

Burgstall – Otto Mattivi ist Feuer und Flamme – und das nicht weil es bei dem Thema, das ihn begeistert, ums Grillen mit 900 bis 1.000 Grad dreht. Sondern weil vor etwa drei Monaten Alfons Schuhbeck, einer der bekanntesten Köche Deutschlands, den Weg in Mattivis Grillrestaurant Hidalgo in Burgstall gefunden hat. Schuhbeck war auf der Suche nach dem „perfekten Grill“ für sein neues Grillrestaurant in München. Ein gemeinsamer Bekannter, Antonio Munaretto von der Eisdiele Sabine in Meran, hatte ihn an Mattivi verwiesen, da im Hidalgo seit rund dreieinhalb Jahren nicht mehr mit Holzkohle gegrillt wird, sondern mit einem Elektrogrill bei sehr hohen Temperaturen und sehr kurzer Einwirkzeit. „Beim Grillen mit Holzkohle schmeckt jedes Fleisch gleich – nämlich rauchig und nach Holzkohle, der Eigengeschmack wird in den Hintergrund gedrängt. Beim Fleisch vom Elektrogrill dagegen schmeckt man die jeweilige Fleischsorte“, erklärt Mattivi.

Mattivi ist überzeugt davon, dass ein „Standard-Rind“ mit sehr hoher Fleischqualität eine Chance für Südtirol wäre.

Auch Schuhbeck hat sich für diese Art des Grillens begeistert, und nun stehen in seinem kürzlich eröffneten Restaurant Elektrogrills derselben Marke wie im Hidalgo. Wie man sie richtig verwendet, haben Mattivi und sein Chef-Griller Schuhbeck und dessen Team gezeigt. Mittlerweile bezeichnet Mattivi Schuhbeck als Freund, man stehe in Kontakt, auch über gemeinsame Projekte gebe es Gespräche.

Eines von Otto Mattivis derzeitigen Hauptprojekten ist das „Hidalgo Beef Tasting“, ein „Restaurant im Restaurant“, in dem seit wenigen Wochen original japanisches Wagyu-Rindfleisch (dazu zählt etwa auch Kobe Beef) serviert wird. Dieses gilt als zartestes und teuerstes Fleisch der Welt, der Kilopreis liegt zwischen 200 und 500 Euro. Es handelt sich dabei um stark marmoriertes Fleisch – und es gilt, je marmorierter, desto besser und teurer. Und weil sich im Fett gesättigte und ungesättigte Fettsäuren die Waage halten, gilt das Fleisch den Experten als gesund. „Wagyu aus Japan ist Fleisch-Königsklasse und wird erst seit Juli 2014 nach Europa importiert. Nur sehr wenige Restaurants haben es bisher auf der Karte, wir sind in der Region die einzigen“, sagt Mattivi.

Zwar haben zahlreiche Restaurants Wagyu im Angebot, allerdings handelt es sich dabei in den meisten Fällen nicht um das Originalprodukt, das ausschließlich in Japan gezüchtet wird, sondern um „Wagyu-Art“ – zum Beispiel um Fleisch von Rindern, die zwar Wagyu-Gene in sich tragen, aber mit anderen Rassen gekreuzt und außerhalb Japans gezüchtet wurden. „Original und Kopie sind jedoch nicht miteinander vergleichbar“, so Mattivi. „Das Geschmackserlebnis beim Original wird von jenem bei den Kopien mit Abstand nicht erreicht.“

Begeistert ist der gelernte Koch Mattivi, der den Beruf jedoch nach dem Abschluss der Lehre nie ausgeübt hat, von der ständig gleichbleibenden sehr hohen Qualität des Fleisches – egal, von welchem Bauern es stammt. „Das kommt von den vorgegebenen Standards in der Züchtung in Japan, zum Beispiel füttern alle Farmer dasselbe“, sagt der Gastronom. Er führe immer wieder Gespräche mit Vertretern der heimischen Bauern, mit Politikern und Touristikern, weil er der Meinung sei, dass ein derartiges „Standard-Rind“ mit sehr hoher Fleischqualität auch für Südtirol eine Chance sei.

