



SÜDTIROL

Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude



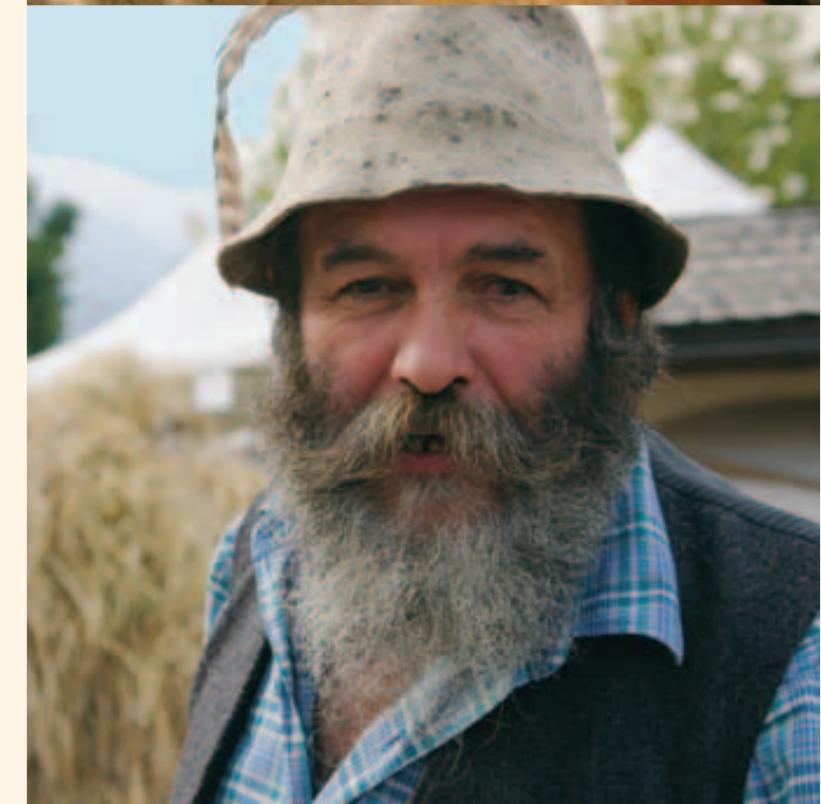
Martina Meuth
Bernd Neuner-Duttenhofer

SÜDTIROL

Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude



INHALT



VORWORT	6	Algund: Leiter am Waal	104
		Schnalstaler Nudeln im Oberraindlhof	108
FRÜHLING	12	Martelltal: späte Beeren und Früchte	112
		Laaser Marmor, weiß wie Schnee	114
Apfelblüte im Vinschgau	14	Trockenfrüchte und Obstessige	116
Jörg Trafoier, Restaurant Kuppelrain	16	Die Marillen vom Nördersberg	118
Kastelbeller Schlossspargel	20	Oberer Vinschgau	122
Himmelwärts: der Rizzi-Turm	22	Käse vom Reschen	124
Alternativer Gartenbau in Latsch	26	Ziegenkäse aus dem Langtauferer Tal	128
Weingut Köfelgut	28	Almkäse von der Schliniger Hütte	130
Carlettos verrückte Vereinswirtschaft	30	DeGust - Hansi Baumgartner:	
Spargelessen in Terlan: Weingarten	32	der Affineur und seine Käse	132
Weingut H. Lentsch in Branzoll	36	Blumen und Gourmandise	
Forellen-Ausflug zur Baita Garba	38	auf der Seiser Alm	134
Gasthaus zur Rose in Kurtatsch	40		
Der Unterwirt in Gufidaun		HERBST	140
und das Villnößtal	46	Berggasthaus Zirmerhof	142
Auf dem Niedersthof im Lüsenal	52	Feine Speisen im Pustertal: Schöneck	146
Perfekt: der Pretzhof im Pfitscher Tal	56	Augustiner-Chorherren in Neustift	152
		Brixen und der Brotmarkt	154
SOMMER	64	Das Eisacktal – Kastanien, Törggelen	
		und alte Sommerfrischen	160
Handwerkskunst im Sarntal	66	Gastlich: Kirchsteiger in Völlan	168
Hotel Bad Schörgau	68	Matteo Thun: Berghotel Vigilius und	
Handelszentrum Bozen	74	Residenzen in Algund	172
Junge Enoteca: Anstiz Pillhof	80	Buschenschank Schnalshuberhof	176
Ein gastliches Haus: der Marklhof	84	Josef Kröss – Bio-Äpfel und Schweine	178
Museum Schloss Moos	90	Kurstadt Meran	184
Peter Dipoli, Winzer	92	Tramin und seine Winzergenossenschaft	186
Das urige Ultental: Brot-Tradition	94	Der stille Dorfnerhof in Gschnon	190

Laubenwirtschaft in Neumarkt:			
Johnson & Dipoli	192		
WINTER	196		
Wintersport in Alta Badia und			
St. Hubertus im Hotel Rosa Alpina	198		
Würzjoch: Ütia de Börz	206		
Die vergessenen Gemüse			
des Karl Volgger	210		
Dorfgasthaus: die Krone in Aldein	212		
Spezialität: Südtiroler Schinken	218		
Feine Küche im Löwen in Tisens	222		
Bozen im Winter:			
Einkaufen & Einkehren	228		
Süße Zelten backen	230		
Josephus Mayr und der Wein vom			
Erbhof Unterganzner	232		
Herbert Hintner und			
die Rose in Eppan	234		
Ausflug zum Gasthaus Messner	240		
Knödelkunst im Patscheider Hof	242		
REZEPTREGISTER	246		
KARTE UND ADRESSEN	248		
REGISTER	252		
BIBLIOGRAPHIE	255		
IMPRESSUM	256		

Südtirol

Man spricht Deutsch, ist aber in Italien.
Berge und Almen – klettern, wandern, skifahren.
Apfel- und Weingärten, romanische Kirchen
und romantische Burgen... ein Traumland!

D

as ist die Wahrheit: ein Garten Eden, eines der interessantesten, aufregendsten, kulinarisch lebendigsten Fleckchen der Erde! Aber man kann das auch anders lesen – leicht lässt sich ein Klischee draus machen: Die Schönheit der Natur und die gelebte Tradition werden zur alpenländischen Kulisse, es singen die unsäglichen Kastelruther Spatzen, die Andreas-Hofer-süchtigen Schützenvereine marschieren auf, Horden von Wanderern bevölkern die Almen. Es ist billig, die Hotels sind geschmacklos, es gibt Kalterer Wein und in Meran die Traubenkur...

Genau so haben auch wir gedacht und sind durchgefahren auf der Autobahn, vom Brenner herunter nach Verona, in die Toskana, nach Ligurien. Bis wir auf die neuen, plötzlich sensationell guten Weine aufmerksam wurden. Da versuchten wir es doch einmal – und waren hin und weg: schöne Hotels, freundliche Leute, hervorragendes Essen, in wunderschönen Gasthäusern und in Spitzenrestaurants. Ein Jahr sind wir durchs Land gereist, entdeckten nicht nur seine Naturschönheiten, Küchenwunder und Kunstschätze, sondern gewannen auch die Menschen lieb. Nicht immer sind sie gleich zugänglich, nicht alle haben gelernt, sich zu öffnen. Doch hinter mancher rauhen Schale steckt ein weicher Kern. Nicht zu vergessen, dass die Bauern noch vor 50 Jahren so bitterarm waren, dass sie im Ausland Arbeit suchten. Oft in der benachbarten Schweiz, weil man deren Denkungsart



verstand – und nicht die Enttäuschungen durch das deutsche Verhalten im Dritten Reich verdrängen musste: Hitler hatte, um Mussolini zu Gefallen zu sein, die deutschstämmige Bevölkerung heim ins Reich gezwungen – mit der fürchterlichen »Option«, womit jeder entscheiden musste, ob er in Südtirol bleibt und Italiener wird oder als Deutscher nach Deutschland/Österreich auswandert. Der Krieg hat verhindert, dass dieser Plan vollkommen umgesetzt wurde, aber es entstanden viele bittere Schicksale. Manchmal, so hatten wir das Gefühl, bleibt man daher lieber distanziert, um nicht missverstanden zu werden. Schließlich standen die Liebe zur Heimat und die Unterdrückung der Sprache und der Landesbräuche durch Italien in unvereinbarem Gegensatz, der eigentlich erst in den letzten 15 Jahren aufgelöst werden konnte – obwohl es noch immer genügend Probleme und Missverständnisse gibt.

Margarete Maultasch überließ 1363 ihr Tirol Herzog

Rudolf IV. von Österreich – das Land gehörte nun zum Reich der Habsburger, wo es 556 Jahre verblieb. Nach dem Ersten Weltkrieg schnappte sich Italien die Beute: Flüsse und Gletscher versprachen reichlich Wasserkraft für die begehrte Elektrizität. Die Faschisten hielten sich nicht an die im Vertrag von Versailles gegebenen Versprechungen für Autonomie, genauso wenig die Regierungen Italiens nach dem Zweiten Weltkrieg. Im Gegenteil: Aus dem Süden wurden Italiener hier angesiedelt, in Verwaltung und Industrie gesteckt, um die deutschsprachige Bevölkerung unter das Joch zu zwingen. Die Situation eskalierte – man wollte zumindest mehr Autonomie, Steuerhoheit, die eigene Sprache in Amt und Schulen. In harten, teilweise gewalttätigen (Bombenattentate!) Kämpfen und in zähem Ringen wurde es schließlich erreicht. Deshalb haben wir uns entschlossen, in diesem deutschen Buch auf die italienischen Ortsnamen und Rezepttitel zu verzichten.

Wer wie wir jahrelang die Grenzkontrollen am Brenner erlebt hat, kann sich kaum in die Familiengeschichten der Tiroler hineindenken, die schließlich jahrhundertlang gleichermaßen in Nord- und Südtirol (übrigens Begriffe, die es erst seit 1919 gibt, als der südliche Teil Italien zugeschlagen wurde) heimisch waren. Viele haben seit Generationen hier wie dort ihre Geschäfte betrieben, sind sowohl im Norden wie im Süden zu Hause.

