

## GIB MIR FÜNF

## Souvenirs mit Geschmack

Ob Kona-Kaffee, Meersalz oder Rübenschnaps – diese ganz besonderen Produkte findet man auch nur in diesem einen Tal oder an jener Küste. Wer sie mit nach Hause nimmt, den erinnert jedes Mahl an seine Reise. Fünf Beispiele aus aller Welt

## 1 DEUTSCHLAND: ALBZARELLA VON DER SCHWÄBISCHEN ALB

Berlusconi hebt den Kopf und betrachtet die Besucher. Dann kommt er mit seinen 20 Damen angetrottet und mischt sich unter die Gäste. Nein, diese Szene spielt nicht in Italien, sondern auf der mittleren Schwäbischen Alb. Berlusconi ist ein zentnerschwerer Albbüffel mit langen Hörnern und einem Schädel, mächtig wie ein Rammbock. So inmitten der Büffel auf der Weide zu stehen, ist nur deshalb relativ ungefährlich, weil Helmut Rauscher, Herr der Herde, dabei ist. Berlusconi grunzt – Albbüffel muhen nicht wie Kühe –, als er Rauscher sieht. Dieser tätschelt ihm liebevoll den zottigen Kopf. Mutigen Besuchern hilft Rauscher für einen kleinen Spazierritt sogar auf Berlusconi's Rücken. Insgesamt gibt es 300 dieser Urviecher auf der mittleren Schwäbischen Alb. Sie kamen als Wasserbüffel vor fünf Jahren aus den rumänischen Karpaten nach Baden-Württemberg. Hier wurden sie zu Albbüffeln. Die gutmütigen Wesen sind aber nicht nur



CORNELIA WOLTER/RAUFELD

Touristenattraktion. Aus der Milch der Kühe stellt Rauscher auch den aromatischen „Albzarella“ her – die Schwäbische Antwort auf italienischen Büffelmozzarella. Das ist nur eine von vielen Albbüffelspezialitäten, die übrigens alle nach Bio-Richtlinien produziert werden.

Cornelia Wolter

[www.albbueffel.de](http://www.albbueffel.de)

## IMPRESSUM

**Redaktion:**  
Raufeld Medien GmbH, [www.raufeld.de](http://www.raufeld.de)  
Johanna Rüdiger, Clemens Niedenthal

**Anzeigen:**  
Petra Linke (verantwort.)

**Verantwortlich für den Inhalt:**  
Verlag Frankfurter Rundschau

**Gesamtherstellung:**  
Druck- und Verlagshaus  
Frankfurt am Main GmbH

**Kontakt:**  
Redaktion: [reisedredaktion@raufeld.de](mailto:reisedredaktion@raufeld.de)  
Anzeigen: [anzeigen@fr-online.de](mailto:anzeigen@fr-online.de)



JOHANNA RÜDIGER/RAUFELD

## 2 ÖSTERREICH: KRAUTINGER AUS DER WILDSCHÖNAU

Es war ein Mal ein abgelegenes Tal, hoch in den Kitzbüheler Alpen. Die Bauern hier waren fleißig, aber bettelarm, als Hauptnahrungsmittel verspeisten sie die gemeine weiße Stoppelrübe. Eines Tages hatten die Bauern eine Idee: Wie wäre es, wenn wir aus unserer Rübe Kapital schlagen, aus ihr Schnaps brennen und ihn verkaufen? Und fortan taten sie dies – und sind seither die einzigen auf der Welt, die das dürfen. Denn 1740 hatte Kaiserin Maria Theresia ihnen exklusiv das Brennrecht verliehen. Heute brennen noch 15 Bauern in der Wildschönau den „Krautinger“ – für die Einheimischen ist er Genussmittel, Lebenselixier und Medizin zugleich. „Damit kommst du durch jeden Zoll – kein Mensch glaubt, dass man das auch trinken kann“, sagt Bauer Josef Thaler, bevor er den Besuchern eine Flasche des streng riechenden Gebräus überreicht. Auf seinem Steinerhof wird seit Jahrhunderten der Rübenschnaps gebraut, Touristen können dabei zuschauen. Im Herbst werden die Rüben geerntet und in Brei zerkleinert, die Maische dann eingedickt, 48 Stunden mit Hefe angesetzt und schließlich gebrannt. 300 bis 400 Liter entstehen so pro Jahr. Im Tal sind sie stolz auf ihren Krautinger, so stolz, dass sie ihrem Rübensaft nun sogar eine eigene Festwoche widmen. Höhepunkt der Krautingerwoche vom 1. bis 9. Oktober ist die Prämierung des „Krautingers des Jahres“, der von einer fachkundigen Jury auserkoren wird. Bauer Josef Thaler zumindest rechnet sich für dieses Jahr gute Chancen auf den Titel aus. Johanna Rüdiger

[www.wildschoenau.com](http://www.wildschoenau.com)

