



Küche 17/20 · Atmosphäre 13/20 · Weinkarte 18/20 · Gesamteindruck: 2 von 3 Sternen

GO &amp; MÜHJO ALPIN

Sonderausgabe: Küche des Glaciazäns

Saison 2024/25 · Erscheinungsort: St.Petersburg

# ZUR LETZTEN GLETSCHERZUNGE

Haute Cuisine · Bergpanorama ·  
Nachhaltigkeitsversprechen

Transitkorridor · Alpines Gewerbegebiet Nord ·  
Reservierung empfohlen



Küche: 17 / 20 Punkten

Atmosphäre: 13 / 20 Punkten (Feinstaub inkl.)

Weinkarte: 18 / 20 Punkten

Gesamteindruck: ★★ (von möglichen ★★★, der dritte  
Stern schmilzt derzeit)



## KRITIK

Man sollte wissen, womit man es hier zu tun hat, bevor man die schwere Eichentür mit der geschnitzten Edelweiß-Verzierung aufstößt: Zur letzten Gletscherzunge ist kein Restaurant. Es ist mehr. Eine gut temperierte, perfekt beleuchtete, mit regionalem Raumodeur bedüftete Einstellung. Und wie alle Gesinnungen hat sie ihren Preis – den tragen allerdings andere.

Küchenchef Maximilian Kuchlberg – der Name ist nicht erfunden, wir haben ihn überprüft – empfängt seine Gäste in einer Schürze aus regionalem Leinen und erklärt, bevor man Platz genommen hat, dass sein Team "das Gebirge als Speisekammer und als Versprechen" verstehe. Draußen, hinter der bodentiefen Panoramaverglasung, zieht gerade der achthundertste Schwertransporter der Stunde durch das Tal. Wir notieren: Versprechen.



*Szene aus dem Gastraum, aufgenommen nach Amuse-Bouche*

# DAS MENÜ — UNSERE ANALYSE

vermutlich von einer gefährdeten Gebirgspflanze sprechen. Wir nennen es: hervorragend abgeschmeckte Endzeit.

Der Abend beginnt mit dem Edelweisspüree an reduzierter Gletscheressenz, abgeflämmt mit Transitsediment, serviert auf handwarmem Schiefer aus dem Steinbruch eines befreundeten Investors. Das Edelweiß selbst stammt – wie uns mit jener diskreten Feierlichkeit erklärt wird, die sonst Reliquien oder Trüffelschweinen vorbehalten ist – aus streng limitierten Sammelzonen oberhalb der Baumgrenze, dort, wo die Vegetation nur wenige Wochen im Jahr sich gegen Frost, Geröll und ultraviolette Strahlung zu behaupten vermag. Geerntet werde ausschließlich „im dialogischen Verhältnis zur alpinen Flora“, vorzugsweise in den frühen Morgenstunden, solange der Tau noch auf den kalkarmen Böden liegt und die Hubschrauberflüge des Versorgungskorridors den Föhn nicht vollständig verrückt gemacht haben.

Man erfährt beiläufig, dass jede Portion auf Pflanzen basiert, die in hochalpinen Steillagen zwischen verwittertem Schiefer, Permafrostinseln und rückweichenden Firnfeldern kultiviert oder „behutsam begleitet“ wurden — eine Formulierung, die vermutlich vermeiden soll, das Wort Ausbeutung zu verwenden. Die Erntebedingungen gelten als extrem: kurze Vegetationsperioden, abrupte Temperaturstürze, nährstoffarme Böden und die zunehmende Trockenheit jener Höhenlagen, die früher vom Schmelzwasser der Gletscher gespeist wurden. Gerade diese Härte jedoch verleihe dem Püree aus Almsterndln seine „mineralische Tiefenschärfe“ und jene aromatische Bitterkeit, die im Fine Dining derzeit als sensorischer Ausdruck höchster ökologischer Wahrheit gehandelt wird.

Die Textur ist atemberaubend — cremig, folkloristisch, beinahe sakral. Sie besitzt die stille Eleganz einer Alpenpostkarte kurz vor dem Erdrutsch. Auf der Zunge entfalten sich florale Noten von Heu, kaltem Stein und jener dünnen Höhenluft, die inzwischen nach Dieselgenerator und Beschneiungsanlage schmeckt. Der lange Abgang oszilliert zwischen Heimatgefühl, Selbstberuhigung und dem Verdacht, dass hier gerade ein empfindliches Ökosystem zu Espuma verarbeitet wurde. Marketingabteilungen nennen das „radikale Regionalität“. Botaniker würden

VAL GLACIA EXCLUSIVE

# PERMAFROST N°7

Luxusduft aus konservierter Hochgebirgsluft.  
Destilliert aus Gletscherschatten, Zirbenharz  
und den letzten Minuten alpiner Unschuld.



