

HGV

HOTELIERS- UND GASTWIRTEVERBAND

Obervinschgau

In der Kulturregion Vinschgau

Reschenpass

In der Kulturregion Vinschgau



Raiffeisen

Raiffeisenkasse
Obervinschgau

2017
„hoamisch und qual“
Eine kulinarische Wanderung durch den Obervinschgau

Vorworte

Geschätzte Mitglieder und Kunden der Raiffeisenkasse Obervinschgau.

Das Jahr 2017 soll für die Raiffeisenkasse Obervinschgau im Zeichen der Zusammenarbeit und der Synergien zwischen den wichtigen Akteuren im Tätigkeitsgebiet stehen. Als Genossenschaft mit landwirtschaftlichen Wurzeln, liegt uns die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus sehr am Herzen. Das diesjährige Kalenderprojekt „hoamisch und guat – Eine kulinarische Wanderung durch den Obervinschgau“ hat sich zum Ziel gesetzt, bereits bestehende Synergien zwischen der Gastronomie und der regionalen Landwirtschaft aufzuzeigen und die erfolgreichen Kooperationen sichtbar zu machen. Der Kalender soll eine besondere Form der Wertschätzung unserer Heimat in Bezug auf

- die Tätigkeit der kleinstrukturierten Landwirtschaft beim Anbau von hochqualitativen Produkten,
- die Verarbeitung von lokalen landwirtschaftlichen Produkten
- sowie auch die Gastronomie mit ihrer hohen Kochkunst sein.

Im Zeichen der Zusammenarbeit steht „hoamisch und guat“ auch als Kooperationsprojekt aller wichtigen touristischen Institutionen wie die Ferienregion Obervinschgau, die Ferienregion Reschenpass und die beiden Ortsgruppen des HGV des Tätigkeitsgebiets der Raiffeisenkasse, für die Vielfalt unseres kulinarischen Angebots. Gemeinsam ist es uns gelungen 12 kulinarische Highlights mit saisonbedingten Spezialitätenangeboten verteilt auf das gesamte Gebiet in einem Kalender zusammenzufassen. Das einzigartige an diesem Projekt ist, dass diese direkt in den Gastronomiebetrieben an den angegebenen Terminen verkostet werden können. Zudem bietet der Kalender die Möglichkeit die laut der Rezepte-Sammlung im Kalender einzelnen Gerichte nachzukochen. Wie bereits im Vorjahr sind auch die touristischen Veranstaltungen im Jahreskreis im Kalender angeführt und geben somit Einblick in das vielfältige Veranstaltungsangebot des oberen Vinschgau.

Wir bedanken uns bei den Partnerinstitutionen Ferienregion Reschenpass, Ferienregion Obervinschgau, den HGV Ortsgruppen und vor allem bei den Gastwirten für die Zusammenarbeit. Ein großer Dank gilt auch den Köchen. Diese haben ihre Rezepte zur Verfügung gestellt und haben dadurch den Kalender mit einem besonderen Mehrwert gefüllt. Einen Dank möchten wir auch Roman Gröbmer aussprechen, der nun bereits den 2. Bildkalender der Raiffeisenkasse mit seinen Fotos eine besondere künstlerische Note verliehen hat.

Im Namen der Raiffeisenkasse Obervinschgau wünsche ich allen Mitgliedern und Kunden ein gesundes neues Jahr mit vielen kulinarischen Highlights und einer weiteren starken Zusammenarbeit zwischen allen wichtigen Akteuren unseres Gebiets.

Dr. Karl Schwabl

Obmann der Raiffeisenkasse Obervinschgau

Wie wir wissen, gehören Wandern, Skifahren und Radfahren zu den wichtigsten Urlaubsmotiven, die Gäste zu uns nach Südtirol führen. Nicht wenige allerdings fühlen sich insbesondere von den kulinarischen Traditionen unseres Landes angezogen: Die typischen Tiroler Gerichte wie Speckknödel, Kaiserschmarrn und Apfelstrudel kommen bei uns ebenso auf den Teller wie italienische Nudelgerichte, Pizza, risotti und antipasti in allen Variationen.

Die Südtiroler Gastronomie wird international für ihre vielfältige Tradition, ihre hohe Qualität, ihre ehrliche Gastfreundschaft und ihren guten Service gelobt. Lokale Produkte gewinnen dabei immer mehr an Bedeutung und Anerkennung. Deshalb soll die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus in Zukunft noch mehr verstärkt und gefördert werden.

Der vorliegende Kalender bietet Ihnen nun tolle Rezepte zum Nachkochen. Die vorgestellten Gerichte können Sie im angegebenen Zeitraum auch in den jeweiligen Gastronomiebetrieben verkosten und sich davon überzeugen, wie gut unsere hochwertigen, heimischen Produkte schmecken. Hierzu liefert Ihnen der Kalender außerdem eine Übersicht über die landwirtschaftlichen Hersteller der verwendeten Zutaten und eine passende Weinempfehlung.

Neben tollen kulinarischen Angeboten finden Sie auf den folgenden Seiten aber auch ein abwechslungsreiches und interessantes Veranstaltungsprogramm. So möchte dieser Kalender das ganze Jahr über ein anregender Begleiter für Einheimische und Gäste sein. Ich hoffe, allein die bezaubernden Bilder lassen Ihnen das Wasser im Mund zusammenlaufen, also versäumen Sie die Obervinschger Spezialitätenwochen nicht.

Ein großer Dank gilt allen, die sich an der Realisierung dieses Kalenders beteiligt haben, besonders möchte ich der Raiffeisenkasse Obervinschgau für die gute Zusammenarbeit und die jährliche Unterstützung danken.

Ich wünsche viel Spaß beim Durchblättern und einen guten Appetit beim Verkosten und Genießen!

Deborah Zanzotti

Präsidentin Ferienregion Reschenpass

Der Obervinschgau ist ein reiches Tal an hochwertigen Produkten. Zahlreiche Restaurants, Gaststätten, Schutzhütten und Almen legen besonders Wert auf den Einkauf von einheimischen Lebensmitteln. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Bauern und Produzenten vor Ort sollte das Ziel der gesamten Hotellerie und Gastronomie sein. Echte Produkte, wo man weiß woher sie kommen, das schätzen auch unsere Gäste. Dieser Kalender zeigt die Vinschger Genussvielfalt der ortstypischen Spezialitäten rund um das Jahr auf. Selbstverständlich beinhaltet er auch die wichtigsten Veranstaltungstermine. Es würde mich sehr freuen Sie bei der nächsten Gelegenheit, bei einem dieser Events zu begrüßen. Ein großer Dank an die Raiffeisenkasse Obervinschgau, welche diesen Bildkalender bereits zum zweiten Mal in Zusammenarbeit mit der Ferienregion Reschenpass und der Ferienregion Obervinschgau erarbeitet hat und den Mitgliedern zur Verfügung stellt.

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit dem Kalender 2017 und Guten Appetit all jenen, welche die Rezepte nachkochen.

Gerstl Lukas

Präsident der Ferienregion Obervinschgau

Lokale bäuerliche Qualitätsprodukte sichtbar machen.

Die Landwirtschaft baut auf eine enge Zusammenarbeit mit der lokalen Gastronomie und dem Tourismus, die nur zum Wohl beider Partner sowie der Allgemeinheit sein kann.

Die bäuerlichen Betriebe erzeugen eine Vielfalt an Qualitätsprodukten, die den Gastronomie- und Hotelleriebetrieben ein hochwertiges und gebietsbezogenes kulinarisches Angebot für Einheimische und Gäste ermöglichen. Mit der Verwendung von lokalen bäuerlichen Produkten trägt die Gastronomie ihrerseits zum Erhalt der klein strukturierten Landwirtschaft bei, die prägend für unsere Landschaft ist und wiederum die Basis für den Tourismus schafft.

Der Südtiroler Bauernbund unterstützt die landwirtschaftlichen Betriebe bei der Erzeugung und Veredelung ihrer Produkte. Die Qualitätsmarke „Roter Hahn“ und der Innovationsschalter im Bauernbund sind zwei Initiativen zur Förderung hochwertiger Lebensmittel sowie Nischenprodukten im Vinschgau und darüber hinaus.

Der Bauernbund Vinschgau begrüßt die Initiative der Raiffeisenkasse Obervinschgau, die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Tourismus aufzuzeigen. Der vorliegende Kalender „hoamisch und guat“ macht bestehende Kooperationen von Landwirtschaft und Gastronomie auf attraktive und nützliche Weise sichtbar. Ich wünsche mir, dass der gemeinsame Kalender alle Beteiligten zum weiteren Ausbau der Zusammenarbeit anregt.

Raimund Prugger

Bauernbund-Bezirksobmann Vinschgau

Bis zum Redaktionsschluss des Bildkalenders 2017 waren noch nicht alle von den Vereinen und Organisationen geplanten Veranstaltungen des Jahres 2017 mit genauem Termin bekannt. Die Vereine und Organisationen können jederzeit die Termine und Programme der Veranstaltungen 2017 den beiden Ferienregionen Obervinschgau und Reschenpass mitteilen. Im Online-Veranstaltungskalender der Ferienregion Obervinschgau www.ferienregion-obervinschgau.it und Ferienregion Reschenpass www.reschenpass.it werden diese dann aktualisiert und veröffentlicht. Ebenso werden diese auch im Veranstaltungsprogramm den Mitgliedsbetrieben mitgeteilt.



