden Nebeneinanders aus Silikat- und Kalkgestein sowie traditionelle Landwirtschaft aufeinandertreffen, versuche ich den Blick auf den Mikrokosmos, auf das Kleinräumige zu lenken", sagt Lukas beim Abendessen. „Und auf die Ruhe und das Lässige im Tal", ergänzt Sepp, „das so ganz ohne Liftanlagen und Bettenburgen auskommt." Haben Bergwanderer oft nur das große Ziel, die Aufstiegszeit, die geleisteten Höhenmeter und schließlich den Gipfel im Visier, geht es den beiden um all das, was vielleicht 20 Zentimeter vor den Füßen wächst und blüht, um die Langsamkeit und um das Nachspüren. Es muss eben nicht immer Makro sein. „Was für die Wanderungen

gilt, zählt auch für die Location“, meint Sepp. Während sich die Blechlawine unaufhörlich gen Süden über die Brennerautobahn wälze, bleibe hier die Kirche, St. Nikolaus, buchstäblich im Dorf.

Vegetationsphasen

Sepp hat in Vergessenheit geratene Rezepte wiederentdeckt und „neu, modern und mediterran interpretiert“, wie er das nennt. Sauerampferpesto, Brennnesselknödel, kandierte Alpenveilchen – ich staune nicht schlecht. Die kurzen Vegetationsphasen des (Hoch-)Gebirges, das raue Bergklima und die ehemals mühsamen Verkehrswege zwangen die Menschen von jeher, sich von dem zu ernähren, was vor der Haustüre wächst. „Das gilt im Tal und auf der Alm sowieso. Unsere Wildpflanzen haben sich eben angepasst, genau wie wir Menschen, die hier im Tal leben“, erklärt der Koch augenzwinkernd. Wie er das wohl meint? Kochen mit Wildpflanzen ist authentisch, „weil diese nicht durch menschliches Zutun, mit Auslese-, Kreuzungs- oder Züchtungsverfahren verändert werden“, mischt sich kundig der Biologe ein. Was früher Not war, ist heute Tugend. Um es mit Humboldt zu sagen: „Die Natur muss gefühlt werden“. ■