So wie Mattivi nun mit Wagyu Vorreiter in der Region ist, war er es auch vor mehr als 30 Jahren, als er das Hidalgo eröffnete. Damals hatte er sich in den Kopf gesetzt, argentinisches Rindfleisch anzubieten. Er wollte es über einen Importeur aus Deutschland nach Italien holen. „Aber der damals zuständige oberste Veterinär des Zolls war strikt dagegen. Als der Mann in Urlaub war, hat mich sein Vertreter angerufen und gemeint, ich könnte es jetzt probieren“, erzählt Mattivi. Der Lkw des Lieferanten sei am Brenner von einer Streife der Lebensmittelpolizei abgeholt worden, diese hätten ihn nach Bozen begleitet, wo die nöti-

gen Proben entnommen wurden. „Dann wurde die Fleischzelle im Restaurantkeller verplombt und blieb ungeöffnet, bis die Proben analysiert und für gut befunden wurden“, so Mattivi und fügt lachend hinzu: „Die Qualität war dermaßen gut, dass der Zollbeamte, der anfangs so gegen den Import war, schließlich zu einem Stammkunden wurde.“

Das argentinische Rindfleisch hatte Otto Mattivi während eines Aufenthalts in dem südamerikanischen Land schätzen gelernt: 1973/74 lebte er als 19-jähriger einige Monate in der Provinz Tucumán im Nordwesten Argentiniens. Dorthin verschlagen hatte es ihn wegen eines Argentiniers, den er bei seiner Arbeit als Barist und Kellner in Cortina kennengelernt hatte. „Wir haben in Tucumán gemeinsam ein Lokal geführt, obwohl ich nur ein Touristenvisum hatte“, schmunzelt Mattivi. Das Ende seines Argentinienaufenthalts war weniger witzig. „Die politisch instabilen Verhältnisse im Land sorgten für Aufruhr – ich bin dann quasi im letzten Moment, bevor die Situation in Tucumán im Mai 1974 eskalierte und zahlreiche Tote zu

beklagen waren, wieder nach Südtirol zurückgekehrt“, erinnert sich der heute 61-Jährige.

Wieder in der Heimat, heuerte Mattivi in der damals neuen Diskothek „Juwel“ in Eppan an, bis heute eine der bekanntesten Adressen im Südtiroler Nachtleben. Bis 1980 arbeitete er dort als Barist, dann entschied er sich für die

sche Name ist eine Reminiszenz an seine Zeit in Argentinien.

In dem Haus in Burgstall ist er – ebenso wie seine drei Brüder – aufgewachsen, der Vater Maurer, die Mutter Hausfrau. Seine Wohnung befindet sich im Obergeschoss des Gebäudes, das in den vergangenen Jahrzehnten mehrmals umgebaut wurde. Es gebe, so erzählt

Es gibt wegen der häufigen Umbauten und Umstellungen unter Hidalgo-Stammgästen den Running Gag ‚Wo ist denn derzeit der Eingang?‘

Selbstständigkeit und eröffnete Anfang November 1980 in seinem Elternhaus (die Eltern zogen dafür vom Parterre ins Obergeschoss) die Kiwi-Bar, Restaurant, Bar und Eisdiele in einem. Rund dreieinhalb Jahre später wurde daraus das Grillrestaurant Hidalgo, der spani-

Mattivis Lebensgefährtin Lissy Pernthaler, wegen der häufigen Umbauten und Umstellungen unter Hidalgo-Stammgästen den Running Gag „Wo ist denn derzeit der Eingang?“

Mattivi und die 32 Jahre alte Schauspielerin, Autorin und Künstlerin

Pernthaler sind seit fünf Jahren ein Paar. Kennengelernt haben sich die beiden, als Mattivi für ein Projekt jemanden suchte, der gut schreiben kann. Zu jener Zeit war Pernthaler Vegetarierin, mittlerweile ist sie Veganerin – isst also überhaupt keine tierischen Produkte. Dennoch begleitet sie ihren Lebensgefährten bei seinen weltweiten Ausflügen in Sachen Fleisch. „Wenn ich auch keine Vorliebe für Fleisch habe, so doch eine große für Otto“, lacht Lissy Pernthaler.