Knuspriges Bauernbrätl mit Gschlumperkraut und geschmortem Wurzelgemüse

*Regionale Zutaten
und Lieferanten:*

Hofkäserei Gamsegg - Langtaufers: Butter und Molkereiprodukte
Metzgerei Folie - Reschen: Speck- und Wurstwaren sowie Verarbeitung der Tiere von den Bauern
Eigenanbau - Eigenprodukte: Gemüse aus dem Bauergarten, Kräuter und Salate

RESCHNER ALM

I-39027 Reschen | Mobil 331 5 28 58 18 | reschner.alm@gmail.com

Traditionelle Bauernküche im Winter vom 17. bis 29. Jänner 2017
mit Abschluss Gala Dinner am Samstag

07.01	Kirchtagsfest in St. Valentin
15.01.	Audi FIS Skicross Weltcup im Skigebiet Watles
20.01.	Dynafit Vinschgau Cup auf der Haider Alm
22.01.	Familienrodeltag im Skigebiet Watles

1	SO	Neujahr	V	+		
2	MO	Basilus				
3	DI	Genovefa	V			
4	MI	Angelika	V			
5	DO	Johann Nepomuk	V			
6	FR	Hl. 3 Könige				
7	SA	Reinhold	V			
8	SO	Erhard				
9	MO	Julian				
10	DI	Leonie				
11	MI	Theodosius				
12	DO	Ernst				
13	FR	Jutta				
14	SA	Felix				
15	SO	Romedius	V			
16	MO	Marcel				
17	DI	Antonius				
18	MI	Priska				
19	DO	Heinrich				
20	FR	Ursula	V			
21	SA	Agnes				
22	SO	Vinzenz	V			
23	MO	Hartmut				
24	DI	Vera				
25	MI	Wolfram				
26	DO	Paula	V			
27	FR	Angela				
28	SA	Thomas von Aquin	V			
29	SO	Josef Freinademetz	V			
30	MO	Martina				
31	DI	Johannes Bosco				

V = Veranstaltung

1. Januar Neujahrsgrüße der Musikkapelle der Stadt Glurns in Glurns **3. - 5. Januar** Dreikönigssingen in den Dörfern der Gemeinde Graun **20. Januar** Premiere: Volxteatr Oubr Wind präsentiert das Stück „Der Raub der Sabinerinnen“ in Mals **22. Januar** Volxteatr Oubr Wind präsentiert das Stück „Der Raub der Sabinerinnen“ in Mals **26. Januar** Volxteatr Oubr Wind präsentiert das Stück „Der Raub der Sabinerinnen“ in Mals **28. Januar** Volxteatr Oubr Wind präsentiert das Stück „Der Raub der Sabinerinnen“ in Mals **29. Januar** Volxteatr Oubr Wind präsentiert das Stück „Der Raub der Sabinerinnen“ in Mals **Jeden Mittwoch** Wochenmarkt in Mals



Hausgemachte Roggennudel mit frischem Kraut und Bauchspeck (geselcht) oder Selchkarree

Regionale Zutaten und Lieferanten:

Bäckerei Angerer - St. Valentin: Roggenmehl oder **Bäckerei Schuster - Laatsch:** Roggenmehl
OVEG - Eyrz: Gemüse; **Lechner - Laas:** Sauerkraut; **Schliniger Alm - Schlinig:** Almkäse
Eigenanbau - Eigenprodukte: Bauchspeck, Selchkarree, Kraut

SCHLINGER ALM

Steffi Angerer | I-39024 Mals-Schlinig | Mobil 338 5 37 97 33 | steffi.angerer70@gmail.com

Spezialitätenwochen: Montags bis Samstags im Februar 2017 - Vorreservierung erforderlich
Winteröffnungszeiten: täglich vom 18. Dezember 2016 bis 2. April 2017

03.-05.02.	Internationales Snowkite Open auf dem Reschensee
11.02.	Dynafit Vinschgau Cup in Langtaufers/Maseben
26.02.	Gaudi-Faschingsrennen im Skigebiet Watles
26.02.	Traditioneller Faschingsumzug in Laatsch

1	MI	Brigitte		
2	DO	Lichtmess	V	
3	FR	Blasius	V	
4	SA	Veronika	V	
5	SO	Agatha	V	
6	MO	Dorothea		
7	DI	Richard		
8	MI	Philipp		
9	DO	Lambert		
10	FR	Wilhelm d. Gr.		
11	SA	Theodor	V	
12	SO	Benedikt		
13	MO	Christina		
14	DI	Valentin		
15	MI	Siegfried		
16	DO	Juliana	V	
17	FR	Alexis		
18	SA	Simon	V	
19	SO	Andreas Hofer		
20	MO	Leo		
21	DI	Eleonora		
22	MI	Isabella		
23	DO	Romana	V	
24	FR	Matthias	V	
25	SA	Walburga	V	
26	SO	Mechthild	V	
27	MO	Gabriel		
28	DI	Roman		

V = Veranstaltung

2. Februar Tanz als Gebet im Kloster Marienberg **3. Februar** Volksteatr Oubr Wind präsentiert das Stück „Der Raub der Sabinerinnen“ in Mals **4. Februar** Volksteatr Oubr Wind präsentiert das Stück „Der Raub der Sabinerinnen“ in Mals **16. Februar** Schluss mit müden Monologen. Führungen interessant gestalten. Seminar mit Doris Hafner im Kloster Marienberg **18. Februar** Sauna Spezial: Pellkartoffel-Aufguss im Sportwell in Mals **23. Februar** Kinderfasching in Reschen **23. - 25. Februar** Marienberger Schreibwerkstatt mit Toni Bernhart. Schreiben für die Bühne im Kloster Marienberg **26. Februar** Kinderfasching in St. Valentin **Jeden Mittwoch** Wochenmarkt in Mals



Zwischenrippenstück vom Grauner Hochlandrind - Kruste vom Urpaarlbröt - Zweierlei Wurzelgemüse geschmort und püriert - Jus vom Vinschger Blauburgunder

Regionale Zutaten und Lieferanten: Eberhart Matthias - Graun: Hochlandrind; Bäckerei Angerer - St. Valentin: Urpaarlbröt
OVEG - Eys: Petersilienwurzeln und gelbe Karotten
Köfelgut - Kastelbell: Blauburgunder

HOTEL TRAUBE POST **s**

Fam. Theiner | I-39027 Graun | Claudia Augusta Str. 10 | Tel. 0473 63 31 31 | info@traube-post.it | www.traube-post.it

Spezialitätenwoche: Verschiedene Gerichte und ein Menü vom Hochlandrind vom 27. bis 31. März 2017

05.03	Scheibenschlagen im Obervinschgau
11.-12.03.	Langlauf U16 Italienmeisterschaft und Coppa Italia Senior in Schling
23.03.	Konzert der Orchestermusikakademie „Ski und Musik“ in Glurns
24.03.	Konzert der Orchestermusikakademie „Ski und Musik“ in Reschen
25.03.	Nostalgiefrauen im Skigebiet Watles

1 MI Aschermittwoch	2 DO Karl der Gute	3 FR Friedrich	4 SA Rupert	5 SO Dietmar	6 MO Fridolin	7 DI Reinhard	8 MI Gerhard	9 DO Dominik	10 FR Gustav	11 SA Rosina	12 SO Beatrix	13 MO Leander	14 DI Mathilde	15 MI Klemens	16 DO Heribert	17 FR Patrick	18 SA Sibylle	19 SO Josef, Vatertag	20 MO Irmgard	21 DI Nikolaus v. Flüe	22 MI Elmar	23 DO Otto	24 FR Katharina	25 SA Prokop	26 SO Emmanuel	27 MO Frowin	28 DI Wilhelm	29 MI Berthold	30 DO Amadeus	31 FR Cornelia
---------------------	--------------------	----------------	-------------	--------------	---------------	---------------	--------------	--------------	--------------	--------------	---------------	---------------	----------------	---------------	----------------	---------------	---------------	-----------------------	---------------	------------------------	-------------	------------	-----------------	--------------	----------------	--------------	---------------	----------------	---------------	----------------

= Veranstaltung

1. März „Köschtznschnellen“ (Tradition) in Taufers im Münstertal 2. März Maria Magdalena - Heilige oder Sünderin? Bibelnachmittag mit Prof. Maria Theresia Ploner im Kloster Marienberg 3. März Vortrag "Himalaya - die gefährlichsten Straßen der Welt" mit Helmut Pichler in Burgeis 6. - 11. März Fasten nach Hildegard von Bingen mit Dr. Christiane Paregger und P. Philipp im Kloster Marienberg 12. März Schlager im Schnee im Skigebiet Bergkastel 26. März Abschlussfest im Skigebiet Watles März „Die Summende Naturapotheke“ mit Referentin Hildegard Kreiter in Zusammenarbeit mit den Imkern in Schluderns Jeden Mittwoch Wochenmarkt in Mals



Rosa gebrätener Kalbsrücken mit Kräuter-Senfkruste, dazu Risotto mit frischem Spargel vom Hausgarten

Regionale Zutaten und Lieferanten:

Waldnerhof - Schleis: Kalbfleisch; Gialhof - Schluderns: Kalbfleisch
 Biobauern - Obervinschgau: diverse Lebensmittel
 Eigenanbau - Eigenprodukte: Spargel, Gemüse und Edeldestillate

BIO HOTEL PANORAMA ***

Fam. Steiner | I-39024 Mals | Staatsstraße 5 | Tel. 0473 83 11 86 | info@biohotel-panorama.it | www.biohotel-panorama.it

Spezialitätenwochen: Die „Spargelzeit“ in welcher sich in unserer Küche alles um den Spargel dreht, ist zeitgleich mit der Spargelernte im Panorama. Diese geht je nach Witterung von Anfang April bis Mitte Mai.

17.04.	Dreiländerrennen in Schöneben
17.04.	Traditionelle Ostermesse auf der Sesvannahütte in Schlinig
22.04.	Georgimarkt in Mals
28.04.	Lederhosenball in Burgeis

1 SA Irene	12 MI Zeno	23 SO Weißer Sonntag
2 SO Franz v. P.	13 DO Gründonnerstag	24 MO Wilfried
3 MO Richard	14 FR Karfreitag	25 DI Staatsfeiertag
4 DI Isidor	15 SA Karsamstag	26 MI Helene
5 MI Juliane	16 SO Hochfest Ostern	27 DO Zita
6 DO William	17 MO Ostermontag	28 FR Hugo
7 FR Joh. Bapt.	18 DI Eberhard	29 SA Katharina v. S.
8 SA Walter	19 MI Gerold	30 SO Pauline
9 SO Palmsonntag	20 DO Christoph	
10 MO Engelbert	21 FR Alexandra	
11 DI Stanislaus	22 SA Alfred	

= Veranstaltung

6. April Fragestunde mit der Gartenfachfrau Canestrini Martha: „Was Sie schon immer fragen wollten. Fachkundige Tipps rund um das erfolgreiche Gärtnern“ in Schluderns 16. April Osterkonzert der Musikkapelle der Stadt Glurns in Glurns 22. April Schmugglerrennen zur Sesvannahütte in Schlinig 22. April Sauna Spezial: Birkenquasten-Aufguss im Sportwell in Mals 22. - 25. April Schweigen nach Benedikt - Stille, ein kostbares Gut im Kloster Marienberg 25. April gehen - staunen - genießen. Pilgern auf dem Benediktweg. Lichtbildervortrag mit Feichter Meinhard, Hofer Paul und Schwingshackl Hans im Kloster Marienberg 30. April Traditionelles Maieinschnöllen in Glurns Jeden Mittwoch Wochenmarkt in Mals



Germstrudel mit Ziegenricotta aus dem Matschertal

Regionale Zutaten
und Lieferanten:

Christoph Thanei - Matsch: Ziegenricotta
Fam. Heinisch, Innerglieshof - Matsch: Lammfleisch
Matscher Jäger - Matsch: Wildbret; Calvenschlössl - Laatsch: Weine

ALMHOTEL GLIESHOF ****s

Fam. Heinisch | I-39024 Mals-Matsch | Tel. 0473 84 26 22 | hotel@glieshof.it | www.glieshof.it

Das Gericht wird ganzjährig angeboten.
Spezialitäten vom heimischen Berglamm vom 18. bis 21. Mai 2017.