Tirol, das »Land im Gepirg«: Bis vor 150 Jahren grauste es den Menschen vor den Bergen – die unergründlichen Höhen der Alpen waren den Römern so furchterregend wie die Unterwelt. Die Wege durch schauerliche Schluchten und über eisige Pässe, entlang an Felswänden und teuflischen Abgründen, über lockere Geröllhalden und tosende Wasser, bedroht von Wetterstürzen, Muren und Lawinen: Wer die Alpen unbeschadet überquert hatte, feierte einen Dankgottesdienst. Die ungeheuren Gesteinsmassen

empfand man als ästhetische Entgleisung, die Wildheit des Gebirges überforderte die menschlichen Sinne. Erst im 19. Jahrhundert begannen die Romantiker die Wildheit der Dolomiten zu entdecken, ihre Schönheit zu bewundern. Die Legenden um Andreas Hofer, den freiheitsliebenden Bauernführer, der Napoleon besiegte, trugen zur Romantisierung Tirols bei.

Die Bewohner müssen mit diesen Vorstellungen leben: Einst mussten sie akzeptieren, dass die Durchziehenden von ihnen beschützt und bewirtet werden wollten, dafür bezahlten, und sie so schnell wie möglich wieder verließen. Heute müssen sie sich damit abfinden, dass die Gäste ihren Lebensraum als Gaudiland benützen: Kabinenbahnen und Lifte transportieren die von städtischer Geborgenheit gelangweilten Urlauber in Regionen des Abenteuers. Horden von Kletterern erklimmen für unbezwingbar gehaltene Felswände. Pulks von Skiläufern stürzen



Wie nah sind oft das Schöne und das Klischee! Wir haben versucht, die allzu bekannten Bilder zu vermeiden, den Postkarten auszuweichen – aber ist das möglich bei dem barocken Kirchlein von St. Johann in Ranui vor den Geislerspitzen auf der vorhergehenden Seite? Kloster Säben dagegen ist besser bekannt von unten, von der Autobahn aus gesehen. Auf Burg Juval am Eingang zum Schnalstal wohnt der bekannteste Südtiroler, Reinhold Messner. Und Kaltern braucht den Weinfreund nicht länger zu schrecken: Hier macht man wieder gute Weine – in der Enoteca bei Margareth Battisti zu überprüfen.

sich lustvoll die steilsten Hänge hinunter. Kanuten und Rafter toben mit den Wassern um die Wette durch die felsigen Schluchten. Paragliders umschweben die Felswände wie einst die gefürchteten Geier und Adler. Die Berge Südtirols sind in Gefahr, überrannt zu werden – große Naturparks steuern dem entgegen. Die Landschaft soll intakt bleiben, andererseits muss den Bauern das Leben garantiert werden. Ein Spagat, der schwer zu meistern ist: Dass in den Alpen kleine Höfe zu Milchfabriken gemacht wurden, ist idiotisch. Ganzheitlich denkende Betriebe müssten die Regel sein, nicht die Ausnahme (siehe Pretzhof, Seite 58). Aber die Bergbauern haben ihre Chance: Zimmer vermieten, Ferien auf dem Bauernhof, die Erzeugung von Nischenprodukten und EU-Subventionen ermöglichen zufriedenstellende Einkommen. Die Tiroler können endlich auch wieder ihre Traditionsverbundenheit zeigen: mit der blauen Schürze. Jahrzehntlang war sie eine Provokation – heute sehen viele Südtiroler italienischer Abstammung das zwar immer noch argwöhnisch, aber die »echten« Italiener freuen sich daran. Die Zeit heilt die Wunden. Kaum mehr jemand will heute zu Österreich zurück; man hat erkannt, dass es dem Land in der italienischen Autonomie gut geht, die Zukunft ohnehin in einem Europa der Regionen liegt. Südtirol ist im Aufbruch! Hier herrschen Optimismus, Lebensfreude, Spaß am Wissen und kritischen Hinterfragen, Freude an guter Qualität, Stolz auf das eigene Land und das, was man in den letzten Jahrzehnten geschafft hat. Die Schüler lernen gerne – noch vor den finnischen schneiden sie in der Pisa-

Studie als Beste im Verstehen von Texten ab! –, gehen unverdrossen die oft weiten Wege zur Schule. Die Eltern wollen, dass ihre Kinder etwas werden, nehmen Entbehrungen in Kauf, um die Mittel für ein Studium bereitzustellen. In den Schulen wird Kreativität gefördert, Anpassung scheint kein Ziel der Jugendlichen. Kunsterziehung wird elementar wichtig genommen: Wo auf der Welt gibt es so viele kunstbegeisterte und künstlerisch tätige junge Menschen, so viele Querdenker? Vielleicht spielen die noch weitgehend unverdorbenen bäuerlichen Traditionen eine Rolle – aus ihrem stilistischen Reservoir können kreative Ideen erwachsen. Traditionen zu pflegen heißt hier nicht, Asche aufzubewahren, sondern das Feuer am Brennen zu halten! Beim Essen ist das nicht anders: Wichtige traditionelle Grundzutaten des Landes sind »konservierte« Lebensmittel: geselchter Speck und geräucherte, luftgetrocknete Würste, gepökeltes Surfleisch, eingesalzenes und milchsauer vergorenes Sauerkraut und Rüben, auf den Almen hergestellter Käse, getrocknetes Brot und gedörertes Obst. Vorratswirtschaft war in den abgelegenen Regionen mit langen Wintern von besonderer Bedeutung, und während der Zeiten intensiver Arbeit hatte niemand Zeit zu kochen. Die richtige Herstellung und Aufbewahrung beruht auf in Jahrhunderten entwickelter Erfahrung. Das Nationalgericht Knödel – genauer gesagt: Speckknödel – gab es früher mindestens drei Mal die Woche. Oft auch zwei Mal im Menü: Zuerst »zu Wasser«, das heißt in der Suppe, dann »zu Land«, nämlich mit Salat. Es gibt tausenderlei Anleitungen zu



ihrer Herstellung, aber das Wichtigste ist die Übung, die sichere Hand, das Fingerspitzengefühl! Erst wer fünf Jahre lang mindestens jeden zweiten Tag Knödel gemacht hat, weiß wirklich, wie sie gut gelingen – und ist damit heiratsfähig! Nachdem man sich von Italien nicht mehr ausgenutzt und unterdrückt fühlte, sich nicht mehr abgrenzen wollte, konnte man Einflüsse von dort problemlos integrieren – die bäuerlich schwere Küche wurde leichter und eleganter. Olivenöl statt Schweineschmalz! Es gibt Genießerstraßen, Feinschmeckerwochen, Weinverkostungen, kulinarische Feste: Freude am guten Essen haben hier alle, Junge und Alte, die Traditionalisten wie die Anhänger einer neuen Küche. Sie haben uns ihr Land gezeigt, die Produkte erklärt: Ihnen allen sei hiermit herzlich gedankt! Wir waren begeistert – und hoffen, dies mit unserem Buch vermitteln zu können. Entdecken Sie Südtirol!

Südtirol ist keine Kulisse, auch wenn eingefahrene Sichtweisen und abgedroschene Motive den Anschein erwecken mögen – die Burgen mit ihren mittelalterlichen Fresken sind ein Schatz, die romanischen, gotischen und barocken Kirchen (links Toblach) sind Kunstwerke. Die alten, oft engen Städte funktionieren – immer noch und wieder – erstaunlich gut (Blumenmarkt auf dem Bozner Waltherplatz, Marktstraße von Sterzing). Und man lebt und stirbt nach dem Motto: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!



Frühling

Die Sonne scheint, die Bienen summen.
Die Apfelbäume gleichen rosa Wolken,
die Luft ist voller Blütenduft. Der
Spargel sprießt, die Menschen lachen!

W

er es nicht erlebt hat, mag kaum glauben, mit welcher Energie der Frühling in Südtirol einziehen kann: Innerhalb weniger Tage springen die Knospen auf, wenn fast sommerlich laue Winde aus dem mediterranen Raum durch das weite Etschtal mitten in die schneebedeckten Berge hinaufwehen. Der Himmel erstrahlt in tiefem Blau und auf den sattgrünen Wiesen leuchtet der Löwenzahn. Im Unterland, zwischen Bozen und der Salurner Schleuse, sind die Äpfel schon längst verblüht, ehe sich im Vinschgau auf bis zu 1000 Metern Höhe die ersten Knospen öffnen. Man kann wieder ohne Schneeschuhe wandern oder Radtouren unternehmen, vor den Hütten und in den Gastgärten draußen sitzen. In den Seitentälern, die steil in größere Höhen führen, ist der Schnee auf den Wiesen gerade geschmolzen, Krokusse und Himmelschlüsselchen, Hahnenfuß und Sumpfdotterblumen, Wildtulpen und Waldreben, Anemonen und Soldanellen erwachen zu kurzer Blütenpracht. Allerlei wilde Kräuter, deren herzhaften Geschmack und medizinischen Wert man hier nie zu schätzen aufgehört hat, werden gerne gesammelt und finden in der traditionellen Bauernkost wie in der modernen Küche der kreativen Jungköche mannigfache Verwendung. Es ist die Zeit der zarten Lämmer und würzigen Zicklein, des Spargels, der kleinen Salate und jungen Gemüse. Die Winzer haben ihre edleren Weine abgefüllt. Die kargen Wintermonate sind vergessen!



EIN BLÜTENMEER

wogt über dem Talgrund und den sanft ansteigenden Schotterkegeln des Vinschgau: Abertausende von Apfelbäumen, größere Pyramiden und kleinere Spindeln in streng geordneten Reihen.

Endlos scheinen sich die Apfelgärten hinzuziehen. Unwillkürlich fragt man sich, wer bloß all die hier erzeugten Früchte isst? Das kleine Land Südtirol produziert zehn Prozent der EU-Ernte! Die Hälfte davon bleibt in Italien, ein gutes Drittel wird nach Deutschland exportiert. Die Vermarktung liegt in der Hand von Genossenschaften, denn über die Hälfte der Fläche wird im Nebenerwerb bewirtschaftet. Das führt natürlich zu einer besonders guten Qualität: Nicht wenige Angestellte müssen riesige Plantagen betreuen, sondern viele Besitzer kümmern sich intensiv um ihre Schützlinge. Die Anleitung zur Pflege wird von den Genossenschaften vorgegeben – der integrierte-kontrollierte Anbau ist die Regel. Es wird also nur dann zu Spritzmitteln gegriffen, wenn es unbedingt nötig ist, und nicht bereits vorsorglich gesprüht. Das Klima ist dem Apfelbau günstig: Von den Alpen geschützt gegen Kälteeinbrüche, nach Süden durch das Etschtal der Wärme weit geöffnet, tagsüber warm, nachts eher kühl – das ist gut für die Ausbildung eines fruchtigen Geschmacks. Dennoch, die Südtiroler Äpfel sind süßer als die deutschen und weniger reich an feinem Säurespiel. Italienischen Wünschen und Geschmack entsprechen sie freilich ideal!

