



19.

# Gasthof Tschötscherhof

GASTHOF TSCHÖTSCHERHOF (EISACKTAL) ♥ FAMILIE JAIDER  
ST. OSWALD 19 ♥ I-39040 SEIS AM SCHLERN

+39 0471 706013 ♥ INFO@TSCHOETSCHERHOF.COM ♥ WWW.TSCHOETSCHERHOF.COM

## Der Hof

Das kleine Dorf St. Oswald liegt hoch über dem Eisacktal, zu dem die Felsen steil abfallen. Es ist einer der sonnigsten Orte im Eisacktal und nur über zwei enge Sträßchen erreichbar. Das ist auch der Grund, warum hier nicht die Massen vorbeiziehen, sondern sich ein Fleckchen vom guten alten Südtirol erhalten hat. Um die kunsthistorisch bemerkenswerte Kirche mit dem barocken Altarbild von Franz Sebald Unterberger (1707–1776) liegen zwei gemütliche Gasthöfe, einer davon ist der Tschötscherhof, gleichzeitig ein bäuerliches Anwesen mit Obst- und Weinbau, 3,8 Hektar Wald, 6,5 Hektar Wiese und Weide, einer Schwaige mit Wiesen und Weiden auf dem Pufplatsch und 1,3 Hektar Ödland. Bis zum Ende der Sechzigerjahre wuchsen auf den Äckern noch Getreide und Kartoffeln, die Umstellung auf Milchwirtschaft machte sie zu Wiesen. Nach der Aufhebung des Tiroler Höferechts im Faschismus wurde der Tschötscherhof erst 1956 wieder zum geschlossenen Hof. Das von einer über 100-jährigen Rebe romantisch überwucherte Gebäude stammt aus dem Jahr 1494, wechselte mehrmals den Besitzer und wurde vielfach umgebaut, zuletzt 1978/79. Im Jahr 1855 wurde der Hof von der Familie Jaider erworben. Michael Jaider und seine Familie bewirtschaften ihn jetzt in der fünften Generation.

Der Tschötscherhof hat eine jener typischen holzvertäfelten Stuben, in denen schon ganze Generationen gastlich empfangen wurden. Nach längerer Schließung werden seit 1960 wieder Gäste bewirtet. Es kam noch ein größerer Gastraum dazu, der durch seine gemütliche Holzvertäfelung ebenfalls zum längeren Bleiben einlädt. Im Sommer und Herbst sitzt man unter Weinlaub und Trauben auf der Sonnenterrasse zwischen dem Gasthof und der Scheune, in der ein Bauernmuseum untergebracht ist. Wer in den Keller des behäbigen Gebäudes steigt, sieht, dass dieser Hof nicht auf Sand gebaut ist, sondern auf wuchtigen Fels, wie er hier aus der Mauer ragt. Der Tschötscherhof verfügt über 8 gemütliche Zimmer mit Dusche, WC und teilweise Balkons. 2008 sind 70 Meter vom Hof entfernt zwei hübsche Apartmenthäuser dazugekommen mit Ferienwohnungen, die mit einem oder zwei Doppelbettschlafzimmern perfekt mit allem ausgestattet sind, um hier sorglose Ferien zu verbringen. Wer nicht selber kochen möchte, dem wird Frühstück oder auch Halbpension im Tschötscherhof angeboten, außer zwischen Mitte November und Anfang Februar, während der Gasthof geschlossen ist. Die Apartments werden ganzjährig vermietet. Wichtig: Kinder werden sich über die zutraulichen Katzen, die Hasen und Pferde des Hofes freuen!



## So kommt man hin

Von der A 22 über die Ausfahrt Klausen auf der Staatsstraße SS 12 über Waidbruck Richtung Kastelruth. Scharf rechts nach St. Oswald. Von der A22 Ausfahrt Bozen Nord kommt man auch über die SS 12 und Blumau hinauf nach Seis und von dort nach St. Oswald.

Fünfmal täglich fährt von Seis der Bus 177 direkt vors Haus.

### Hoftyp

Viehwirtschaft, Obst- und Weinbau

### Übernachtungsmöglichkeiten

2 Ferienwohnungen (2 – 6 Personen)

### Preise

36–45 EUR DZ, 46–95 EUR FEWO

### Öffnungszeiten

FEWO ganzjährig, Gasthof mit DZ von Februar bis November geöffnet

### Eigene Produkte

Gastwirtschaft mit hofeigenen Produkten, bäuerlicher Küche und Eigenbauweinen

### Tiere

Kühe, Kälber, Katzen, Hasen, Pferde

### Besonderheiten

Bauernmuseum



Die alte Gaststube mit dem gemauerten Ofen.



