

GUT ESSEN IN 3.000 METERN HÖHE

Der Pitztaler Gletscher ist ein beliebtes Wintersportgebiet für Skifahrer und Snowboarder. Auf dem Gletscher kann man aber nicht nur sportlich aktiv sein, sondern auch gut essen. Neben verschiedenen Restaurants befindet sich dort die höchstgelegene Konditorei Österreichs. Dort wird eine der bekanntesten Süßspeisen des Landes frisch zubereitet: der Kaiserschmarren. Die Konditorin Stephanie Santeler erklärt, wie Kaiserschmarren gemacht wird und welche Probleme es beim Backen in großer Höhe gibt.

SPRECHER:

Der Pitztaler **Gletscher** ist das höchstgelegene Skigebiet Österreichs. Die Skisaison dauert hier bis in den Mai. **Gleich** drei Restaurants **kümmern sich um das leibliche Wohl** der Wintersportfans, eins auf der Gletscherspitze in fast 3.500 Metern Höhe, die anderen auf knapp 3.000. Eines der beliebtesten Gerichte bei den Skifahrern: der **Kaiserschmarren**. Er gehört zu Österreich wie die Alpen.

GAST:

Wunderbar, wie meine Großmutter das gemacht hat.

SPRECHER:

Direkt neben den beiden Restaurants liegt Österreichs höchstgelegene Konditorei. Hier kümmert sich Stephanie Santeler um die **Mehlspeisen**, also auch den Kaiserschmarren.

STEPHANIE SANTELER (Konditorin):

Wir produzieren hier oben alles selber in der **Backstube**, also die ganzen **Süßspeisen** in den zwei Restaurants „Wildspitze“ und „Kristall“ und auch das „Café 3.440“ beliefern wir mit frischen Torten und **Strudel[n]** mit.

SPRECHER:

Jeden Morgen werden sie mit der **Gondel** zu Österreichs höchstgelegenen **Kaffeehaus**, dem „Café 3.440“ hinaufgeschickt. Es liegt noch einmal 600 Meter höher als die Backstube. Neben dem fantastischen Ausblick gibt es hier noch eine besondere **Gaumenfreude** – die Gletscherschneetorte.

SEPP EITER (Hüttenwirt Café 3.440).

Kokos-Ananas, sehr **flockig**, sehr **duftig**. Wenn man die frisch nimmt, ganz ganz **zauberhaft** ... sehr, sehr ... ja, wohl ... kann ich sehr empfehlen.

SPRECHER:

Doch das Backen in der Höhe **birgt so seine Tücken**.

STEPHANIE SANTELER:

Das ist eben dieser Luftdruck hier. So wie wir hier Probleme haben auf 2.840 Metern mit **Biskuitböden**, haben sie auf 3.440 mit dem **Siedepunkt** Probleme. Wenn wir das wissen, dass [das] Wetter umlässt [**umschlägt**], produzieren wir immer einen Tag vorher die Biskuitböden, weil da kann es sein, dass sie nicht so schön locker werden und **aufgehen**.

SPRECHER:

Ein Kaiserschmarren ist dagegen nicht so **heikel**, **was** die Zubereitung **angeht**. Und auch die Zutaten sind äußerst **simpel**: Milch, Eier, Mehl, Zucker – **mehr braucht es nicht**. Zunächst Milch und Mehl mischen, dann **die Eier trennen** und das Eiweiß mit etwas Zucker **steif schlagen**.

STEPHANIE SANTELER:

So, jetzt haben wir es schön **schaumig** geschlagen, jetzt machen wir den berühmten Test: So soll es sein.

SPRECHER:

Die **restlichen** Eier mit der Mehl-Milch-**Masse** mischen, dann – das ist wichtig für die **luftige Konsistenz** des Kaiserschmarrens – vorsichtig den **Eischnee unterheben**.

STEPHANIE SANTELER:

Wir hier oben am Pitztaler Gletscher verwenden kein Mineralwasser im Teig, wir nehmen lieber Eiweiß. Das ... das Eiweiß macht es nicht so trocken, den Kaiserschmarren, der bleibt dann viel länger **saftig**. So, jetzt kann man hier auch Rosinen reinmachen. Wir hier am Pitztaler Gletscher machen [ihn] mit Rosinen, man kann [ihn] aber ruhig ohne Rosinen machen. Wir verkaufen in der Wintersaison an die vier Tonnen Kaiserschmarren, das heißt an **Spizentagen** brauchen wir zwischen 150 und 200 Stück Portionen.

SPRECHER:

Fünf Minuten muss der Kaiserschmarren auf jeder Seite backen, dann ist er fertig. Stephanie Santeler beliefert die Restaurants auch mit Wiener Apfelstrudel und **Palatschinken**. Von einer **missglückten** Palatschinke, einem dünnen **Eierkuchen**, soll der Kaiserschmarren auch seinen Namen haben: Denn der österreichische Kaiser Franz Joseph liebte Süßspeisen. War allerdings sein Lieblingsdessert, die Palatschinke, zerrissen, durfte die **Dienerschaft** den **Schmarren**, also den „Unsinn“, **auslöffeln**. Ein Glück – denn so wurde das Pfannengericht als Kaiserschmarren bekannt.