## 3 KANALINSELN: BLACK BUTTER AUS JERSEY

Jahrhunderte bevor Jersey zu dem Steuerparadies und Investmentstandort von heute wurde, lebten viele seiner Bewohner von Acker- und Obstbau. In dem milden Inselklima gediehen auch Äpfel prächtig. Sie sind wesentlicher Bestandteil der Inselfeinspezialität „Black Butter“. Im Herbst nach der Ernte treffen sich die Inselbewohner noch heute, um diesen Brotaufstrich gemeinsam herzustellen. Dafür wird Cider über offenem Feuer eingekocht, bis er dick ist. Dann Äpfel, Zucker, Zitrone, Süßholz und Gewürze hinzugefügt. Jetzt beginnt die harte Arbeit: Die zähflüssige Mischung muss unentwegt gerührt werden. Diese Prozedur kann bis zu zwei Tage dauern. Alle, die nicht rühren müssen, tanzen, singen und feiern. Am Ende entsteht eine braune Masse, die ähnlich aussieht wie Pflaumenmus, aber dicker ist und nicht so süß. Für die industriell hergestellte Black Butter, die Touristen in Souvenirläden erstehen können, wird übrigens Apfelsaft statt Cider verwendet. Genauso unerlässlich wie der Kauf eines Glases Black Butter während eines Jersey-Urlaubs ist der Besuch von Mont Orgueil Castle, dem Wahrzeichen der Insel. Es ist eine der besterhaltenen mittelalterlichen Burgen Großbritanniens. Sie wurde einst zum Schutz gegen französische Invasoren errichtet. Vergeblich – der normannische Einfluss ist noch heute in Straßen- und Ortsnamen erkennbar. Und auch die „Black Butter“ kennt man unter dem Namen „Le Niere Buerre“.

Cornelia Wolter

[www.jersey.com](http://www.jersey.com)



CORNELIA WOLTER/RAUFELD

## 4 MALTA: SALZ AUS DEM MEER VOR DER INSEL GOZO

Es ist ein schöner Maimorgen in Xwejni Bay, die Sonnenstrahlen tanzen auf dem Wasser. Emanuel Cini steht tief gebeugt über seinen Salzpflanzen – aus Zement und Felsbrocken geschaffene quadratische Becken, die das Meerwasser auffangen und festhalten. Mit einem Eimer schöpft er die Salzkristalle aus dem Becken. Von Mai bis September, bevor die ersten Herbststürme die Küste erreichen, ist Salzernie. Doch Emanuel ist auch im Winter hier, prüft, ob die Steine noch fest liegen. Kein Insekt schafft es an seinen wachsamem Augen vorbei. „Ich bin immer da und passe auf, dass nichts meine Pfannen verunrei-



JOHANNA RÜDIGER/RAUFELD

nigt“, sagt der Salzfege, der seit vierzig Jahren hier arbeitet. Einige der rund 300 Pfannen sind mehr als 160 Jahre alt, gegraben vom Großvater seiner Frau. Familie Cini ist eine der letzten Familien, die das kostbare Gewürz noch auf diese traditionelle Weise ernten. Auch Tochter Josephine Xuerueb hilft oft aus, sie spricht Deutsch und zeigt gerne Touristen ihr Handwerk. Und schwört darauf, dass das Salz aus Gozo das beste der Welt ist: Weich und leicht löslich, nicht hart wie die industrielle Konkurrenz. In kleinen Plastiktüten oder hübschen Glasbehältern verkauft die Familie ihre Ausbeute, am Straßenrand oder in den Lebensmittelläden rund um den Marktplatz It-Tokk in Gozos Hauptstadt Rabat. Wer sicher sein will, dass sein Salz auch wirklich von Emanuel stammt, prüft das Label: „Xwejni Salt“ heißt das echte.

Johanna Rüdiger

[www.ab-nach-malta.de](http://www.ab-nach-malta.de)

## 5 HAWAII: KAFFEE VON DER KONA-KÜSTE

Palmen, Strände und perfekte Wellen – dieses Bild verbindet man meist mit der Inselgruppe Hawaii. Doch an der Westküste der größten Insel, Big Island, ist auch eine der besten Kaffeepflanzen der Welt zuhause. An der Kona-Küste gibt es mehr als 600 Plantagen, auf denen die kostbare Kona-Bohne gezüchtet wird. Die Westhänge des Vulkans Mauna Loa bieten einen fruchtbaren Boden für die Pflanze. Der beste Kona-Kaffee heißt „Extra Fancy“ – doch Vorsicht, ein Großteil des als „Kona“ vermarkteten Kaffees enthält weniger als fünf Prozent des echten hawaiianischen Kona. Am besten nimmt man also an einer der vielen Plantagen-Touren teil, bei denen die Besitzer Touristen in ihre Produktionsgeheimnisse einweihen und den Kaffee günstig verkaufen. Zum Beispiel auf der Kona Coffee Living History Farm; hier können Besucher auch alles über die Geschichte des Kaffees und über das Leben der japanischen Immigranten, die von 1920 bis 1945 auf die Insel strömten und bei der Ernte halfen, erfahren. Zum Abschluss jeder Plantagentour gibt es einen Becher Kona-Kaffee – garantiert „Extra Fancy“.

Johanna Rüdiger

[www.gohawaii.com](http://www.gohawaii.com)



JOHANNA RÜDIGER/RAUFELD