13.05.	Frühlingsmarkt in Schluderns
13.05.- 24.06.	Südtirol in Balance: Veranstaltungen für Einheimische und Gäste rund um das Thema „gesunde Bewegung“ in der Ferienregion Obervinschgau
25.05.- 25.06.	Südtirol in Balance: Veranstaltungen für Einheimische und Gäste rund um das Thema „gesunde Bewegung“ in der Ferienregion Reschenpass

1	MO Tag der Arbeit	V	☾	12	FR Pankraz	☾	23	DI Wigbert	☾
2	DI Boris	V	☾	13	SA Servatius	☾	24	MI Esther	☾
3	MI Alexander	V	☾	14	SO Muttertag	☾	25	DO Christi Himmelfahrt	☾ ☾
4	DO Florian	V	☾	15	MO Rupert	☾	26	FR Philipp Neri	☾
5	FR Jutta	V	☾	16	DI Johannes	☾	27	SA Bruno	☾
6	SA Valerian	V	☾	17	MI Walter	☾	28	SO Wilhelm	☾
7	SO Gisela	V	☾	18	DO Felix	☾	29	MO Erwin	☾
8	MO Ulrike		☾	19	FR Ivo	☾ ☾	30	DI Ferdinand	☾
9	DI Volkmar		☾	20	SA Elfriede	V ☾	31	MI Mechthild	☾
10	MI Isidor	☺	☾	21	SO Hermann	☾			
11	DO Joachim		☾	22	MO Julia	☾			

V = Veranstaltung



Bandnudel mit frischen Kräutern (aus dem hauseigenem Garten), Ochsenstreifen und Parmesanstreusel

Regionale Zutaten
und Lieferanten:

Bäckerei Angerer - St. Valentin: Mehl; **Hofkäserei Gamsegg - Langtaufers:** Käse
Metzgerei Folie - Reschen: Verarbeitung Ochsenfleisch bereitgestellt von den heimischen Bauern
Eigenanbau - Eigenprodukte: Kräuter aus dem hauseigenen Garten und vom Garten aus Planeil und Eier aus Planeil

AKTIV HOTEL EDELWEISS ****s

I-39027 Reschen am See | Hauptstraße 28 | Tel. 0473 63 31 42 | info@edelweiss-reschen.it | www.edelweiss-reschen.it

Die Spezialitätentage finden vom 10. bis 17. Juni 2017 statt.

03.06.	3. Ortler-Bike-Marathon
15.-18.06.	Women's Bike Camp in der Ferienregion Reschenpass
16.-18.06.	AugusTour 2017
24.06.- 01.07.	Kräuter- und Bergblumenwoche in der Ferienregion Obervinschgau
25.06.	24. Dreiländer Giro

1 DO Simeon	12 MO Guido	23 FR Edeltraud
2 FR Staatsfeiertag	13 DI Antonius v. P.	24 SA Johannes d. T.
3 SA Karl L.	14 MI Meinrad	25 SO Herz-Jesu
4 SO Pfingsten	15 DO Fronleichnam	26 MO Vigilius v. T.
5 MO Pfingstmontag	16 FR Benno	27 DI Heimo
6 DI Norbert	17 SA Rainer	28 MI Eckard
7 MI Robert	18 SO Felizius	29 DO Peter und Paul
8 DO Medardus	19 MO Elisabeth	30 FR Otto
9 FR Grazia	20 DI Adalbert	
10 SA Diana	21 MI Sommerbeginn	
11 SO Barnabas	22 DO Eberhard	

= Veranstaltung



Hausgemachte Kartoffelnocken mit Bergkräuterpesto, verfeinert mit Walnüssen und Cocktailltomaten

Regionale Zutaten
und Lieferanten:

Pobitzer Friedl - Mals: Biokartoffel; **Malanzhof - Schlanders:** Freilandeiern
Eigenanbau - Eigenprodukte: Bergthymian, Brennessel, Bachkresse aus der Umgebung der Hütte sowie Basilikum, Rosmarin, Petersilie, Cocktailltomaten aus Mutters Garten

AVS SCHUTZHÜTTE SESVENNA

Fam. Pobitzer | I-39024 Mals-Schlinig | Tel. 0473 83 02 34 Mobil 347 211 54 76 | info@sesvenna.it | www.sesvenna.it

Spezialitätenwoche: Kräuter- und Bergblumenwoche vom 24. Juni bis 1. Juli 2017

Öffnungszeiten: Winter: 9. Februar - Ende April 2017 | Sommer: 9. Juni bis 28. Oktober 2017

01.07.	Traversada von der Heidelberger Hütte zur Sesvennahütte
06.-09.07.	10. Nacht-Beachvolley-Turnier in Schluderns
15.07.	18. Reschenseelauf
21.07.	Konzert der Musikkapelle der Stadt Glurns
30.07.	Schliniger Kirchtag. Es spielt die Musikkapelle Burgeis

1 SA Dietrich	2 MI Sigisbert	23 SO Brigitta
2 SO Mariä Heims.	13 DO Heinrich	24 MO Siglinde
3 MO Thomas	14 FR Angelina	25 DI Jakobus d. Ältere
4 DI Ulrich	15 SA Ronald	26 MI Joachim u. Anna
5 MI Albrecht	16 SO Irmgard	27 DO Berthold
6 DO Maria Goretti	17 MO Hedwig	28 FR Adele
7 FR Willibald	18 DI Friedrich	29 SA Martha
8 SA Kilian	19 MI Marina	30 SO Ingeborg
9 SO Veronika	20 DO Bernhard	31 MO Ignatius v.L.
10 MO Engelbert	21 FR Daniel	
11 DI Oliver	22 SA Magdalena	

= Veranstaltung



Schöpsernes Bauernbrätl mit Kartoffeln

Regionale Zutaten und Lieferanten: **Telser Thomas - Tartsch:** Biolamm
Theiner Luis, Schmiedhof - Burgeis: Gemüse und Kartoffeln
Eigenanbau - Eigenprodukte: Kräuter aus Erikas Garten

RESTAURANT SCHLOSSBAR

Fam. Kuenrath | I-39024 Mals | Burgeis Nr. 138 | Tel. 0473 83 15 59 | schlossbar@rolmail.net | www.schlossbar.com

Spezialitätenwoche: Von Lorenzi, 10. bis Bartolome, 24. August 2017

05.08.	Vollmondkonzert am See vor Sesvennahütte mit der Gruppe Vuimera
15.08.	Flohmarkt in Reschen
15.08.	Sommerfest der Freiwilligen Feuerwehr in Reschen
18.-20.08.	12. Südtiroler Ritterspiele am Fuße der Churburg in Schluderns
26.-27.08.	3. Länder Mountainbike Enduro Trophy

1	DI	Alfons v. L.		
2	MI	Julian		
3	DO	Lydia		
4	FR	Rainer		
5	SA	Oswald	V	
6	SO	Verkl. d. Herrn	V	
7	MO	Juliana		
8	DI	Dominikus		
9	MI	Edith		
10	DO	Lorenz	V	
11	FR	Philomena		
12	SA	Karl	V	
13	SO	Kassian	V	
14	MO	Meinhard		
15	DI	Mariä Himmelf.	V	
16	MI	Stephan		
17	DO	Benedikta		
18	FR	Helena	V	
19	SA	Sebald	V	
20	SO	Bernhard	V	
21	MO	Maximilian		
22	DI	Regina		
23	MI	Rosa	V	
24	DO	Bartholomäus		
25	FR	Ludwig		
26	SA	Mirjam	V	
27	SO	Monika	V	
28	MO	Augustin		
29	DI	Beatrix		
30	MI	Rebekka		
31	DO	Raimund		

V = Veranstaltung



Topfenrolle im Palabirnenmehlmantel auf Palabirnenkompött

Regionale Zutaten
und Lieferanten:

Sennerei Burgeis - Burgeis: Butter und Topfen; **Pirchhof - Schlanders:** Eier aus Freilandhaltung
Tschenett Walter, Thälerhof - Schluderns: Palabirnen, Palabirnenmehl,
Palabirnerschnitz und Apfelweißwein; **Bäckerei Angerer - St. Valentin:** Toastbrot

HOTEL MOHREN ***s

I-39027 Reschen | Hauptstraße 30 | Tel. 0473 63 31 20 | info@mohren.com | www.mohren.com

Genusswoche Donnerstag, 7. bis Sonntag, 10. September 2017
"Köstlichkeiten von der Palabirne"

02.09.	Uinaschlucht bei Nacht
04.-09.09.	Suzuki Nine Knights auf der Haideralm
07.09.	Transalpine Run
23.-24.09.	Reschenpass Classic Rallye
Anfang/Mitte September	Almabtriebe in Reschen, Melag, Schleis, Schluderns, Plawenn, Laatsch, Schlinig, Matsch, Burgeis

1	FR Verena			
2	SA Ingrid	V		
3	SO Gregor	V		
4	MO Irmgard	V		
5	DI Roswitha	V		
6	MI Magnus	V	☺	
7	DO Judith	V		
8	FR Mariä Geburt	V		
9	SA Otmar	V		
10	SO Nikolaus			
11	MO Ludwig			
12	DI Mariä Namen			
13	MI Notburga			
14	DO Kreuzerhöhung			
15	FR Dolores			
16	SA Edith			
17	SO Hildegard v. B.			
18	MO Lambert			
19	DI Alfons			
20	MI Warin			
21	DO Jonas			
22	FR Mauritius			
23	SA Linus	V		
24	SO Rupert	V		
25	MO Petrus			
26	DI Damian			
27	MI Hiltrud			
28	DO Wenzel			
29	FR Michael			
30	SA Viktor			

V = Veranstaltung



Bio-Rindsgulasch mit Eierspätzlan und gedünstetes Weisskraut

Regionale Zutaten und Lieferanten:

Heinisch Josef, St. Florinushof - Matsch: Bio-Angusrind;
Heinisch Magdalena - Matsch: Bio-Freilandeier; **Telser Peter, Palaghof - Matsch:** Weißkraut
Eigenanbau - Eigenprodukte: Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Almgarten

MATSCHER KUHALM

I-39024 Mals-Matsch | Tel. 0473 47 62 14 | Mobil 335 1 05 08 33 | daniel.lutz999@gmail.com

Für unseren Genussmonat haben wir eine spezielle Speisekarte erstellt, die unseren Gästen die traditionelle Bauernküche im Oktober, die vielerorts schon vergessen ist, wieder etwas aufleben lassen soll. Öffnungszeit: Dezember bis Ostern und von Mai bis November (je nach Witterung).

