

„Das Heimatgefühl ist tief in mir drin“

Seine Heimat ist die Residenz in Aschau am Chiemsee, na klar. Seit mehr als zehn Jahren mittlerweile. Aber geboren wurde Heinz Winkler in Afers bei Brixen Und in Südtirol liegen auch seine kulinarischen Wurzeln, hier hat er gelernt – im Hotel Laurin in Bozen. 1978 ging er dann bei seinem Lehrmeister Paul Bocuse in die Schule. Mit nur 31 Jahren empfing er den Adelschlag der Gastronomie: Als jüngster Koch aller Zeiten erhielt Winkler die drei Sterne des Guide Michelin und erhielt sie 15 mal bis zum heutigen Tag. Hier spricht er über die bodenständige Küche seiner Heimat.

Herr Winkler, was verbindet Sie heute mit Ihrer Heimat Südtirol?

Das Heimatgefühl ist tief in mir drin: Ein Teil meiner Familie und viele Bekannte leben ja in Südtirol. Wenn ich an Südtirol denke, dann sehe ich die Geisler-Spitzen, die Wiese der Alm im Abtei, die im Besitz meiner Familie ist und wo ich sehr viel Zeit verbracht habe.

Sie sind mit Südtiroler Spezialitäten groß geworden. Was sollten alle Südtirol-Urlau-

ber unbedingt einmal gegessen haben?

Ich bin in einer Großfamilie aufgewachsen, da gab es nicht viele Spezialitäten. Fleisch bekamen wir nur an Feiertagen oder Kirchtagen. Es kamen damals einfache Gerichte auf den Tisch, Speisen, die auch heute noch die Südtiroler Hausmannskost ausmachen, wie Tirtlen, aus Roggen- und Weizenmehl gemacht, mit Topfen und Spinat gefüllt und dann in Öl gebacken, Mus oder Erdäpfelplattlen mit Sauerkraut. Die man unbedingt mal probieren sollte!

Kommen bei Ihnen privat regelmäßig Südtiroler Speisen auf den Tisch?

Wenn ich wieder in der Heimat bin, dann dürfen Schüttelbrot, Speck und Wein auf keinen Fall fehlen. Die sind einfach ein Hochgenuss.

Wo kehren Sie am liebsten ein, um authentische und bodenständige Südtiroler Küche zu genießen?

Zum Beispiel beim Finsterwirt in Brixen, wo heute noch alte Spezialitäten auf der Speisekarte sind und köstlich schmecken. Ich esse dort liebend gern Speckknödel mit Eisberg-Salat.

Liebt seine Südtiroler Heimat und die deftigen Spezialitäten:

**Sternkoch
Heinz
Winkler**



tz, 21/12/04