

Hidalgo – Wagyu- und Kobe-Verkostung am Gletscher

# Hochgenuss

Für einen Hochgenuss im wahrsten Sinne des Wortes hat Hidalgo-Chef **Otto Mattivi** vergangene Woche auf Grawand gesorgt.



**Bozen/Kurzras** – Hoch, ganz hoch oben – auf exakt 3.212 Metern Meereshöhe im Hotel Grawand am Schnalstaler Gletscher – hat Otto Mattivi ausgewählten Gästen jenes marmorierte, butterweiche Wagyu- und Kobe-Rindfleisch zur Verkostung angeboten, das er seit einiger Zeit auch in seinem Grillrestaurant in Burgstall auf der Speisekarte hat. Es war eine Gemeinschaftsaktion des Restaurants Hidalgo mit den Schnalstaler Gletscherbahnen, der Kellerei Terlan und dem Gastronomiezulieferer Würndle. Und Mattivi musste feststellen, dass es sich am Gletscher auf über 3.000 Metern Meereshöhe anders kocht als unten im Tal: Der Grill wollte die gewünschte Temperatur von 900 Grad einfach nicht erreichen und verweigerte an der dünnen Luft zehn Prozent seiner Leistung.

Das edle (und teure) Rindfleisch wurde nicht nur verkostet. Otto Mattivi erklärte den Gästen auch geduldig dessen Herkunft und Beschaffenheit im Rohzu-

stand, nach dem Motto: Die Geschichte hinter dem Lebensmittel ist mindestens genauso wichtig wie das Lebensmittel selbst. Unter den aufmerksamen Zuhörern befand sich auch Gletscherbahnen-Geschäftsführer Elmar Pichler Rolle.

**Otto Mattivi: „Wagyu aus Japan ist Fleisch-Königsklasse.“**

Was es mit dem japanischen Wagyu und Kobe auf sich hat, kann auf SWZonline und per SWZapp nachgelesen werden, war es doch eines der Themen im Rahmen eines Porträts, das die SWZ in der Ausgabe 42/15 vom 6. November 2015 über Otto Mattivi veröffentlicht hat. „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“, erzählte Mattivi damals. Weil sich im Fett gesättigte und ungesättigte Fettsäuren die Waage halten, gilt das Fleisch den Experten als gesund. ●