



Willi Schwarz und seine neue „Almhütte“. Teile des Mobiliars stammen noch aus dem alten Wirtshaus.

DIE HAXE DES VERTRAUENS

Für einen echten Bayern ist sie ein kulinarisches Nationalheiligtum: Die Schweinshaxe verzehrt er mit Andacht und Verehrung. Aber sie darf auch Spaß machen. In Reit im Winkl ließen wir ordentlich die Schwarte krachen.

TEXT: THOMAS G. KONOFOL FOTOS: MIRCO TALIERCIO

So ein sonniges Platzl hoch oben auf der Stoaner Alm ist schon was Schönes. Erst recht, wenn Almwirt Willi Schwarz eine Schweinshaxe im Ofen hat. Diese Ikone blau-weißer Kochkunst wird hier – da sind sich die Kenner einig – regelmäßig zum Ereignis.

Die monumentale Haxe kommt auf einem zünftigen Holzbrett – vor der Prachtkulisse des Kaisergebirges unter strahlend blauem Himmel wirkt sie wie eine Skulptur aus Fleisch. Das Brett teilt sie mit je zwei Kartoffel- und Semmelknödeln, daneben liegt das Haxenmesser, separat gereicht werden Speckkrautsalat und Dunkelbiersauce.

Wollen zwei gestandene Esser dies alles schaffen, sollten sie zuvor eine kleine Bergwanderung absolviert haben. Irgendetwas

auf dem Brettl zurückzulassen, und sei es auch nur ein Tropfen von der samtigen Soß', wäre eine Sünde. Also ist es eigentlich unmöglich, denn auf der Alm, das weiß ein jeder, gibt's „koa Sünd“.

GENUSS NUR AUF VORBESTELLUNG

Für Willi Schwarz zählt Qualität noch viel mehr als Quantität. Der kommunikative 45-Jährige hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt: „Mit 22 übernahm ich bereits den elterlichen Betrieb. Die Haxen hatten wir schon immer, jetzt bieten wir sie aber bloß noch auf Vorbestellung an. Nur so ist absolute Frische garantiert. Eine perfekte Schweinshaxe braucht mindestens zweieinhalb Stunden im Rohr. Und vorher muss man sie kurz andämpfen. Dann nimmt die Haut genügend Feuchtigkeit auf, das

Fleisch wird saftiger und zarter, die Kruste weicher.“

Wir glauben ihm aufs Wort: Das saftstrotzende Haxenfleisch fällt fast von selbst vom Knochen, die opulente Kruste ist herrlich kross und hat doch einen elastischen Biss. Willi Schwarz bezieht seine Riesenhaxen von einem Metzger, dem er blind vertraut: „Der sitzt in Rosenheim und kennt jede Sau, die er schlachtet, beim Namen. Sämtliche Lebensmittel kriegen wir aus einem Umkreis von sechzig Kilometern, auch unseren zweiten Renner, die Kronen-Ente vom Bauernhof.“

* **Servus-Tipp:** Stoaner Alm, Birnbacher Straße 34, 83242 Reit im Winkl, Tel.: 08640/84 14, stoaner-alm.de