



## Second Life



Ein gut gesetzter Spannungsbogen ist eine der wichtigsten Zutaten für einen unvergesslichen Abend und Nils Blümke in der Rolle des Conférenciers zweifelsohne eine perfekte Besetzung. Der spitzbübische Restaurantleiter des *Kaps* gibt den Dramaturgen und überrascht das Publikum im alpenländlich-rustikalen Ambiente zunächst mit einer perfekt inszenierten Irritation: „Ich empfehle Ihnen das Arme-Leute-Menü.“ Wie bitte, in Kitzbühel? Ausgerechnet dort, wo nicht nur im Winter mit Geld gewedelt wird? „Vielleicht will ich ja anecken“, sagt der Mann, der die mutige Idee zu spitzenveredelter Bauernküche hatte und am Herd Regie führt: Starkoch Eduard Hitzberger.

Eduard Hitzberger hat in seinem Leben erreicht, was es in der Spitzengastronomie zu erreichen gibt. Dreimal Koch des Jahres in der Schweiz, zwei Sterne für das Restaurant *La Bellezza* im *Hotel Paradis* im Engadiner Ftan, 18 Gault-Millau-Punkte. Auszeichnungen, die neben Begehrlichkeiten auch Gelassenheit, gesundes Selbstbewusstsein und, zumindest im Fall des gebürtigen Klagenfurters, den Wunsch nach Veränderung provozieren. „Ich bin Koch aus Leidenschaft, und habe viele Opfer gebracht, um dorthin zu kommen, wo ich jetzt bin“, sagt der zweifache Vater und ergänzt: „Auf Hochzeitsreise ist meine Frau mit ihrer Mutter gefahren, weil ich damals, 1981, kurzfristig die Möglichkeit hatte, ins Münchner *Tantris* zu gehen. Doch vor einem Jahr hatte ich dann die Schnauze voll. Ich wollte nicht weiter brav Luxusgerichte kochen, damit ich irgendwann einmal für andauernde Konformität mit dem dritten Stern belohnt werde.“ Und so beendet der konsequente *Paradiesvogel* sein Leben als Küchenchef und Hoteldirektor. 2007 war das.

Über den rund einjährigen Umweg als F&B-Berater von *Paradies*-Besitzer Horst Rahe und dessen *A-Rosa Resorts* beginnt Eduard Hitzberger in Kitzbühel Mitte des Jahres 2008 sein zweites Leben. Es ist ein Neuanfang als „Kräuterzausel“, wie ihn jüngst das Magazin Stern nannte, weil bis zu 22 verschiedene Kräuter eine einzige Sauce aromatisieren. Von Spitzweggerich, Wasserkresse bis zu Taubnessel. Die meisten von Ihnen säumen den nahe gelegenen Golfplatz, andere Zutaten wachsen entlang der Alpenkette bis nach Nizza. Doch für den passionierten Harley-Fahrer ist seine neue Küche vor allem eine Rückbesinnung auf traditionelle Gerichte, die in der zeitintensiven Zubereitung reichlich Arbeit machen und deshalb von den Speisekarten verschwunden sind. So werden etwa beim „Arme-Leute-Menü“ in Vergessenheit geratene, einfache Produkte überraschend zeitgemäß interpretiert und mit einer gesunden Küche kombiniert. Kurzum: „Ich will mit meinem fünfköpfigen Team etwas machen, womit



