

T

MEIN TIROL
MAGAZIN
#2 · 2017

ÜBERGÄNGE

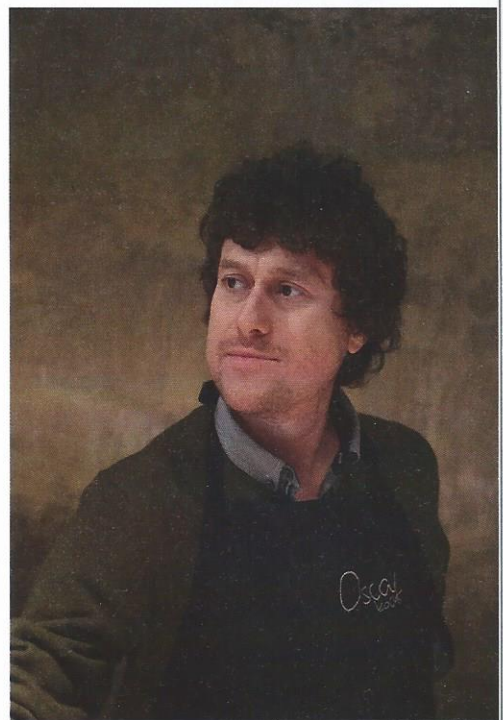
Durch Täler, über Berge, vom Gestern ins Morgen –
in Tirol lässt sich Veränderung erleben.

Tirol

“
**ICH KAUFTE GUTES GEMÜSE UND
GUTES OBST. DA MUSS MAN NUR NOCH
WENIG MACHEN**
”

Oscar Germes Castro

Das „Oscar kocht“ in Innsbruck gilt als kleinstes Restaurant Österreichs und bietet Platz für maximal zehn Personen. Alle sitzen am selben Tisch. Und kommen so fast zwangsläufig miteinander ins Gespräch.



OSCAR GERMES CASTRO

kam als Deutschstudent nach Tirol – und verstand erst einmal kein Wort. Niemand hatte ihm gesagt, dass es im deutschsprachigen Raum viele unterschiedliche Dialekte gibt. Mittlerweile gefällt ihm die Tiroler Mundart – und die Tiroler Küche, die er aber ausschließlich vegetarisch interpretiert: „In Tirol wurde früher auch kaum Fleisch gegessen.“

UNTEN

Hinter dieser Theke steht Koch Oscar Germes Castro an seinen zwei Kochplatten. Und versorgt die Gäste mit vegetarischem Essen und kritischen Weisheiten.



Sinn. Mölks Aufgaben sind heute viel umfassender und abwechslungsreicher als in ihrem alten Beruf.

Weniger klar umrissen. In der Bäckerei soll es nicht um Leistung und Effizienz gehen. „Wir wollen flexibel bleiben und Fehler zulassen“, meint Mölk. „Wenn etwas schiefgeht, ist das total okay.“

Etliche Projekte sind aus der Bäckerei heraus entstanden, viele Innsbrucker behaupten sogar, dass sich das kulturelle Klima in der Stadt dank der neuen Anlaufstelle grundsätzlich verändert hat.

Die Leute haben Mut geschöpft, neue Wege auszuprobieren. Ein Beispiel dafür ist etwa der „endlich*-Store“ in Innsbruck, ein Ort, an dem Mode und Kunsthandwerk verkauft und hergestellt werden. Oder „bildung“, die alternative Kunst- und Architekturschule für Kinder und Jugendliche von vier bis neunzehn. „Wenn man nach Alternativen sucht, steckt das viele andere an“, sagt Mölk. „Einfach nur dagegen zu sein, habe ich immer als unproduktiv empfunden.“

Einer, der selbst in der Bäckerei mit angepackt hat und begeistert ist von Innsbrucks zahlreichen Alternativprojekten, ist Oscar Germes Castro. Der Politologe und Gastronom, der mit 17 aus Chihuahua nach Tirol kam, hat in Innsbruck Politikwissenschaften studiert. Zehn Jahre lang arbeitete der Mexikaner im Bereich der Datenerhebung und Qualitätssicherung für die SOS Kinderdörfer. Eine interessante, erfüllende Aufgabe, die er sogar im europäischen Parlament präsentieren durfte. Nebenher spielte er Schlagzeug, organisierte Konzerte, drehte Videoclips. Alles prima, wäre da nicht diese unerfüllte Leidenschaft gewesen. Schon als Kind hatte Castro davon geträumt, einmal ein eigenes Lokal zu eröffnen.

