

# Das i-Tüpfelr auf einem Urlaubstag

Etwas Zauberhaftes am Kurzurlaub ist für uns Duisburger Flachlandtiroler ohne Zweifel die Schnee- und Sonnenscheingarantie in Seefeld/Tirol. Die dortige Alpenlandschaft bietet jedem das passende Wintervergnügen auf Pisten, Loipen, Eisbahnen oder Wanderwegen. Wenn die Natur weniger zum Wintersport auserkoren hat wie unsereinen, der findet in dieser olympischen Region (seit den Winterspielen 1985) auch in gemütlichen Gaststuben und Hütten Zauberhaftes. Bei Walter etwa auf der Wildmoosalm herrscht das ganze Jahr über Fasching. Da fließt reichlich Kräuterschnaps und Jaga-Tee. Da muss man einfach einkehren, wenigstens ein Mal in der Saison. Meine stärkere Liebe gehört jedoch den Stüberln, die Tiroler Gebackenes bieten. Bisher zählten Tiroler Kaiserschmarrn, Kipferl, Topfenstrudel und Zwetschgenkuchen zu meinen Vorzugsbelohnungen für eine Schneewanderung. Jetzt lerne ich in der künstlerischen Seestubn oben im Möserer Wald einen neuen Zauber kennen: Tiroler Kiachl. Richtig, Kiachl, auf Deutsch Küchlein (akustisch leicht zu verwechseln mit dem berühmten Seefelder Kirchl, dem Kirchlein im Olympiagelände). Die Kiachl werden in heißem Schmalz aus auseinander gezogenen Teigkugeln zu Rundküchlein gebacken mit dünnem Boden in der Mitte und dickerem Rand. Mit leichtem Rumduft und belegt mit Preisel-, Johannis- oder Heidelbeeren, einer Kugel Vanilleeis und einem Schlag Sahne ist so ein Kiachl das Tiroler i-Tüpfelr auf einem Urlaubstag. Übrigens heißen die Kiachl in Bayern Auszogne und im Oberfränkischen Knieküchla. Mehr verrate ich aber nicht. HOS