07.10.	Rosenkranzmarkt in Schluderns
14.10.	Jahresmarkt in Taufers im Münstertal
16.10.	Gollimorkt in Mals
25.10.	Lootscher Markt in Laatsch

1	SO Theresia	☾
2	MO Jakob	☾
3	DI Ewald	☾
4	MI Franz v. A.	☾
5	DO Meinolf	☺ ☾
6	FR Bruno	☾
7	SA Justina	☺ ☾
8	SO Hugo	☾
9	MO Sara	☾
10	DI Viktor	☾
11	MI Bruno	☾
12	DO Edwin	☾ ☾
13	FR Aurelia	☾
14	SA Hildegund	☺ ☾
15	SO Theresa	☾
16	MO Gallus	☺ ☾
17	DI Anselm	☾
18	MI Lukas	☾
19	DO Paul	☺ ☾
20	FR Wendelin	☾
21	SA Ursula	☾
22	SO Johannes Paul II	☾
23	MO Johannes	☾
24	DI Antonius M. C.	☾
25	MI Daria	☺ ☾
26	DO Amandus	☾
27	FR Wolfhard	☾ ☾
28	SA Alfred	☾
29	SO Hermelinde	☺ ☾
30	MO Gerhard	☾
31	DI Wolfgang	☾

☺ = Veranstaltung



Rounan-Carpaccio mit Vinschger Räucherforelle - Meerröttlich Mousse - karamellisierte Äpfel - Nüsse

Regionale Zutaten
und Lieferanten:

Forellenträucherei Blaas - Latsch: Räucherforellen
Bauernladen - Mals: Honig und Äpfel; **Sennerei Burgeis - Burgeis:** Sahne
Eigenanbau - Eigenprodukte: Rounan aus Rosis Garten

RESTAURANT FORSTERBRÄU

Fam. Sagmeister Daniel | I-39024 Mals | Gen.-Verdroß-Str. 2 | Tel. 0473 83 00 39 | fb.mals@forst.it

Spezialitätenwochen: Ganzen Monat November 2017. Tischreservierungen werden gerne entgegengenommen. Ruhetag: Dienstag und Mittwoch.

02.11.	Traditioneller Sealamarkt in Glurns
11.11.	Martiniball in Pedross

1 MI Allerheiligen		12 SO Kunibert		23 DO Clemens	
2 DO Allerseelen		13 MO Stanislaus		24 FR Albert v.L.	
3 FR Hubert		14 DI Alberich		25 SA Katharina	
4 SA Karl		15 MI Leopold		26 SO Konrad	
5 SO Emmerich		16 DO Othmar		27 MO Oda	
6 MO Leonhard		17 FR Florinus v. M.		28 DI Berta	
7 DI Engelbert		18 SA Odo		29 MI Friedrich	
8 MI Gottfried		19 SO Mechthild		30 DO Andreas	
9 DO Theodor		20 MO Edmund			
10 FR Andreas		21 DI Amalie			
11 SA Martin		22 MI Cäcilia			

= Veranstaltung



Vegane Obervinschger Paarlbröt Tagliatelle mit Räuchertofu

Regionale Zutaten
und Lieferanten:

Bäckerei Angerer - St. Valentin: Paarlbröt
Naturkost-/Biogeschäfte in Mals, Schluderns und Prad: Hartweizengries, Kastanienmehl,
Bio-Tofu und vegane Sahne

ALPIN RESORT RESCHNERHOF ***

the new experience in the Alps | I-39027 Reschen | Hauptstr. 47 | Tel. 0473 63 31 69 | info@reschnerhof.it | www.reschnerhof.it

Spezialitätenwochen: Vegane Wochen vom 10. bis 22. Dezember 2017

03.12.2016 - 06.01.2017	Oberländer Advent
05.12.	Nikolausumzüge und Krampusläufe
07.12.	Kirchtagsball zum Hl. Nikolaus in Pedross
31.12.	Silvesterkonzert zum Jahresausklang und besinnlichen Texten von den Patres gelesen im Kloster Marienberg

1	FR	Natalie		
2	SA	Bibiana		
3	SO	1. Advent	V ☺	
4	MO	Barbara		
5	DI	Reinhard	V	
6	MI	Nikolaus		
7	DO	Ambrosius	V	
8	FR	Mariä Empfängnis	V	
9	SA	Valerie		
10	SO	2. Advent		
11	MO	Arthur		
12	DI	Johanna		
13	MI	Luzia		
14	DO	Berthold		
15	FR	Christiane		
16	SA	Adelheid		
17	SO	3. Advent		
18	MO	Philipp		
19	DI	Benjamin		
20	MI	Holger		
21	DO	Richard		
22	FR	Jutta		
23	SA	Viktoria		
24	SO	Hl. Abend	V	
25	MO	Weihnachten		
26	DI	Stephanus		
27	MI	Johannes		
28	DO	Unsch. Kinder		
29	FR	David		
30	SA	Germar		
31	SO	Silvester	V	

V = Veranstaltung

Knuspriges Bauernbrätl mit Gschlumperkraut und geschmortem Wurzelgemüse

Für unseren Wunschmonat Januar haben wir eine Speisekarte erstellt, welche der hohen Qualität der einheimischen, nachhaltig produzierten Produkte gerecht wird. Da unser Betrieb, die Reschner Alm, für uns als Bindeglied zwischen Landwirtschaft und Gastronomie gilt, ist es eine Selbstverständlichkeit, dass mit möglichst vielen regionalen Lebensmitteln gearbeitet wird. Von Beginn an war es uns ein Anliegen die Zusammenarbeit der heimischen Bauern mit unserem Betrieb zu fördern.

Das Konzept: Traditionelle Bauernküche im Winter. Für den bereits festgelegten Zeitraum haben wir eine 14 tägige Genuss-Speisekarte erstellt, welche alte, vielleicht zum Teil vergessene Gerichte beinhaltet und diese unseren Gästen wieder in Erinnerung bringt. Als Abschluss dieser 2 Wochen wird am Samstag Abend ein Galadinner statt finden, wo jeweils das Gericht in traditioneller und moderner Art zubereitet wird. Alte Kochkunst trifft die moderne Küche. Musikalisch live begleitet von echter Tiroler Stubenmusik aus Langtaufers.

Herkunft und Geschichte Geschlachtet wurde in den kalten Monaten, vor allem im frühen Winter. Fleisch war ein wertvolles Lebensmittel und die Hofschlachtung wollte gut vorbereitet sein. So waren auch viele Hände nötig, um die umfangreichen Arbeiten zu erledigen. Ein altes Sprichwort besagt: „Gut gefrühstückt merkt man den ganzen Tag, gut geschlachtet das ganze Jahr und gut geheiratet ein ganzes Leben.“ Das Fleisch wurde zum Großteil haltbar gemacht und zu Speck, Schinken und Würsten verarbeitet. Auch eine Blutwurst war nach dem Schlachten nicht weg zu denken und wurde schnell hergestellt. Frisches Fleisch war recht selten und so verwundert es nicht, dass das Ende dieser Arbeit meist mit einem Festmahl gefeiert wurde.

Regionalität - Nachhaltigkeit - Tradition: Unsere Landwirtschaft ist eine natürliche Ressource und es sollte ein Privileg sein, diese auch in der heutigen modernen Zeit zu nutzen!

Hausgemachte Roggennudel mit frischem Kraut und Bauchspeck (geselcht) oder Selchkarree

Das Konzept: Der jährliche Bildkalender der Raiffeisenkasse Obervinschgau beschäftigt sich jedes Jahr aufs Neue mit einem anderen Thema. 12 Monate, 12 Betrieben wurde die Möglichkeit geboten, sich und eines seiner Gerichte aus regionalen Produkten zu präsentieren und vorzustellen.

Unsere Motivation: Die Idee, einen Kalender mit Rezepten der Spezialitäten aus unserer traditionellen Küche zu füllen, hat mir von Anfang an gefallen. Dabei sind mir gleich meine hausgemachten Roggennudel eingefallen. Ich freue mich auf Euren Besuch und wünsche allen ein gutes Gelingen beim Nachkochen.

Herkunft und Geschichte: Roggennudeln, die hausgemachte Nudelspezialität, zeichnen sich durch ein dunkleres, festes Aussehen aus und sind besonders aromatisch und lecker im Geschmack. Das Kraut ist in der Küche sehr vielseitig verwendbar: als Saft, Salat oder Suppe, sowie roh oder gekocht als Beilage zu Fleisch und Fisch, aber auch für die fleischlose Küche, z.B. zu Nocken, Spätzle oder Knödel. Durch das vorhergehende Pökeln und Räuchern ist die Garzeit des Selchkarrees vergleichsweise kurz. Häufig wird es zusammen mit Kraut, Sauerkraut oder Salzkartoffeln mit Petersilie serviert.

Regionalität - Nachhaltigkeit - Tradition: Wir achten auch auf unserer Alm auf Regionalität der Speisen. Besonders stolz sind wir auf unsere Produkte, die wir auf dem eigenen Bauernhof und auf der Alm herstellen.

Zwischenrippenstück vom Grauner Hochlandrind - Kruste vom Urpaarlbrot - Zweierlei Wurzelgemüse geschmort und püriert - Jus vom Vinschger Blauburgunder

Thema: Grauner Hochlandrind vom „Salghof“. Da in Graun seit 8 Jahren Hochlandrinder gezüchtet werden, haben wir beschlossen, mit dem Bauer zusammen zu arbeiten und dieses besonders zarte und saftige Fleisch in unserem Restaurant zu verarbeiten. Da die Tiere in unserem Tal noch nicht so bekannt sind, sehen wir es als Aufgabe dieses Fleisch den Gästen näher zu bringen und in Verbindung mit bekannten heimischen Produkten neue Gerichte zu kreieren.

Das Konzept: In der letzten Märzwoche werden wir in unserem Betrieb ein Grauner Hochlandrind verarbeiten und aus den verschiedenen Teilen des Tieres mehrere Gerichte und ein Menü zubereiten. Das zusammengestellte Menü wird von verschiedenen Weinen aus dem Vinschgau begleitet.

Unsere Motivation: Unser größtes Anliegen ist den Gästen die Vielfalt des Vinschgaus zu präsentieren. Produkte, Gerichte und Tradition aufzutischen. Mit diesem Kalender wird dieses Vorhaben sicher ein Stück weiter gebracht.

