

Die Zillächtolarin

DAS MAGAZIN

DAS MAGAZIN FÜRS GANZE ZILLERTAL

Anita Filipovic, 37

Über 10.500 Follower hat die Schwendauerin mit kroatischen Wurzeln auf Instagram. Ihre Liebe zu Mode und Fotografie ist bei jedem ihrer Posts unübersehbar. Eine Leidenschaft, die schon in der Kindheit begann.



Der Pfauenziegenbock

Gulaschtradition

Tuxer Geschichten



RM13AAQ236641K - Free-Scanditraggabe der Wölflin-Kasernen

Verlagsges. (3/2016) 50/1

Österreichische Post AG (Printvertrieb) nur bezahlt





Insä Toi
✻

Das Gemüse muss knacken

Eine Grundzutat in einem Menü, ja sogar in einem Gericht, in möglichst viele Varianten zu verwandeln, ist Silvia Wohlfarts Passion. Seit 25 Jahren kocht die gebürtige Patznaunerin im Alpine Hideaway Zillertalerhof in Mayrhofen auf. Mit ihren Kreationen überrascht sie Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen. Denn Gerichte erfindet die leidenschaftliche Köchin quasi à la minute.

TEXT: Adriano Gampor
FOTO: GPHOTO / Puck Sophie Elsendoorn, Eigenfoto



Gestern stand Kaffee im Mittelpunkt, Kaffeesauce, Kaffeeöl, Kaffeepralinen. Ein anderes Mal drehte sich alles um die Süßkartoffel. Von einer einzelnen Scheibe als Vorspeisenbeilage über Püree bis zum Gratin. Eine rote Produktlinie quer durch das Menü, der unverkennbare Stil von Silvia Wohlfart, Gebürtige Galtürerin, Wahlzillertalerin. Gekrönt mit einer H-Haube. Seit 25 Jahren kocht sie im Mayrhofener 4*Superior Designhotel Zillertalerhof auf. Das Hotelierspaar war es auch, das sie, begeistert von ihrer Küche, heimlich beim Restaurantführer Gault&Millau anmeldete, der für die Vergabe der Hauben verantwortlich ist. »Ich hätte dazu niemals ja gesagt. Klar freue ich mich jetzt über die Haube, aber das ist nicht meine Welt«, verrät sie, während sie das Gemüse für das heutige Abendmenü auswählt.

ERFOLGREICH KREATIV ANECKEN

Silvias Liebe zum Kochen entwickelte sich erst im Tun. Die Kochlehre machte sie nämlich »einfach nur so«, wie sie erklärt, »ich wuchs in einem Tourismusort auf, da ergab sich eine Ausbildung im Tourismus irgendwie von selbst.« Nach der Lehre macht es jedoch plötzlich Klick. Das »Weil es sich so ergab« verwandelt sich in pure Leidenschaft und lässt sie ihren eigenen Stil entdecken. »Ich orientierte mich recht bald nach meinem Lehraabschluss nicht mehr an den üblichen Standards, ließ vielmehr meiner kulinarischen Kreativität freien Lauf, entwarf neue Gerichte. Die aktuell angesagten Burger standen bei mir zum Beispiel schon vor rund 30 Jahren auf der Karte.« Dieses Kochen jenseits der Normalität führt aber auch dazu, dass die Wahlzillertalerin immer wieder aneckt.



Für sie kein Grund, sich anzupassen, eher ein Ansporn, noch mehr nach vorne zu gehen. Nach ein, zwei kurzen Stationen landet Silvia als Jungköchin im heutigen 4* Superior Designhotel Zillertalerhof in Mayrhofen. »Ich hatte mich eigentlich als Jungköchin beworben, doch da zu der Zeit kein Chefkoch beschäftigt war, habe ich diese Rolle kurzerhand übernommen.« Eine Rolle, die sie inzwischen seit 25 Jahren ausfüllt und sich gleichzeitig selbst immer wieder neu erfindet. »Wenn ich auf meine Menüs vor zwanzig Jahren zurückblicke und sie mit meinen heutigen vergleiche, da liegen Welten dazwischen. Ein extremer Unterschied, aber das ist gut, das ist wichtig. Du musst dich weiterentwickeln.« Wobei Silvias Art, Neues zu kreieren, für ihre Mitarbeiter nicht immer einfach ist.