Der Frühling ist eine dynamische Zeit, in der allenthalben eine rege Tätigkeit herrscht: Die Bienen summen fleißig in den Apfelplantagen, sammeln Nektar und bestäuben die Blüten – ohne sie könnte es keine Ernte geben! Die Bauern spannen die Drähte für die

Hagelnetze, die im Sommer die Landschaft verschandeln werden, und mähen zwischen den Zeilen, damit das wertvolle Wasser den Bäumen nicht von durstigem Gras geraubt wird. Mit ihren kleinen, wendigen Traktoren ziehen sie Spritzgeräte durch die Reihen: Gegen den gefährlichen Feuerbrand muss gerade in der Blütezeit gespritzt werden; und ist die Blüte zu reich, kommt eine Schmierseifenlösung zum Einsatz, um einem zu starken Behang vorzubeugen.

Und schließlich: In den Alpen ist ein Kälteeinbruch nichts Ungewöhnliches! Dann ertönen nachts oder in den frühen Morgenstunden die Sirenen, die Bauern springen aus ihren Betten und schalten die Beregnungsanlagen ein. Das über die Blüten gesprühte Wasser vereist und setzt dabei Wärme frei – die Temperaturen des Eises vertragen sie ohne Probleme. Ausgerechnet Eis schützt also die Blüten vor dem Erfrieren! Am Morgen, wenn die Sonne aufgeht und die Temperaturen in den Tallagen noch immer weiter absinken, ein wunderschönes, erstaunliches Bild.

Dicht an dicht stehen die Bäume: Platz darf nicht verschenkt werden – es steht nur wenig zur Verfügung! Das schöne Schloss, der Name sagt es schon, von Kastelbell zwischen Blüten und Bergen, befindet sich in Landesbesitz, kann zu Veranstaltungen angemietet werden. Mit Zementgewichten werden die Äste der Apfelbäume beschwert und in die Waagrechte gebracht, damit mehr Luft und Licht herankommen und sie mehr tragen.



JÖRG TRAFOIER

Der Wirt und Koch aus Leidenschaft hat zusammen mit seiner nicht minder enthusiastischen Frau aus einem einfachen Gasthaus ein Spitzenrestaurant mit höchst moderner Küche gemacht.

Kreativität und Bodenständigkeit sind nur scheinbar widersprüchliche Eigenschaften, die Jörg Trafoier in gleicher Weise kultiviert. Er hängt an seiner Heimat, an ihren Produkten. Der Spargel kommt vom benachbarten Feld des Burkhard Pohl (Seite 21), die Lämmer und Zicklein vom Hausberg bei St. Martin (Seite 24), die Kräuter, Gemüse, Salate und Blüten von der Bio-Gärtnerei in Latsch (Seite 27), die Brennnesseln und Wildblüten vom Rain hinter dem von einer Kuppel gekrönten Haus. »Kuppelrain« heißt der 1904 erbaute Gasthof daher, den ihm sein Vater vor 15 Jahren als Erbe übergeben hat, gekauft zum Gegenwert eines Hektars Obstwiese. Den elterlichen Hof hat der Bruder übernommen, zieht dort – bis zu dessen Tod zusammen mit dem Vater – die Schweine für den Speck sowie die Kälber

und Rinder für die Küche des »Jeune Restaurateur« auf. Nur Meeresgetier, mit dem er besonders gerne arbeitet, muss er zukaufen, und Geflügel aus dem Pustertal, außerhalb der Saison Gemüse. Der Keller, gut gefüllt mit Sirupflaschen und Gläsern voll eingemachter Früchte, gilt als einer der schönsten und am besten sortierten Weinkeller des Landes.

Jörg Trafoier, die langen Haare stets von einem gestreiften Käppi gebündelt, begrüßt seine Gäste mit Handschlag, seine fröhliche Frau Sonja serviert sofort einen Begrüßungstrunk. Man fühlt sich gleich wohl in dem hellen Raum mit leinenen Vorhängen, auf den Fensterbänken weiße Orchideen. Sonja hat nicht nur für sie ein Händchen, sondern auch für den Wein! Die ausgebildete Sommelière findet immer das Passende zu den mal klassischen, mal ziemlich kühnen

Kompositionen ihres Mannes. Natürlich pflegt die einst leidenschaftliche Rennfahrerin besonders die Weine des Vinschgaus und Südtirols, macht aber an den Landesgrenzen nicht Halt. Es fällt schwer, ihren mit fröhlich-stolzer Freude gegebenen Empfehlungen zu widerstehen – glücklich daher, wer eines der einfachen Zimmer für die Nacht vorbestellt hat!

Er wird es nicht bereuen! Und während man das fürstliche Frühstück einnimmt, kommen Postbote, Installateur und Bauern vorbei auf einen Kaffee oder ein Glas Wein – denn der hübsche Vorraum ist die bodenständige Bar des Dorfes geblieben. Und wenn jetzt wieder die neu eingerichtete Vinschgau-Bahn am nahen Bahnhof hält, wird es hier noch abwechslungsreicher zugehen: ein kleines Paradies.

I BLÜTENSALAT MIT CROUTONS

Alles, was um diese Zeit blüht und duftet, ist in diesem Salat versammelt.

Für vier Personen:

1 Schüssel voller Blüten: Apfelblüten, Schlüsselblumen, Kornblumen, Ringelblumen, Stiefmütterchen, und junger Kräuterblätter: Melisse, Löwenzahn, Thymian, Dill, Brennnesselspitzen, auch zarte Salatblätter

Schlüsselblumendressing:

1/2 TL Salz, Pfeffer, 2 EL Apfelessig, 2 EL Schlüsselblumensirup (Zubereitung siehe Löwenzahnsirup Seite 25), 3 EL Olivenöl, 1 EL Gemüsebrühe

Die Blüten und Kräuter von den Stielen zupfen, Salatblätter waschen und trockenschütteln. In einer Schüssel mischen. Mit der Marinade aus den angegebenen Zutaten erst unmittelbar vor dem Servieren beträufeln und Knoblauchcroutons darüber verteilen.





2 JAKOBSMUSCHELN UND FOIE GRAS MIT KAKAORAVIOLI

Eine jener verwegenen Kompositionen, für die Jörg Trafoier berühmt und nicht unumstritten ist. Wenn er Gegensätzliches verbindet – wie hier Gänsestopfleber mit Jakobsmuscheln –, setzt er gern Bodenständiges dazu und erzielt damit oft eine verblüffende Harmonie. Den mit bitterem Kakao gewürzten Ravioliteig füllt er mit einem Püree aus ebenfalls bitterem, wildem Hopfen. Den Ausgleich dazu bietet eine Sauce aus lieblichem Apfelmus von Golden Delicious – und alles passt zusammen!

Für vier Personen:

4 schöne Scheiben frische Gänsestopfleber, 4 ausgelöste Jakobsmuscheln mit Corail, 2 EL Olivenöl, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, 1 Apfel (Golden Delicious), je 1 Spritzer Zitronensaft und Balsamico

Kakaoravioli:

250 g Mehl, 2 EL bitteres Kakaopulver, 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, Salz, eventuell 1 Schuss lauwarmes Wasser, 2 Hand voll wilde Hopfentriebe, 1 kleine Zwiebel, 2 EL Butter, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zuerst die Ravioli herstellen (man kann auch mehr davon auf Vorrat machen und einfrieren): Mehl und Kakaopulver mischen und auf die Arbeitsfläche häufen, in einer Vertiefung in der Mitte Eigelb, ganzes Ei und Salz geben. Zuerst mit einer Gabel vermischen, dann mit den Händen zu einem festen, formbaren Teig kneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Teigbänder auswalzen.

Für die Füllung Hopfentriebe in Salzwasser blanchieren, fein hacken und mit der fein gewürfelten Zwiebel in etwas Butter einige Minuten dünsten. Salzen, pfeffern, mit einer Zuckerprise würzen. Teelöffelweise Häufchen nebeneinander auf die Teigbänder setzen. Den Teig mit Eiweiß einpinseln, darüberklappen, um die Füllung festdrücken. Quadrate ausschneiden und zu Tortellini formen. In Salzwasser in zwei bis drei Minuten gar kochen (je nach Größe).

Zum Servieren die Gänseleber in sehr heißer Pfanne auf beiden Seiten anbraten, erst dann salzen und pfeffern. Zwischen zwei vorgewärmten Tellern warm stellen. Die Jakobsmuscheln bei sanfterer Hitze ganz kurz anbraten, würzen und ebenfalls warm stellen. Im Bratfett den in Scheibchen geschnittenen Apfel weich dünsten, mit Zitrone und Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Im Mixer aufschlagen und ein Stückchen Butter mitmixen. Als Spiegel auf dem Teller verstreichen, die Ravioli darauf, Gänseleber und Jakobsmuscheln daneben setzen. Mit Salbei dekorieren.



3

3 ZICKLEIN AUS DEM ROHR

Die Zicklein bekommt Jörg Trafoier von einem Bergbauern. So zart und jung, wie sie sind, braucht es keinerlei

Überlegung: In Portionsstücke zerlegt, gesalzen, gepfeffert, mit Zitronensaft und Olivenöl eingerieben, schiebt er es in der großen Reine ins Rohr. »... das Fleisch vom Zicklein braucht erstaunlich kräftige Hitze«, sagt er, »sonst bleibt das Fleisch zäh.« Dazu gibt's mitgebratene junge Kartoffeln und grünen Spargel, der in Speckscheiben gehüllt, ganz zum Schluss noch ein wenig mitbrutzeln darf...

