

# KULINARISCHE OFFENBARUNG MIT BUTZ UND STINGEL

In Peter Fankhausers Küche spielen Gemüse, Kräuter und Obst aus dem eigenen Permakultur-Garten die Haupt- und Schlüsselrolle. Und das so gekonnt und gut, dass sie Fleisch & Co. völlig vergessen lassen. Fankhauser zeigt, dass vegetarisches und veganes Kochen nichts mit Verzicht zu tun hat, sondern nachhaltige Aha-Erlebnisse am Gaumen hervorrufen kann. Das im Alpenraum einzigartige Konzept ist ebenso köstlich wie inspirierend.

TEXT & FOTOS: MARIAN KRÖLL

**G**uat'z Essen hat der Zillertaler Haubenkoch Peter Fankhauser, der sich seine kulinarischen Spuren unter anderem im Trofana Royal in Ischgl verdient hat, sein Lokal mit angeschlossenen Permakulturgarten in Stumm im Zillertal – oder ist es ein Permakulturgarten mit angeschlossenen Lokal? – genannt. Das ist mit Sicherheit untertrieben. Das sehen übrigens auch die Tester des Gault&Millau ganz ähnlich, die Fankhauser immerhin mit drei Hauben bedacht und damit zum mindestens zweitbesten vegetarisch-veganen Restaurant in Österreich geadelt haben. Wobei dazugesagt werden muss, dass Fankhausers Konzept im gesamten deutschsprachigen Alpenraum wohl einzigartig ist, stammen doch mindestens 80 Prozent der verkochten Zutaten aus der Permakultur, die der Koch in enger Zusammenarbeit mit Gärtnern in jahrelanger akribischer Arbeit angelegt hat.

In diesem Garten, der für sich genommen wie ein kleines, autarkes Ökosystem funktioniert, darf die Natur nun ihren Lauf nehmen. Es wird – abgesehen von verschiedenen, selbst angesetzten Jauchen – weder gedüngt noch künstlich bewässert. Allenfalls wird da und dort ein wenig gejätet und gemulcht. Das, was dort wächst, dankt es dem gärtnernden Spitzenkoch mit außergewöhnlicher Qualität, die sich in einem intensiven Geschmack manifestiert, der aus konventionellem Anbau schlichtweg nicht zu haben ist. „Als ich 2011 ins Zillertal heimgekehrt bin, war der ursprüngliche Grundgedanke, einen Permakulturgarten anzulegen und daraus eine Gemüseküste

für die Zillertaler zu machen. Was wir nicht verkauft haben, haben wir weiterverarbeitet“, erzählt Peter Fankhauser, der schon bald darauf von der Idee beseelt war, die sehr guten – „unverfälschten“, wie Fankhauser es nennt – Produkte aus der Permakultur in einem eigenen Lokal kulinarisch zu verwerten.

Dort, im Garten, führt heute die Natur fast ebenso uneingeschränkt Regie wie Fankhauser in seiner Küche. Verwertet bzw. veredelt werden die „Früchte“ der Permakultur möglichst mit Butz und Stingel. Ganz dem Gedanken „Leaf to Root“ – das Konzept sieht den Verzehr aller kulinarisch verwertbaren Pflanzenteile, von der Wurzel bis zum Blatt, vor – folgend, der vegetarischen Entsprechung des Konzepts „Nose to Tail“ – der kulinarischen Verwertung eines Tieres vom Kopf bis zum Schwanz –, das sich beim Fleisch erfreulicherweise zunehmender Beliebtheit erfreut. Besonders gut funktioniert Leaf to Root bei Produkten, die wirklich naturbelassen

**„Das Produkt ist der Star in meinen Gerichten. Was direkt vor der Haustüre natürlich wächst, hat eine ganz andere Power, einen anderen Geschmack.“**

PETER FANKHAUSER

sind. „Ich verwende die Wurzeln von Pflanzen ebenso wie das Blattgrün, das vom Konsumenten normalerweise weggeschmissen wird“, sagt Fankhauser. Nachsatz: „Beim Zukauf aus konventionellem Anbau würde ich das aber nicht machen.“ Der Koch erzählt exemplarisch davon, dass das Radieschen, von dem wir gemeinhin nur die Knolle verzehren, auch oberirdisch sehr viel zu bieten hat, ebenso wie die Karotte. „Aus dem Karottengrün mache ich eine Sauce, die satt grün ist und einen wunderbar intensiven Karottengeschmack hat“, so Fankhauser. ▶



Wer im Glashaus steht, soll nicht mit Tomaten werfen. Nebst seinen Glashaus-Tomaten zieht Gemüseflüsterer Peter Fankhauser das wohl geschmackvollste Nachtschattengewächs auch in der Permakultur.



