

# Die subtile Naturküche des Heinrich Schneider

Ganz oben, weit weg von Lärm und Hektik, hat Heinrich Schneider seine Naturküche eingerichtet – «Terra Küche», wie er sie nennt. Er holt sich rund ums Haus und von den Bauern der Umgebung alles was er für seine phantastischen Gerichte braucht. Das Hotel Auener Hof im Sarntal, geführt von Heinrich Schneiders Schwester Gisela, ist ein wahres Juwel, Italiens höchstgelegenes Sternerestaurant mit einmaligem Einklang von Küche, Hotel und unvergleichlicher Südtiroler Natur.

Rezepte Heinrich Schneider | Für 4 Personen | Bilder Michael Ruder



*Hefespaghetti, Verbene und junge Schafgarbe  
mit Schaum vom getrockneten Wangener Waldmeister*

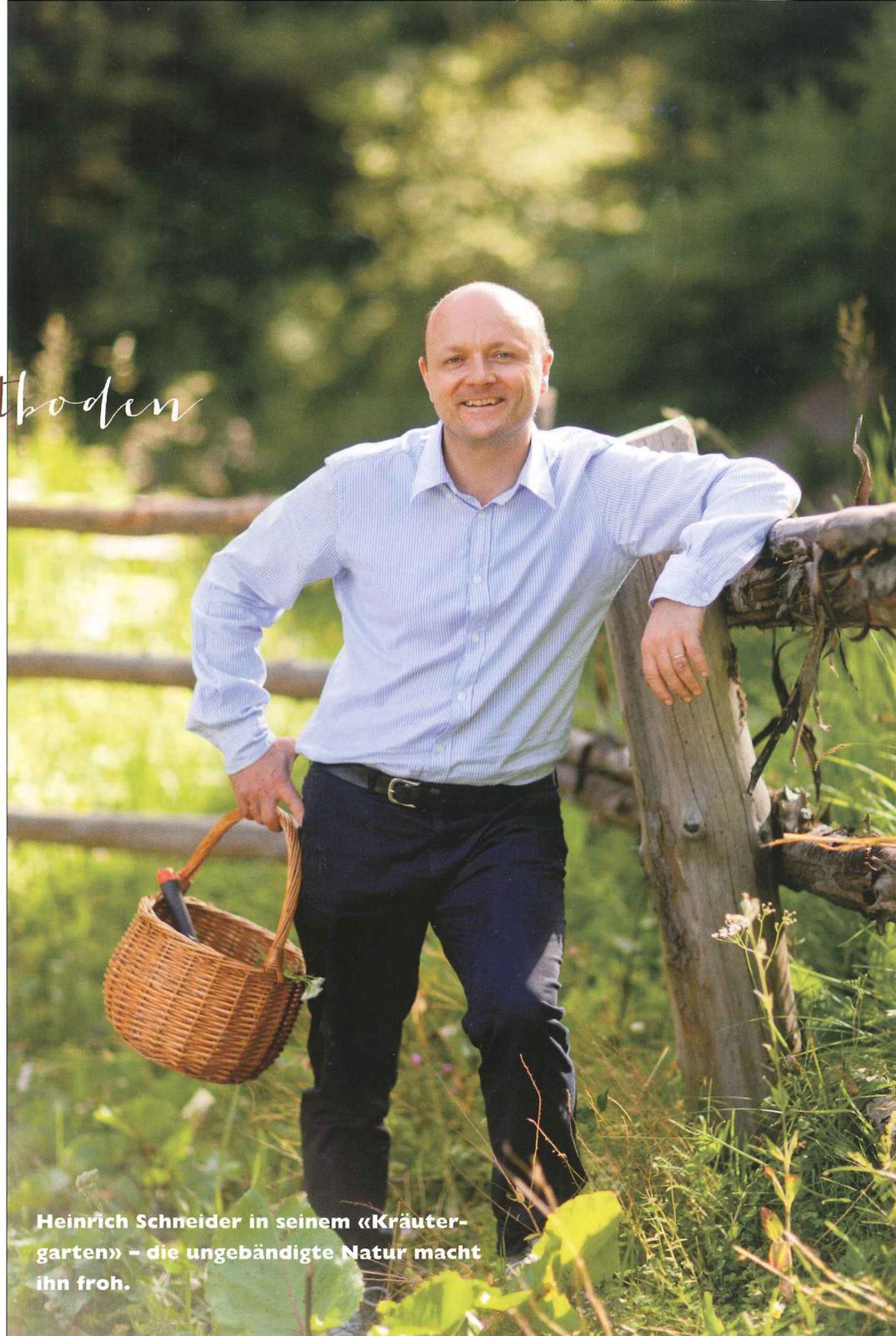
Rezept Seite 30

## Dem Heimathoden verbunden

Ein paar Kurven noch, und dann steht da ein kleines Schild am Wegrand, das die Genießer und Erholungssuchenden Richtung Auener Hof abbiegen lässt. Der Weg ist hier definitiv nicht das Ziel. Das Ziel ist ein Geheimtipp, wie er nur äußerst selten zu finden ist. Heinrich Schneider und seine Schwester Gisela erwarten ihre Gäste auf 1600 Meter über Meer, hoch über dem Südtiroler Sarntal. Gisela Schneider hat im kleinen, aber sehr feinen Luxus-Resort ihre Idee von Ruhe, Erholung, von schönen Farben, Naturmaterialien und diskreter Dekoration verwirklicht. Im kleinen Spa, den Zimmern mit wunderbarem Blick zum Rosengarten und der unendlich scheinenden Natur lässt man die Seele baumeln und der Alltag ist augenblicklich vergessen.

Die diplomierte Sommelière Gisela Schneider begleitet die Gourmetgäste allabendlich aufmerksam und äußerst kenntnisreich durch Heinrich Schneiders Menü und kredenzt die passenden Weine.