Für vier bis sechs Personen:

1 Zickleinschulter, den Rücken mit Knochen (längs halbiert), Salz, Pfeffer, Saft von ein bis zwei Zitronen, 3 EL Olivenöl, 4–6 Knoblauchzehen, 2 Glas Weißwein, ca. 600 g junge Kartoffeln, 1 Thymiansträußchen, 1 kg grüner Spargel, 100 g hauchdünne Bauchspeckscheiben

Die Zickleinstücke mit Salz und Pfeffer einreiben, in eine Bratenreine betten und mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Die Knoblauchzehen mit der Schale zerquetschen und daneben legen. Im 250 Grad heißen Backofen zunächst 25 Minuten anbraten. Dann den Wein angießen, die Hitze auf 160 Grad herunterschalten und weitere 90 Minuten braten. Sobald der Wein verkocht ist, die gründlich gebürsteten Kartoffeln in die Reine legen, auch die Thymianzweige, und mitbraten. Immer wieder eine halbe Tasse Wasser angießen, wenn Flüssigkeit in der Bratenpfanne fehlt. Für die letzten 15 Minuten die blanchierten und paarweise in Speck gewickelten Spargel in die Bratenpfanne legen. In der Form zu Tisch bringen!



2

4 GEBACKENES LINDENBLÜTENEIS

Lindenblütensirup, der nach demselben Rezept wie Löwenzahn- und Schlüsselblumensirup von Seite 25 hergestellt wird, gibt der Eismasse seinen Duft. Gebacken wird das Eis in einem Filoteigmantel. Natürlich muss das schnell gehen, und die Hülle sollte dicht schließen.

Für vier bis sechs Personen:

Lindenblüteneis:

3 Eigelb, 3 gehäufte EL Zucker, 3 EL Lindenblütensirup, 1/4 l Milch, 1/4 l Sahne

Außerdem:

Filoteig, Öl oder Butterschmalz zum Fritieren, je 1/8 l Himbeer- und Marillen-(Aprikosen-)püree

Eigelb mit Zucker mit dem Handrührer dick schlagen, mit Lindenblütensirup würzen. Milch und Sahne aufkochen, kochend heiß zur Eigelbmasse gießen, gut mischen und abkühlen lassen. In der Eismaschine gefrieren. Kugeln formen, diese auf einem Tablett nochmals gefrieren, dabei Klarsichtfolie unterlegen – damit sich die Eiskugeln später leicht lösen lassen. Jede Kugel einzeln in ein Filoblatt wickeln. Ein Blatt in feine Streifen schneiden, die eingepackten Kugeln darin zusätzlich einhüllen, dabei mit etwas Eiweiß befestigen. Die Eiskugeln in heißem Öl schwimmend blassgolden ausbacken. Auf einem Spiegel aus Himbeer- und Marillensirup anrichten. Mit Puderzucker bestäubt sofort servieren.

Zum Salat (Seite 17) serviert Sonja Trafoier Weißburgunder vom Köfelgut in Kastelbell, zu Jakobsmuscheln und Foie gras Gewürztraminer von Manni Nössing aus Brixen, zum Zickleinrücken Blauburgunder von Reinhold Messners Castel Juval. Zum Dessert edelsüßen Baronesse der Kellerei Nals-Margreid.

4





Beim Spargelstechen hat man für die blühenden Apfelbäume keinen Blick: Der ist auf den Boden gerichtet, um an feinen Rissen auf der glatten Oberfläche der Dämme zu erkennen, wo bald eine Spitze hervorbrechen wird! Sie darf ja nicht heraus-schauen, denn dann würde sie violett, später grün. Doch hier bevorzugt man die weißen Stangen, die nicht zu dick sein

sollten. Um die Stangen wird die sandige Erde entfernt, der Spargel über den Wurzeln mit einem gekrümmten Messer, einer Eigenentwicklung des Ingenieurs, abgeschnitten. Enkel Johann darf die auf den Dämmen abgelegten Stangen einsammeln, die zum Verkauf noch gewaschen, dann allesamt auf gleiche Länge gestutzt und schließlich sortiert werden.

SPARGELSTECHEN

Ehe die Liebhaber des feinen Gemüses auf ihre Kosten kommen, darf der Erzeuger keine Mühe scheuen: bücken, bücken, bücken – das geht ins Kreuz! Aber für den klugen Spargelbauer lohnt es sich.

Und Burkhard Pohl ist wahrlich klug! Der diplomierte Ingenieur ist zwar genau genommen nur Hobby-Bauer – aber das mit Leidenschaft und dem Einsatz seiner kreativen Intelligenz. Einst hat er mit seinem Bruder die Schnalstaler Gletscherbahnen gebaut, dann seinen Anteil verkauft. Seither errichtet er mit seinem Sohn hauptsächlich Kleinkraftwerke. Da die Restaurateure im Frühjahr ganz wild auf die ersten zarten Spargelstangen sind, kam er auf den Gedanken, den Boden seines Ackers anzuwärmen. Er verlegte die eigentlich für die Apfelbewässerung vorgesehenen Rohre 30 cm tief in den Sand und pumpt warmes Wasser durch. Die Energie dazu stammt aus der Solaranlage auf dem Geräteschuppen neben dem Feld (wenn die Sonne scheint) oder von einer Gasheizung (bei Nacht und trübem Wetter). Die Folienab-

deckung verhindert Wärmeverlust und speichert die Sonnenenergie an klaren, kalten Tagen; wird es zu heiß, kühlt er die Pflanzen durch kaltes Wasser im Röhrensystem. So erzielt er nicht nur eine um zwei Wochen frühere Ernte, sondern auch kontinuierliches Wachstum – denn jeder Kälteeinbruch versetzt dem Spargel im normalen Feld einen Schock, die Stangen wachsen drei, vier Tage nicht weiter, verholzen und sind wertlos; und an zu heißen Tagen beginnen sie in Massen zu schießen, die überreiche Ernte lässt sich nicht verkaufen. Durch sein Röhrensystem kann Burkhard Pohl jeden Tag genau die gleiche Menge stechen, kontinuierlich liefern und hat bis Ende Mai, wenn keiner mehr Spargel essen will, eine um mindestens ein Drittel höhere Ernte zu weitaus besserem Preis verkauft als seine Kollegen.

HIMMELWÄRTS

Hoch über dem Vinschgau, kühner als jede Burg auf ihrem Felsen thronend, ein irrwitziger, aber Wirklichkeit gewordener Traum: der Wohnturm der Familie Rizzi, gebaut von Werner Tscholl.

S





blickt man direkt in die Berge ... Atemberaubend, so aufzuwachen! Daneben – das Haus ist schließlich für einen Unternehmer geplant – ein Büro. Erneut ein tiefer: Wohnzimmer mit Essbereich, Küche, Wintergarten und eine modern interpretierte Stube. In der Basis schließlich ein Pool, grünlich in den Steinwänden schimmernd, gesäumt von Pflanzen, die wie Skulpturen wirken; natürlich fehlen Sauna und Whirlpool nicht, und die uneinsehbare Terrasse lädt zum Sonnenbad.

Wer baut sich so etwas? Ein bedeutender und wohlhabender Kaufmann, Obst- und Gemüsehändler aus Latsch. Eigentlich wollte Walter Rizzi die Burgruine »Rotund« in Taufers im Münstertal für sich sanieren. Nachdem das Vorhaben platzte, besann er sich auf sein Grundstück in St. Martin auf 1730 Meter Höhe, also 1200 Meter über dem Talgrund. Hier sollte eine Burg des 20. Jahrhunderts entstehen! Auf einem Bierfilz hat Werner Tscholl den ersten Entwurf gemalt – es wurde eine Art Rotunde; nach dem Friedhof in Latsch das zweite große Projekt des 1955 geborenen Architekten, ebenfalls aus Latsch. Es hatten sich zwei typische Vinschgauer gefunden, kreativ und mit einem starken Hang zum Ungewöhnlichen (in Latsch entsteht inzwischen der zweite Coup der beiden, die Zentrale der Firma Selimex, ein skulpturaler, verglaster Quader in einem See). Die Baugenehmigung für den auf das Wesentliche reduzierten Wohnturm war nicht einfach zu bekommen, aber schließlich wurde das kühne Werk auch vom Landschaftsschutzamt genehmigt und nach siebenjähriger Bauzeit im Jahr 1999 vollendet.

Aber jetzt weigerten sich die Kinder des Bauherrn, nach hier oben zu ziehen – zu abgelegenen, zu isoliert für ein dauerhaftes Domizil! So ist es nun ein ungewöhnliches Wochenendhaus. Außerdem kann man es mieten: Für Modeaufnahmen, zu Tagungen, als Ferienhaus. Und wer hier nur faulenzten und doch vorzüglich speisen will, kann sich von Jörg Trafoier verwöhnen lassen – der kommt selbst gerne hier herauf und kocht für Sie, was Sie mögen!

Steil sind die Hänge am Sonnenberg bei Sankt Martin. Da müssen, so sagt man, auch die Hühner Steigeisen tragen! Schafe und Ziegen pflegen die Landschaft – Trafoier bekommt von hier seine Lämmer und Zicklein. Der klare, gleichzeitig massive wie elegante Turm hat die Ortsansässigen zunächst aufgebracht. Aber heute finden die meisten, dass er absolut harmonisch in die Alpenlandschaft passt.

1 SPARGEL MIT TAUBENBRUST UND LÖWENZAHN-KARTOFFEL-SALAT

Angemacht ist der Kartoffelsalat mit einem Dressing, das mit Löwenzahnsirup parfümiert ist. Dafür lässt Trafoier zwei Hand voll Blütenblätter in einem Liter Läuterzucker (Seite 205) 48 Stunden ausziehen, anschließend filtern und in Flaschen füllen. Hält, kühl und dunkel aufbewahrt, bis zum nächsten Jahr.