Große Neugierde bei dem für Südtirol typischen Grauvieh.



Hinter St. Oswald ragt der Schlern mit den Santnerspitzen hoch auf.

## Rundweg vom Gasthof Tschötscherhof

Der kleine Ort St. Oswald ist ein guter Ausgangspunkt für kleinere und größere Wanderungen. Wer ganz für sich allein sein möchte, weit weg vom Touristentrubel, der wird gerne auf dem Steig durch den Wald hinauf zum Laranzbühl gehen. Dort oben gibt es den Rundweg Nr. 5 über Telfen und zum Gasthof Rungg. Wer auf der Seiser Alm wandern möchte oder den Schlern besteigen, der wird zur Umlaufbahn nach Seis fahren oder diese zu Fuß in einer Stunde über den Weg Nr. 7a durch St. Vigil erreichen. Mit der gleichen Markierung kann man den Weg über den Schwarzgriesbach fortsetzen und zu dem reizvoll gelegenen Kirchlein St. Konstantin gelangen. Wir nehmen ebenfalls den Weg Nr. 7a und kommen an der Burgruine Aichach vorbei. Sie liegt geradezu dramatisch platziert auf einem Felssporn, der nach drei Seiten steil in die Schlucht des Schwarzgriesbaches abfällt. Die erhaltenen Teile der stumpfwinklig geführten Ringmauer und der in ihr eingebundene, nach innen offene Torturm gehören der 1. Hälfte des 13. Jahrhunderts an. Die Architektur mit den Schwalbenschwanzzinnen der Skaliogerzeit ist

Das Dorf St. Oswald hoch über dem Eisacktal.

Die Ruine Aichach hinter dem Pflegerhof.

auch in diesem Verfallszustand noch beeindruckend. Nach dem ursprünglichen Eigentümer ist die Burg ein Brixner Lehen der seit 1189 erwähnten Ministerialen von Aichach geworden, einer Nebenlinie der Herren von Kastelruth. Später im Besitz der Rottenburger, der Wolkensteiner und schließlich des Leonhard von Völs wurde die Burg schon 1629 zur Ruine. Um den vor der Burg gelegenen Hof Pfleger sind große, köstlich duftende Kräuterbeete angelegt. Dort werden getrocknete Kräuter verkauft. Auf dem weiteren Weg kommen wir am Verleierhof, einem Buschenschank mit Heubadehaus, und dann am Kampidellerhof vorbei, in dem sich eine gut erhaltene spätgotische Stube befindet. Wir gehen an der Abzweigung nach St. Vigil links und folgen dem Weg Nr. 7a entlang des Frötschbaches bis nach Seis, dem Ausgangspunkt auf die Seiser Alm, die durch touristische Übererschließung viel von ihrer einstigen Faszination verloren hat. Naturschützer und Geschäftemacher liegen in ständigem Kampf miteinander. Umso ruhiger ist der Rückweg auf der kleinen Straße mit der Markierung Nr. 7. Fast eben geht es immer auf der Sonnenseite mit schönem Ausblick und an alten Höfen vorbei nach St. Oswald, wo wir in der schönen Kuratiekirche zum hl. Oswald und hl. Sylvester dafür danken, dass ein so schönes Fleckchen Erde noch vor dem Massenansturm bewahrt worden ist.





Das liebevoll eingerichtete Bauernmuseum bewahrt das Andenken an die versunkene Epoche der bäuerlichen Selbstversorger, die noch nicht lange vergangen ist.

## Besonderheiten

Im Jahr 1989 wurde der große Stadel erneuert, in dem bis in die Siebzigerjahre noch eine Mühle in Betrieb war. Ochsen betrieben einst das große Göbelsrad, das nun außen an der Scheunenwand angebracht ist. Michael Jaider, der heutige Hofherr, hat in der Scheune ein wirklich sehenswertes Bauernmuseum eingerichtet. Unter dem Titel „Glauben und Arbeiten auf den Kastelruther Bauernhöfen in der Vergangenheit“ verweisen die mit viel Mühe gesammelten Objekte auf die überlieferten Bräuche, sodass sich Einheimische mit ihrer Geschichte identifizieren können und Gäste etwas von der Religiosität und der schwieri-

