

Die Rauchkuchl-Resi

Theresia Bacher kocht in ihrem Bauernhaus im Pinzgau wie anno dazumal. Am offenen Feuer, mit einer Energie und Herzlichkeit, die Gäste aus der Region und weit über die Landesgrenzen hinweg an ihren Herd lockt.

TEXT: USCHI KORDA FOTOS: MARCO ROSSI

Es steht da, als würde es auch die nächsten 500 Jahre sämtlichen Stürmen des Lebens und jenen von den nahen Hohen Tauern trotzen. Das Schwaigerlehen-Haus gleich hinter der Kirche im ältesten Pinzgauer Dorf Stuhlfelden strahlt zwischen all den neueren Bauten drum herum solch eine Ruhe und Kraft aus, dass man sich am liebsten an die zerfurchten Holzbalcken lehnen möchte, um gelassen auf die Zukunft zu warten. Beschaulich, dick und süß wie Hollersirup könnte das Leben hier dahinrinnen, denkt man sich und öffnet vorsichtig die schwere Eingangstür, um sich in der Sekunde mittendrin in einem sprühenden Energiefeld wiederzufinden.

„Jetzan wart amal, da drin deckts ma auf fia sechszahne, da kimmt heut da Jaga mit seine Freind. Da in da Stuabn föan no zwa Sesseln ... und du setz di hea da, i bin glei bei dia ...“ Wie ein Wirbelwind fegt Theresia Bacher durchs Haus, eine kleine Truppe von Damen im Windschatten, die sich bemüht, in der Fülle von Anweisungen den Überblick zu bewahren. Es sind nur Kleinigkeiten, fürwahr, doch wenn um Punkt sechs das Feuer in der Rauchkuchl zu lodern beginnt, möchte die Hausherrin ihre Gäste wie Fürsten willkommen heißen, und da muss vom Polster über die Kerzen bis zum polierten alten Silberbesteck alles an seinem richtigen Platz liegen.

Resi, warst du immer schon so energiegeladen? – Na, wos denkst? Mit sechszahne hob i glaubt, i kann Bam ausreißen.

Würde man sich hier in der Gegend nach der bekanntesten Person erkundigen, alle, vom einfachen Holzarbeiter bis zum adeligen Großgrundbesitzer, würden wahrscheinlich antworten: „Die Bacher Resi!“ Oder auch Tresi, je nach Geschmack, ihr

GANZ SELTEN FÄHRT
THERESIA BACHER
RAUS AUS IHRER
GEGEND. DAFÜR
KENNT SIE AUF DER
ALM JEDEN HASEN.

selbst ist es egal. Theresia Bacher, die wir als so etwas wie ein Original bezeichnen dürfen, nimmt man hier so, wie sie ist, und das gerne. Es wäre zwecklos, sich ihrer geradlinigen Herzlichkeit zu entziehen. Wer einmal die Schwelle zu ihrem Bauernhaus übertreten hat, nimmt Anteil am Leben der siebenköpfigen Familie, steht mitten in einem Hort von Gastfreundlichkeit, der man sich willig und willenlos ergibt.

Das war schon immer so im Schwaigerlehen, vor allem seit vor über hundert Jahren Theresia Bachers Urgroßeltern das ehemalige Zuhäusl des Stainergutes übernahmen, das alsbald zum Zentrum des Stuhlfeldner Dorflebens wurde. Am Sonntag nach dem Kirchgang schauten die Männer auf ein Schnapserl vorbei, in der Rauchkuchl wurde für den halben Ort der Speck geselcht.

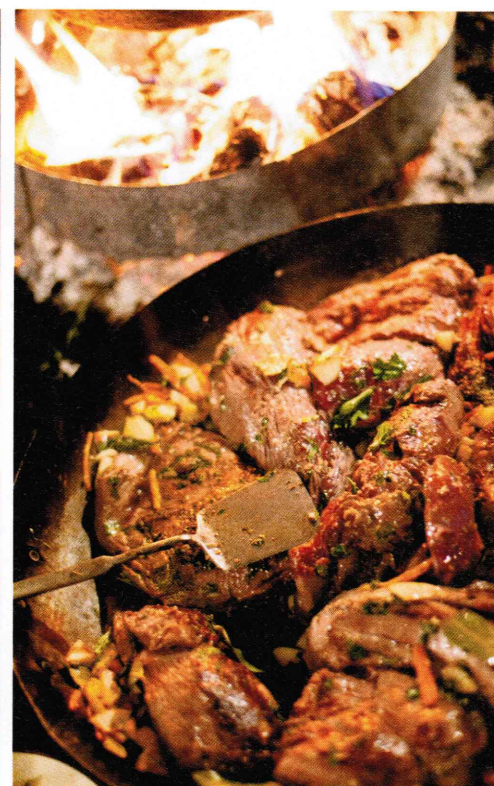
Geselcht wird heute nicht mehr, sagt Theresia Bacher, das würde man nicht aushalten mit dem Rauch, der sich im ganzen Haus in jede Ritze zieht. Aber die Kocherei am offenen Feuer für fünfzig bis maximal achtzig Gäste ginge sich grad aus. Nahezu täglich wird der Herd angeheizt, kalt bleibt er nur, sollten sich weniger als sechzehn Leute ansagen, dafür würde die Mühe nicht lohnen. Doch das passiert in der letzten Zeit so gut wie nie.