FÜR MENSCHEN, DIE NACHHALTIGKEIT  
TRAGEN WIE CASHMERE.

Werbearbeitung: VAL GLACIA EXCLUSIVE · PERMAFROST N°7

Beim zweiten Gang — karbonisierte Hirschmedaillons an Mikroplastikpolenta mit geschäumter Ziegenmilchreduktion — zeigt Kuchlberg seine eigentliche Stärke: die vollständige Entkopplung von Produkt und Kontext. Die Polenta ist makellos. Die Ziegenmilch kommt aus dem Tal, wo die Ziegen auf Böden weiden, die man, ohne zu übertreiben, als erschöpft bezeichnen darf. Der Hirsch war jedoch frei. Er ist es nicht mehr. Über allem liegt ein leichtes Aroma von gerechtem Gewissen, das die Küche mit einem Hauch Fleur de Sel zu konservieren versteht.

Den Hauptgang — auf der Karte steht gebratene Alpenforelle auf Asphaltkruste mit sautierten Wildkräutern und einer Emulsion aus Waldbrandrauch — muss man erlebt haben, um ihn zu verstehen. Die Forelle selbst ist tadellos. Die Emulsion allerdings besitzt jene besondere Melancholie, die entsteht, wenn man weiß, dass die Wälder, aus denen der Rauch stammt, in trockenen Sommern brennen, während nebenan Schneekanonen die letzten Wasserreserven versprühen, damit die Skipiste im Winter gerettet werden kann. Das ist kein Essen. Das ist Literatur.

Das Dessert: sentimentale Naturverbundenheit im Kerzenschein. Dazu ein hausfermentierter Alpenkräuterlikör aus Pflanzen, die in zwei Jahren vielleicht nicht mehr wachsen, wo sie heute noch zu finden sind. Wir trinken ihn trotzdem. Man trinkt ihn. Es wäre unhöflich, nicht zu trinken.

• • •

## DIE WEINKARTE — EMPFEHLUNGEN EINER SUPERSOMMELIÈRE

Empfehlungen von Valérie Schönenberger-Thal,  
16-fache Weltmeisterin im Entkorken von  
Widersprüchen

Zum Edelweisspüree: Riesling Spätlese, Mosel 2018 — »Ein Wein, der von Gletscherschmelze nichts weiß und sich daher unschuldig trinkt, von beeindruckender Naivität. Frische Mineralik, wirkt fast moralisch überlegen. Lange Säure, wie ein Mahnschreiben, das man noch nicht geöffnet hat. In der Nase: grüner Apfel, nasser Schiefer und die beruhigende Illusion, individuelle

Konsumentenscheidungen könnten noch irgendetwas retten.«

Zu den Hirschmedaillons: Pinot Noir, Côte de Nuits 2017 — »Würzig, körperreich, mit einem Abgang, der vom Klimawandel profitiert hat. Ein Burgunder mit bemerkenswerter aromatischer Offenheit und einem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, der so lang ist wie sein Abgang. Noten von Waldbeeren, Unterholz und internationalem Lieferverkehr. Dekantieren? Unbedingt. Verantwortung? Eher keine.«

Zur Alpenforelle: Grüner Veltliner, Wachau 2021 — »Pfeffrig, frisch, mit einem Hauch von niederösterreichischer Unschuld und voller österreichischer Selbstberuhigung. Wir empfehlen, ihn zu trinken, bevor man über die Wassertemperaturen der Bachforellen-Lebensräume nachdenkt. Dann schmeckt er besser. Ein Wein wie ein Tourismusprospekt: kristallklar, solange man nicht bis ans Ende blättert«

Zum Dessert: Eiswein, Burgenland 2019 — »Ein beinahe archäologisches Erlebnis. Süß, konzentriert, historisch. Wahrscheinlich einer der letzten Jahrgänge, die noch unter natürlichen Eisweinbedingungen gelesen wurden und nicht nachts neben mobilen Kühlaggregaten. Am Gaumen: Honig, Marille und das leise Rascheln verschwindender Jahreszeiten. Ein wahres Zeitdokument. In seiner Kostbarkeit liegt Ironie: ein Wein, der seinen eigenen Produktionsbedingungen beim Verschwinden zusieht.«

Digestif, ohne Bestellung: Stickoxid-Infusion „A13 Reserve“ — »Direkt vor dem Haus gereift. In der Nase: Transitkorridor. Am Gaumen: heiße Bremsscheibe, Feinstaub und ein Hauch politischer Ohnmacht. Langes Finale mit metallischer Mineralität. Passt hervorragend zu Diskussionen über sanften Tourismus.«

• • •

ALPENGLow MOBILITY

# LAYADURA SILENCE EDITION

Das vollelektrische Luxus-SUV mit Panoramassuite  
und simuliertem Vogelgesang. Entwickelt für Menschen,  
die unberührte Natur lieben – aus sicherer Entfernung.



