



Foto: Mayrhofer

Beim Grillen kommt starke Hitze von unten, beim „Kistenbratli“ wird sanft und langsam mit Hitze von oben gegart, ohne die Kiste zu oft aufzumachen. „Das ist das Geheimnis des besonderen Geschmacks“, weiß Hans Lumetsberger von der Moser Alm.

Oberhitze ist das Geheimnis

KÖNIGSWIESEN. Für eine Portion „Kistenbratli“ nehmen Feinschmecker gerne einen weiten Weg auf sich. Wie man die Spezialität aus der Kiste besonders schmackhaft zubereitet, weiß man auf der Moser Alm in Mönchdorf.

„Wir machen immer etliche Portionen mehr, aber für die Jause bleibt kaum je etwas über“, wissen Maria und Hans Lumetsberger von der Moser Alm aus Erfahrung. Das „Kistenbratli“, ursprünglich eine Spezialität der Mühlviertler Alm, wird im Bezirk immer öfter bei Festen angeboten. Hans Lumetsberger heizt

auf der Moser Alm allerdings fast jeden Sonntag die Kiste auf. „Mir gefällt diese Art des Garens mit Oberhitze, so haben schließlich schon die Urvölker Fleisch zubereitet“, weiß er. Die Kiste mit dem passenden Flammendekor fasst bis zu 50 Kilo Schweinefleisch, das in Portionen zu vier Kilo durch das darüber entzündete Feuer bei Niedertemperatur von rund 130 Grad gegart wird. „Das dauert bis zu vier Stunden, man braucht Fingerspitzengefühl dafür, wieviel Holz man nachlegt“, so Hans Lumetsberger. Hat sich eine größere Gruppe zum „Kistenbratli-Essen“ angesagt, heizt er schon in den Morgenstunden mit Buchen-

holz an, „um eine schöne Glut zu bekommen“. Erst dann kommt das Fleisch in die Kiste. „Nach 20, 30 Minuten fängt es zu dampfen an, dann braucht man nur nachzulegen und das Fleisch hie und da umzudrehen“, sagt „Lumi“, der manchmal auch Hühnchen in die Kiste packt. Serviert wird das „Kistenbratli“ mit Kraut und Knödeln aus der Küche von Maria Lumetsberger.

Über die Moser Alm

Familie Lumetsberger serviert nicht nur Kistenbratli, sondern bietet auch einen gemütlichen Grillplatz und ein Matratzenlager. Weitere Details unter www.moseralm.at