Herkunft und Geschichte: Seinen Ursprung hat das Hochlandrind im Nordwesten der schottischen Insel in den Hochlandmooren. Es gilt als Robustrind, auf Grund der windigen Begebenheiten und seinen niedrigen Ansprüchen. Diese Rinder benötigen auch im tiefsten Winter keinen Stall. Die perfekten Bedingungen diese Tiere ins Vinschger Oberland zu bringen und sie dort weiter zu züchten. Seit einigen Jahren also weiden die Tiere auf „Salg“ wo sie durch die frischen Gräser und Kräuter zu stattlichen Viehern heranwachsen.

Regionalität - Nachhaltigkeit - Tradition: Produkte aus der Umgebung nutzen, Kulturgut überliefern, altes neu aufleben lassen, sollten einige der wichtigsten Aufgaben der heutigen Zeit sein.

Rosa gebrätener Kalbsrücken mit Kräuter-Senfkruste, dazu Risotto mit frischem Spargel vom Hausgarten

Das Konzept: Unsere Idee war es ein Frühlingsgericht zu kreieren, welches die Regionalität in den Fokus stellt und deshalb eine Komposition lokaler Produkte darstellt.

Unsere Motivation: Die Motivation war es, der Bevölkerung aufzuzeigen, dass in unserem Haus die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus gelebt wird -> ohne Landwirtschaft kein Tourismus. Aber auch um aufzuzeigen, dass die biologische Küche nicht Verzicht, sondern Genuss auf höchstem Niveau bedeutet, da man Lebensmittel höchster Qualität, ohne Rückstände verwendet. Deshalb der Slogan der Bio Hotels „mit Sicherheit genießen“.

Herkunft und Geschichte: Schon den Griechen war wild wachsender Spargel als Arzneimittel bekannt. Doch waren es wohl die Römer, welche den Spargel erstmals kultiviert haben. Im 16. Jahrhundert wurde wohl angefangen den Spargel als Gemüse in Frankreich und England anzubauen. Danach hat dieser sich in ganz Europa ausgebreitet. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts war Spargel schon allgemein bekannt. Auf Bildern aus jener Zeit kann man sehen, dass Spargel damals als Grünspargel angebaut wurde. Noch im 19. Jahrhundert schätzte man Spargel nicht nur wegen seines Wohlgeschmacks, sondern auch wegen seiner vermeintlichen Heilwirkung. So war Spargel im amtlichen Arzneibuch vermerkt, musste also in Apotheken vorrätig sein.

Regionalität - Nachhaltigkeit - Tradition: Wie schon vorher betont, legen wir hohen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Genau aus diesem Grund wurden wir bereits vor 15 Jahren zum Biohotel.

Germstrudel mit Ziegenricotta aus dem Matschertal

Das Konzept: Wir freuen uns sehr über die Gelegenheit am aktuellen Kalenderprojekt der Raiffeisenkasse Obervinschgau teilzunehmen. Der Kalender ist ein beliebter und fixer Bestandteil jeden Haushaltes und begleitet den Besitzer über den Zeitraum von mindestens einem Jahr. Die geschmackvoll gestalteten Bildkalender schmücken auf Augenhöhe mit ganz persönlichen Familienfotos, verschiedensten Kunstwerken und besonderen Erinnerungen zahlreiche Wohnzimmer-, Büro-, Küchen- und Werkstattwände und sind so im Alltag ständig präsent.

Unsere Motivation: Wir freuen uns, dass die Raiffeisenkasse Obervinschgau im Jahr 2017 den lokalen Gastbetrieben diese besondere Plattform zur Verfügung stellt und somit den starken regionalen Bezug der Bank unter Beweis stellt.

Herkunft und Geschichte: Die Idee für das besondere Dessert-Gericht lieferte uns der köstliche Ziegenricotta vom Bauernhof Christoph Thanei aus Matsch. Wir wissen es sehr zu schätzen, ein so hochwertiges Produkt, welches zu 100 % im Matschertal produziert wird, zur Verfügung zu haben und möchten das durch unsere Wahl für ein Ziegenricotta-Gericht zum Ausdruck bringen. Da in unserem Hause zudem viele Wanderer und Wintersportler einkehren, haben wir uns für ein Gericht entschieden, welches nicht nur als Teil eines mehrgängigen Menüs sondern auch als köstliche Belohnung für den abgemühten „Bergsportler“ ganzjährig angeboten werden kann.

Regionalität - Nachhaltigkeit - Tradition: Die Regionalität und Nachhaltigkeit gewinnt in unserem Kulturkreis und auch in unserem Betrieb immer mehr Bedeutung. Dank verschiedenster medialer Initiativen, wird in letzter Zeit wieder verstärkt das Bewußtsein für Umweltschutz, Nachhaltigkeit und somit kurze Transportwege und nachhaltige Produktion von Lebensmitteln geschärft. Als Gastbetrieb begrüßen wir diese Entwicklung, denn ein Gast, welcher regionale, saisonstypische, nachhaltig hergestellte sowie biologische Produkte honoriert, stärkt uns beim Einkauf der hochwertigen Zutaten, welche nicht immer den günstigsten, aber in jedem Fall einen fairen Preis haben, den Rücken.

Bandnudel mit frischen Kräutern (aus dem hauseigenem Garten) Ochsenstreifen und Parmesanstreusel

Das Konzept: Mein Name ist Reinhold Mall. Ich bin auf dem Bauernhof in Planeil im Vinschgau aufgewachsen, wo das Glück Zuhause war. Das Stroh im oberen Stock, das Vieh, der Gemüse- und Kräutergarten, der viele Schnee, das Rauschen des Baches, der säuerliche Geruch des Sauerkrautes und der Wacholdergeruch vom Speckselchen sind meine Erinnerungen. Hier lagen die Wurzeln meiner Achtung nach Tradition, meiner Neugierde über alte einheimische Rezepte; diese zu entdecken, zu verfeinern und den Geschmack unserer Zeit anzupassen, war und ist es mein Bestreben.

Herkunft und Geschichte: Was auf unsere Teller gezaubert wird, widerspiegelt Klima, Landschaft, Kultur und zum Teil auch die Menschen gleichermaßen. Die Südtiroler Küche bringt neben unzähligen Varianten von Knödeln und typischen Fleischgerichten auch verschiedene Arten hervor, die mediterrane Küche schmackhaft zu machen. Die Südtiroler Küche bemüht sich steht's einerseits Einheimisches und Traditionelles aufzuwerten und neu zu entdecken und gleichzeitig den Geschmack unserer Zeit anzupassen und andererseits auch Elemente der italienischen und internationalen Küche miteinzubeziehen. Das Resultat lässt sich nicht nur sehen, sondern auch herrlich genießen.

Regionalität - Nachhaltigkeit - Tradition: Für uns als Betrieb ist es wichtig zu wissen, woher die Zutaten für die Herstellung der Gerichte stammen. Produkte von Bauern in der Umgebung oder aus dem eigenen Garten.

Februar | SCHLINIGER ALM

Zutaten für 4 Personen

Roggennudel
300 g Roggenmehl
1 Ei
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
ca. 100 ml Wasser

weitere Zutaten:
300 g Kraut in Würfel
oder Streifen
(grob geschnitten)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Butter
Salz
Pfeffer
Kümmel

150 g Speck oder
Selchkarree in Streifen
100 ml frische Sahne
100 g Almkäse

Zubereitung: Aus Roggenmehl, Ei, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Wasser, zu einem festen Teig kneten (wenn zu weich ist, etwas Mehl dazugeben), dann dünne Nudeln von Hand formen und im Salzwasser kurz aufkochen (wie Spätzlen). Dann kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend frisches Kraut in Würfel oder Streifen (grob) geschnitten mit etwas Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen, Salz, Pfeffer, Kümmel beifügen. Speck oder Selchkarree-Streifen dazugeben, wenig frische Sahne und die blanchierten Roggennudeln dazugeben. Mit grob geraffelten Almkäse servieren.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:

Bäckerei Angerer - St. Valentin: Roggenmehl oder
Bäckerei Schuster - Laatsch: Roggenmehl;
OVEG - Eysrs: Gemüse;
Lechner - Laas: Sauerkraut;
Schliniger Alm - Schlinig: Almkäse;
Eigenanbau - Eigenprodukte: Bauchspeck, Selchkarree, Kraut

Jänner | RESCHNER ALM

Zutaten für 6-8 Personen

Bauernbratl
1,5 kg Schweinebauch
oder Schulter
Salz/Pfeffer
2 El Samenöl
½ l Brühe
500 g Zwiebel
2 Karotten
1 Stange Staudensellerie
2 El Butter
250 ml dunkles Bier
2 Tl Tomatenmark
1-1,5 kg Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
Etwas Zitronenschale
½ Tl Kümmel
½ Tl Majoran
1 El weiche Butter

Gschlomperkraut
2 El Öl
50 g Butter
30 g Mehl (Gerstenmehl)
1 Zwiebel gewürfelt
600 ml Brühe
1 kg Weißkraut
in Streifen
oder Rauten
Salz/Knoblauch/Kümmel

Bauernbratl: Den Backofen auf 130° C vorheizen. Das Fleisch würzen und an der Fleischseite anbraten. Das Fleisch wenden und vollständig mit der Brühe bedecken. Nun das Fleisch eine Stunde im Ofen garen. Anschließend die Schwarte mit einem Messer rautenförmig einschneiden. Den Sud abgießen und bei Seite stellen. Das Wurzelgemüse waschen und in ca. 2-3 cm große Würfel schneiden. Bei mittlerer Hitze andünsten, Tomatenmark dazugeben und mit dem Bier ablöschen. Das Ganze etwas einkochen lassen und mit der Brühe aufgießen. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben in den Sud legen und weitere 2 ½ Stunden bei 160° C in den Ofen schieben. In der letzten halben Stunde die bereits geschälten und in 3x3 großen Würfel geschnitten Kartoffeln dazugeben. Für eine knusprige Kruste muss man nun die Oberhitze auf 220° C einstellen. Den Knoblauch, Majoran, Zitronenschale und Kümmel möglichst fein hacken und 5 Minuten vor Ende der Garzeit in die Sauce geben. Die Sauce durch ein Sieb filtern und mit der Butter verfeinern. Das Gemüse und die Kartoffeln als Beilage bei Seite stellen.