ich meine Gäste verblüffe. Das kann ich mit einem Rinderfilet heute nicht mehr.“

In der Einfachheit liegt das Geheimnis des Spitzenkochs, der seine Karriere mit einer Kochlehre im *Hotel Sandwirt* in seinem Geburtsort Klagenfurt begonnen hatte, und den seine Lehr- und Wanderjahre unter anderem nach Zürs ins *Hotel Alpenrose* führten, nach Saalbach in den *Saalbacherhof*, ins *Weißer Rössl* am Wolfgangsee und ins *Schlosshotel Velden* am Wörthersee. Doch Spannungsbögen benötigen Pfeiler wie eine Brücke. Da reicht es freilich nicht, den gaumenverwöhnten Gästen einen provokanten Anfang und ein schmeichelndes Ende aufzutischen. Erst die Choreographie des Ganzen, die kompromisslose Perfektion des Eduard Hitzberger ist der Stoff für gute Spannung. Um diese Brücke zu tragen, bedarf es regelmäßiger Stützen. Saure Milchsuppe oder Kuttelsalat etwa oder confierte Entenhäse, Ravioli aus Johannisbrotmehl sowie Krebsfleisch, Kalbskopf und Kalbszunge mit Gurkenvinaigrette, eine kleine „Schweineerei“ aus Backe, Hackfleisch und Bauch, und im Winter Sauerbraten vom Hirsch. Schmunzelnd, souverän und zufrieden vorgetragen von Nils Blümke, dem Restaurantleiter des *Kaps*.

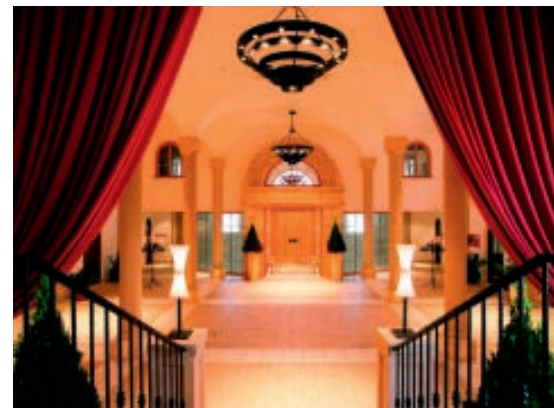
Markus Bistrick

Präzision ist ihre Leidenschaft: Souschef Stefan Göhcke und Eduard Hitzberger verbindet die kompromisslose Liebe zum Detail wie zum Produkt



# Gams im Glück

Wie kann man Menschen begeistern, die scheinbar wunschlos glücklich sind? Am besten, in dem man Ihnen Raum und Ruhe schenkt, um ausnahmsweise einmal das tun und lassen zu können, was sie eigentlich möchten: den Alltag vergessen. Herzlich willkommen im *A-Rosa Resort* im glamourösen Kitzbühel, der Gamsstadt der Alpen. Mit seiner Fassade aus Naturstein, den kleinen Türmchen, den typischen Erkern, den rot-weißen-Fensterläden und nicht zuletzt dem 3.000 Quadratmeter großen SPA-Bereich ist das für 63 Millionen Euro erbaute Fünf-Sterne-Haus direkt gegenüber der legendären Streif ein außergewöhnliches Traumschloss für Familien, Golfer, Wintersportler oder erholungssüchtige Manager.



Das A-Rosa Kitzbühel gleicht einem Palast, ist aber bei aller Großzügigkeit dennoch faszinierend gemütlich



Als es noch keine Uhren gab, bestimmten Sonne, Mond und Sterne den Rhythmus. Heute tickt der Mensch im Minutentakt. Amerikanische Mediziner diagnostizieren gar ein Zivilisationsphänomen, die Eilkrankheit. Doch gegen diese Abart der Beschleunigung formiert sich dieser Tage eine antirationalistische Ideologie. „Der Trend der nächsten Jahre ist Entschleunigung“, verkündet der führende Trendforscher Matthias Horx. Sich Einfühlen und Spüren sind dabei die Voraussetzungen für das Wahrnehmen des Verlangsamens. Anders formuliert: „Deine Seele ist nur so schnell, wie du zu Fuß bist.“ So besagt es eine alte Indianerweisheit. Im Stil eines Schlosses erbaut, liegt das 2005 erbaute *Grand SPA Resort A-Rosa Kitzbühel* eingebettet zwischen Wildem Kaiser und Pass Thurn. Auf der Sonnenseite der Tiroler Alpen eben. Dort wo Entschleunigung Lebensqualität meint – nicht das Gegenteil von schnell. Mit den vier zusammenhängenden, stattlichen Gebäuden und den 104 Zimmern sowie den 46 großzügigen Suiten, inmitten eines eigenen Neun-Loch-Golfplatzes, dem traditionsreichsten Österreichs übrigens, hat Kitzbühel im ewigen Rennen um die größte Noblesse in den Alpen einen gewaltigen Schritt nach vorn gemacht und ganz nebenbei den Begriff SPA auf 3.000 Quadratmetern neu definiert.

