

AUFGEKOCHT

Prominente verraten ihre Lieblingsgerichte und ihre besten Rezepte.



Gasthof Esterhammer
Rotholz

„Bevor ich irgendwo hingehge und etwas nicht so Hochwertiges esse, koche ich lieber selbst“, erklärt Irmgard Senn. Noch nie enttäuscht wurde sie im Gasthof Esterhammer, wo beste Produkte, manche aus der eigenen Landwirtschaft, verarbeitet werden. „Einfach stimmig“, meint die Chorleiterin, die daher dort ihre Silberhochzeit feierte.

VON GABRIELE MARICIC-KAIBLINGER

Urige, bis zu 200 Jahre alte Stuben, laden im „Esterhammer“ ein zu Familien- und Weihnachtsfeiern. Der junge Chef Norbert Graus, die Köche Christoph Krainer und Christian Kirchmaier mit ihrem Team sowie Mama Hilda bereiten „Tiroler Kost“ wie gleichfalls „internationale Köstlichkeiten“. Ines, die Gattin des Chefs, kreierte als Grafikdesignerin ein neues Erscheinungsbild für das Haus. Originell dazu gibt's nun monatlich auszugsweise die traditionsreiche Geschichte des Hauses in Aufstellern auf den Tischen zu lesen. Den Beginn macht „Landgeschichtsschreiber Jakob Wichtel“, der erste, 1581 urkundlich erwähnte Besitzer der „Wirtsbehausung an dem Rotholz“.

ESSEN FÜR GUTEN ZECK

Eine weitere Besonderheit im „Esterhammer“ sind die „Schlemmergutscheine“, zehn Prozent vom Wert der bis Weihnachten verkauften Gutscheine gehen an die Lebenshilfe Ramsau. Jetzt im Advent setzt Norbert Graus den kulinarischen Schwerpunkt auf Wildgerichte und weihnachtliche Desserts. Mit Irmgard Senn verbindet den 35-Jährigen die Musik. Die Gitarre-, Hackbrett- und Zitherspielerin gründete vor 30 Jahren den „Jugendchor Rotholz“, vor zehn Jahren entwickelte sich daraus das „Vokalensemble TonArt“. Der Erbhof-Wirt sang bereits im Chor und ist nun Bassänger im Vokalensemble. Stimmbildung ist der 51-jährigen Chorchefin und Sopranistin wichtig, sie hat daher einen Geheimtipp bereit: „Bier

Ein Genuss in vielerlei Hinsicht



EINE „MUSIKALISCH – KULINARISCHE“ SYMBIOSE ging Jungwirt Norbert Graus ein, als er „seine“ Chorleiterin und Gesangskollegin Irmgard Senn mit einer herbstlichen Variante von Fisch, der „Speckforelle“, und danach feinem Linzerkuchen, verwöhnte.

Fotos: Maricic-Kaiblinger

hat irgendwas drin, was der Stimme gut tut“, sagt sie schmunzelnd und spricht das auch dem Molkegetränk „Latella“ zu.

KRAPPENVARIANTEN

Beim Essen bevorzugt die zweifache Mutter Hausmannskost. „Brodakrapfen“, die Unterinntaler Variante der „Zillertaler Krapfen“ sind ein Muss, stammen sie doch aus ihrer Heimat, der Kelchs-au. Und nach

einem Rezept der „Sterzinger Oma“ ihres Gatten Robert kommen oftmals „süße Krapfen mit Schotten-Mohnfülle“ auf den Tisch. Gemeinsam oder abwechselnd gekocht wird im Hause Senn, wo neben traditioneller, ebenso Südtiroler und italienische Küche Einzug gehalten haben. Die Pädagogin, die seit fünf Jahren die Musikvolksschule Strass leitet, legt ebenfalls bei ihren zurzeit drei Klassen mit 48