Seit August 2014 führt er das wohl kleinste Restaurant Österreichs. Es besteht aus einer Theke, hinter der Castro schnippelt und an zwei Herdplatten kocht, und einem Tisch, an dem sämtliche Gäste zusammen essen. Acht, maximal zehn Plätze hat der Laden mit dem schlichten Namen „Oscar kocht“. Einfachheit ist Castros Devise, deshalb arbeitet er mit wenigen, aber exzellenten Zutaten. „Ich kaufe gutes Gemüse und gutes Obst“, erklärt der 38-Jährige und lacht: „Da muss man wenig machen. Ich pimpe das Essen nur ein bisschen auf.“ Warum er ausschließlich vegetarisch kocht? „Ich musste als Student mit einem sehr kleinen Budget auskommen, Fleisch kam finanziell einfach nicht in Frage“, erzählt er. „Deshalb kann ich sehr gut vegetarisch kochen.“ Und gute vegetarische Küche ist in Innsbruck Mangelware.

Bei Castro wird gegessen, was auf den Tisch kommt. Es gibt nur ein Menü, das jedoch wöchentlich wechselt. Hummus mit Amarant und Avocado, Polenta mit Zucchini und Granatapfel oder Schokomohn-Tarte stehen auf der Karte. Alles ist saisonal und frisch, fast alles regional und

biologisch angebaut. Da geht Castro keine Kompromisse ein. Die Portionen sind nicht riesig, dafür, so der Wirt, gebe es bei Bedarf einen Nachschlag. Auf diese Weise vermeidet er Reste, die er später entsorgen müsste. „Letztes Jahr habe ich zweieinhalb Portionen Risotto und zwei Suppen weggeschmissen. Bei 2.300 Gästen.“

