



Fotos: Leonhard Angerer

GENIESSEN

Erfolgsrezept Fair & Local

Zehn Köche, beste einheimische Produkte, Zutaten, die ausschließlich aus dem fairen Handel stammen: Das Erfolgskonzept der „Fair & Local Cooking Night“ ist vergangene Woche in der dafür bestens geeigneten Berufsschule Emma Hellenstainer in Brixen über die Bühne gegangen. An den Herden diesmal: Egon Heiss (Alpes im Bad Schörgau), Karl Baumgartner (Schöneck), Burkhard Bacher (Kleine Flamme), Anna Matscher (Zum Löwen), Armin Mairhofer (Adler Balance), Mathias Bachmann (Elephant) sowie die Hellenstainer-Küchenmeister Helmuth Bachmann, Hubert Oberholzer, Artur Widmann und Josef Villscheider. Gekommen sind über 300 Gourmetfreunde aus allen Landesteilen. Ein Tipp für jene (viele), die kein Ticket ergattert haben: Der mit Gattin Birgit anwesende Landesrat Richard Theiner hat vorgeschlagen, „dieses tolle Event auch mal im Vinschgau zu organisieren“. 2017 sollte es bereits so weit sein. ■



Wo sonst kann man so vielen Profis beim Kochen zuschauen? Anna Matscher (Zum Löwen) verblüffte mit einem Süppchen.

Geballtes Können: Organisatoren und Hauptdarsteller der „Fair & Local Cooking Night“ am 10. November in der Brixner Hellenstainer-Schule.



Kurze Verschnaufpause: Hellenstainer-Küchenmeister Helmut Bachmann (2. von rechts) mit Sohn Mathias Bachmann (Hotel Elephant) und Mitarbeitern.



Stellvertretende Genüsslichkeit für über 300 zahlende Gäste: Christoph Mayr, Michael Falk, Michael Reifer, Silvia Gantioler und Eleonora Corazza.



Ein Prosit auf ein gelungenes Konzept: Wolfgang Maier, Lorena Ellecosta, Rudi Dalvai (Weitladen), Brigitte Gasser Da Rui (Hellenstainer) sowie Michaela Kargruber und Claudia Pramstaller (metaevents).

WAS MACHT EIGENTLICH ...

... Josef Krapf?



Foto: Archiv

Josef Krapf: Gerade habe ich Gestrüpp geschnitten. Ansonsten helfe ich mal hier und dort aus. Überall, nur nicht in der Gemeinde.

Warum nicht in der Gemeinde?

Mit der Politik habe ich abgeschlossen. Aber im Guten. In der Gemeinde ist jetzt eine jüngere Generation am Hebel, und die sollte man arbeiten lassen.

Sie waren zwanzig Jahre lang Bürgermeister von Villanders. Keine Ratschläge für die aktuelle Führung?

Ich kann mich gut erinnern, als ich gerade zum Bürgermeister gewählt wurde. Da wollte ich mich auch nicht von den Alten belehren lassen. Und genau so will ich mich jetzt nicht unnötig einmischen.

Haben Sie der Politik also komplett abgeschworen?

Ich verfolge das politische Geschehen in Villanders schon noch aufmerksam. Hie und da kritisiere oder lobe ich es auch, aber nur für mich.

2010 wurde bei Ihnen ein Darmtumor festgestellt. Wie geht es Ihnen heute?

Auch wenn die Antwort blöd klingen mag, aber mir geht es super. Ich habe seither einen künstlichen Ausgang, lebe aber gut damit. Es ist keine ansteckende Krankheit. Ich habe es akzeptiert und das ist der erste Schritt. ■

Josef Krapf, 70, war von 1990 bis 2010 Bürgermeister von Villanders.