Der zunehmenden Trockenheit trotzen die Pflanzen im Permakulturgarten besser als im konventionellen Anbau, weil sie auf Hügelbeeten wachsen, die ein besonders gutes Substrat ergeben, das Feuchtigkeit besser speichern kann. Dass es wärmer wird, lässt sich auch anhand der Pflanzen beobachten. So wächst und gedeiht mittlerweile die Kiwi in Fankhausers Garten ebenso wie die Passionsfrucht. Eine erschöpfende Aufzählung der Sortenvielfalt würde den Rahmen sprengen, es sei nur gesagt, dass es über 600 Sorten sind, die im Garten des Kochs wachsen. Seine Setzlinge zieht Fankhauser längst aus eigenem Saatgut, das sich mit jeder Generation besser an die lokalen Verhältnisse anpasst. Er setzt dabei überwiegend auf alte, robuste Sorten. Jeder vermeintliche Schädling hat einen Nützling als natürlichen Widersacher im Garten. „Glücklicherweise liegt der Garten ganz in der Nähe eines Waldes, so hat sich schon manch nützliches Tier bei mir angesiedelt“, sagt Fankhauser. Gemeint sind damit vor allem Igel, Erdkröte und Konsorten. Eine Herausforderung für das funktionierende Ökosystem ist lediglich die Braune Wegschnecke, eine Nacktschneckenart, gegen die kein rechtes Kraut gewachsen zu sein scheint.

#### PERMAKULTUR-BOTSCHAFTER

Irgendwann, so schwebt es dem Spitzenkoch vor, soll sein Lokal auch eine Ausbildungsstätte sein, in der das Wissen um die Permakultur und die entsprechende kulinarische Verwertung der Produkte an Interessierte weitergegeben wird. Das ist nicht so einfach und scheitert bislang schon an der Lehre. Peter Fankhauser darf nämlich in seinem Betrieb keine Lehrlinge ausbilden, weil er vegetarisch und vegan kocht und eine kuriose Vorschrift besagt, dass nur Lokale, die typisch österreichische Küche anbieten, Lehrbetriebe sein können. Diese salopp als „Schnitzelparagraf“ bezeichnete Regelung ist

#### PERMAKULTUR

Permakultur, aus dem Englischen „permanent (agri)culture“, ist ein in den 1970er-Jahren entstandenes nachhaltiges Landwirtschafts- bzw. Gartenbaukonzept, das auf der Nachahmung der Kreisläufe in natürlichen Ökosystemen fußt. Die Permakultur ist wohl das naturnaheste System, Landwirtschaft zu betreiben. Sie zielt darauf ab, Erträge langfristig in ausreichender Höhe sicherzustellen und dabei den Arbeitsaufwand bzw. Energieverbrauch zu minimieren.

zumindest antiquiert und wirkt vor dem Hintergrund, dass Fankhausers vegetarische Küche hochdekoriert ist, grotesk und lächerlich.

Die Verbindung von Permakultur und Gastronomie ist ein Vorzeigebispiel, wie die landwirtschaftliche ebenso wie gastronomische Wertschöpfung im Land erhöht werden könnte, ohne dabei die Ressourcen der Natur zu übernutzen. Wann, wenn nicht jetzt, ist die Zeit für dieses zukunftssträchtige Konzept gekommen? Mit seinem noch einzigartigen Konzept wurde Fankhauser heuer auch als herausragendes Tourismusprojekt mit dem Tirol Touristica Award der Tirol Werbung ausgezeichnet. „Ich würde mir wünschen, dass eine viel größere Anzahl an Verbrauchern Gemüse, Obst und Kräuter in dieser Qualität kaufen könnten“, sagt Fankhauser, der für die regionale Landwirtschaft in seinem Permakul-

**„Wir haben das Restaurant jetzt vier Jahre, und ich habe noch nie ein Gericht eins zu eins nachgekocht. Mein Menü ändert sich alle zwei Wochen auf Grundlage dessen, was gerade im Garten erntereif ist.“**

PETER FANKHAUSER

turgarten bereits diverse Workshops veranstaltet hat. Mit eher überschaubarem Erfolg, weil der Prophet im eigenen Land bekanntermaßen nichts gilt. Dagegen sind Leute aus der Schweiz, Deutschland und sogar Belgien schon im Zillertal gewesen, um sich die praktische Umsetzung dieses Konzepts aus der Nähe anzusehen.

#### HERZHAFTER GEMÜSEGENUSS

Als „bio“ bezeichnet der Koch seine Produkte ganz bewusst nicht, weil rund um diese Bezeichnung heute viel Schindluder getrieben wird und eine regelrechte Zertifizierungsindustrie entstanden ist. Der Geschmack macht sicher, dass die Grundprodukte aus dem eigenen Garten, die Fankhauser geschickt zu veredeln weiß, nichts mit konventioneller Massenware zu tun haben. „Das Produkt ist der Star in meinen Gerichten. Was direkt vor der Haustüre natürlich wächst, hat eine ganz andere Power, einen anderen Geschmack“, gerät der Koch ins Schwärmen, der konstant ein ganz feines Händchen

beweist, was den sorgsamem Umgang mit dem Ausgangsprodukt betrifft.