Gschlomperkraut: Die Zwiebeln im Öl glasig anbraten und anschließend das Kraut ca. 5 min. mit dünsten. Mit der Butter und dem Mehl eine Einbrenn herstellen (Mehl in Butter kurz anrösten) und den Knoblauch dazugeben. Nun rasch die Einbrenn zum Kraut geben und mit der kalten Brühe aufgießen. Das Kraut in der semigen Sauce fertig dünsten und mit Kümmel abschmecken. Bei Bedarf kann etwas Brühe dazugegeben werden. Das Fleisch schneiden und mit den Beilagen servieren.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:

Hofkäserei Gamsegg - Langtaufers: Butter und Molkereiprodukte
Metzgerei Folie - Reschen: Speck- und Wurstwaren sowie
Verarbeitung der Tiere von den Bauern
Eigenanbau - Eigenprodukte: Gemüse aus dem Bauerngarten,
Kräuter und Salate

April | BIO HOTEL PANORAMA ***

Zutaten für 4 Personen

Kalbsrücken
600 g Kalbsrücken
vom Mittelteil am Stück
2 EL Öl
Kräutersalz
Kräuter-Senfkruste
100 g weiche Butter
25 g frisch gehackte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch,
Ysop, Majoran, Estragon,
Origano, Zitronenthymian,
Zitronenbasilikum,
evtl. Sauerampfer und Pimpinelle)
25 g Semmelbrösel
1-2 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Kräutersalz

Spargelrisotto
2 EL Öl
40 g Zwiebeln fein gehackt
250 g Spargeln geschält und
von den holzigen Enden befreit
Die Spitzen ca. 5 cm lang
abschneiden für
die Garnitur vorgaren
und den Rest in 5x5 mm
große Stücke schneiden.
200 g Rundkornreis (Arborio)
1 Knoblauchzehe fein gehackt
40 ml Weißwein
etwa ¾ l Gemüsebrühe
oder Spargelfond
2 EL Butter
30 g Parmesan
Salz und Pfeffer

Zubereitung Kalbsrücken: Den Kalbsrücken von Sehnen und Häuten befreien. Der Länge nach in der Mitte zu je ca. 4-5 cm Durchmesser und 300 g schwer teilen und mit Kräutersalz rundum würzen. In etwas Öl alle Seiten kurz anbraten, dann auf einen Gitterrost legen und in den vorgeheizten Ofen bei 170° C für ca. 9-10 Minuten geben. Rausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Kräuter-Senfkruste: Die Butter mit den fein gehackten Kräutern in eine Schüssel geben und cremig rühren. Dann die Brösel dazu mischen und mit Senf und Kräutersalz abschmecken. Alles noch einmal gut verrühren und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte passende Form abfüllen, glatt streichen und kühl stellen.

Zubereitung Spargelrisotto: fein gehackte Zwiebeln in einen passenden Topf andünsten und die in Würfel geschnittenen Mittelstücke von der Spargelstange dazu geben und mitdünsten. Dann den Reis dazugeben und glasig anschwitzen. Den fein gehackten Knoblauch hinzufügen und alles mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit dem heißen Fond nach und nach aufgießen und unter ständigem Rühren 18-20 Minuten bissfest kochen. Zum Verfeinern die kalte gewürfelte Butter und Parmesan dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Die 2 gebratenen Stücke vom Kalbsrücken mit der Kräuter-Senfkruste 3 mm dick belegen und im vorgeheiztem Ofen bei 230° C oder im Salamander für ca. 3 Minuten gratinieren lassen, bis die Kruste eine leichte Braunfärbung hat. Das Fleisch rausnehmen und gegen die Faser in leicht schräge Scheiben schneiden. Die 2 Rückenstücke werden auf 4 Teller verteilt und mit dem Spargelrisotto und evtl. Gemüsebeilagen angerichtet. Das Fleisch mit Kalbsjus beträufeln und eventuell mit essbaren Blüten vom Garten garnieren.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:

Waldnerhof - Schleis: Kalbfleisch
Gialhof - Schluderns: Kalbfleisch
Biobauern - Obervinschgau: diverse Lebensmittel
Eigenanbau - Eigenprodukte: Spargel, Gemüse und Edeldestillate

März | HOTEL TRAUBE POST *** s

Zutaten für 4 Personen

4 Steaks vom Roastbeef
vom Hochlandrind zu 180 g
Salz, Pfeffer, Olivenöl
70 g Butter
50 g Urpaarlbrat,
fein gerieben
Salz, Pfeffer
4 Stück gelbe Karotten
Olivenöl, 1 Spritzer Essig,
1 Knoblauchzehe,
1 Zweig Thymian,
Salz, Pfeffer
4 Stück Petersilienwurzel
100 ml Milch
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer,
1 Spritzer Zitronensaft
½ l Kalbsfond
½ l Blauburgunder
1 EL Zucker

Zubereitung: Für die Paarbratkruste 70 g Butter schaumig rühren, 50 g geriebene Urpaarlbrat dazugeben mit Salz und Pfeffer würzen und in Klarsichtfolie einwickeln. Kalt stellen. Für das Petersilienwurzelpüree das Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit 100 ml Milch und 100 ml Sahne in einen Topf geben und weich kochen. Immer wieder rühren, da es leicht anbrennt. Mit einem Cutter oder Stabmixer aufmixen und eventuell durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und warm stellen. Für die geschmorten gelben Karotten das Gemüse gut waschen und mit 2 EL Olivenöl, 1 Spritzer Essig, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Thymian, 1 Prise Salz und Pfeffer in Alufolie einpacken und bei 220° C im Ofen 45 Minuten schmoren. Für den Blauburgunderjus den Rotwein mit 1 EL Zucker einkochen bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Mit dem Kalbsfond vermengen und noch etwas einreduzieren.

Fertigstellung: Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl beidseitig anbraten und 15 Minuten bei 80° C ruhen lassen. Die Kruste in halbe Zentimeter dicke Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen und bei starker Oberhitze gratinieren. Das Petersilienwurzelpüree auf dem Teller gefällig anrichten, das Fleisch im Ganzen oder tranchiert drauflegen jeweils eine geschmorte Karotte dazu und mit dem Jus fertigstellen.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:

Eberhart Matthias - Graun: Hochlandrind
Bäckerei Angerer - St. Valentin: Urpaarlbrat
OVEG - Eysrs: Petersilienwurzeln und gelbe Karotten
Köfelgut - Kastelbell: Blauburgunder

Juni | AKTIV HOTEL EDELWEISS *** s

Zutaten für 6 Personen

Bandnudelteig
400 g Mehl
4 Eier
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
Wasser

Parmesanstreusel
50 g weiche Butter
1 Eigelb
75 g Mehl
25 g Haselnüsse
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung Bandnudelteig: Das Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier und Olivenöl in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Es entsteht eine krümelige Masse. Dann den Teig mit den Handballen zuerst in der Schüssel dann auf einer bemehlten Tischplatte weiter kneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben. Ein guter Teig darf nicht an den Händen kleben. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie oder ein Tuch wickeln. Bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Sie können den Teig bis zu 1 Stunde stehen lassen. Den Teig durch die Nudemaschine geben und im kochenden Wasser für ca. 6 min kochen. **Tipps:** - Die Eier sollen Zimmertemperatur haben. Bitte die Eier nicht direkt aus dem Kühlschranks nehmen. - Das Mehl vorher zu sieben verhindert Klümpchen beim Anrühren. - Mit lauwarmem Wasser knetet sich der Teig besser. - Bei der Zubereitung von Ravioli oder Tortellini den Pasteteig sofort, ohne Trockenzeit, weiter verarbeiten. Verwendete Kräuter: Schafgarbe, Zirbel- Fichtensprossen, Bärlauch Blätter, Holunderblüten, Brenneselblätter, Salbeiblätter, Lauch, Brunnenkresse, Liebstöckelblätter, Thymian, Pfefferminzblätter und Kornblumenblüten.

Zubereitung Parmesanstreusel: Das Mehl, Haselnüsse und Parmesan vermischen. Das Eigelb mit der weichen Butter mischen und zu der Mehl Menge dazugeben. Salz und Pfeffer dazugeben und mit den Händen kurz kneten. Die Streusel für ca. 5 min ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 160° C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit den Händen auf das Backblech streuen und in das vorgeheizte Backrohr für 13 min backen.

Fertigstellung: Das Ochsenfleisch in Streifen schneiden und in der Pfanne kurz anbraten. Die Nudel mit der Kräutermischung würzen. Die Bandnudel mit den Ochsenstreifen auf ein Teller nach Belieben geben und mit dem Parmesanstreusel servieren. **Tipps:** Für die Streifen kann man das Ochsenfilet, die Hüfte oder das Rost Beef verwenden.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:

Bäckerei Angerer - St. Valentin: Mehl
Hofkäserei Gamsegg - Langtaufers: Käse
Metzgerei Folie - Reschen: Verarbeitung Ochsenfleisch bereitgestellt von den heimischen Bauern
Eigenanbau - Eigenprodukte: Kräuter aus dem hauseigenen Garten und vom Garten aus Planeil und Eier aus Planeil

Mai | ALMHOTEL GLIESHOF *** s

Zutaten für 4 Personen

Germstrudel
500 g Mehl
20 g Germ
70 g Zucker
etwas Vanillezucker
etwas geriebene
Zitronenschale
1 Prise Salz
200 ml Milch
1 Ei
80 g Butter

Fülle
300 g Ziegenricotta
(Bauernhof Thanei
C. Matsch)
500 ml Milch
4 Eier
200 g Zucker
50 g Kartoffelmehl
50 g Mehl
Salz
Vanille
Sultaninen

Zubereitung Germteig: Butter, Zitronenschale, Salz, Vanille, Zucker, Ei und Germ mit lauwarmen Milch zusammenrühren und ca. eine ½ Stunde dampfeln lassen. Dann mit Mehl zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten und bei Zimmertemperatur ca. 1 - 2 Stunden gehen lassen. Dann den fertigen Teig ausrollen und mit der vorbereiteten Fülle ganzflächig bestreichen. Den Strudel dann auf ein Backblech legen und nochmals 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Anschließend mit zerlassener Butter bestreichen und bei 170° C eine ½ Stunde backen.

Zubereitung Fülle: Die Milch zum Kochen bringen und Zucker, Eier, Kartoffelmehl, Mehl, Salz und Vanille solange unterrühren, bis die Masse cremig wird. In die heiße Masse ein paar Sultaninen geben und auskühlen lassen. Dann ca. 300 g Ziegenricotta unterheben.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:

Christoph Thanei - Matsch: Ziegenricotta
Fam. Heinisch, Innerglieshof - Matsch: Lammfleisch
Matscher Jäger - Matsch: Wildbret
Calvenschlössl - Laatsch: Weine

Hausgemachte Kartoffelnocken mit Bergkräuterpesto verfeinert mit Walnüssen und Cocktailtomaten

Das Konzept: Das Kochen mit Bergkräutern aus der Umgebung der Hütte ist ein Genuss. In Zusammenarbeit mit der Ferienregion Obervinschgau findet jedes Jahr die Bergblumen- und Kräuterwoche statt, wo verschiedene Veranstaltungen und Gerichte mit Bergkräutern angeboten werden.