Aus den 35 Jahren seiner Selbstständigkeit kann Mattivi zahlreiche Anekdoten erzählen, wie etwa jene von einer Reise nach Kamtschatka: Während das Hidalgo in Südtirol weniger für die heimische Küche und vielmehr für internationale Fleischspezialitäten bekannt ist, machte sich Mattivi vor fünf Jahren mit seinem damaligen Chefkoch Theodor Falser auf, um Südtiroler Gerichte nach Kamtschatka zu bringen. Die Hidalgo-Abordnung reiste gemeinsam mit einer Südtiroler Wirtschaftsdelegation samt dem damals noch amtierenden Landeshauptmann Luis Durnwalder auf die zu Russland gehörende ostasiatische Halbinsel, die in etwa so groß wie Deutschland ist, auf der aber keine 400.000 Menschen leben. „Unser ‚Südtiroler Woche‘ ist sehr gut angekommen“, erinnert sich Mattivi. Vor drei Jahren war er erneut in Kamtschatka, dieses Mal hatte man ihn – so wie den damaligen Landesrat Hans Berger und andere Experten aus der ganzen Welt – als Referenten zu einer Tourismuskonferenz geladen.

Bei seinem ersten Kamtschatka-Besuch entdeckte Mattivi den dort heimischen Lachs und begeisterte sich für das Produkt. „Eine tolle Konsistenz und Qualität“, so Mattivi. „Ich wollte ihn dann nach Südtirol importieren.“ Doch gelungen ist ihm das nicht. Der Grund: „Bürokratische Auflagen und das Russland-Embargo“, sagt Mattivi.

„Wenn Otto eine Idee hat, dann möchte er sie unbedingt umsetzen und arbeitet akribisch daran“, sagt Lissy Pernthaler. „Er geht im Kopf alle denkbaren Szenarien durch, und wenn er in einem Szenario nicht mehr weiterkommt, dann geht er einen Schritt zurück, überdenkt die Möglichkeiten und versucht dann über einen anderen Weg an sein Ziel zu kommen – und sobald das gelungen ist, dann macht er sich an die Realisierung.“

So war es auch vor der Erweiterung des Hidalgo mit einem Beherbergungsbetrieb für maximal 30 bis 40 Gäste, der nun seit etwa zwei Jahren in Betrieb ist: Seine Ideen visualisierte er mittels eines Modells der Anlage, an dem er so lange Änderungen vornahm, bis er mit dem Ergebnis zufrieden war. Das Besondere an dem Projekt: Mattivi hat es geplant, dann hat er den Grund verkauft, und gebaut hat es ein Investor, von dem es Mattivi nun wieder für 18 Jahre gepachtet hat.

Demnächst steht die Erweiterung der „Hidalgo Suites“ mit einem Wellnessbereich an. „Außerdem möchte Otto auch am Restaurant wieder einiges machen, zum Beispiel den jetzigen Eingangsbereich neu gestalten“, so Pernthaler. „Was bedeutet: Der Eingang wird wieder einmal verlegt werden.“

Das Hidalgo hat seit acht Jahren 365 Tage im Jahr geöffnet. Gibt es da Zeit für Hobbys? „Reisen in alle Welt gehören seit jeher dazu“, erzählt Mattivi. Bis vor Kurzem und fast elf Jahre lang nahm er sich jeden zweiten Tag die Zeit, bei Burgstall eine Stunde lang den Berg hochzulaufen. „Die Leute werden sich gedacht haben, der ‚spinnt‘ – aber es hat mich entspannt“, so der 61-Jährige. Mittlerweile treibt er gemeinsam mit Pernthaler regelmäßig Sport, Joggen gehört zum Beispiel dazu.

Otto Mattivi wirkt zwar nicht wie jemand, dem in den nächsten Jahren die Energie und die Ideen ausgehen könnten. Dennoch stellt sich mit 61 Jahren die Frage nach einem Nachfolger. „Ich habe einen 35 Jahre alten Sohn, der als Unternehmensberater sehr erfolgreich ist. Ich finde es bewundernswert, was Johannes sich aufgebaut hat. Er hat eine tolle Frau, Irene, und einen kleinen Sohn, Lorenz. Er hat sich dazu entschieden, in seinem Bereich Karriere zu machen. Fest steht also, dass er keinerlei Interesse hat, in den Betrieb einzusteigen. Das respektiere ich“, so Mattivi.

Und welche Projekte möchte er selbst noch in der kommenden Zeit angehen? „Es gab und gibt immer wieder Anfragen, andernorts ein Lokal nach Vorbild des Hidalgo zu eröffnen, doch das möchte ich nicht“, antwortet Mattivi ausweichend. Aber was möchte er? Mattivi lacht. „Es gibt da schon etwas ...“ Mehr verrät der Gastronom nicht.

Simone Treibenreif
simone@swz.it