

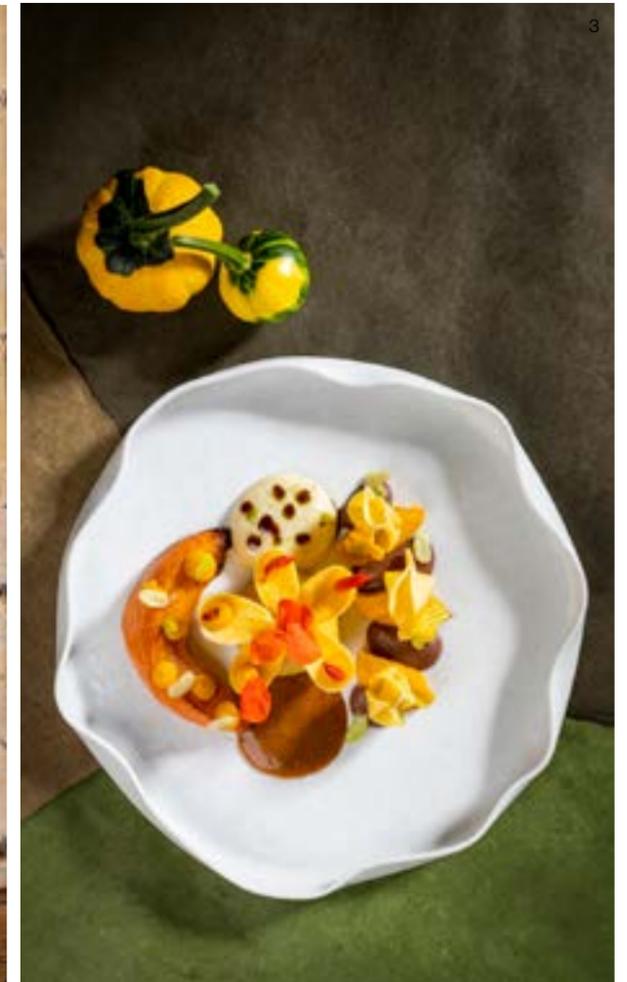
Pflanzliche Küche



OLUPTA IPITATIUR apelissunt dolorem quatur sitdeco apelissunt dolorem quatur sitde Sunt as eos



OLUPTA IPITATIUR apelissunt dolorem quatur sitdeco apelissunt dolorem quasitdeco apelissunt dolorem quatur



VEGGIE KÜCHE IM ZILLERTAL!?

Im Guat'z Essen in Stumm in Tirol sucht man auf der Speisekarte vergeblich nach Tiroler Knödel, Schweinebraten oder Schnitzel. Der Kaltenbacher Peter Fankhauser serviert ausschließlich vegetarisch und vegane Gerichte mit Zutaten aus seiner eigenen Permakultur.

Seit 2018 führt Peter Fankhauser sein vegetarisches Restaurant „Guat z Essen“ im Zillertal. In seinem Permakulturgarten in direkter Nachbarschaft wird biologischer Landbau betrieben. So wird das frisch geerntete Gemüse gleich anschließend im Restaurant zubereitet. Am Teller finden sich je nach Saison beispielsweise Blumenkohl, Jungzwiebel, Topinambur, Eierschwammerl und Wildkräuter. Fleisch sucht man hier ver-

geblich. Braucht man auch nicht. Der gelernte Patissier und Koch kredenzt Gerichte, die nicht nur dem Auge sondern vor allem dem Gaumen schmeicheln und Kalbshaxe & Co schnell vergessen lassen. Der 43-Jährige, leidenschaftliche und erfolgreiche Läufer, blickt auf 25 Jahre Erfahrung in den besten Häusern Österreichs zurück. Von der Spitzengastronomie in den USA bis zu den TOP Häusern in Österreich reichen seine Karrierestationen.

Permakultur
2013 zog es ihn in seine Heimat zurück. Er gründet mit Freunden den Verein „Guat'z Essen“ und legt einen naturnahen Gemüsegarten im Zillertal an. Und obwohl das kühle und raue Klima der Alpentäler nicht wirklich optimal für den Gemüseanbau gilt, wurden alsbald Ernteerfolge verzeichnet. Im kleinen Hofladen verkaufte man so dann Kartoffeln, Gurken und andere Gemüsesorten. Auf mittlerweile einem Hek-

tar Land wachsen im Garten von Peter Fankhauser nicht nur sprichwörtlich Kraut und Rüben durcheinander. „Wir bauen das Gemüse bewusst in Mischkultur an, denn dadurch tauschen verschiedene Pflanzen die Nährstoffe aus, die sie benötigen“, erklärt der Koch und Gärtner die Philosophie. Außerdem wird in Form von Permakultur gewirtschaftet. „In der Permakultur wird zu 100 Prozent auf chemisch-synthetischen Pflanzenschutz sowie ebenso auf bioverträgliche Spritzmittel, die in der BIO Landwirtschaft erlaubt sind, verzichtet. Denn, so erklärt er uns, für Anhänger der Permakultur ist auch das zu viel. „Wir verwenden stattdessen organische Dünger und Mulch, um Wasser und Boden zu schonen. Der Boden soll so natürlich wie möglich gehalten werden.“

Vom Blatt bis zur Wurzel
2018 folgt dann das eigene Restaurant – 20 Meter vom Garten entfernt. Der

Nachhaltigkeit wird mit diesen kurzen Transportwegen wohl entsprochen. „Viele standen der Idee eines vegetarischen Lokals in Tirol allerdings eher skeptisch gegenüber“, erinnert sich Peter Fankhauser an den Beginn seines Vorhabens. Mittlerweile hat er ein breites heimische Stammespublikum, das sich durch die wechselnden Zutaten und Gerichte



IPITATIUR apelissunt dolorem quatur sitdeco apelissunt dolorem quatur sitde

überraschen lässt. Gekocht und verarbeitet wird übrigens nach dem Prinzip „Leaf-to-root“. Was in der „Fleischküche“ unter der Methode „nose to tail“ bekannt ist – also von der Nase bis zum Schwanz –, ist in der Pflanzenküche mit „Leaf-to-root“ gemeint. Verwertet wird vom Obst und Gemüse somit alles – vom Blatt bis zur Wurzel. „Früher hat man Wurzeln, Stiele und Blätter gleich entsorgt, dabei lassen sich ganz wunderbare Dinge damit machen.“ Eine besondere Leidenschaft hegt der Tiroler gegenüber dem Haltbarmachen von Obst und Gemüse. Getrocknet, eingekocht oder eingelegt, fermentiert und haltbar gemacht – so gibt es bei ihm Kürbis und Pilze das ganze Jahr über aus der heimischen Ernte.

Wer bei Peter Fankhauser isst, sollte aber in jedem Fall genug Platz fürs Dessert lassen. Der gelernte Patissier kredenzt zum Abschluss gerne selbstgemachte Pralinen.

•
Silvia Moser