

Zartbitter zum 24.: „Grillstube Marion“ in Welschnofen

Kommt ein Rentier geflog



Foto: Z

Es weihnachtet auch in der Restaurantkritik: Die Rentiere wirbeln nicht nur durch die Lüfte, sondern landen zielsicher in unseren Tellern – pardon – am heißen Stein.

WELSCHNOFEN - Rentiere, Springböcke, Kängurus, Strauße, Wildschweine: Nein, wir waren nicht im Zoo, sondern in der Grillstube Marion in Welschnofen. Dort tummelt sich allerlei ungewöhnliche Viecherei auf der Speisekarte. Neugierig, wie wir sind, haben wir bei unseren zahlreichen Besuchen schon mal dies und jenes probiert und immer wieder für gut, saftig und zart empfunden.

Heißer Stein, ach wie fein

Außerdem sind wir Fans vom heißen Stein: Jedes Mal, wenn wir das Fleisch auf den glühenden Lavastein legen und es so richtig schön zischt, werden wir zu Wilma und Fred: Das Ceran-Kochfeld zu Hause mag zwar bequem sein, aber hin und wieder ein Abstecher in die Steinzeit, das tut der modernen Seele gut. So sitzen wir mit unseren – stil-echt mit einem Steinzeitmann bedruckten –Papierlätzchen, die

Das Fleisch ist heiß: Gazelle am heißen Lavastein mit dreierlei Saucen.

uns Hausherrin Rita umgehängt hat, am Tisch und harren des fleischigen Urzeitschmauses.

Tierische Raritäten

Aber bevor wir uns diesem Vergnügen widmen, sei gesagt, dass es sich in der Grillstube durchaus lohnt (bei entsprechendem Bärenhunger) vorher eine der kalten Vorspeisen zu probieren: Die *geräucherte Entenbrust* um 11 Euro, der *Wildschweinschinken mit Wacholderbutter* ist genauso wenig von

schlechten Eltern wie der *Esel-schinken auf Rucola* (10 Euro).

Exotische Fressshow

Unser Favorit aber ist die „Fressshow“ für zwei Personen: Auf der Karte angeführt mit *zwei kleinen Rindsfilets, zwei kleinen Schweinsfilets, zwei Scheiben Roastbeef, Lammkoteletten alles fein garniert mit verschiedenem Grillgemüse und Pommes Frites* (34 Euro). An manchen Tagen finden sich auch Würstchen drauf. Wir lassen uns von der Hausherrin aber hin und wieder gern mit ein paar Extrawürstchen verwöhnen: Dann kommen an die Stelle der Würstchen die exotischeren Vertreter der Fleischlieferanten: das erwähnte *Känguru* etwa.

Froh, kein Vegetarier zu sein

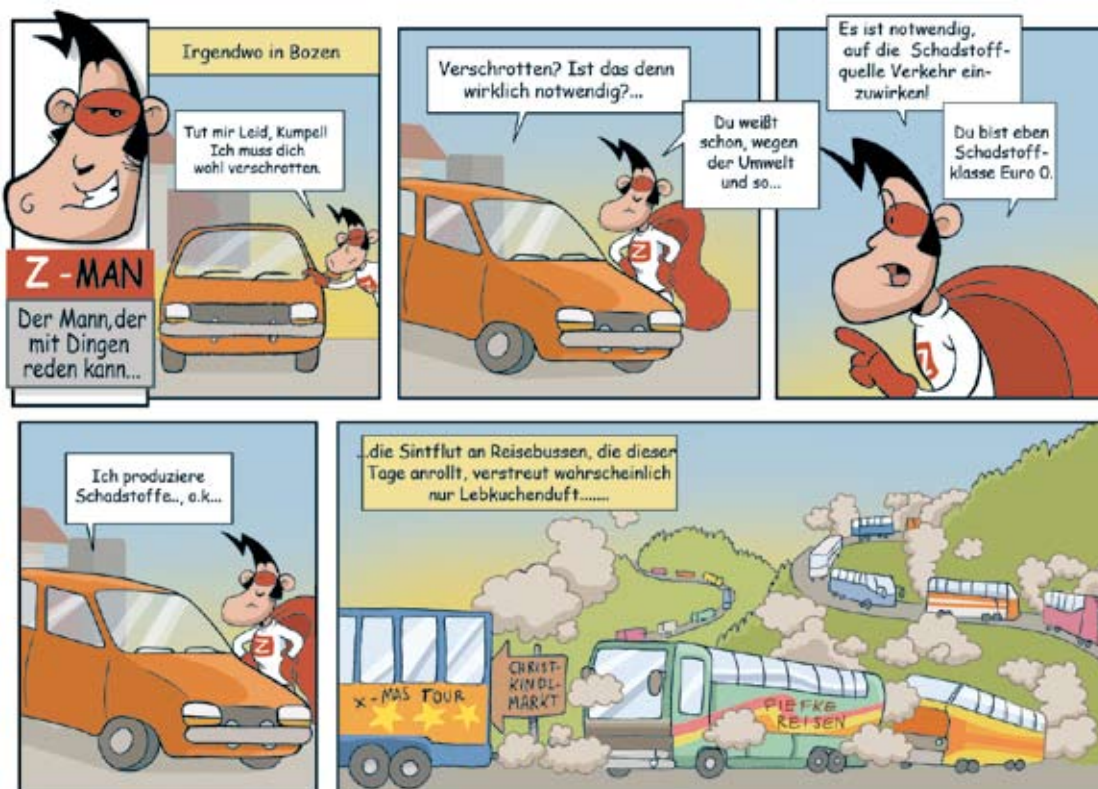
Besonders toll finden wir, dass wir durch das Selberkochen noch ein intensiveres Fleischerlebnis haben: Oder wussten Sie, dass Känguru im rohen Zustand tiefrot wie ein Blauburgunder ist? Egal, was Sie sicher interessiert: Geschmacklich überzeugt es voll und seine Zartheit strafft seinen ehemaligen Ruf als Arme-Leute-Essen in Australien Lügen. Da sind wir doch eher bei den Aborigines, denen es als Delikatesse galt. Kleiner Tipp von Chef Peter Perzi: beim Selber-Grillen darauf achten, dass das Fleisch nicht zu lange am Stein bleibt, da es sonst zäh wird wie Kaugummi!