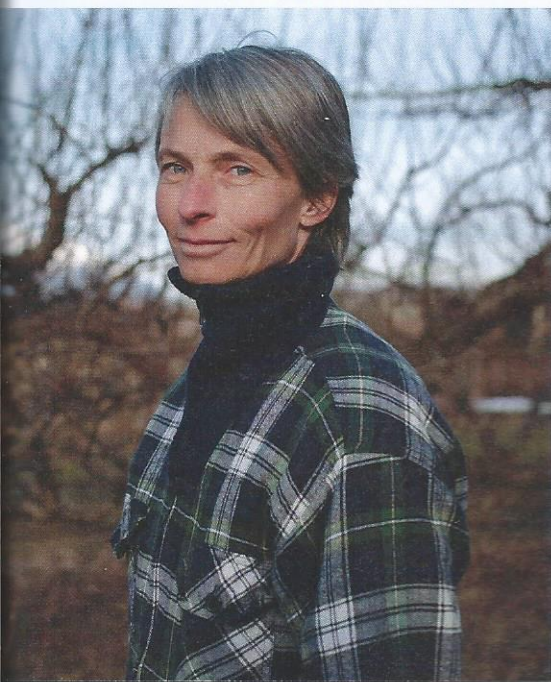
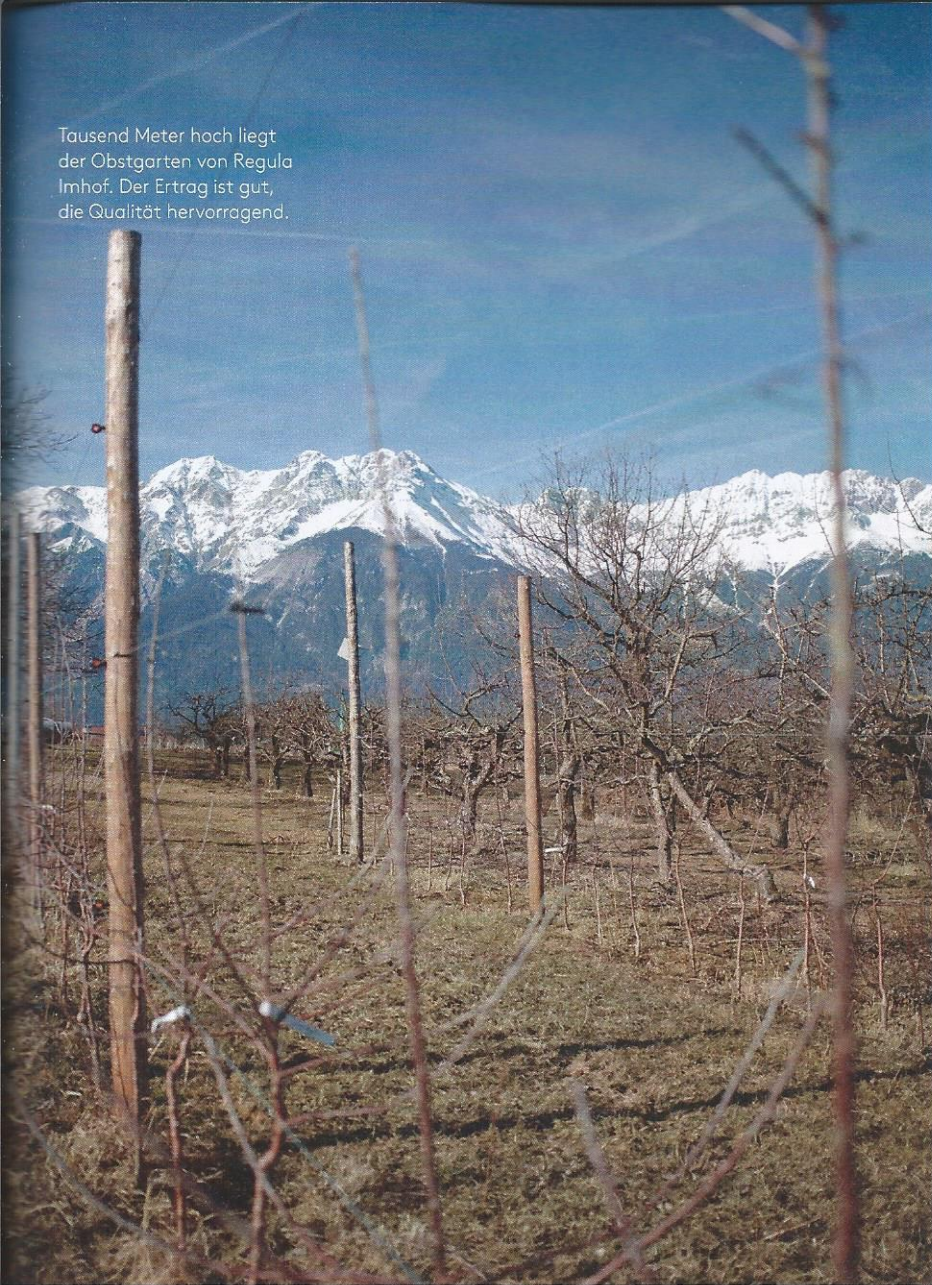
Oscar Germes Castro ist ein Koch mit Prinzipien, ein politischer Koch sozusagen. „Ich rede oft ein bisschen zu viel“, sagt er: „Ich erkläre meine Weltanschauung. Meine politische Meinung. Ich erzähle was ich von Umweltverschmutzung halte und vom Konsumverhalten.“ Zumindest