Kalbsrücken mit Steinpilzpüree, Grünkohl und zweierlei Pilzsaucen



Hirschtascherl mit Steinpilzen, Kartoffeln und Rotkraut auf Aromaschaum



PILZE IM FOKUS

Gekonnt schneidet sie das Rotkraut. Nimmt eine Zwiebel, schält sie. Sie, die Haubeköchin bei der Basisküchenarbeit. »Das lasse ich mir nicht nehmen. Ich liebe es, frisches Gemüse vorzubereiten. Zwiebel dürfen bei mir nicht vorab gewürfelt werden. Herrichten und sofort verwenden, das ist mir wichtig. Und vor allem kreierte ich meine Gerichte, während ich mich mit dem Produkt beschäftige. Meine Menüs entstehen oft in jenem Augenblick, in dem ich zu kochen anfang.« Silvia kocht im Kopf, wie sie es beschreibt. Nimmt ein Lebensmittel und überlegt, was sie daraus alles machen könnte. »Für meine Mitarbeiter keine einfache Sache, da sie ja nicht in meinen Kopf hineinschauen können. Dass das für sie eine schwierige Situation ist, ist mir durchaus bewusst, lacht sie. Die Chefköchin richtet die Pilze her, sie stehen heute im Mittelpunkt. Hirschtascherl gefüllt mit





»Ich liebe frisches, knackiges Gemüse. Wenn ich es aufschneide, kommen mir die besten Ideen für neue Gerichte.«

Silvia Wohlfart,
Mayrhofen

heimischem Hirschfleisch, Steinpilzen, Rotkraut und Erdäpfel. Beim heutigen Fleischgericht trifft Kalbsrücken auf Steinpilzpüree, Grünkohl und zweierlei Pilzsaucen. Hergerichtet wird auf weißen Tellern. Für Silvia die ideale Präsentationsfläche. »Ich habe viel ausprobiert. Von Schwarz über bunt, aber schlichtes Weiß bildet die beste Bühne für das Essen. Nichts lenkt ab. Das Gericht steht im Mittelpunkt.« So kreativ sie in der Hotelküche agiert, so einfach kocht sie für sich selbst. »Ich bin im Grunde bei mir selbst sehr bescheiden, für mich brauche ich die große Küche nichts«, erklärt sie noch, bevor es in der Küche turbulent wird. Ein beherzter Griff zum Messer. Zwiebelschneiden ist angesagt.



Wir sagen danke

Mit Ihrem regionalen Einkauf unterstützen Sie den Produzenten vor Ort und ermöglichen eine lokale Wertschöpfung. Wer regional kauft, unterstützt die heimische Wirtschaft und leistet aktiv einen Beitrag zu einer intakten Umwelt.



Zu den Rezepten:

Auch im abgelaufenen Jahr 2022 erfreuten sich Produkte, versehen mit dem Gütesiegel »Qualität Tirol«, großer Beliebtheit. Über 380 Artikel bilden die Produktpalette und sorgen so für eine große Angebotsvielfalt. Das Gütesiegel »Qualität Tirol« steht für regionale, nachhaltig produzierte Lebensmittel von höchster Qualität, die in Tirol gewachsen und veredelt werden. Das Gütesiegel ist gut erkennbar am markanten Ranzen auf

den Verpackungen. Es ist verlässlicher Wegweiser und Orientierungshilfe für all jene, die Lebensmittel mit Tiroler Herkunftsgarantie suchen.

Neue Produkte ergänzen das Sortiment der Produktpalette. Haben Sie schon den »Rietzerhof Sauerkraut« entdeckt? Kennen Sie das »Rietzerhof Sauerkraut«? Noch nicht! Dann höchste Zeit, dass Sie bei Ihrem nächsten Einkauf auf Produkte mit

dem Gütesiegel »Qualität Tirol« achten. »Qualität Tirol« – Produkte aus der Region für die Region.



Kontakt

Agarmarketing Tirol GmbH
Maria-Theresien-Straße 57/3
6020 Innsbruck
www.qualitaet.tirol