



Berghof, Greit 364, 6542 Pfunds.
Tel. 05474/5254; www.gasthaus-berghof.com.
Zimmer mit HP pro Person € 45,- (Sommer),
€ 55,- (Winter). Skibusse, Wanderbusse.

[LANDPARTIE IM OKTOBER]

SCHWEINEBAUCH IN DÜNNER LUFT

Wir fahren fort: Ins Tiroler Oberland, wo alles noch ein bisschen prägnanter ist als anderswo, nicht nur der Dialekt – mitunter auch das Essen.

Der Tourismus in Tirol, oder sagen wir es treffender: das Fremdenverkehrswesen hat mitunter eine beängstigend industrielle Dimension erlangt. Im Winter ist die Kehrseite des wirtschaftlichen Erfolges, die geschundene Landschaft, meist mit Schnee zugedeckt, und sei es mit Kunstschnee. Aber im Sommer, da kommt alles ans Tageslicht, und vielerorts verbreiten die Speicherseen für den Kanonenschnee und die Skiautobahnen sogar schon eine Art Endzeitstimmung. Die Berge wirken da ein bisschen hilflos, obwohl sie eh jedes Jahr wieder unzählige Menschen in die Tiefe stoßen und in unregelmäßigen Abständen todbringende Muren und Lawinen schicken.

Das muss einmal ausgesprochen sein, um sich jenem Tirol nähern zu können, das

liebenswert, Freude bringend, herzerfrischend wirkt jenseits von überlasteten Straßen und unsäglichen Bausünden. Und die Sache ist ganz einfach – gleich ums Eck, nicht weit von der Talstation oder meinetwegen auch Bergstation tauchst du in die herrliche Natur ein, die du zu respek-

tieren hast, indem du ordentliches Schuhwerk trägst und Kleidung, die dich wärmt und vor Regen schützt, falls das Wetter umschlägt. Hoch oben auf dem Berg kann das immer sein. Und wenn du dann gehst und gehst und gehst, ohne Hast, beginnt die Natur ganz langsam mit dir zu sprechen. Und wenn du Glück hast, wirst du dabei ein ganz kleines Stücklerl weiser,

aber hungrig auf jeden Fall. Und wenn du dann noch einmal Glück hast, kommst du vielleicht beim Berghof vorbei, derer es viele gibt, aber ich meine den in Greit oberhalb von Pfunds. Das ist ein ganz solider Gasthof mit schönen Zimmern und einer sensationellen Küche.

Ausgangslage ist die Tiroler Küche auf Basis regionaler Produkte, die auf sehr subtile Weise verfeinert wird, ohne sie zu verkitschen. Und hin und wieder bringt der Junior des Hauses, der gerade in Spanien bei Haubenköchen seine Wanderjahre absolviert, köstliche Anregungen mit: Schweinsbauch zum Beispiel, 40 Stunden bei 40 Grad gegart. So zart!

Man bemüht sich auch andernorts, so gut man nur kann. Ob Sie sich dadurch jetzt gewarnt oder angezogen fühlen: In der Nähe, in Serfaus, gibt es sogar im Hochsommer Schnee aus der Kanone. Auf einem grenzwertigen Abenteuerspielplatz bauen leicht irritierte Kinder

„Wenn du dann gehst und gehst und gehst, ohne Hast, beginnt die Natur ganz langsam mit dir zu sprechen.“

mitten im August Schneemänner, während ihre Väter und manchmal auch Mütter bäuchlings auf einer Art Lastenaufzug im Rückwärtsgang den Berg hinaufgezogen werden, um dann in wohl-dosiertem Tempo einem angebundene Adler gleich talwärts zu „schweben“, eine Art Paragleiter für Warmduscher.

Rudolf Skarics