“
**DER DRANG, DRAUSSEN
 ZU ARBEITEN, HAT SICH
 IRGENDWANN NICHT
 MEHR AUF DIE FREIZEIT
 BESCHRÄNKEN LASSEN**
 “

Regula Imhof

bei den Innsbruckern kommt er damit an. Wer in dem winzigen Restaurant speisen will, muss Wochen im Voraus reservieren. Eine von Castros liebsten Lieferantinnen ist Regula Imhof. Von der Schweizerin, die seit Jahren in der Gemeinde Natters lebt, bezieht er seine Äpfel, Birnen und Zwetschgen, den Essig und die Säfte. Beste Bioqualität. Auch Imhof ist eine Umsteigerin. Bis vor Kurzem war sie als Vizegeneralsekretärin der in Innsbruck ansässigen Alpenkonvention tätig, einer Institution, die sich grenzübergreifend um die nachhaltige Entwicklung der alpinen Staaten von Slowenien bis Monaco kümmert. Vorher führte sie die Geschäfte der Liechtensteinischen Gesellschaft für Umweltschutz, danach arbeitete sie für ein Entwicklungsprojekt sechs Jahre in den Bergregionen Zentralasiens. Eine Macherin, international vernetzt, weltläufig und

Tausend Meter hoch liegt der Obstgarten von Regula Imhof. Der Ertrag ist gut, die Qualität hervorragend.



REGULA IMHOF

arbeitete in verschiedenen gehobenen Positionen im Bereich Umweltschutz. Bis sie 2011 als Obstbäuerin begann: „Auch was ich hier mache, ist Politik.“

umtriebig. Ich hatte bisher ein spannendes, vielseitiges und erfülltes Berufsleben“, sagt Imhof. „Aber der Drang, draußen zu arbeiten, hat sich irgendwann nicht mehr auf die Freizeit beschränken lassen.“ Also machte die 47-Jährige Schluss mit den Reisen, Konferenzen und der Büroarbeit. Von nun an wollte sie einen eigenen Betrieb aufbauen, mit den eigenen Händen arbeiten, an der frischen Luft.

Tausend Meter hoch liegt ihr Obstgarten in Raitis, eine von drei Flächen, die Imhof bewirtschaftet. Ungewöhnlich hoch für Obstbäume. „Viele Milchbauern wundern sich, warum man den Platz hier mit Birnbäumen verschwendet.“ Dabei ist der Ertrag gut, die Qualität hervorragend. Nährstoffreich und tiefgründig sind die Böden. Aber was der Bauer nicht kennt, das mag er eben auch nicht probieren. Imhof aber schon. Jetzt, in der Winterruhe, werden die Birn- und Apfelbäume geschnitten. 5.000 sind es insgesamt. Wenn Imhof über ihre Conference- oder Alexander-Lucas-Birnen spricht, über ihre Gloster- oder Geheimrat-Oldenburg-Äpfel und die Zwetschgen, die sie am liebsten frisch verkauft, aber auch verarbeitet, spürt man ihren Stolz auf die „Gute Frücht“, wie ihr Unternehmen heißt.

Ihre Entscheidung umzusteigen, kam nicht spontan. Alles war gut vorbereitet. Seit 2011 hat sich die diplomierte Forstingenieurin mit allen Facetten von Obst befasst. Erst kam die Ausbildung zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin, dann die agrarpädagogische Hochschule in Wien, schließlich die Obstbau-Meisterprüfung. Begeistert berichtet sie von der Arbeit im Feld, von Sensorik-Schulungen und Verkostungen mit Konsumenten. Imhof bückt sich, um junge Bäumchen zu inspizieren, deren Wurzeln anscheinend von Nagern abgeknabbert wurden. „Da helfen wohl nur Mausefallen.“ Sich die Finger schmutzig zu machen, gehört dazu. Genau das wollte Imhof ja. Anpacken. Pflanzen, pflegen und ernten.

Ob ihr die Arbeit in den Gremien fehlt? Das Politische? „Für mich ist Politik immer Teil des Lebens“, antwortet Imhof. „Auch was ich hier mache, ist Politik.“ Weil sie biologisch arbeitet, weil sie sich selbst verwirklicht, weil sie für sich ein ganz neues Verständnis von Arbeit und Freizeit vorlebt, ein kleines großes Glück. Imhof packt ihre Baumschere in den Kofferraum. Genug für heute. Daheim wartet der selbst gebackene Apfelkuchen. **T**