Unsere Motivation: Eine originale Idee den Kalender auf eine Art und Weise zu gestalten und zusammen mit anderen Wirtsleuten guate, einheimische Gerichte präsentieren und den Leser mit dem Kalender auf eine kulinarische Reise durch den Obervinschgau zu schicken.

Herkunft und Geschichte: Kartoffelnocken gibt es in vielen verschiedenen Arten. Kartoffeln waren ein Grundnahrungsmittel aus denen man früher und auch heute noch viel mehr Gerichte zubereiten kann.

Regionalität - Nachhaltigkeit - Tradition: Durch die Verwendung regionaler Produkte unterstützen wir unsere Bauern und Betriebe. Desto kleiner der Kreislauf, je mehr bleibt die Wertschöpfung bei uns. Die Gäste sowie auch Einheimische wollen und schätzen unsere typischen Vinschger Gerichte.

Schöpsernes Bauernbratll mit Kartoffeln

Das Konzept: Der Herausforderung gerecht zu werden, aus dem einfachen früheren Essen der Bauernschaft ein hochwertiges und schmackhaftes Gericht zuzubereiten.

Unsere Motivation: Wir freuen uns, Teil dieses Kalenderprojektes zu sein. Die Raiffeisenkasse Obervinschgau bietet uns so die Möglichkeit, nicht nur unser familiär geführtes Restaurant vorzustellen, sondern auch auf die verwendeten regionalen Produkte aus unserer Umgebung hinzuweisen.

Herkunft und Geschichte: Bauernbratll ist ein Gericht der einfachen ländlichen Küche. Um alle Teile des Lammes gut zu verwerten, wurden diese mit guten Fleischstücken gemischt und in einer Art Eintopf zubereitet.

Regionalität - Nachhaltigkeit - Tradition: Wir legen Wert auf Verarbeitung regionaler Produkte und kleiner Kreisläufe und verwenden dafür so viel wie möglich, was aus Feld und Stall unserer Bauern stammt. Auch das Wildbret holt er sich der Juniorchef als passionierter Jäger selber aus dem Wald und verarbeitet es zu schmackhaften Gerichten.

Topfenrolle im Palabirnenmehlmantel auf Palabirnenkompott

Das Konzept: Der Grundgedanke ist es, die Palabirne die älteste Birnensorte Südtirols wieder im Vinschgau zu etablieren und sie auf eine Stufe mit der Vinschger Marille und der Marteller Erdbeere zu stellen. Die Palabirne ist nicht nur eine Birne. Eine alte Volksweisheit lautet: "Wenn die Palabirne reif ist hat der Doktor keine Arbeit", denn in der Birne stecken nicht nur Vitamine und Fruchtzucker, sondern sie hat auch einen hohen Anteil an Ballaststoffen und Mineralien wie Kalium, Phosphor, Calcium und Magnesium. Gerade der hohe Kaliumgehalt von 133 mg pro 100 g ist besonders gesund, denn er reduziert den Bluthochdruck. Die grüne Palabirne besticht durch ihr süß-saftiges honigartiges Aroma. In der Zeit der Genussstages erstellen wir alte Gerichte von und mit der Palabirne neu interpretiert und am Eröffnungstag servieren wir ein Dinner mit dazu passender Weinverkostung

Unsere Motivation: Vergessene Gerichte mit regionalen Produkten wieder entdecken und neu interpretieren.

Herkunft und Geschichte: Die Palabirne kam vor mehr als etwa 400 Jahren aus Asien nach Europa. Zum ersten Mal wird sie 1650 in Gracioli / Florenz erwähnt. Der Name Sommerapotheke weist schon auf ihre positive Wirkung für die Gesundheit hin. Auch auf der Churburg in Schluderns war sie damals als Pilli Palli Birne bekannt und im Jahre 1830 wurde sie bei einer Obstbaumzählung in Kastelbell erstmals als Palabirne aufgeführt.

Bio-Rindsgulasch mit Eierspätzlan und gedünstetes Weisskraut

Das Thema: Für unseren Genussmonat haben wir ein traditionelles einheimisches Gericht aus dem Matschertal ausgesucht. Wir, die Matschertal, legen besonderen Wert darauf, dass fast ausschließlich einheimische Produkte, von heimischen Bergbauern und Jägern verwendet und zu wunderbar harmonischen Gerichten verarbeitet werden.

Das Konzept: Für unseren Genussmonat haben wir eine spezielle Speisekarte erstellt, die unseren Gästen die traditionelle Bauernküche, die vielerorts schon vergessen ist, wieder etwas aufleben lassen soll. Wir haben uns für ein traditionelles Gericht entschieden, das einen kleinen Vorgeschmack auf unseren Genussmonat ausdrücken soll.

Herkunft und Geschichte: Rindgulasch ist im ganzen Vinschgau ein altes und beliebtes Gericht. Unser Rind wurde mit viel Fleiß und Liebe gefüttert und ca. mit eineinhalb Jahren geschlachtet. Für unser Gericht verwenden wir Beilagen ausschließlich aus dem Matschertal.

Rounan-Carpaccio mit Vinschger Räucherforelle - Meerrettich Mousse - karamellisierte Äpfel - Nüsse

Das Konzept: Ein Gericht passend zum Herbst - die Schärfe des Meerrettichs harmoniert gut mit dem geräucherten Fisch und der Süße des Apfels...

Unsere Motivation: Die Raiffeisenkasse Obervinschgau bietet uns mit diesem tollen Bildkalender die Möglichkeit, Hausfrauen und Hobbyköche einen Impuls zu geben, traditionelle Speisen und mit Zusammensetzung verschiedener Komponenten neue Kreationen zu versuchen. Wir wünschen allen ein gutes Gelingen beim Nachkochen.

Herkunft und Geschichte: Die Rote Bete ist mit der Zuckerrübe und dem Mangold verwandt. Wie diese ist sie eine Kulturform der Gemeinen Rübe (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris*). Mit den Römern kam sie nach Mitteleuropa. Ihren Ursprung hat diese Kulturpflanze im Mittelmeerraum, wahrscheinlich in Nordafrika. Sie stammt ab von der wilden Rübe oder der Wildbete (bzw. Seemangold) (*B. vulgaris* L. subsp. *maritima*). Die inzwischen gleichmäßige rote Farbe der Rübe ist ein Resultat der Weiterveredelung im 19. und 20. Jahrhundert. Die auffällige rote Farbe beruht hauptsächlich auf der hohen Konzentration des Glykosids Betanin aus der Gruppe der Betalaine. In der Vergangenheit wurde die Rote Bete auch als Färberpflanze eingesetzt. Betanin verwendet man als Naturfarbstoff für Lebensmittel (E162), es ist allerdings nicht sehr hitzebeständig. Aufgrund ihres hohen Vitamin-B-, Kalium-, Eisen- und vor allem Folsäuregehalts ist die Rote Bete ein gesundes Gemüse, das gegart als Beilage gereicht oder roh für Salate verwendet wird. Ferner ist die Rote Bete ein Bestandteil von Labskaus (Norddeutschland, Nordeuropa) und Borschtsch (Osteuropa). Die Blätter können gekocht gleichfalls verzehrt werden. Sie sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Beim Verzehr größerer Mengen können sich Urin- und Darmausscheidungen kurzzeitig rötlich färben, was aber völlig harmlos ist.

Regionalität - Nachhaltigkeit - Tradition: Die Rote Beete ist ein Gemüse, das sehr lange Tradition im Vinschgau hat und auch als altes Hausmittel gilt. Schon seit vielen Jahren werden Gerichte wie: Rounan Knödel, Rounan Nocken, Ravioli gefüllt mit Rounan zubereitet. Die Forelle wird im Vinschgau gezüchtet und geräuchert, somit wird das Produkt direkt vom Produzenten bezogen.

Vegane Oberwinschger Paarlbröt Tagliatelle mit Räuchertofu

Das Thema: Gesunde vegane Küche in Südtirol

Das Konzept: Wir bieten in unserem Haus seit 3 Jahren Yoga für die einheimische Bevölkerung und für Hotelgäste an. In Verbindung dazu dürfen auf unserem täglichen Speiseplan vegetarische und vegane Speisen nicht fehlen. Wir legen sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit, sei es für das Wohlbefinden unserer Gäste, als auch für uns selbst. Unsere Gesundheit ist unser höchstes Gut und eine gesunde Küche ist in unserem Restaurant/Pizzeria unser größtes Anliegen.

Herkunft und Geschichte: Zuviel tierische Produkte sind nicht gesund, das haben die alten Ärzte schon immer gesagt. Zudem konnte man sich Fleisch nicht immer leisten und so haben die Südtiroler bereits seit vielen Jahrhunderten an so manchen Tagen auch fleischfrei gegessen. Die vegetarische Küche hat sich schon seit vielen Jahrzehnten als gesunder Trend etabliert, hinzu kommt jetzt die vegane Küche, die im letzten Jahrzehnt zu einem unaufhaltsamen Trend geworden ist und wir schliessen uns diesen beiden Ernährungsformen mehr und mehr an.

Regionalität - Nachhaltigkeit - Tradition: Warum vegan? Wir sagen ganz klar NEIN zur Massentierhaltung und zu tierquälenden Methoden der Massenfleischproduktion und möchten ein Zeichen setzen und mit veganen Wochen im Dezember 2017 die einheimische Bevölkerung sensibilisieren. Die Südtiroler Küchentradition bleibt aber deswegen keinesfalls aussen vor. Wir machen auch vegane Knödel und vegane Teigtaschen. Unser Bindemittel anstatt den Eiern ist das Sojamehl. Wir sind kein fleischfreies Haus, aber Fleisch wird bei uns NUR bei ausgewählten Betrieben gekauft (Bio und mit artgerechter Tierhaltung). Fleisch nimmt allerdings NICHT den wesentlichen Bestandteil unserer Menüwahl für unsere Gäste ein. Unsere Pizzeria arbeitet u.a. auch mit Bio Mehl und Bio-Kamut Mehl.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg verschiedene Fleischteile vom Lamm (Rippen, Hals, Schulter, Schlegel)
- 100 ml Rotwein zum Ablöschen
- 2 l Rindsbrühe oder Sauce zum Aufgiessen
- 4 Stück Karotten
- 2 Stück Zwiebeln
- 5 Stück Kartoffeln
- Lorbeerblatt,
- Rosmarin, Salbei, Knoblauch,
- Salz und Pfeffer