Für vier Personen:

Kartoffelsalat:

800 g festkochende Kartoffeln, 2 Hand voll Kräuter: vor allem junge Löwenzahnblätter, auch Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel, Salz, Pfeffer, 4 EL Apfelessig, 2 EL Löwenzahnsirup, 4 EL Olivenöl, ca. 3-4 EL warme Gemüsebrühe

Außerdem:

Je 500 g grüner und weißer Spargel, Salz, 50 g Butter, 4 ausgelöste Taubenbrüste (oder 2 Tauben), 2-3 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 2 Thymianzweige, 1 Rosmarinzweig, 1 Glas Rotwein, 1/8 l dunkler Fond, Balsamico

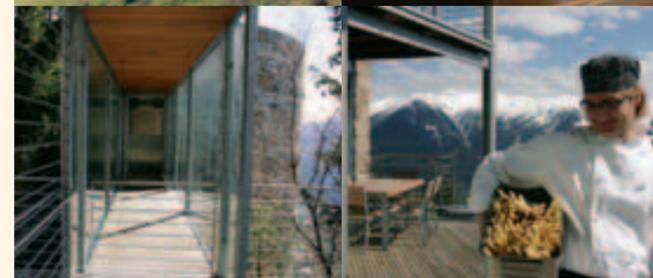
Kartoffeln kochen, kurz abkühlen lassen, pellen und in Scheibchen schneiden. Die Kräuter hacken. Mit einer aus den angegebenen Zutaten aufgeschlagenen Marinade anmachen. Soviel Gemüsebrühe zufügen, bis der Kartoffelsalat schön saftig ist.

Spargel schälen. Grünen Spargel in Salzwasser bissfest kochen und abschrecken, damit er seine leuchtende Farbe erhält. Weißen Spargel mit Salz und einem Stich Butter gar kochen.

Die Taubenbrüste in einer Mischung aus Olivenöl und einem Löffel Butter kross braten, dabei zerquetschten Knoblauch und die Kräuter mitbraten, auch salzen und pfeffern.

Das Fleisch, in Alufolie gewickelt, im Backofen bei 120 Grad etwa 15 Minuten ziehen lassen. Unterdessen den Bratensatz mit Rotwein und Fond ablöschen und bis auf 4-5 Esslöffel einkochen. Die restliche Butter einrühren und abschmecken.

Wie auf dem Photo hübsch anrichten. Dekorative Tupfen aus eingekochtem Balsamico auf die freie Tellerfläche klecksen.



ECHT ALTERNATIV!

Einfach nur »Bio«, das ist ihnen nicht genug, den Bauern vom »Bund alternativer Anbauer«: Sie setzen ganz auf die Pflege des Bodens und seine Lebenskraft, verzichten auf alle Spritzmittel.

*S*chon die alten Römer kannten in der Landwirtschaft Mittel, um Krankheitssymptome zu beseitigen: Schwefel und Kupfer werden seit Jahrtausenden im Wein-, Obst- und Gartenbau eingesetzt, um Mehltau, Rost, Schorf und andere den Ertrag beeinträchtigende, von Pilzen oder Bakterien hervorgerufene Krankheiten zu bekämpfen. Und unsere heutigen Bio-Bauern dürfen dies nach den verschiedenen EU- und nationalen Richtlinien auch. Nur die im konventionellen Anbau üblichen Schutzmittel, Insektizide und Herbizide sind ihnen untersagt – wobei dieser heute auch in Südtirol integriert-kontrolliert durchgeführt wird; das heißt, es wird nicht mehr vorsorglich und auf Verdacht gespritzt, sondern erst, wenn ein alarmierender Schadensdruck festgestellt wird. Trotzdem: Hier werden Symptome bekämpft,

nicht die Erkrankung selbst verhindert. Kann man denn überhaupt Pflanzen ziehen und Gemüse anbauen, ohne zu spritzen? Man kann! Der heutige Mensch, durch höchst unterschiedliche wissenschaftliche Erkenntnisse klüger geworden, kann, in Kombination mit den schon in der Vergangenheit bewährten Verfahren, absolut natürliche Schutzmaßnahmen ergreifen. Zunächst ist der richtige Standort wichtig – Mikroklima und Bodenbeschaffenheit müssen der Art beziehungsweise der Varietät entsprechen. Eine geeignete Fruchtfolge und Vielfalt der angebauten Produkte ist selbstverständlich – nur so wird der Boden regeneriert und nicht ausgelaugt. Der Boden muss darüber hinaus so gepflegt werden, dass sich die Pflanze aus ihm ernähren kann – also nicht die Pflanze gedüngt wird, wie in der konventionellen Land-



wirtschaft, sondern die Lebewesen im Boden (Bakterien, Pilze, Würmer) unterstützt, damit sie ihre wichtige Arbeit der Bodenaufbereitung leisten können. Als Dünger dienen Kompost, Ton- und Gesteinsmehle, Strohmehl, behandelt und gestärkt mit biologisch-dynamischen Präparaten, Kräuterbrühen, -jauchen und -tees, allen möglichen Gesteinsmehlen, Meeralgen- und Dolomitkalk sowie Propolis, eine harzartige, dunkelgelbe Masse, die von den Bienen geliefert wird und einen hohen Anteil von wertvollen Pflanzenwirkstoffen enthält, die so genannten Flavonoide. Dies alles stärkt die Pflanzen so, dass sie für Krankheiten nicht anfällig sind!

Freilich ist diese Produktion mit Mehrarbeit und besonderer Sorgfalt verbunden. Das muss sich im Preis niederschlagen, was jedoch inzwischen von der Kundschaft immer besser akzeptiert wird.

Die Gärtnerei in Latsch hat aber noch eine weitere Funktion – sie dient der »Arbeitsrehabilitation«: Menschen mit einer psychischen Erkrankung werden hier in die Arbeit mit der Natur eingebunden, erleben den Zyklus des Wachstums, was sich positiv auf ihre Verfassung auswirkt. Die Arbeiten sind relativ einfach zu begreifen, und die neun Kranken können mit der Zeit immer mehr Verantwortung übernehmen. Finanziert wird der biologische Gartenbau von den Vinschgauer Gemeinden, geleitet von Peter Grassl, der eigentlich Hotelkaufmann war und aus dem Sozialdienst kam. Heute ist er zudem ein mit besonderem Wissen ausgestatteter Gärtner, den man inzwischen europaweit für seine Kenntnisse schätzt.

Der Anstz Mühlrain in Latsch, genannt das »Rote Schloss« – einer der wenigen Barockbauten im Vinschgau, leider schlecht in Stand gehalten. Links unten: Peter Grassl inmitten seiner Jungpflanzen, die wegen kalter Frühjahrsnächte im Gewächshaus herangezogen werden. Außerdem produziert die Gärtnerei Gesundheitstees aller Art – den Blättern wird in einer dunklen Kammer durch ein Entfeuchtungsgerät, das gleichzeitig die Luft erwärmt, das Wasser entzogen, so dass Farbe und Aromen optimal erhalten bleiben. Das italienische Pharmazie-Gesetz verbietet es den Produzenten jedoch, auf die Packung zu schreiben, wofür oder wogegen sie wirken. Die vielen Sonnenstunden lassen selbst Auberginen, Artischocken und Peperoncini hier oben auf mehr als 600 Metern Höhe gedeihen.



IDEALE BURGUNDER

Vinschgauer Wein galt als einfacher, eher säuerlicher Tropfen. Jetzt entdeckt man, dass Lage, Boden und Klima in perfektem Zusammenspiel auch anspruchsvollere Weine hervorbringen können.

Das Köfelgut von Martin Pohl in Kastelbell ist nach oben, also nach Westen hin, das letzte Weingut im Vinschgau, das hauptsächlich Rotwein erzeugt: Fast zwei Drittel beträgt der Anteil von Blauburgunder (Pinot Noir, Spätburgunder). Hinzu kommen mit jeweils rund zehn Prozent Vernatsch, Weiß- und Grauburgunder (Ruländer), schließlich Gewürztraminer und Riesling. Das Terroir, also Lage, Boden und Klima, bekommt den Burgundersorten besonders gut: Der mineralische, humusarme Schieferverwitterungsboden des steilen Schuttkegels von Kastelbell zwingt die Rebstöcke, ihre Wurzeln in die Tiefe zu treiben. Im Frühjahr fließt die Kälte ab, Frostschäden sind selten. Im Sommer speichert er die Sonnenwärme, gibt sie nachts wieder ab, die Trauben reifen schneller. Im Herbst sind die Tage weiterhin heiß, die Nächte eher kühl, so dass die fruchtigen Säuren erhalten bleiben. Dies alles erbringt, unterstützt von einer rigorosen Ertragsbegrenzung und einer rechtzeitigen Lese, teils angenehm frische und lebendige Weine mit verhaltenem Säurespiel und gutem Trunk, im Falle des Spätburgunders »Fleck« sogar einen vielschichtigen, gleichzeitig eleganten und kraftvollen Tropfen, der einen maßvollen Barrique-Ausbau erfährt. Freilich muss vier bis fünf Mal bewässert werden: Der geringe Niederschlag (unter 500 mm) kommt selten zur rechten Zeit und reicht nicht aus, denn der steinige Boden speichert das Wasser nicht. Manchmal lässt Martin Pohl die Beregnung kurz laufen, um die Temperatur im Weinberg von über 40 auf unter 30



Grad zu senken! Dabei muss er keine Angst haben, dass durch die Feuchtigkeit Mehltau (Oidium und Peronospera) gefördert wird: Es weht immer ein Wind, der das Laub rasch trocknet! Und da die über die Berge und Gletscher herabfallende Höhenluft überdies praktisch keimfrei ist, muss er nur ein Drittel dessen spritzen, was am Kalterer See nötig ist. Schnitt und Lese erfolgen per Hand, auf Herbizide wird in der Regel verzichtet. Die Kunden wissen dies alles zu schätzen: Die Ernte ist stets bald ausverkauft!

Das Köfelgut, eines der stattlichsten Anwesen der Region, produziert neben Wein ganz ausgezeichnete Obst-Destillate – auf über vier Hektar wurde früher vielerlei Obst – hauptsächlich Birnen – angebaut. Als deren Preisverfall einsetzte, kehrte Vater Hubert Pohl 1971 als Erster im Vinschgau wieder zum Weinbau zurück – und wurde mitleidig belächelt. Seine Pionierarbeit trägt heute Früchte!



BIZARRE WELTEN

Carletto, begabt mit einer skurrilen, anscheinend unerschöpflichen Phantasie, gestaltet mit Trödel und Nippes, mit Gegenständen des Alltags und Raritäten ein Clublokal der wahrlich besonderen Art!