gen Arbeitswelt der Vorfahren ihrer Gastgeber erfahren. Das Kapitel „Glauben“ bezeugt die Volksfrömmigkeit: Es beginnt mit dem himmlischen Segen für Haus und Bewohner, zeigt die Kammer mit Kindersegen, Sterbestunde und das Brauchtum um den Tod. Es folgt die Stube mit Herrgottswinkel und den Heiligen als Fürbitter mit Gegenständen der Frömmigkeit (Gebetbücher, Votivgaben, Devotionalien usw.). Schließlich noch ein Vitrinengang, in dem die Priester von St. Oswald aufgeführt werden und ihre Primiz, die Religion in der Feldflur, Erstkommunion und Hochzeit dokumentiert sind. Der Bereich „Arbeiten“ stellt Geräte der Vergangenheit für den Getreideanbau, für die Flachs- und Wollverarbeitung, für die Viehwirtschaft und für das Handwerk in St. Oswald vor. Die Sammlung ist überaus bemerkenswert und bietet Gelegenheit, darüber nachzudenken, ob unsere Zeit den Höfen wirklich so großen Fortschritt bietet mit der Aufgabe ihrer Unabhängigkeit als Selbstversorger und der Abhängigkeit von heutigen Genossenschaften, für die der einzelne Bauer nur noch ein Produzent ist. Wer die meist aus Holz gefertigten, sehr kunstvollen Geräte etwa zur Flachs- und Wollverarbeitung betrachtet, staunt darüber, welche Handwerkskunst mit einfachsten Materialien schwierige Produktionsvorgänge ermöglichte. Aber nicht nur die bescheidenen materiellen Möglichkeiten des bäuerlichen Lebens vor gar nicht allzu langer Zeit beeindruckten den Besucher, sondern auch die geistig-religiöse Haltung, die das Dasein der Bauern auf ihren Höfen bestimmte. Die damalige Gemeinschaft im Glauben steht dem heutigen Individualismus mit seinen beliebigen Richtungen gegenüber – mag sein, dass das Zusammenleben damals eng, arm und einschränkend war, aber es gab dem Einzelnen wohl einen Halt aus fest gefügten Werten, den mancher heute vermisst. Ein liebevoll gemachtes Museum zum Nachdenken und Sinnieren über solche Zusammenhänge.



# Milzschnittensuppe

Zusammen mit ihrem Bauernhof führt Familie Jaider den Gasthof, der für solide, gute Südtiroler Küche weithin bekannt ist. Besonders geschätzt wird das Fleisch von den hofeigenen Rindern und Schweinen. Ob in der schönen alten Stube oder auf der weinlaubbekränzten Terrasse – immer wird etwas Gutes aufgetischt. Dazu gibt es hervorragenden Wein, den der Sohn vinifiziert. Besonders hervorzuheben ist der Kerner, eine Rebsorte, die im Eisacktal ihre eigentliche Heimat gefunden hat, was die fruchtige und elegante Qualität betrifft. Das hat wohl nicht nur mit den mageren, oft kiesigen Böden der Endmoränen der letzten Eiszeit zu tun, sondern auch mit dem Mikroklima heißer Tage und kühler Nächte, die den Kerner hier zu einem typisch frischen Bergwein werden lassen. Aus der Küche von Verena Jaider, der Tochter auf dem Tschötscherhof, übernehmen wir ein Rezept, das ganz leicht für 4 Personen zuzubereiten ist, wenn man vom Biometzger seines Vertrauens die Milz ganz frisch erhält:

## ZUBEREITUNG

Die Milz mit dem Fleischklopfer klopfen, aufschneiden und mit einem Löffel ausschaben. Zwiebel und Knoblauch in Butter dünsten, auskühlen lassen und zur Milz geben. Das Ei mit allen Gewürzen untermischen. Die Masse etwa ½ cm dick auf eine Brotscheibe streichen und einen andere darauf legen. Die Milzschnitten im Backofen bei 180° etwa 10 Minuten backen. Sobald sie ausgekühlt sind, werden sie in etwa 1 cm breite Streifen geschnitten und können in einer Fleischsuppe serviert werden. Mit Schnittlauch bestreuen. Die Milzschnitten können auch in heißem Fett auf beiden Seiten ca. 3–5 Minuten gebacken werden.

## WEIN

Der frische und elegante Kerner des Hauses ist mit seinen zarten Aromen der ideale Begleiter dazu.

## ZUTATEN

80 g Rinds- oder Schweine-  
milz (auch gemischt)  
20 g fein geschnittene  
Zwiebel  
10 g Butter oder Öl  
1 Ei  
4–6 Scheiben altbackenes  
Weißbrot  
½ fein geschnittene  
Knoblauchzehe  
1 EL fein gehackte  
Petersilie  
1 TL Origano  
1 TL Majoran  
geriebene unbehandelte  
Zitronenschale  
1 Prise Muskatnuss  
Salz und Pfeffer  
Schnittlauch

