

SÜDTIROL

Frühling 2015 / CHF 4.90

MAGAZIN

EISACKTAL SPEZIAL

**HIMMLISCHE
HAUTE CUISINE**

**MIT MUSKELKRAFT
ZUM REBENSAFT**

**VINTAGE AUF DEM
BAUERNHOF**



SCHLUSSPUNKT

*mit Thomas Kohl, Erfinder des
Grand-Cru-Bergapfelsaftes*

Thomas Kohl, sortenreiner Apfelsaft in eleganten Glasflaschen?

Klingt irgendwie nach Weinen...

...tatsächlich bin ich auch über den Weinbau auf die Idee gekommen, Apfelbäume mit der gleichen Sorgfalt zu behandeln wie Reben. Erträge zu reduzieren, die Früchte respektvoll zu behandeln, ihnen Zeit zu lassen, um voll auszureifen und die Aromen zu entfalten.

Das alles in Unterinn über Bozen auf fast tausend Metern über Meer. Das war und ist einmalig. Sind Sie ein kühner Mensch?

Ich bin wohl eher ein Tüftler. Und meine Äpfel lieben die intensive Sonneneinstrahlung und den kühlen Wind, der abends vom Ritten herabweht.

Sie haben aus dem elterlichen Bauernhof – Viehwirtschaft, Obstbau und etwas Reben, wie im Südtirol oft üblich – einen reinen Obsthof gemacht.

Wie haben Ihre Eltern die Umstellung verkraftet?

Ganz gut!

Da hat sich niemand gewundert, dass einer die schönsten Äpfel im heiligen Ernst zu Saft verarbeitet?

(Lacht). Doch, doch das schon. Und ich werde auch heute noch ab und zu belächelt.

Mittlerweile sind Ihre Gourmetsäfte an den besten Tischen Südtirols zu finden. Und werden wie Wein behandelt?

Ja, es gibt ganze Essen mit Saftbegleitung, und selbstverständlich werden die Apfelsäfte in Weissweingläsern serviert. Acht bis zwölf Grad, eher kühl also.

Wohin geht Thomas Kohl, wenn er gerade einmal nicht arbeitet?

Ich wandere sehr gerne gleich in meiner Umgebung hinauf auf den Ritten, diesem sonnigen Hochplateau über Bozen. Dann setze ich mich im Parkhotel Holzner auf die Terrasse und gönne mir ein schönes Mittagessen. Und abends gehe ich dort auch sehr gerne ins neue Restaurant «1908», wo genau nach meinem Geschmack gekocht wird. Ohne Schäumchen und Sphären, aber mit tollen Produkten und ganz und gar nicht überkandidelt. Es ist doch beim Essen, beim Wein, beim Apfelsaft und im ganzen Leben so: Es braucht einen roten Faden, der sich durch alles hindurchzieht. **☺**

BIOGRAFIE

Thomas Kohl, 44, hat 2004 mit dem ersten Saftversuch angefangen. Seit 2005 keltert er leidenschaftlich und mit höchsten Qualitätsansprüchen, wie ein Winzer seinen Wein, die berühmten Bergapfelsäfte. Mittlerweise gehören auch Cuvées von Marille, Holunder, Heidelbeere und Birne auf Apfelsaftbasis ins Sortiment. Kohl lässt drei- oder viermal von Hand pflücken, nur dann, wenn die Früchte jeweils perfekt reif sind. Er hat für seine Bergapfelsäfte Goldmedaillen und die wichtigste europäische Ehrung der Branche, die «Goldene Birne», bekommen. www.kohl.bz.it