Wiederholung ist des Spitzenkochs Sache nicht. Dementsprechend gibt es auch kein Signature Dish. „Wir haben das Restaurant jetzt vier Jahre, und ich habe noch nie ein Gericht eins zu eins nachgekocht. Mein Menü ändert sich alle zwei Wochen auf Grundlage dessen, was gerade im Garten erntereif ist“, sagt Fankhauser. Kräuter und vor allem Blüten sind in den Gerichten Fankhausers weit mehr als nur schöne Deko, sondern bringen nuancenreiche Geschmacksvielfalt auf den Teller und machen dabei auch fürs Auge was her.

Wer so wie Fankhauser auf Gemüse setzt, muss übrigens nicht auf den herzhaften Umami-Geschmack verzichten. Ganz im Gegenteil. Die Tomate in all ihren Erscheinungsformen ist eine wahre und natürliche Glutamat-Bombe und einer der großen Favoriten Fankhausers. Aus den Steinpilzen der umliegenden Wälder macht Fankhauser ein Pulver, das in Kombi-



PREMIUM-FAHRZEUG PRO TAG!



ZUM PREIS EINES ZWEITEN FRÜHSTÜCKS!

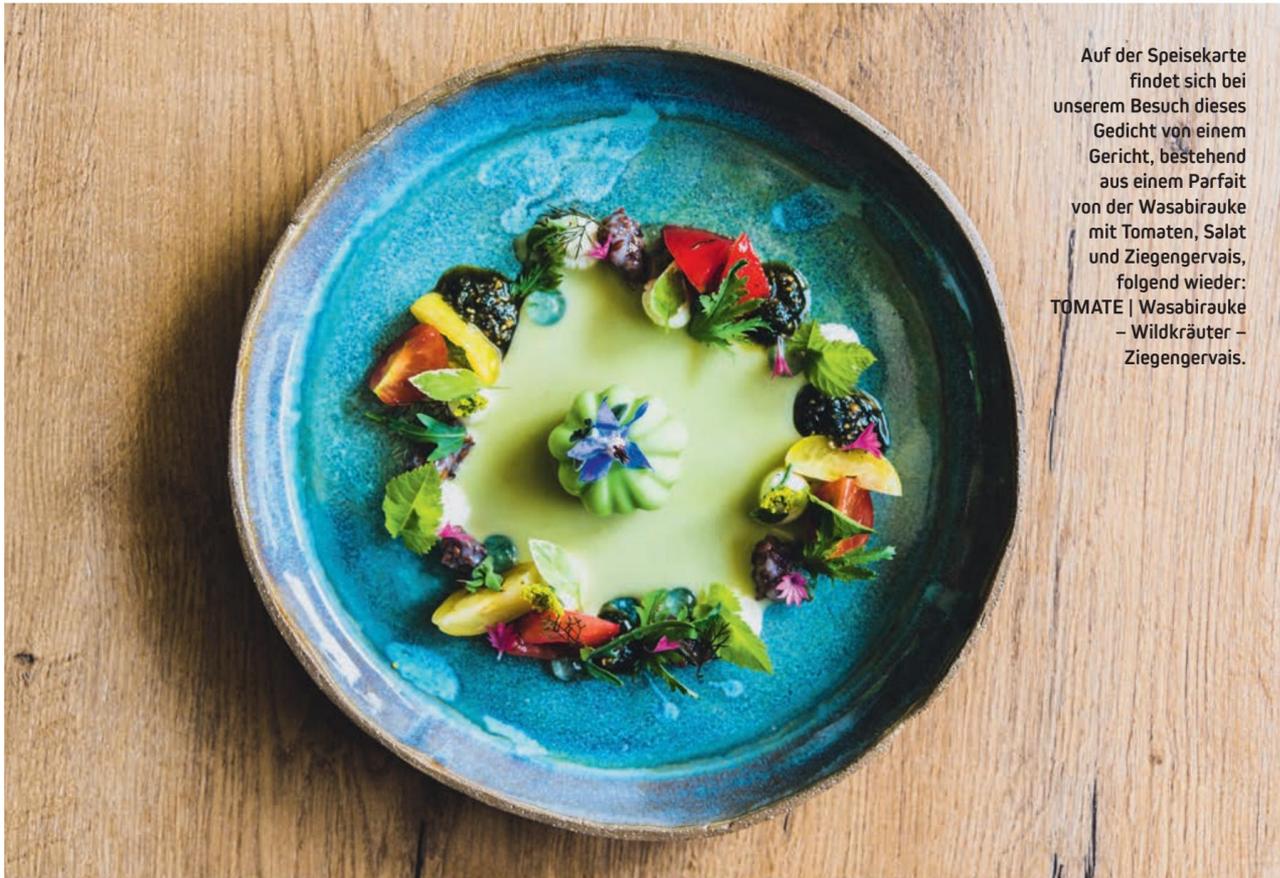
## DAS GEHT! Mit den attraktiven Leasing-Angeboten von Pappas. Nähere Infos bei Pappas Tirol.