0-100 KM/H IN 3,8 SEKUNDEN · 0 SELBSTZWEIFEL · SERIENMÄSSIG.

Werbeeinschaltung: ALPENGLow MOBILITY · A13 SILENCE EDITION

# ATMOSPHERE

Der Gastraum ist eine Meisterleistung der kontrollierten Rustikalität. Alte Kuhställe, umgebaut zu Signature-Suiten und einem Dining-Room mit Zirbenholz getäfelt und Kuhglocken, die so gestimmt sind, dass sie Authentizität anklingen lassen, ohne zu stören. An den Wänden hängen Schwarzweißfotos von Alpinisten, die Berge bestiegen haben, die heute Klettersteige mit QR-Codes tragen.

Am Nebentisch – Tisch 7, wir saßen an Tisch 8 – sprach jemand über Entschleunigung. Er sprach laut, weil der Lärm der Bundesstraße durch die Doppelverglasung dringt, wenn man aufmerksam hört. Das Servicepersonal trägt importierten Lachs durch den Raum mit der Grazie von Menschen, die über Regionalität sprechen können, weil sie es gelernt haben. Der Kellner weiß, was Terroir bedeutet. Er weiß es sehr gut. Er hat es auf einem Seminar gelernt, das in einem Konferenzzentrum am Flughafen München stattfand.

Draußen, auf der Panoramaterrasse mit Gletscherblick: Der Gletscher ist noch da. Er zieht sich zurück, Zentimeter für Zentimeter, aber noch ist er da. Man kann ihn fotografieren. Viele tun dies. Der Sonnenuntergang hinter ihm ist von jener Qualität, die man früher Gottesbeweis nannte und heute Content nennt.



## RESÜMEE

Zur letzten Gletscherzunge ist das fokussierteste Restaurant, das wir dieses Jahr besucht haben – nicht wegen seiner Küche, die ausgezeichnet ist, sondern wegen seiner konzeptuellen Konsequenz. Hier wird nichts versteckt. Die Widersprüche liegen offen auf dem Teller, garniert mit essbaren Blüten, serviert von Menschen, die es gut meinen. Das Haus meint es gut. Das Tal meint es gut. Alle meinen es gut.

Der Löffel sinkt tief in eine Landschaft, die sich nicht mehr regeneriert. Der Teller bleibt heiß bis weit in den November. Das nennt man anderswo ein Problem. Hier nennt man es Empfehlung des Hauses.



Küchenchef Kuchlberg war für eine Stellungnahme nicht erreichbar. Er hatte Medientraining.

Reservierungen: +43 (0) Transit ·  
info@letzteGletscherzunge.alp · Kein Parkplatzproblem  
(800 Stellplätze)

GOLL & MÜHLO ALPIN · Alle Rechte vorbehalten ·  
Reproduktion auf Rückseite von Speisekarten gestattet



## SCHRIFTLICHER NACHTRAG DES KÜCHENCHEFS

*„Am Ende geht es immer um Menschen.“  
Dieser Satz hängt bei uns im Mitarbeiterraum  
zwischen einer Kräutersalz-Mühle aus Südtirol  
und dem Evakuierungsplan.*

Das Team – ist stets suchend, leidenschaftlich und Gastfreundschaft vermittelnd. Manche suchen seit Jahren nach der Work-Life-Balance, andere nach dem Lieferwagen mit den regionalen Jakobsmuscheln. Gemeinsam aber erschaffen sie täglich jene Atmosphäre, die unsere Gäste später als „authentisch alpinen Sehnsuchtsraum“ auf Instagram markieren.

Unsere Lieferanten und Partner – bei ihnen beginnt der Geschmack zu wurzeln. Im Idealfall noch bevor die Böden endgültig ausgelaugt sind. Sie schenken uns Inspiration, Vertrauen und saisonale Preissteigerungen. Ohne sie wäre unsere Philosophie nicht denkbar, höchstens ehrlich.

Unsere Gäste & Freunde – sie geben Kraft und Ansporn. Vor allem beim zweiten Seating. Ihre Bereitschaft, für handmassierte Brennnesselreduktionen dreistellige Beträge zu entrichten, erfüllt uns mit tiefer Dankbarkeit und dem beruhigenden Gefühl, dass Nachhaltigkeit tragfähig sein kann, solange sie ausreichend dekantiert wird.

Wir verstehen Kulinarik als Dialog zwischen Natur, Verantwortung und Reservierungsmanagement. Oder wie unsere Sommelière sagt: „Die Zukunft schmeckt am besten leicht gekühlt.“

Maximilian Kuchlberg Küchenchef · Visionär ·  
Gastgeber · Certified Alpine Storyteller