*H*ier findet niemand durch Zufall hin! Man muss sich telefonisch anmelden und von Carletto persönlich eine Einladung bekommen. Dann parkt man an den Quadrathöfen bei Partschins und steigt die mit grünem Plastikrasen belegte Treppe zu dem hinter Apfelbäumen versteckten »Hexenhaus« hinauf. »Vereinswirtschaft – Eintritt nur für Vereinsmitglieder«, steht an der Tür. Links davon eine Klingel... Man betritt eine erstaunliche Welt: ein hängendes Flaschenregal vor den Apfelblüten; Puppen in Brautkleidern; Arrangements von Möbeln, Vasen, Parfümflakons, Nippesfiguren und Photos, Aschenbechern und alten Schreibmaschinen; hier lugt das Vorderteil eines veritablen Mercedes aus der Dekoration, dort erscheint als Altar-Projektion der sagenhafte, viel zu früh bei einem Flugzeugabsturz ums Leben gekommene Koch Godio aus dem Ultental, der auf geniale Art die Erneuerung der Südtiroler Küche in die Wege geleitet hat. Hausherr Carletto, der mit 15 Jahren bei der Gastronomenfamilie Eisenkeil im Palace-Hotel in Meran als Page begonnen, später im Service gearbeitet und schließlich die legendäre Bar geführt hat, begrüßt jeden Gast mit Handschlag. Aperitif auf der Terrasse, an der Bar oder gleich am Tisch. Das eigentliche Restaurant ist ein ausgedehntes Labyrinth von Kellern, die Carletto in den 30 Jahren, seit er das Anwesen besitzt, in den Fels hat hauen lassen. Auf den Tischen alle möglichen Kräuter in Töpfen. Die Überraschungen sind Programm: Ein Menü aus lauter kleinen Gerichten, nicht im Voraus bestellt, sondern nach Bedarf von Carlettos Frau (die nie das



Restaurant betritt!) und den beiden Töchtern in der Küche im ersten Stock zubereitet, bis man gesättigt ist: Es beginnt mit Würsten, Schinken und Salaten, es folgen Risotto und Pasta, Püfferchen und Täschchen, Nocken und Omeletts, gefüllte Pfannkuchen aus den Eiern der hundert Hühner, die ums Haus herumlaufen, Aufläufe, viel Gemüse und Käse, wenig Fleisch... Denn, sagt Carletto, 80 Prozent der Gäste sind weiblich, und die Damen mögen geschmackvolles Gemüse in vielerlei Variationen – und nicht nur die langweiligen Fleischbrocken der Herren. Die sollen sich anpassen! Und staunen über die Hüte an der Decke, die Sammeltassen und Schnapsfläschchen, die Stick-, Strick- und Glasbilder, die kuscheligen Häschen, Hündchen und Kätzchen aus Stoff...

Die Dekoration unter dem gläsernen Boden der Toilette ändert Carletto wöchentlich oder zu bestimmten Anlässen. Wie auch die Kleider der Schaufensterpuppen: Sie tragen im Sommer Bikini und im Winter natürlich Pelz...

I GEFÜLLTE PALATSCHINKEN

Genial einfach, wunderbar vorzubereiten und umwerfender Geschmack! Die Pfannkuchen müssen jedoch zum Füllen heiß sein, damit der Käse schmilzt – in der Mikrowelle oder über Dampf.

Für vier bis sechs Personen:

3 Eier, 120 g Mehl, Salz, 1/2 l Milch, Butter zum Backen, 200 g Frischkäse, Pfeffer, 1 EL Olivenöl, Muskat, Schnittlauch, eventuell etwas Zitronenschale, 30 g Butter, Salbeiblätter

Eier mit Mehl verquirlen, dabei salzen und schließlich so viel Milch unterrühren, bis ein dünnflüssiger Pfannkuchenteig entstanden ist. Hauchdünne Crêpes daraus backen.

Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Öl, Muskat, auch Schnittlauch und Zitronenschale würzen.

Zum Servieren jeweils zwei Esslöffel Frischkäse auf den heißen Pfannkuchen setzen, aufrollen und sofort servieren. Mit brauner Butter beträufeln, in der Salbeiblättchen geröstet wurden.

SPARGEL UND WEIN

Ein kulinarischer Zweiklang, der die Herzen der Feinschmecker höher schlagen lässt – in Terlan hat man daraus einen Kult gemacht. Und die Bozner Sauce als dritte Stimme hinzugefügt...

Terlan ist das Zentrum des Südtiroler Spargelanbaus, und im Frühjahr kann man hier in allen Gasthäusern – aber auch in den Nachbarorten Klaus und Siebeneich – Spargel genießen. Klassisch mit zerlassener oder brauner Butter, begleitet von Südtiroler Speck oder noch lieber (gekochtem) Prager Beinschinken; sehr landestypisch die Kombination mit Knödeln und Salat; die regionale Spezialität aber sind Spargel mit Bozner Sauce und Schinken! Hier in Terlan hat sie das Licht der Welt erblickt, im Gasthaus Huber-Schwarz: Dort ließen sich die Bozner Bürger den frischen Spargel auf-tischen, würfelten dazu nach italienischer Art hart gekochte Eier, die sie sich mit etwas Essig anfeuchteten, mit Salz und Pfeffer würzten. Dieses Gemensche fand die Wirtin nicht eben appetitlich, und weil sie eine freundliche Frau war, nahm sie den Gästen die Arbeit ab, fügte als gute Köchin noch Senf und Olivenöl hinzu sowie Schnittlauchröllchen – die Bozner Sauce war geboren! Der Spargelanbau ist für Terlan seit der Mitte des 19. Jahrhunderts belegt, wurde aber in den fünfziger Jahren von Apfelbäumen verdrängt – mit Äpfeln ließ sich mehr verdienen ... In Terlan wurde jedoch weiterhin Spargel serviert, billige Ware aus der Poebene. Mit den sechziger Jahren kam der Tourismus. Vater Huber baute mitten in den Wein- und Obstgärten ein Gästehaus: Die Gäste wanderten tagsüber, am Frühstückstisch wurde das Abendessen besprochen. Mutter und Tochter Marlies kochten, Sohn Helmut servierte, der Vater kümmerte sich um Wein und Obst und um das Spargelfeld, das er wieder – als Erster in Terlan –

am Ufer der Etsch in sandiger, mineralstoffreicher Erde anlegte. Heute gibt es wieder ein Dutzend Spargelbauern, die ihre Stangen unter dem Logo Margarete (nach der von hier stammenden Maultasch) über die Kellereigenossenschaft vermarkten, die auch den Terlaner Spargelwein liefert, einen leichten Sauvignon. Also keinen Terlaner, den wohlbekannteren, süßigen Tropfen, der mindestens 50 Prozent Weißburgunder enthalten muss. Spitzenwein der Kellerei ist der komplexe, ungemein klare, geradezu kristalline Sauvignon Quartz. Hingegen wäre die alte Sorte Weiß Terlaner mit ausschließlich weiblichen Blüten fast ausgestorben. Sie ist auf Fremdbestäubung angewiesen, daher unberechenbar im Ertrag. Aber mit eigenem Charakter. Ein Kreis von Liebhabern keltert aus ihr einen raren Wein – genannt TERLANERin!



I BOZNER SAUCE MIT SPARGEL

Ganz klar, dass es etwa ebenso viele Rezepte für die berühmte Bozner Sauce gibt wie Bozner Hausfrauen. Nachdem sie jedoch in diesem Hause erfunden wurde, halten wir uns gern an die hier gepflegte Version.

Für vier Personen:

*5-6 Eier, 2-3 EL milder Essig, Salz, Pfeffer, 1 EL Senf
3-4 EL Olivenöl, Schnittlauch*

Die Eier (am besten sind sie keineswegs vom selben Tag, sondern fünf bis zehn Tage alt!) in acht bis neun Minuten nicht ganz hart kochen. Noch warm pellen und von Hand oder mit dem Eierschneider würfeln. In einer Schüssel sogleich mit dem Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Olivenöl verrühren, reichlich Schnittlauchröllchen untermischen. Dazu den heißen, abgetropften Spargel servieren sowie mild gesalzenen gekochten Schinken.

Aus der schlichten Pension »Weingarten« wurde ein komfortables Hotel mit Restaurant, Pool, Gastgarten und einer 120 Jahre alten Holzstube aus dem Ahrntal. Natürlich wird nur der eigene Gourmetspargel angeboten, tagesfrisch! Er ist nicht so dick wie der Delikatess, aber gerade und makellos – nur 31 Prozent der Erzeugung fallen auf ihn. Klassisch darf kleine Unebenheiten aufweisen, Minispargel eignet sich zum Grillen und in Salaten, Bruch und Spitzen kommen in Risotti, Ragouts und Füllungen oder werden zur Suppe verkocht.



2 SPARGELNOCKEN

Die geliebten traditionellen Südtiroler Nocken, im Frühjahr statt mit Käse mit gewürfeltem, blanchiertem Spargel – das ergibt eine verblüffend leichte Konsistenz und schmeckt herrlich!

Für vier bis sechs Personen:

200 g Weißbrot, 1/8 l Milch, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Butter, 100 g Magerquark, 2 Eier, 200 g Spargel (gewürfelt und blanchiert), 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, gehackte Petersilie, eventuell Semmelbrösel

Das Brot würfeln, mit der heißen Milch vorsichtig beträufeln und einweichen – es darf nicht zu feucht werden! Zwiebel fein würfeln und in der Butter weich dünsten. Mit Brot, Quark, Eiern und den Spargelwürfeln gründlich mischen, dabei das Mehl und feingehackte Petersilie einarbeiten. Kräftig würzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Die Masse eine halbe Stunde kalt stellen und quellen lassen. Mit angefeuchteten Händen längliche Nocken daraus formen, in Salzwasser etwa 10 bis 12 Minuten leise köcheln. Mit gebratenen Spargeln hübsch anrichten. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit brauner Butter beträufeln.



2

3 SPARGELRISOTTO

Damit der Spargel noch ein wenig Biss hat, wird er separat gedünstet und erst kurz vor dem Fertigstellen des Risotto untergerührt.