Das Wort „Spa“ leitet sich aus dem lateinischen „sanum per aquam“ ab, was „Gesund durch Wasser“ bedeutet, während sich das Wort „Wellness“ aus „Wellbeing“ und „Fitness“ zusammensetzt. Aber ehrlich gesagt, ist es völlig egal, wie Sie das Prunkstück des Prachtbaus nun nennen wollen, entscheidend ist, wie Sie sich dort fühlen. Äußerst gut, so viel sei an dieser Stelle verraten. Denn der Spa-Bereich bietet alles, was Körper und Seele in Einklang bringt: sieben Saunen, Hamam, Rasul, eine Eisgrotte, einen modernsten Gerätebereich, Yogaraum, 16 Anwendungsräume, einen Innen- und einen Außenpool. Denn das *Grand*



*SPA Resort A-Rosa Kitzbühel* möchte dem Gast die Balance zurückgeben, die er im stressigen Alltagsleben verloren hat. Und das ist ein Versprechen.

Die 24 bis 50 Quadratmeter großen Zimmer und Suiten sind dezent puristisch nach Tiroler Stil und damit fast schon stylish eingerichtet. Je nach Kategorie verfügen sie über Loggia, Balkon, Erker oder eine Gaube. Schwer fällt es einem, das Bad zu verlassen oder anders ausgedrückt: Wer ein Faible für stilvolles und exklusives Badezimmer-Interieur hat, kommt auf seine Kosten. Beheizter Steinfußboden, Glas soweit das Auge reicht und eine Dusche, die guten Gewissens als Erlebnisduche bezeichnet werden kann. Kein Wunder also, dass der „Große Restaurant & Hotel Guide“ von Bertelsmann das *A-Rosa Kitzbühel* gerade erst zum besten Hotel 2008 in Österreich gekürt hat.

Markus Bistrick



## Grand SPA Resort A-ROSA Kitzbühel

Ried Kaps 7, A-6370 Kitzbühel  
Tel.: +43 (0)5356-65 66 09 80  
Fax: +43 (0)5356-65 66 08 19  
www.a-rosa.com

## Restaurant Kaps

Im Grand SPA Resort A-ROSA Kitzbühel  
Ried Kaps 7, A-6370 Kitzbühel  
Tel.: +43 (0)5356-65 66 07 32  
Fax: +43 (0)5356-65 66 01 99  
www.a-rosa.de

## Öffnungszeiten:

Do. bis So. 19–21.30 Uhr

## Edi Hitzbergers 4-Gänge „Arme-Leute-Menü“

Das Beste aus der Region rund um Kitzbühel erwartet Sie bei Buchung des Gourmet-Paketes im *Grand SPA Resort A-Rosa Kitzbühel*. Mit auserwählten kulinarischen Köstlichkeiten erleben Sie einen wunderbaren Abend im Gourmetrestaurant *Kaps*.

Exklusiv für **apéro**-Leser serviert das *Kaps*-Gourmet-Team Edi Hitzbergers „Arme-Leute-Menü“, inklusive korrespondierender Getränke für 108 Euro.

Weitere Informationen und Buchungen unter: +43-(0)5356-65 66 00  
info.kitzbuehel@a-rosa.de [www.a-rosa.com](http://www.a-rosa.com)

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**

**Für die Ravioli:**

400 g Mehl  
200 g Johannisbrotmehl  
150 g Eigelb  
1 Ei

300 g Quark  
200 g Hüttenkäse  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Msp. fein gehackter Knoblauch  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
50 g Sauerrahm oder Crème fraîche

**Für die Füllung:**

300 g Brennesseln, fein zerzupft  
40 g Butter, etwa  
300 g mehlig kochende Kartoffeln, frisch gekocht

