

Von alpiner Schlichtheit

Im kleinen Ort Zöblen definiert der vormalige Weltreisende Ralf Morent den Begriff Regionalität neu und bringt die Dorfgemeinschaft wieder an einen (Ess-)Tisch.

Text & Fotos Angelika Deutsch

Um ins Tannheimer Tal zu gelangen, muss man österreichseitig schon ein paar geographische Hürden überwinden. „Außerfern“ klingt nicht nur nach „weit weg“, es ist es auch. In dem breiten, sanften Hochtal, im kleinen Ort Zöblen, sticht ein recht schlichtes Haus ins Auge, das so gar nichts mit der sonst üblichen, geschnitzten Rustikalität zu tun hat. Und im Inneren ist erst recht alles anders als im Tal üblich: wenige Tische, allesamt Unikate, ebenso wie die Stühle, eine stilvolle Kargheit, die große Ruhe ausstrahlt. Mittendrin der Mann mit dem Hut: Ralf Morent, der mit seiner Frau Timi vor wenigen Jahren dieses alte, baufällige Anwesen übernommen hat. Aus dem Stalltrakt entstand in mühevoller Arbeit eine Dorfwirtschaft, wie man sie sich öfter wünschen würde. Der Spätberufene in Sachen Gastronomie wusste – seit er in seinem früheren Leben als Weltreisender auf die „Cheese“ in Bra gekommen war –, wenn etwas Eigenes, dann nur in Richtung slow food. Und so bewegt er sich nun in dieser kleinräumigen, kargen Region, auf der Suche nach besonderen Zutaten aus



bäuerlicher Produktion, findet Fischteich und Flusskrebslieferant, Lamm- und Bergschweinezüchter, Käseaffineur und Pilzesammler. Die Kräuter werden selbst gezogen oder auf den Bergwiesen gesucht, der Balsamessig ist hausgemacht.

Aber Ralf Morent bewegt auch andere: nämlich die einheimische Bevölkerung. Viele, die anfangs mit Misstrauen das Geschehen in diesem alten Bergbauernhaus beäugten, zählen inzwischen zu den Stammgästen am großen Tisch in der offenen Küche – das Dorf hat wieder ein Kommunikationszentrum. Auf der alten Feuerstelle steht ein Lehmofen, in dem an kalten Abenden das Feuer gemütlich leuchtet, gekocht wird auf einem alten Eisenherd. „Regional“ ist hier ein etwas anders gefasster Begriff: Das Tal ist dem Allgäu näher als dem übrigen Tirol, und so gibt es regen grenzüberschreitenden Austausch. Ralf Morent hat auch Südtiroler Wurzeln und findet dort mit seinem Spürsinn immer besondere kleine Winzer, die mit alten Rebsorten arbeiten. Der Hauswein aus dem Fass kommt gar aus dem Trentin – das ist immer noch alter Tiroler Großraum.

Ehefrau Timi wiederum kann ihre ungarischen Wurzeln nicht verleugnen, in den Gerichten der gelernten Köchin taucht immer wieder die Tradition ihrer Heimat auf: Gulasch vom Hochlandrind oder Langos-Variationen, die freilich zeigen, dass solche Fladen Speisen universellen Charakter haben, an italienische Pizza ebenso erinnern wie an schwäbischen Flammekuchen oder Tiroler Kiachln, abhängig von dem, was darauf zu liegen kommt. Die Gerichte variieren mit der Verfügbarkeit der Zutaten: geschmortes Hirschkalb, frische Forellen, mit Wildspargel gefüllte Schlutzkrapfen, geräuchertes Lammfilet zur Jause. Die Kuttelsuppe in Südtiroler Manier wird aus einem alten Blechhafen geschöpft, und wenn zwei das gleiche essen, gibt es einfach einen größeren Teller, von dem man sich gemeinsam bedient. Eigentlich hätte alles ja noch viel einfacher sein sollen, aber gewisse Zugeständnisse an die Gäste waren nicht zu vermeiden.

Seit Beginn dieses Jahres ist auch das Gästezimmer über der Gaststube fertig: ebenfalls stilvolle Schlichtheit. Wohnen im Haus hat den Vorteil, dass man nicht nur in den Genuss der günstigen Halbpension kommt, sondern auch mit dem Hausherrn wunderbar in die Nacht philosophieren kann. 🍷



Gasthaus Morent

Am breiten Brunnen, 6677 Zöblen 14
Tel.: +43/5675/200 33, www.morent.at