Seit sechs Jahren kocht Theresia Bacher selbst in ihrer Rauchkuchl auf, seither hat sich ihr Ruf weit über den Pinzgau hinaus verbreitet. Nach dem Abgang des Koches damals, sagt sie, hätten ihr nicht viele zuge-
traut, die Rauchkuchl mehr oder minder alleine zu schupfen. Aber, Sie ahnen es bereits, dieses Salzburger Urgestein akzeptiert ungern, dass etwas nicht so läuft, wie es sich das in den Kopf gesetzt hat. Kochen konnte sie ja, das hat sie von Großmutter und Mutter gelernt. Warum also nicht





Wenn Theresia Bacher um sechs das Feuer entfacht hat, geht's vier Stunden lang heiß her. Allein für das Stemmen der schweren Pfanne braucht man viel Kraft. Dafür kommt das Rinderfilet dann zart und weich auf den Tisch.



Oben: Auf Wunsch gibt es frischgefangene Gebirgsforellen, Hirsch-, Reh- oder Rinderfilets. Die Gäste kommen in Gruppen von vier Leuten aufwärts, pro Schar wird der gleiche Hauptgang zubereitet.

Darunter links: Jäger Fritz aus Mittersill hat heute Abend eine frische Rehleber mitgebracht und darf sie in der Küche gleich vorbereiten. Durch das Braten in der Eisenpfanne bekommt sie später einen ganz besonderen Geschmack.

Rechts: Erste Reihe fußfrei sitzt man direkt in der Rauchkuchl, darüber wölbt sich die jahrhundertlang rußgeschwärzte Decke.





Salate, Blaukraut und Serviettenknödel werden in einer kleinen Küche vorbereitet. Gemüse, Fleisch und Fisch werden am offenen Feuer gebraten und von Theresia Bacher direkt vor den Augen der Gäste angerichtet.

auf offenem Feuer mitten in der Gästeschar, da sieht man wenigstens gleich, wie es den Leuten schmeckt.

Resi, was ist das Wichtigste beim Kochen in der Rauchkuchl? – Du mußt olleweil beim Feuer bleibn und a Gfühl füa Butter und Fett hobn.

Wie liebe Freunde, die in ihr Haus zu Besuch kommen, begrüßt Theresia Bacher ihre Gäste und begleitet sie in die beiden Stuben oder zum langen Tisch direkt in der Rauchkuchl. Während die Ankömmlinge mit hausgemachtem Kräutertopfen, fashierte Laberln und Selchfleisch erstversorgt werden, beginnt für die Hausherrin eine vierstündige Kocherei, die irgendwie an Hochleistungssport erinnert.

In der Mitte des riesigen Herdes steht der Feuerhund, ein Eisenring, in dem Theresia Bacher die Holzscheiter entfacht. Der Abzug darüber wird im Laufe des Abends tun, was er kann, und später von geöffneten

Türen und Fenstern unterstützt werden. Und ein bisserl was vom heutigen Abend wird sich auf der jahrhundertlang rußgeschwärzten Decke verewigen. Im Feuerhund steht der Dreifuß, eine Eisenkonstruktion, auf die die großen Pfannen gestellt werden. Alte, schwere Gusseisenpfannen, wie sie heute nicht mehr gefertigt werden. Erst kürzlich habe sie eine dem Dorfschmied zum Reparieren gebracht, sagt Theresia Bacher. Eine Heidenarbeit, habe der gesagt, und er wisse jetzt, warum sich das keiner mehr antut.