Geschmackssafari im Eggental

Diesmal überrascht uns auch der neu hinzugekommene *Springbock* auf der Karte (mit *zwei Beilagen* um 24 Euro). Einvernehmlich beschließen wir, ihn gemeinsam mit dem *Rentier* (mit *zwei Beilagen* ebenfalls um 24 Euro) in unsere selbstzusammengestellte Fressshow zu holen.

So tummelt sich neben dem exzellenten Springbockfilet, einem etwas zähen, aber geschmacklich vorzüglichen *Straußenfilet* auch das Rentier auf unseren Geschmacksnerven (wegen der Extratouren kostet die Show 48 Euro).

An Stelle der französischen



en



Filet-Fressshow: Springbock (vorne links), Rentier (vorne rechts), Känguru (hinten rechts) und Strauß (hinten links).

Kartoffelstäbchen kann man auch Rösti, Röstkartoffeln, Rosmarinkartoffeln oder Folienskartoffeln bestellen. Und...

Genial, diese Folienskartoffeln!

Das Geheimnis liegt in der Sauce: So cremig, gerade richtig leicht und trotzdem perfekt dem bodenständigen Knollengemüse den rechten würzigen, kräuterigen, sahnigen Geschmack verleihend. Unvergleichlich!



terigen, sahnigen Geschmack verleihend. Unvergleichlich!

Rustikales Retro-Ambiente

Bleibt zu erwähnen, dass die Einrichtung des Lokals die eines 70er-Jahre-Dorfgeschäfts ist. Das kann man mögen oder nicht. Aber wer will schon in piekfeinem, stil-sterilem Ambiente solch niederen fleischlichen Genüssen nachgeben? Hier kann man nach Herzenslust den (Fleisch-)Tiger nach außen kehren.

Wein mit „Gebrauchsanweisung“

Lobend erwähnt sei außerdem die für eine Grillstube recht ordentlich bestückte Weinkarte. Besonders toll: die ausführlichen Beschreibungen der einzelnen Tropfen, die auch den unerfahrenen Genießern einen Vorgeschmack möglich machen. Wir genossen das „dunkle Waldbeerenbouquet mit Noten von Pfeffer“ des Zinfandel *Twin Oaks Woodbridge 2004* (18 Euro).

Fazit: Yabadabadoo! Der weite Weg hat sich gelohnt!

Kategorie:
Grillstube

- 9 Essen:** 9 von 10 Punkten
- 8 Trinken:** 8 von 10 Punkten
- 8 Preis-Leistung:** 8 von 10 Punkten
- 8 Service:** 8 von 10 Punkten
- 7 Ambiente:** 7 von 10 Punkten

Ha, Ha... ben Sie den schon gehört?



Foto: Shutterstock

LONDON - Dass Lachen ansteckend ist, ist bekannt. Doch nun haben Forscher herausgefunden, dass schon der Klang allein genügt, um unser Gehirn in Lachstimmung zu versetzen. Bisher dachte man, optische Reize wie ein breites Grinsen animierten zum humorigen Geräuschkonzert. Die eingespielten Lachkonserven in Radio und TV haben also doch einen Sinn, behaupten britische Forscher in der Fachzeitschrift *Journal of Neuroscience*.

Zugezwinkert



Endlich wieder eine Frau: und was für eine! Wir haben die bildhübsche Südtirol-heute-Moderatorin Sabine im Zauberswald (Campofranco) geschnappt und sie war spontan zum „Zugezwinkert“ bereit!

Wenn Sie **Sabine** kennen lernen möchten, dann schreiben oder mailen Sie uns unter dem Kennwort „Zugezwinkert Sabine“.

Oder, wenn Sie nichts gegen

neue Bekanntschaften einzuwenden haben, dann senden Sie uns ein oder zwei Bilder und beschreiben Sie sich nach der Vorlage unten. Sie werden bald aus der *Zett* zwinkern.

zetsingle@athesia.it
oder
Zett-Redaktion
„Zugezwinkert“
Weinbergweg 7
39100 Bozen

Ein Single stellt sich vor:

NAME
Sabine Amhof
ALTER
31
WOHNORT
Bozen
BERUF
Fernsehmoderatorin, Journalistin
STERNZEICHEN
Widder



Foto: Z. cri

Ich bin Single, weil ich zu viel lebe.

Ich finde, ich bin ein bisschen verrückt, sehr spontan und ich habe ein sehr großes Herz – auch wenn das nicht alle glauben.

Mein Lebensmotto: Ich bin ich.

Mein Ex sagt über mich: Du wärst genau richtig, wenn du nicht so wärst wie du bist.

Ein großer Traum von mir ist: Ich lebe meinen Traum jeden Tag.

Den nächsten Urlaub verbringe ich in meinen Träumen irgendwo.

Der ideale Partner ist sehr geduldig.

HOTEL RESTAURANT
SCHENNERHOF

www.schennerhof.com

Spaß an der Gastronomie seit 1880

Schennastr. 3 - 39017 Schenna bei Meran
Reservierung unter Tel. - Tel. 0473/945623

WIR HABEN WIEDER FÜR SIE GEÖFFNET!

STEAK
Ab 13. Dezember 2006
WOCHEN