STEPHANIE SANTELER:

So, jetzt fehlt hier oben nur noch der **Staubzucker** auf dem Kaiserschmarren und dazu servieren wir hier oben am Pitztaler Gletscher **Apfelmus** oder **Preiselbeeren**.

SPRECHER:

Nicht nur im Tiroler Pitztal zählt der **zerrupfte** Eierkuchen zu den beliebtesten Süßspeisen der österreichischen Küche.

GLOSSAR

Gletscher, - (m.) – eine große Eisfläche (in den Bergen), die auch im Sommer nicht schmilzt und sich langsam bewegt

gleich – hier: sogar

sich um das leibliche Wohl von jemandem kümmern – dafür sorgen, dass jemand genug zu essen und zu trinken hat

Kaiserschmarren, - (m.) – eine österreichische Süßspeise aus einem Teig, der in einer Pfanne gebacken und in kleine Stücke geteilt wird

Mehlspeise, -n (f.) – ein Gericht, das aus Mehl zubereitet wird (z. B. der Kuchen)

Backstube, -n (f.) – der Raum in einer Bäckerei/Konditorei, in dem z. B. Brot und Kuchen gebacken wird

Süßspeise, -n (f.) – süße Gerichte wie Crêpes oder Pudding, die meist als Nachspeise gegessen werden

Strudel, - (m.) – hier: ein Kuchen aus einem dünnen Teig, der mit Obst oder anderen Zutaten gefüllt wird

Gondel, -n (f.) – hier: die Kabine einer Seilbahn, die Skifahrer oder Wanderer auf einen Berg bringt

Kaffeehaus, -häuser (n.) – österreichisch für: das Café

Gaumenfreude, -n (f.) – etwas, das sehr gut schmeckt

Kokos (n., nur Singular) – hier: das weiße Fleisch einer großen Nuss, die in tropischen Ländern auf Palmen wächst

flockig – hier: zart und locker

duftig – hier: so, dass etwas gut riecht

zauberhaft – hier: sehr gut; sehr lecker

etwas birgt so seine Tücken – etwas ist komplizierter, als man denkt

Biskuitboden, -böden (m.) – der untere Teil eines Kuchens, der aus einem Teig aus Mehl, Eiern und Zucker gemacht wird

Siedepunkt, -e (m.) – die Temperatur, bei der eine Flüssigkeit zu Gas wird

um|schlagen – hier: sich stark verändern

auf|gehen – hier: so sein, dass Teig (z. B. während des Backens) größer wird

heikel – so, dass man sehr vorsichtig mit etwas umgehen muss; kompliziert

was etwas angeht – in Bezug auf etwas, etwas betreffend

simpel – einfach, leicht

mehr braucht es nicht – mehr ist nicht nötig

ein Ei trennen – das Eiweiß und das Eigelb voneinander trennen

etwas steif schlagen – etwas beim Backen oder Kochen so lange rühren, bis es relativ fest ist

schaumig – hier: so, dass beim Backen Luft in einen Teig eingerührt wird

restlich – übrig

Masse (f., nur Singular) – hier: die nicht ganz flüssige, aber auch nicht feste Menge von etwas

luftig – hier: locker; leicht

Konsistenz, -en (f.) – hier: der Zustand von etwas und wie es sich anfühlt (z. B. knackiges, weiches, hartes oder cremiges Essen im Mund)

Eischnee (m., nur Singular) – Eiweiß, das nach dem Schlagen weiß und locker ist

etwas unter|heben – etwas beim Backen oder Kochen vorsichtig in eine Masse rühren

saftig – hier: weich; nicht trocken

Spitzentag, -e (m.) – hier: ein Tag, an dem sehr viele Gäste/Kunden kommen

Palatschinke, -n (f., meist Plural) – eine Süßspeise aus einem sehr dünnen Teig, der in einer Pfanne gebacken wird

missglücken – nicht gelingen

Eierkuchen, - (m.) – eine Süßspeise aus einem Teig, der in einer Pfanne gebacken wird

Dienerschaft (f., nur Singular) – veraltete Bezeichnung für die Männer und die Frauen, die im Haus einer reichen Person arbeiten und sich um sie kümmern

Schmarren (m., nur Singular)– hier: in Österreich und Süddeutschland
umgangssprachlich für: der Unsinn (auch: der Schmarrn)

etwas aus|löffeln – etwas (z. B. eine Suppe) aus einem Gefäß essen, bis nichts mehr übrig ist; hier außerdem auch umgangssprachlich für: ein Problem lösen, das jemand verursacht hat

Staubzucker (m., nur Singular) – sehr feiner weißer Zucker; Puderzucker

Apfelmus, -e (n., meist Singular) – ein Brei aus gekochten Äpfeln

Preiselbeere, -n (f.) – eine kleine rote Beere, die man oft zu Fleisch oder Süßspeisen isst

etwas zerrupfen – umgangssprachlich für: etwas in kleine Stücke reißen

*Autoren: Daniela Schulz/Anja Mathes
Redaktion: Stephanie Schmaus*