Preisbeispiel: Mercedes-Benz A 160 im Leasing um € 99,-/Monat (entspricht bei 30 Tagen € 3,30/Tag); EZ 03/20, 14.050 km, Sonderpreis € 24.500,-; unverbindliches Nutzenleasingangebot von Mercedes-Benz Financial Services Austria GmbH, garantierter Restwert; Anzahlung € 7.170,-; Rechtsgeschäftsgebühr € 123,61; Bearbeitungsgebühr (pauschal) € 210,-; Laufzeit 36 Monate; Laufleistung 10.000 km p.a.; Gesamtbetrag € 26.534,90; Sollzinssatz variabel 4,06% p.a.; eff. Jahreszinssatz 4,72%; sämtliche Werte inkl. NoVA und MwSt.; Angebote gültig bis auf Widerruf.

PAPPAS **22x**  
IN ÖSTERREICH

**Pappas Tirol GmbH**  
6060 Hall in Tirol, Löfflerweg 2, Tel. 05223/500-0; [www.pappas.at](http://www.pappas.at)  
Zweigbetriebe: Kirchbichl, Imst

**PAPPAS**   
DAS BESTE ERFAHREN



Auf der Speisekarte findet sich bei unserem Besuch dieses Gedicht von einem Gericht, bestehend aus einem Parfait von der Wasabirauke mit Tomaten, Salat und Ziegenervais, folgend wieder: TOMATE | Wasabirauke – Wildkräuter – Ziegenervais.

nation mit diversen Kräutern ein wunderbares Würzmittel abgibt, das auf natürliche Weise bei manchem Gericht für zusätzlichen Punch sorgt.

#### **GEMÜSE IST MEIN FLEISCH**

Ausgelernt hat der Koch noch längst nicht, was die kulinarischen Rohdiamanten betrifft, welche die Natur ringsum zu bieten hat. Naturgemäß nicht, möchte man sagen. „Das ist eine Neverending Story. Ich entdecke immer wieder Neues, wenn ich in der Natur unterwegs bin. Daraus entstehen auch immer wieder neue Gerichte“, erklärt Fankhauser, dem eine eigene kulinarische Handschrift wichtig ist. Diese ist maßgeblich von der Pâtisserie beeinflusst, weil er bei Sternekoch Martin Sieberer jahrelang als Pâtissier gearbeitet hat. Der Spitzenkoch legt zudem großen Wert darauf, dass kein Gast hungrig von seinem Tisch aufstehen muss. „Egal ob drei, fünf oder sieben Gänge, bei mir soll jeder Gast auch satt werden. Ich stehe dazu, dass ich bei meinen Hauptspeisen auch eine Sättigungsbeilage einbaue“, so der Koch.

Anfangs seien die Einheimischen noch skeptisch gewesen, was die Chancen eines rein vegetarischen Restaurants im Zillertal betraf. Diese Skepsis ist mittlerweile breitem und bisweilen sogar euphorischem Zuspruch gewichen. Fankhauser zeigt beständig, dass sich die bekannte, humorige Formel „Fleisch ist mein Gemüse“ auch umdrehen lässt. Peter Fankhauser zählt sich zu den Flexitariern und isst gelegentlich auch Fleisch, wenn er

**Mindestens 80 Prozent der verkochten Zutaten stammen aus der Permakultur, die Peter Fankhauser in enger Zusammenarbeit mit Gärtnern in jahrelanger akribischer Arbeit angelegt hat.**

weiß, wo es herkommt und unter welchen Bedingungen es produziert wurde. „Ich verwende in meiner Küche hauptsächlich deshalb kein Fleisch, weil ich in der Region nicht ganzjährig die Qualität bekomme, die ich mir wünschen würde“, meint Fankhauser.

Wer einmal von den vegetarischen oder veganen Köstlichkeiten gekostet hat, die Peter Fankhauser in seinem Restaurant kredenzt, der wird Fleisch auch nicht im Geringsten vermissen. Und im besten Falle inspiriert sein, selbst Gemüse, Kräuter und Obst zu ziehen und zu verkochen, mit Geduld, Hingabe und Sachverstand, mit Butz und Stingel. So wie es Peter Fankhauser in Stumm im Zillertal in seinem Restaurant „Guat'z Essen“ vormacht. Grandios'z Essen. 