Bevor es jetzt richtig losgeht, gibt es noch eine kurze Unterbrechung. Jäger Fritz aus Mittersill ist eingetroffen und hat eine frische Rehleber mitgebracht. Theresia Bachers freudiger Jucherzer darüber lässt einerseits ihr Temperament und andererseits die Besonderheit des Geschenks erahnen. Frisch erlegt muss das Tier sein, sagt sie, und auch nicht älter als zwei Jahre. Und am besten kommt die Leber noch körper-

warm in die Küche, genau so haben wir sie jetzt da liegen. Jäger Fritz schneidet sie in dünne Scheiben, zerkleinert Zwiebel und Quitten, richtet den Majoran vom Hausgarten her.

Ab dann gehört das Terrain wieder Theresia Bacher, die einen Block Alpenbutter in die heiße Pfanne stülpt. Ganz kurz lässt sie die Rehleber darin braten, sodass sie innen noch rosa ist und butterweich auf der Zunge zergeht.

Von jetzt an brennt das Feuer in der Rauchkuchl ohne Unterlass. Es werden Saiblingsfilets in Butter gebraten, Karotten glasiert, Kürbiskerne geröstet, Butter zerlassen, Rinder- und Hirschfilets gebraten, flambiert, immer wieder die Pfannen auf den Dreifuß gehievt und wieder runtergestemmt, dazwischen von der hilfreichen Damentruppe im Hinterzimmer gesäubert, coram publico die Teller angerichtet und pro Gästegruppe gleichzeitig serviert.

Es ist vermutlich auch dieses direkte Dabeisein, das einen Abend in der Rauchkuchl zu einem beglückenden Erlebnis macht. Und natürlich Theresia Bacher selbst, die mit glühend roten Backen am Herd hantiert, dabei immer wieder mit den Gästen Schmach führt und für familiäre Atmosphäre sorgt.

Nach den abschließenden Bauerntopfenknödeln mit Zimtbröseln hat aber wirk- ➡

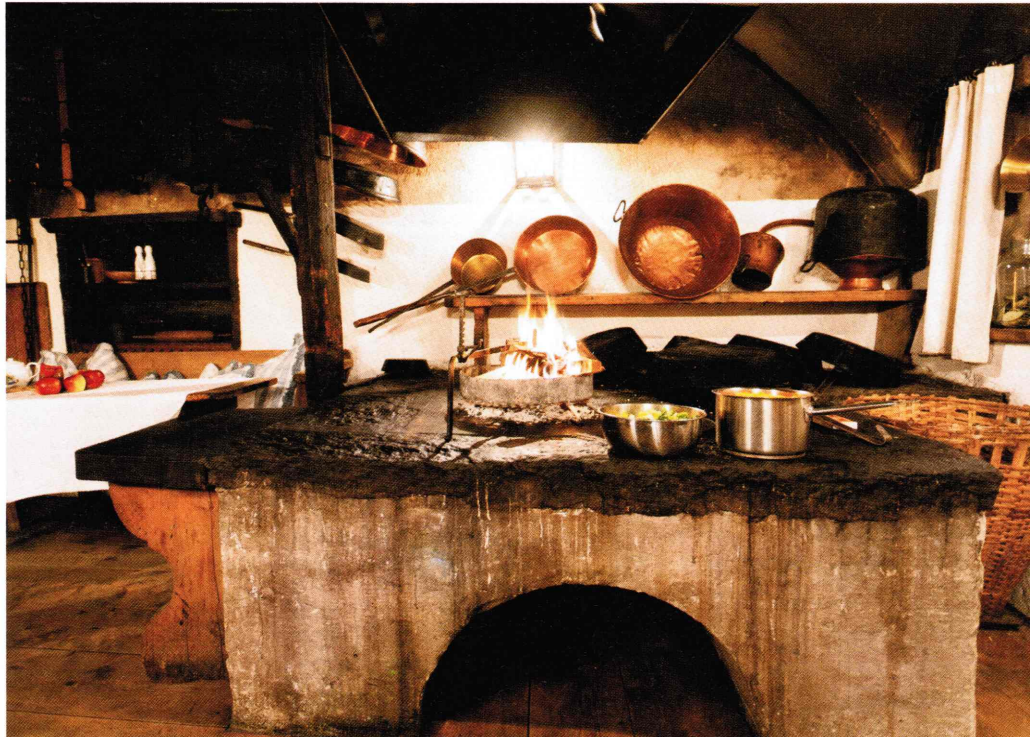
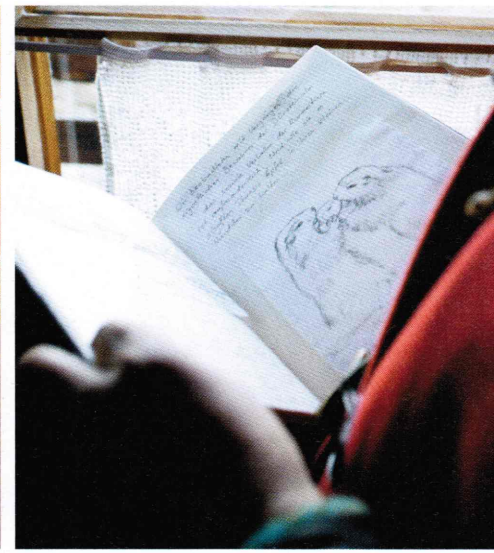