Heinrich Schneider steht derweil in der Küche und widmet sich seiner «Terra Küche», wie er seinen Küchenstil umschreibt. Damit ist eigentlich schon (fast) alles gesagt. Heinrich Schneider holt sich am Morgen aus seiner direkten Umgebung alles, was er braucht. Sein Kräutergarten ist in Wirklichkeit eine für Laien komplett unübersichtliche Wiese mit ein paar Büschen und Bäumen drauf. Hier erntet der Küchenchef wilde Karotten, Bergthymian und jede Menge Blüten. Auf dem Weg dahin nimmt er in der Saison auch gleich noch die Tannensprossen und die Brunnenkresse mit. In seiner Freizeit streift Heinrich Schneider durch die hei-



**Heinrich Schneider in seinem «Kräutergarten» – die ungebändigte Natur macht ihn froh.**

matlichen Berge, immer mit dem Blick zum Boden oder auf die Bäume. Jedes noch so unscheinbare Blättchen, Blümchen und Stängelchen hat seine Aufmerksamkeit, wird gepflückt, bestimmt und bei Eignung in der Küche verarbeitet. In der warmen Jahreszeit trocknet oder friert er seine Vorräte für den Winter ein.

Was er nicht selber pflücken kann, bekommt Heinrich Schneider von den Bauern der unmittelbaren Umgebung seiner Heimat. Die Göllermilch zum Beispiel oder das Reh, die Fische und die Eier:

alles garantiert regional. Heinrich Schneiders Küche ist mit einem Michelin-Stern gekrönt, dem höchstgelegenen in Italien. Sehr modern, mit einem unverkennbaren heimatlichen Anklang und von subtiler Raffinesse sind die Gerichte. Spannende, dichte und äußerst überraschende Geschmackserlebnisse stecken im 12-Gang-Menü. Es sind Miniaturen, die als absolut einzigartig bezeichnet werden können. Unvergesslich und schier jeden Weg mehr als wert!

[www.auenerhof.it](http://www.auenerhof.it)