**Außerdem:**

1 Scheibe Toastbrot, entrindet  
110 g Butter, Salz  
50 g feine Zwiebelwürfel  
200 g Brennesseln, abgezupft

**Für die Garnierung:**

Taubnesselspitzen, ersatzweise Brennesselspitzen  
frittierte Brennesselblätter

**ZUBEREITUNG**

Für die Ravioli alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugelformen und in Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung die fein zerzupften Brennesseln in der Butter sautieren und abkühlen lassen. Die ausgedämpften Kartoffeln mit dem Quark und dem Hüttenkäse grob zerstampfen und die Brennesseln untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ravioli-Teig in zwei Hälften teilen und beide sehr dünn ausrollen. Eine Teighälfte dünn mit Wasser einpinseln und die Füllung in kleinen Portionen mit etwa 5 cm Abstand darauf verteilen. Die zweite Teighälfte darüber legen, rund um die Teighäufchen andrücken und die Ravioli ausstechen.

Das Toastbrot würfeln und in etwa 20 g Butter knusprig rösten.

Die Ravioli in nur leicht gesalzenem Wasser etwa 3 Minuten garen.

Nebenher die Zwiebeln in etwa 40 g Butter glasig braten. Die Brennesseln und den Knoblauch zufügen und wie Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die restliche Butter bräunen lassen und die abgetropften Ravioli darin schwenken.

Den Brennessel-Spinat auf Tellern anrichten und die Ravioli mit der braunen Butter darauf setzen. Mit Brotwürfeln umlegen und Sauerrahm oder Crème fraîche auf die Teller verteilen. Mit Taubnesselspitzen und frittierten Brennesselblättern garnieren.

# Johannisbrotmehl-Ravioli mit Brennesseln, Sauerrahm und brauner Butter





ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**Für die Kalbskopf-Terrine:**

- 1 kg beliebiges Wurzelgemüse, grob gewürfelt
- 200 ml Gurkenessig (von Erwin Gegenbauer, Wien)
- Salz
- 1 Kalbsmaske von etwa 800 g, küchenfertig
- 1 Kalbszunge von etwa 400 g
- 80 g Butter

**Für Erbsenpüree und Flusskrebse:**

- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 TL Butter
- 50 g gelbe Schälerbsen
- 150 ml Kalbskopffond
- 1 kg Signalkrebse (siehe Hinweis)

**Für die Gurken-Vinaigrette:**

- 300 ml Kalbskopffond
- 1 mehlig kochende Kartoffel von etwa 80 g, geschält
- 1 Salatgurke, geschält
- 1 Bund Epazote, abgezupft (siehe Hinweis)

ZUBEREITUNG

Für die Terrine das Wurzelgemüse mit dem Gurkenessig aufkochen, salzen und etwa 20 Minuten bei sanfter Hitze ziehen lassen. Die Kalbsmaske und -zunge einlegen und so viel Wasser angießen, dass beides gut bedeckt ist. Aufkochen und anschließend 3–4 Stunden bei sanfter Hitze ziehen, nicht kochen lassen. Die Zunge häuten und vier dünne, längliche Scheiben abschneiden. Mit etwas Fond bedeckt zur Seite stellen.

Die übrige Zunge wie die Kalbsmaske in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und abwechselnd in eine hohe, eckige Terrinenform schichten. Über Nacht kalt stellen und dabei pressen. 450 ml Kalbskopffond abmessen und bis zum nächsten Tag zur Seite stellen.

Für das Erbsenpüree die Schalotten in der Butter glasig werden lassen. Die Schälerbsen zufügen und mit 150 ml Kalbskopffond weich kochen. Durch ein Sieb streichen.

Die Signalkrebse in ungesalzenem Wasser etwa 2 Minuten kochen lassen, abschrecken und sofort ausbrechen.

Den restlichen Kalbskopffond zur Hälfte einkochen lassen. Die Kartoffel hineinreiben, um so den Fond zu binden. Die Gurke entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. In dem Fond gar ziehen lassen. Die Zungenscheiben in dem Fond erwärmen und auf Tellern anrichten.

Die Kalbskopfterrine in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in der Butter kurz braten und auf die Zungenscheiben legen. Jeweils etwas Erbsenpüree auf die Zunge geben.

Die Krebse kurz im Fond erwärmen und um die Terrine anrichten. Die Epazote kurz im Fond schwenken. Dann einige Blätter und Gurkenwürfel auf die Teller verteilen. Den

übrigen Fond samt Gurkenwürfeln und Kräutern getrennt in Schälchen anrichten.