Kindern, Wert auf die Bereiche „Musikerziehung“, „Spielmusik“ wie „Schulchor“. Zudem errang die VS heuer den zweiten Platz beim „Schulhomepage Award“ (www.vs-strass.tsn.at). „Ich sehe mich als Basisarbeiterin“, meint die Lehrerin in Bezug auf die musikalische Arbeit mit den Kindern und ihren rund 25 Chormitgliedern. Das „Vokalensemble TonArt“ umrahmt u.a. mit Gospels, Spirituals und Volksliedern Messen, Hochzeiten und vieles mehr. Bei „Adventsingen“ war das Ensemble bereits zweimal im Wiener Rathaus sowie vergangenes Wochenende im Würzburger Dom zu hören. Am 12. Dezember singt „TonArt“ in der Wiesinger Pfarrkirche, an Hl. Abend wird zusammen mit dem Jugendchor die Kindermette in der Rotholzer Kirche gestaltet.

JENBACHER SPECKFORELLE

Die Zutaten:

1 Forelle, ca. 250 g
Mehl, je ca. 20 g Öl und Butter
50 g kleingewürfelter Speck
20 g Weißbrotwürfel
1 EL kleine Essigkapern
Salz, Zitronensaft
gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die gut gereinigte Forelle innen und außen salzen, mit Zitronensaft säuern, in Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Forelle beidseitig bräunen. Butter zugeben und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Die Forelle aus der Pfanne nehmen, auf eine angewärmte Platte legen. Mit gehackter Petersilie bestreuen. In dem verbliebenem Bratfett (nach Bedarf noch etwas Butter dazugeben) Speck- und Weißbrotwürfel (am besten aus altbackenem Brot) knusprig rösten. Im letzten Moment die Kapern zugeben. Alles über die Forelle gießen, mit Petersilkartoffeln und Blattsalaten servieren. Dazu passt Sauvignon Blanc oder leichter Pinot Noir.



AUFGEKOCHT IM TIROLER WIRTSHAUS



Irmgard Senn, Leiterin von „TonArt“

Tipps & Tricks:

Mir ist wichtig, dass ich weiß, woher das Fleisch kommt. Schweinefleisch kaufe ich daher

sehr gerne von der Lehnanstalt Rotholz. Da bin ich sicher, dass von der biologischen Aufzucht bis zur Verarbeitung alles stimmt.



www.tiroler-wirtshaus.at

TIROLER WIRTSHÄUSER IN IHRER NÄHE

Genießerwirtshaus Alpin, Achenkirch; Fischerwirt am See, Achenkirch; Gasthof Jakob, Alpbach; Gasthof Wiedersberger Horn, Alpbach; Hotel Post, Alpbach; Gasthaus Roßmoos, Alpbach; Gasthof Esterhammer, Rotholz; Gasthof Persal, Finkenberg; Gasthaus Karlsteg, Ginzling; Gasthof Post, Hinterriß; Gasthof Hubertus, Hippach; Gasthof Forelle, Tux; Tiroler Stub'n, Mayrhofen; Wirtshaus am See, Pertisau; Hotel-Gasthof Central, Pertisau; Gasthof Himmelhof, Schwaz; Brandstetterhof, Stans; Landgasthof Linde, Stumm; Gasthof Nester, Stumm i.Z.; Gasthof Post, Strass i.Z.; Der Metzgerwirt, Uderns; Schloß Mitterhart, Vomp; Gasthof Dorfwirt, Wiesing; Hotel-Gasthof Bräu, Zell am Ziller;

Tiroler Woche

GEWINNSPIEL

Wir verlosen drei Gutscheine à 25 Euro, einzulösen in jedem Mitgliedsbetrieb!

Beantworten Sie folgende Frage: Wo wurde heute aufgekocht?

Am Internet-Gewinnspiel können Sie unter <http://gewinnspiel.tiroler-wirtshaus.at> mitmachen. Teilnahmeschluss: 16.12.2009.