Für vier Personen:

1 Zwiebel, 2 EL Butter, 2 Tassen Risottoreis (Carnaroli, Arborio oder Vialone Nano), 1 Glas Weißwein, ca. 1 l Spargel- oder Gemüsebrühe, 400 g Spargel, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, 30 g frisch geriebener Parmesan, Schnittlauch

Zwiebel fein würfeln und in der Butter andünsten, Reis zufügen und gründlich mitschwitzen lassen. Bevor er zu rösten beginnt, Wein angießen, dann nach und nach immer nur kellenweise die heiße Brühe angießen und den Risotto leise köcheln lassen, bis die Körner weich sind, aber ganz innen einen zarten Kern haben. Salzen.

Unterdessen den Spargel schälen, zentimetergroß würfeln, in einem gut schließenden Topf geben, 3 Esslöffel Butter darauf verteilen, salzen und aus der Mühle pfeffern. Zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten. Schließlich mitsamt dem entstandenen Saft unter den nahezu fertigen Risotto rühren. Jetzt auch Parmesan und die restliche Butter einarbeiten. Miteinander noch kurz durchziehen lassen und schließlich in tiefen Tellern servieren. Mit Schnittlauch bestreuen, mit Spargelspitzen garnieren.



3

4 SPARGELSTRUDEL

Sieht hübsch aus und lässt sich gut auch für eine größere Gästeschar machen.

Für vier Personen:

3 Blätterteigplatten, 1,5 kg Spargel, Salz, Pfeffer, Muskat, 30 g Butter, 1 Prise Zucker, Zitronensaft, 2 EL frisches Tomatenpüree, 1 EL Olivenöl, 300 g Spinat, 250 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben, 1 Ei, 3 EL Sahne

Blätterteig auftauen, die Platten aufeinander legen und rechteckig dünn ausrollen.

Den Spargel schälen, in Salzwasser nur halb gar kochen. Die Stangen am unteren Ende jeweils um 2 cm kürzen. Diese Stücke in wenig Spargelsud weich kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben, im Mixer glatt pürieren, dabei so viel Kochsud zufügen, bis eine cremige Sauce entstanden ist; etwas Butter mitmixen, um die Sauce zu binden. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone würzen. Die Hälfte davon abnehmen, Tomatenpüree und Olivenöl untermixen.

Spinat putzen und blanchieren. Gut abtropfen, auf der Blätterteigfläche verteilen, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Den Schinken darauf ausbreiten. Die Spargelstangen als längliches Paket in der Mitte auf- und übereinander anordnen. Auch den Spargel pfeffern und mit Muskat würzen. Den Teig über den Spargelstangen zusammenschlagen, eine Rolle wickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Oberfläche mit Eigelb einpinseln, das mit Sahne verquirlt ist. Bei 200 Grad etwa 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Mit einem gezackten Messer in Stücke schneiden. Auf warmen Tellern anrichten, mit Klecksen der beiden Saucen hübsch garnieren.



4

Helmut Huber betreibt mit Ehefrau Heidi (links) das gastliche, bei der Bozner Prominenz beliebte Haus. Seine Schwester Marlies schied aus, weil sie sich nicht zwischen Familie und Hotel aufreiben wollte – inzwischen ist sie eine bekannte Batikkünstlerin. Rechts ihre Freundin Ulli Haselsteiner





PALESTINA-WEIN

Klaus Lentsch ist ein junger Mann, aber einer mit Visionen und voller Leidenschaft für gute Produkte: vor allem große Rotweine, regionaltypisch und ausgereift, passend zu Fleisch und Wild...



Der Boden aus verwittertem rotem Porphyrglüh unter der Sonne, absorbiert ihre Energie, gibt nachts die Wärme ab. Hier gedeihen wuchtige Tropfen aus Cabernet Sauvignon, Merlot und der autochthonen, nur im Kessel von Bozen und im Unterland heimischen Rebsorte Lagrein. Klaus Lentsch strahlt: »Fleischig, salzig, mineralisch! Im Boden wird der Wein gemacht, im Keller kann man nur die Lesequalität verschlechtern!«

Familie Lentsch betrieb einst den Abbau des Porphyrs, der in die ganze Welt verschickt wurde: Auch der Rote Platz in Moskau ist damit gepflastert. Sie erwarb den Adlerhof mit dem Gasthaus »Zum Schwarzen Adler« in Branzoll bei Leifers, der heute nur noch als Keller dient. Großvater Hartmann begann mit dem Weinbau für den Ausschank im Gasthaus, Enkel Klaus führt die Tradition fort, verwaltet das Familiengut. Von den 35 Hektar entfallen 12,5 auf Wein, der Rest auf Äpfel. Der Wein wurde zwischenzeitlich an Kellereien verkauft, erst seit 1997 füllt Klaus Lentsch ihn als Eigengewächs ab. Er hat in San Michele Weinbau studiert, musste aber vorzeitig abbrechen, als sein Onkel krank wurde. Sein Spitzenwein aus 60 Prozent Cabernet und 40 Prozent Merlot heißt »Palestina« – der Name entstand im 19. Jahrhundert, als der Besitzer, Korvettenkapitän der österreichisch-ungarischen Flotte, im Mittelmeer kreuzte: Die Canelini, Wanderarbeiter aus dem bitterarmen Trentiner Kanaltal, die seine Weinberge anlegten, antworteten auf die Frage, wo der Besitzer sei: »Palästina«. Die Arbeiter zogen weg, der Name blieb ...



Im vulkanischen Porphyr entstand beim Erstarren ein verzweigtes Höhlensystem. Die im feuchten Gestein abgekühlte Luft sinkt herunter und tritt aus den Öffnungen in den kunstvoll gefügten Stützmauern gegen den Berg aus, wie links zu sehen: Auch im Hochsommer bleibt sie acht bis zehn Grad kalt – ideal zum Kühlen der Getränke, wenn man ein Fest feiert oder unter der Arbeit eine Ruhepause einlegt! Obwohl die Reben hier im heißesten Weinberg des Gutes den ganzen Tag der Sonne ausgesetzt sind, reicht die Vegetationsperiode gerade eben aus, dass der Cabernet die volle physiologische Reife erreicht!



BAITA GARBA

»Behagliche Hütte« stimmt: Der Forellenteich im Wäldchen mit angeschlossenem Ausflugslokal für die ganze Familie ist schon eine erstaunliche Oase im vom Verkehr durchbrausten Etschtal!

Eines schönen Tages im Jahre 1973 ging der leidenschaftliche Forellenfischer Eraldo Atz zwischen Laag und Salurn spazieren und entdeckte eine munter sprudelnde Quelle. Sofort sah er einen ergiebigen Forellenteich vor seinem geistigen Auge. Ohne zu zögern, kaufte er den Grund und legte einen Teich an, rodete den angrenzenden Wald und baute eine Baita hinein, eine Schutzhütte. Aus der ist längst ein fester Bau mit weitläufigen Gasträumen geworden, der einst kleine Gastgarten ein terrassiertes, gekiestes und sorgfältig gepflegtes Ausflugslokal. Spezialität sind natürlich die Fische aus dem Teich, sowohl Bach- wie Regenbogenforellen. Man kann sie sich selbst herausfischen oder fischen lassen, zum

Mitnehmen einpacken oder hier blau zubereitet essen. Ansonsten werden die Forellen morgens gefangen, denn sie müssen ja ein paar Stunden ruhen und entspannen, wenn man sie in der Pfanne braten will, ohne dass sie sich aufbiegen und zerfallen. Forelle Müllerin oder gefüllt mit einer Knoblauch-Petersilie-Butter-Brösel-Mischung sind die beliebtesten Spezialitäten, doch werden über 30 Rezeptvarianten angeboten, zudem Fleisch vom Grill. Krönung für hungrige Esser ist der Riesengrillteller mit Fisch und Fleisch! Nun ja. Aber ansonsten gilt: gute Produkte, kühlender Schatten, eine erstaunlich reich sortierte Weinkarte, schnelle Bedienung, günstige Preise – ein Ausflugslokal, was will man mehr?



1 MARINIERTE FORELLE

Man sollte die Forellen vier, fünf Tage vor dem Servieren ansetzen, damit sie von der Marinade durchdrungen werden können.

Für vier Personen:

4 Portionsforellen à 300 g, Salz, Pfeffer, Mehl zum Wenden, 4-5 EL Olivenöl zum Braten

Marinade

1/8 l Weißweinessig, 3/8 l Weißwein, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 2 Selleriestangen, 4 Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 2 Petersilienstengel, Salz

Zuerst den Sud kochen: Essig und Wein erhitzen, in Streifen und Ringe gehobelte Möhre, Zwiebel und Sellerie sowie die übrigen Zutaten zufügen. Kräftig salzen und 10 Minuten köcheln. Die Forellen innen salzen und pfeffern, in Mehl wenden und im heißen Öl auf beiden Seiten bei milder Hitze insgesamt etwa 4-5 Minuten sanft braten. Den Sud mitsamt den Gemüsen abgekühlt über die Forellen gießen. Zum Servieren die Forellen auf einem Bett vom Würzgemüse anrichten.

2 FORELLE MÜLLERIN

Der Pfiff in diesem Fall: Die Forelle wird statt in Mehl in Hartweizengrieß gewendet, und der sorgt für einen wunderbaren Biss.

Pro Person:

1 küchenfertige Forelle (ca. 350 g), Salz, Pfeffer, 2-3 EL Hartweizengrieß, Olivenöl zum Ausbacken

Die Forelle auswaschen, abtrocknen, innen und außen mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Grieß auf Zeitungs- oder Küchenpapier verteilen, die Forelle darin drehen und wenden, bis sie überall hauchdünn überzogen ist. Überschüssiges abschütteln. Sofort in heißes Olivenöl gleiten lassen, das jetzt heftig aufrauschen sollte. Auf beiden Seiten je 2-3 Minuten backen, bis die Panierung knusprig ist und in dunklem Gold leuchtet.