**HINWEIS**

**Signalkrebse** sind dem Edelkreb ähnlich, wenn auch etwa kleinere, würzige Flusskrebse, die ursprünglich aus Nordamerika stammen. Sie wurden in Mitteleuropa Mitte des 19. Jahrhunderts eingesetzt, um die durch die Krebspest dezimierten Flusskrebsebestände zu ergänzen.

**Epazote**, auch „Wohlriechender Gänsefuß“ genannt, ist eine im tropischen und subtropischen Amerika beheimatete Heil- und Würzpflanze, die als Wildkraut in unseren Breiten nur an geschützten Stellen zu finden ist. Wer sie nicht über einen Kräuterehändler bekommt, kann sie durch Pimpinelle ersetzen.

# Flusskrebse mit Kalbskopf, Kalbszunge, Gurken-Vinaigrette und Epazote



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

## Für den Schweinebauch:

100 g beliebiges Wurzelgemüse,  
grob gewürfelt  
Salz, schwarzer Pfeffer aus  
der Mühle  
Zweigeltessig (heller Rot-  
weinessig (von Erwin  
Gegenbauer, Wien)  
200 g Schweinebauch, mit  
Schwarte, ohne Knochen

## Für die Schweinebacke:

1 gepökelte Schweinebacke  
von 80-100 g, pariert

100 g beliebiges Wurzelgemüse,  
grob gewürfelt  
2 TL Öl zum Braten  
300 ml Kalbsfond

## Für das Faschierte:

150 g Schweinehackfleisch  
1 großes Ei  
Salz, schwarzer Pfeffer aus  
aus der Mühle  
Butter zum Braten

## Für das Gemüse:

50 g Saubohnen, tiefgekühlt  
Salz  
1 Eiszapfen, geschält  
2 Schalotten, fein gewürfelt  
30 g Butter  
100 g grüne Bohnen, blanchiert  
100 g breite Bohnen  
etwas Öl  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
3 Zweige Bohnenkraut,  
Blätter abgezupft  
grob gestoßener  
schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Für den Schweinebauch das Wurzelgemüse mit 600 ml Wasser aufkochen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Zweigeltessig abschmecken. Den Schweinebauch einlegen und bei ganz schwacher Hitze etwa 6 Stunden garen. Unmittelbar vor dem Servieren in vier akkurate Würfel schneiden und die Schwarte mit einem scharfen Messer gitterartig einschneiden. Eine Pfanne mit Pergamentpapier auslegen und das Fleisch mit der Fettseite nach unten darin schön knusprig braten.

Die Schweinebacke samt dem Wurzelgemüse im Öl scharf anbraten, mit dem Kalbsfond ablöschen und offen bei 110 Grad im Ofen etwa 3 Stunden schmoren lassen. Dann aus dem Fond nehmen und diesen durch ein

feines Tuch passieren. Anschließend auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen und die in vier Scheiben geschnittene Schweinebacke darin glasieren.

Für das Faschierte das Schweinehackfleisch mit dem Ei vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu vier kleinen Klößchen formen. In heißer Butter rundherum braun braten.

Für das Gemüse die Saubohnen in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und aus den Häuten drücken. Den Eiszapfen längs in feine Streifen schneiden.

Die Schalotten in der Butter glasig braten. Grüne Bohnen und Saubohnen sowie den Eiszapfen darin sau-

tieren. Die breiten Bohnen mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden und ebenfalls blanchieren. Abgetropft in vier Portionen teilen und jeweils längs auf ein mit Öl bestrichenes Stück Pergamentpapier legen. Dann umgekehrt auf den Teller gleiten lassen und das Pergamentpapier entfernen. Das übrige Gemüse darauf anrichten, mit Salz, Knoblauch, Bohnenkraut und Pfeffer würzen. Die Fleischstücke daraufsetzen und den restlichen Schmorfond angießen.

Als zusätzliche Garnierung gibt Eduard Hitzberger noch ein paar Blätter Gewürztagetes auf die Teller, die dem Gemüse eine herbfrisch-würzige Zitrusfruchtnote geben.

## „Schweinerei“