Oben links: Wer in das Schwaigerlehen-Haus kommt, ist praktisch mittendrin im Bacher'schen Familienleben. Vor allem, wenn er sich in einem der fünf Zimmer einmietet, die mit alten Bauernmöbeln eingerichtet sind.

Daneben: Das ganze Haus wird von Theresia Bacher je nach Jahreszeit selbst dekoriert. Die Zutaten dafür sowie die fürs Essen holt sie sich aus der Natur in der Umgebung. Ohne eine Gästebucheintragung kommt hier keiner weg.

Rechts: Seit 500 Jahren steht der große Herd in der Rauchkuchl. Hier war immer das gastliche Zentrum des Bauernhauses.



lich keiner mehr Hunger. Dann wird miteinander gefeiert und noch der eine oder andere Schnaps getrunken. Und wer rechtzeitig reserviert hat, darf seine Sattheit in einem der fünf Zimmer im Schwaigerlehen-Haus zu Bette tragen. Zwischen uralten Bauernmöbeln wird man dort vom Knistern der Holzscheiter im Kamin in seine Träume begleitet, um in der Früh gleich wieder vom Geruch von Topfenstrudel und Kaffee geweckt zu werden.

Jetzt wird erst einmal gefrühstückt, sagt Theresia Bacher, die putzmunter und in voller Frische schon wieder mit einer Pfanne Kräutereierspeis am Tisch steht. Die Eier stammen von ihren Haushühnern, die Kräuter aus ihrem Garten. Alles, was in ihrem Haus verkocht wird, kommt aus eigenem Anbau oder von benachbarten Landwirten, die Tiere bringen Jäger, Bauern und Fischer aus der Region.

Resi, woher nimmst du diese Kraft? – I foar amal am Tag auf mei Alm. Des is mei Rückzugsgebiet, da bin i gonz alloan.

Bereits mit zehn Jahren wurde Theresia Bacher auf die Grundalm geschickt, um dort mit dem Vater das Vieh zu hüten. Um drei in der Früh aufstehen, hieß das, dann Kühe melken, das Vieh auf die Bergwiesen treiben und am Nachmittag wieder in den Stall holen. Nachher sei sie vor Hunger fast umgefallen, sagt Theresia Bacher, und der Vater habe am Holzofen Breznsuppe, Kasnudeln oder Muas gekocht. Wenn sie im Herbst wieder ins Tal kam, wurde sie von den anderen Kindern als Außenseiterin verlacht.

„Scho komisch“, sagt sie, während unsere Blicke langsam das Stubachtal entlangwandern, um erst am Horizont vom markanten Kitzsteinhorn gestoppt zu werden, „heut drängen s' olle wieda auffi.“ Vielleicht, weil sich hier heroben auf 1.500 Metern der

Blick öffnet für die wichtigen Dinge im Leben. Oder weil einem die klare Bergluft das Hirn so durchputzt, dass man den Gedanken freien Lauf lassen kann. Umgeben von nichts als reiner Natur beginnen sie im Kopf zu tanzen und formieren sich zu neuen Ideen, die tatkräftig umgesetzt werden wollen.

Kann sein, dass hier heroben das ganze Geheimnis von Theresia Bacher versteckt ist, die nicht nur wegen ihrer alten Rauchkuchl so gern heimgesucht wird. Die Gäste kommen auch wegen Theresia Bacher selbst und tragen so zur Erfüllung ihrer Träume bei. Und davon hat sie noch jede Menge. ☘

Schwaigerlehen: 5724 Stuhlfelden 14, Tel.: 0043/6562/51 18; Theresia Bachers Kochbuch „*Meine Heimat – Meine Küche*“ ist um 28,50 Euro beim FST-Verlag erhältlich (www.fst-verlag.at).