Man sitzt unter lichten Kirschen, dichten Fichten und Eiben oder in Weinlauben aufholzgezimmerten Bänken – Großfamilien an Tafeln hier, Paare an Tischchen dort. Zäune und gewachsene Hecken unterteilen das Areal, so dass man sich nirgendwo als Masse fühlt. Die Sauerstoff spendende Fontäne im Forellenteich sorgt für angenehme Kühlung im oft heißen Talgrund. Die Bedienung – viele Pakistani darunter – ist zuvorkommend und flink, die Ausrüstung höchst modern: Die Bestellungen gehen drahtlos an Küche und Kasse. Wartezeiten gibt's auch bei größerem Andrang nicht.

IM DENKMAL SPEISEN

Die Gaststuben der Rose in Kurtatsch gehören zu den ältesten und schönsten des Landes. Arno Baldos Küche aber ist modern, verbindet regionale Tradition mit persönlicher Kreativität.

Eng die Straße, hoch das mächtige, wehrhaft wirkende Haus, knapp der Parkplatz, schmal der Innenhof, steil die Treppe hinauf zu den Stuben: Ein alt ehrwürdiges Gebäude mitten in einem Südtiroler Weindorf hat seine eigenen Gesetze, stellt hohe Anforderungen an die Betreiber, die damit so manches Mal ihre Last haben. Zum Beispiel an einem schönen Frühlingstag, wenn die Gäste aus dem Norden in der wärmenden Sonne sitzen wollen und nie-

mand in einer Stube. Dabei sind die Stuben der Rose gerade dann genau das Richtige für Feinschmecker: Es herrscht weniger Trubel als im Winter – wenn die Einheimischen hier essen! –, und Wirt Arno Baldo sowie seine Frau Doris, die den Service leitet, haben ausreichend Zeit, sich um ihre Gäste zu kümmern. Doch zunächst muss man sich umschaun in den wunderschönen getäfelten Gaststuben des 13. und 14. Jahrhunderts, die davon zeugen, wie wohlhabend man hier einst war. Der Kachelofen von 1480 gilt als der zweitälteste in Südtirol, der noch wohlige Wärme verbreitet. Die Tische sind sorgfältig mit schönen Materialien gedeckt, die Serviette zur Rose gefaltet. Arno Baldo stammt aus dem nahen Margreid, sein Vater hat aus dem Trentino dorthin geheiratet. Da Ehefrau Doris aus Eppan kommt, liegt Kurtatsch sozusagen im Zentrum der Region, aus der sich der leidenschaftliche Koch seine Anregungen holt. Und am liebsten auch Fleisch, Salate, Kräuter und Gemüse, was freilich nicht das ganze Jahr über klappt: Im Winter muss er die Produkte aus südlicheren Gefilden kaufen, natürlich auch Fisch und Meeresfrüchte. Mit feinem Gefühl für das Wesen der überlieferten Rezepte, handwerklichem Können und Phantasie ist es ihm gelungen, eine moderne, schlankere, klarere Südtiroler Küche zu verwirklichen, welche die Bodenhaftung, den Bezug zum Terroir, nicht verloren hat. Speisen, die auch eine stets eindeutige und den Geschmack fördernde Plattform für den hervorragenden Rosenkeller bilden, der über alle Spitzenweine und vielerlei Raritäten verfügt. Beraten lassen!



1 SALAT AUS ROHEM SPARGEL MIT HASELNUSSVINAIGRETTE

Garniert ist diese Vorspeise mit hauchdünnen Scheibchen eines gereiften Schafskäses und von hausgemachtem Rinderschinken: Dafür nimmt Arno Baldo ein Stück aus dem Schlegel und mariniert es gut vierzehn Tage in einer Beize aus Traminer, viel Pfeffer, Rosmarin und Thymian. Dann wird es geräuchert und schließlich luftgetrocknet, damit man hauchdünne Scheiben davon schneiden kann. Für den normalen Hausgebrauch wird man sich einfach mit einem guten, fertig gekauften Schinken beziehungsweise Speck (vom Schwein) begnügen.

Für vier Personen:

50 g Haselnüsse, 250 g weißer und 250 g grüner Spargel, 2 EL weißer Balsamico, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 EL Haselnussöl, 2 EL Olivenöl, Dill, 100 g luftgetrockneter Südtiroler Speck, 50 g fester Bergkäse

Die Nüsse mit einem scharfen Messer in Scheibchen schneiden und in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie duften (Vorsicht, sie verbrennen schnell!). Den Spargel schälen, dann ebenfalls von Hand in streichholzgroße Streifen schneiden und in einer Schüssel mit den Nüssen mischen.

Balsamico, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und beide Ölsorten mit einer Gabel cremig aufschlagen, zerzupfte Dillblättchen unterrühren und den Spargel damit anmachen. Auf Vorspeisetellern anrichten, mit hauchdünnen Scheibchen vom Speck und vom Käse garnieren. Dazu Schüttelbrot!

1



2 PERLHUHNRAVIOLI MIT PAPRIKASAUCHE

Die leuchtend rote Sauce aus Gemüsepaprika gibt den Ravioli nicht nur Farbe, sondern auch fruchtige Frische.

Für vier Personen:

Nudelteig:

250 g Mehl, 3-4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 1/2 TL Salz

Perlhuhnfüllung:

1 Zwiebel, 1 kleine Knoblauchzehe, 2 EL Butter, 1 Thymianzweig, 1/4 l Weißwein, 200 g rohes, ausgelöstes Perlhuhnfleisch, 3-4 EL Sahne, Salz, Pfeffer

Paprikasauce:

1 rote Paprikaschote, 1 kleine Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 1/2 Tasse gewürfeltes Tomatenfleisch, 1 Thymianzweig, Salz, Pfeffer, etwas Brühe und Weißwein

Aus Mehl, Eigelb, Ei, Salz und so viel Wasser wie nötig einen festen, geschmeidigen Nudelteig kneten. In einem Gefrierbeutel eine halbe Stunde ruhen lassen, wie auf Seite 18 beschrieben Ravioli herstellen.

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in der Butter weich dünsten, dabei den Thymian zufügen und mit Weißwein bedecken. Köcheln, bis nur noch etwa zwei, drei Esslöffel Flüssigkeit vorhanden sind; abkühlen lassen. Diese Reduktion mit dem gewürfelten Fleisch und Sahne im Mixer zur glatten Farce zerkleinern, dabei salzen und pfeffern.

Für die Sauce Paprika, Zwiebel und Knoblauch würfeln und mit zwei Löffeln Öl in eine Kasserolle füllen. Tomate zufügen, Thymian, auch salzen und pfeffern. Zugedeckt 20 Minuten dünsten, dabei ab und zu einen Schuss Brühe und Wein nachfüllen, damit nichts ansetzt. Schließlich alles mit dem Pürierstab fein zerkleinern, dabei einen Schuss Brühe sowie das Olivenöl untermischen, damit die Sauce glänzt. Kräftig abschmecken.

Die Ravioli in drei Minuten kochen und auf der Sauce in tiefen Tellern anrichten.

Das Dorf Margreid ist erstaunlich unberührt vom Tourismus, mit prächtigen Ansitzen und Weinhöfen, Torbögen und Erkertürmen – eine Perle! Dem Weinhaus Alois Lageder gehören mit dem Ansitz Löwengang und Casòn Hirschbrunn zwei der schönsten, seinen Weinen den Namen spendenden Anwesen



2

3 KALBSRÜCKEN MIT APFEL-MEERRETTICH-KRUSTE

Die Kruste dient als Beilage und schützt das Fleisch vor zu intensiver Hitze unter dem Grill.

Für vier Personen:

4 Scheiben aus dem Kalbsrücken (je 3 cm dick), 3 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 2-3 Thymianzweige, 1 Rosmarinzweig, Salz, Pfeffer

Apfelmeerrettichkruste:

30 g Butter, 2 Eigelb, 50 g Semmelbrösel, 50 g Parmesan, 2 gehäufte EL geriebener Meerrettich, 1 Tasse zentimetergroß gewürfelter Apfel (in 1 EL Öl kurz angebraten), Petersilie, Salz, Pfeffer

Die Kruste lässt sich gut auf Vorrat herstellen und im Kühlschrank parat halten: Butter schaumig rühren, Eigelb, Brösel, Käse, Meerrettich, Apfelwürfel und fein gehackte Petersilie untermischen. Salzen, pfeffern, zu einer Rolle formen und in Folie gehüllt kalt stellen.

Das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen (bei Zimmertemperatur lässt es sich am besten braten!) und im heißen Öl auf beiden Seiten je etwa knapp zwei Minuten anbraten. Den Knoblauch zerquetscht und die Kräuter mitbraten, um das Öl zu aromatisieren.

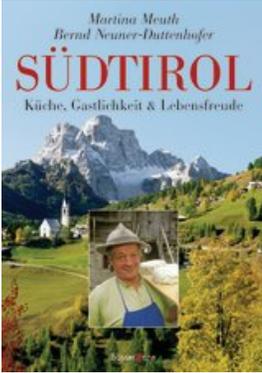
Zum Servieren die Masse für die Kruste in halbzentimeterdicke Scheiben auf die Steaks verteilen und unter dem Grill zwei Minuten golden rösten.

Dazu gibt es in der »Rose« geröstete Kartoffelschnitze und ein herrliches süßsaures Zwiebelgemüse, das, wie Arno Baldo behauptet, in 4 Minuten fertig ist: Er lässt dafür Zucker in einer Kasserolle karamellisieren, löscht mit Apfelessig ab und lässt in diesem Sirup in Blätter zerlegte junge weiße und rote Zwiebel zugedeckt kurz dünsten. Ein Schuß Weißwein dazu und etwas Brühe, natürlich Salz und Pfeffer.

3



UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer

Südtirol

Küche, Gastlichkeit und Lebensfreude

Gebundenes Buch, Pappband, 256 Seiten, 23,0x30,9

ISBN: 978-3-8094-2193-1

Bassermann

Erscheinungstermin: Juli 2008

Mit Deutschlands beliebtesten TV-Köchen nach Südtirol

Martina Meuth und Bernd (Moritz) Neuner-Duttenhofer sind ein Jahr lang durch dieses wunderschöne Land gefahren, sie haben die Menschen dort kennen gelernt, ihre Bräuche und die traditionellen Rezepte. In diesem Buch stellen sie die urigsten Gasthöfe und die besten Spitzenrestaurants vor sowie erstklassige Lieferanten für Weine und kulinarische Spezialitäten aus der Region.