Man marinieren das Fleisch am Tag vorher mit den frischen Kräutern aus dem Garten mit Pfeffer, Salz und Knoblauch und lasse es über Nacht kühl gelagert ziehen. Das Fleisch wird unter der Zugabe von Würzelgemüse scharf angebraten und mit etwas Rindsbrühe aufgegossen und langsam geschmort. Kartoffeln und Karotten werden geschält, in Stücke geschnitten und seperat gekocht. Man schneidet die grösseren Fleischteile in kleine Stücke, mischt in einer großen Pfanne Fleisch, Kartoffeln und Gemüse und die Sauce, lässt es kurz aufkochen und serviert es.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:
Telser Thomas - Tartsch: Biolamm
Theiner Luis, Schmiedhof - Burgeis: Gemüse und Kartoffeln
Eigenanbau - Eigenprodukte: Kräuter aus Erikas Garten

Zutaten für 4 Personen

- 400 g mehlig Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- 120 g Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskatnuss
- 120 ml Olivenöl
- 40 g Brennesselblätter
- 20 g Brunnenkresseblätter
- 20 g Basilikum
- 1 EL Pinienkerne
- ½ Knoblauchzehe
- 40 g Parmesan
- 2 Tomaten

Für die Kartoffelnocken die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 30 Minuten kochen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen und die Butter zerlassen. Kartoffeln, Eigelbe und Butter verkneten und abkühlen lassen. Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss unter die Masse mischen, aus dem Teig ca. 1 cm dicke Stränge formen und in 2 cm lange Stücke schneiden. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen und die Stücke portionsweise darin einmal aufwallen lassen, bis sie oben schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und warm stellen. Für das Pesto Olivenöl, Brennesselblätter, Brunnenkresseblätter, Basilikum, Pignoli und Knoblauch fein pürieren. Den Parmesan reiben und mit den Kräutern vermischen. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Kartoffelknocken mit dem Bergkräuterpesto in der Pfanne schwenken. Die Tomaten in Stücke schneiden, dazugeben und servieren.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:
Pobitzer Friedl - Mals: Biokartoffel
Malanzhof - Schlanders: Freilandeier
Eigenanbau - Eigenprodukte: Bergthymian, Brennessel, Bachkresse aus der Umgebung der Hütte sowie Basilikum, Rosmarin, Petersilie, Cocktailtomaten aus Mutters Garten

Zutaten für 2 Personen

Schlemmerkraut

- ½ Kopf Weisskraut
- ½ Zwiebel
- 1 Zehr Knoblauch
- 50 g Speck Würfel
- ¼ l Weisswein
- ¼ l Rindsuppe
- 1 Prise Pfeffer
- 1 El Salz
- Etwas Kümmel

Rindgulasch

- 500 g Rindfleisch (Würfel, bevorzugt Schulter)
- 200 g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 El Salz
- 1 El Paprikapulver
- 2 El Tomatenmark
- 1 El Öl
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- ½ l Rotwein
- 1 l Rindsuppe

Eierspatzlan:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung Schlemmerkraut: Das Kraut, die Zwiebel, Knoblauch und den Speck in Würfel schneiden, in einem Topf ein wenig anrösten, die Gewürze beigegeben, mit dem Weisswein ablöschen, Rindssuppe aufgiessen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Zubereitung Rindgulasch: Einen Topf erhitzen, die Rindfleischwürfel in Öl anbraten, die Zwiebeln und den Knoblauch fein geschnitten hinzugeben. Die Gewürze untermischen, das Tomatenmark untermengen, alles rösten lassen. Das Paprikapulver darüber streuen und mit dem Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen und die Rindssuppe aufgiessen und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Zubereitung Eierspatzlan: Das Mehl, die Eier und die Gewürze in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig durch das Spätzlesieb in einem Topf mit kochendem Salzwasser drücken, kurz kochen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:
Heinisch Josef, St. Florinushof - Matsch: Bio-Angusrind
Heinisch Magdalena - Matsch: Bio-Freilandeier
Telser Peter, Palaghof - Matsch: Weißkraut
Eigenanbau - Eigenprodukte: Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Almgarten

Zutaten für ca 4 Personen

- 40 g Butter, 1 Vanillezucker,
- ½ TL Zitronenschale gerieben,
- 1 g Salz (Prise), 1 Ei,
- 1 Eigelb, 50 g Staubzucker,
- 50 g geriebenes entrindetes Toastbrot, 1 EL Weizenmehl,
- 300 g Topfen gut ausgedrückt und Palabirnenmehl zum einrollen

Kompott

- 5 St. Palabirnen, 70 g Zucker,
- 200 ml Wasser,
- 50 ml Apfel- Weißwein,
- Zitronenschale und Sternanis,
- etwas Maizena zum Binden

Zubereitung Topfenrolle: Butter mit Aromen, Staubzucker Ei und Eigelb gut verrühren. Geriebenes Toastbrot mit Mehl vermischen und mit dem Topfen unter die Butter- Eiermasse rühren. Die Topfenmasse im Kühlschrank zugedeckt ca. 30 Min ruhen lassen. Die Topfenmasse in einen Spritzbeutel mit einer Öffnung von 5 cm füllen und auf eine ausgelegte Klarsichtfolie spritzen.. gut einrollen und an den Enden gut verschließen. Die Rolle für ca. 12 bis 15 min. in leicht köchelndes Wasser ziehen lassen . Herausnehmen etwas auskühlen lassen, aus der Folie nehmen und durch das Palabirnenmehl wälzen in beliebiger Form schneiden und auf dem Kompott anrichten mit Minze und Preiselbeeren garnieren.

Zubereitung Kompott: Wasser Zucker Wein und Aromen zum Kochen bringen, die geschälte und in formgeschnittenen Birnen hineingeben und weich kochen . Birnen herausnehmen und mit Maizena etwas binden , die Birnen wieder zurückgeben und beiseite stellen.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:
Sennerei Burgeis - Burgeis: Butter und Topfen
Pirchhof - Schlanders: Eier aus Freilandhaltung
Tschenett Walter, Thälerhof - Schluderns: Palabirnen, Palabirnenmehl, Palabirnenchnitt und Apfelweißwein
Bäckerei Angerer - St. Valentin: Toastbrot

Zutaten für 4 Personen

- 70 g Paarl-Brot getrocknet und fein gemahlen
- 200 g Hartweizengries
- 50 g Kastanienmehl
- 3 EL Olivenöl
- 6 EL Speisestärke
- ca. 180 g warmes Wasser

Sauce:

- 1 Stange Winterlauch
- 2 EL Öl
- 1/8 l veganer Rahm
- 200 g Bio Tofu geräuchert, in Streifen geschnitten
- 1 TL Kurkuma
- 120 g gekochte und geschälte Kastanien
- Salz, Pfeffer, geröstete Nüsse, Schnittlauch

Zubereitung des Nudelteiges: Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Nudelteig herstellen, am besten über Nacht ruhen lassen. Den Teig mit der Nudelmaschine zunächst auf höchster Stufe 4-5 Mal immer wieder zusammenklappend durchwalzen, anschließend bis zur gewünschten Dicke ausrollen. Den Teig mit dem Tagliatelle-Aufsatz der Nudelmaschine schneiden - alternativ den bemehlten Teig zusammenrollen und in Streifen (Tagliatelle) schneiden. Die Nudel erneut mit Mehl bestäuben und ca. eine Stunde antrocknen lassen. Salzwasser zum Kochen bringen, die Nudeln darin leicht wallend garen (max. ca. 1 Minute) und abseihen.

Fertigstellung: Winterlauch in Streifen schneiden und gut waschen, komplett abtropfen lassen. Mit wenig Öl den Rauchertofu in einer beschichteten Pfanne anbraten und beiseite stellen. Anschließend den Lauch in Öl dünsten, Kurkuma dazugeben, mit der Sahne aufgießen, einige Tofuscheiben sowie die Kastanien dazugeben und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die gekochten Tagliatelle dazugeben und in der veganen Rahmsauce schwenken. Die Nudeln mit den restlichen Tofuscheiben und mit Schnittlauch anrichten, mit getrockneten Paarlbrod-Chips sowie gerösteten Nüssen garnieren und sofort servieren.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:
Bäckerei Angerer - St. Valentin: Paarlbrod
Naturkost-/Biogeschäfte in Mals, Schluderns und Prad: Hartweizengries, Kastanienmehl, Bio-Tofu und vegane Sahne

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Rounen - mittlerer Größe
- 2 Räucherforellen Filets
- 100 g frischen Topfen
- 100 g Sahne geschlagen
- 1 Blatt Gelatine
- 1 EL Honig
- 20 g Meerrettich - frisch gerieben
- 1 Apfel
- ein paar Nüsse

Dressing:

- Apfelessig (selbst angesetzt) - Honig - Nussöl

Rounen weich kochen (ca. 1 ½ Stunden) - auskühlen lassen und schälen. Gelatine in kaltes Wasser legen, Honig erwärmen und Gelatine darin schmelzen. Im Topfen einrühren - Meerrettich dazugeben und die Sahne unterheben. In einer Form Klarsichtfolie auslegen, Mousse einfüllen und im Kühlschrank stocken lassen. Die geschälten Rounen in dünne Scheiben schneiden und auf dem gewünschten Teller auslegen. Mit einem kleinen Pinsel das Dressing auf die Scheiben auftragen. Das Mousse schneiden, auf das Carpaccio aufsetzen und das Filet der Räucherforelle dazulegen. In einer Pfanne etwas Zucker schmelzen - Äpfel dazugeben und karamellisieren lassen. Zum Schluss die Äpfel mit den zerkleinerten Nüssen dekorieren.

Zutatenliste - Regionale Zutaten bezogen bzw. erhältlich bei:
Forellentrücherei Blaas - Latsch: Räucherforellen
Bauernladen - Mals: Honig und Äpfel
Sennerei Burgeis - Burgeis: Sahne
Eigenanbau - Eigenprodukte: Rounan aus Rosis Garten

JÄNNER	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI
1 M Neujahr 2 D Dietmar 3 M Genoveva 4 D Angelika 5 F Johann Nep. 6 S Hl. 3 Könige 7 S Reinhold 8 M Erhard 9 D Adrian 10 M Paul Eins., 11 D Thomas v.C. 12 F Ernst 13 S Jutta 14 S Rainer 15 M Arnold 16 D Marcel 17 M Anton 18 D Uwe 19 F Martha 20 S Fabian 21 S Ines 22 M Vinzenz 23 D Hartmut 24 M Franz v. S. 25 D Pauli Bekehrung 26 F Paula 27 S Angela 28 S Manfred 29 M Josef Fr. 30 D Martina 31 M Rudbert	1 D Brigitte 2 F Lichtmess 3 S Blasius 4 S Veronika 5 M Agatha 6 D Dorothea 7 M Richard 8 D Philipp 9 F Lambert 10 S Wilhelm d. Gr. 11 S Theodor 12 M Benedikt 13 D Christina 14 M Valentin 15 D Siegfried 16 F Juliana 17 S Alexis 18 S Andreas H. 19 M Irmgard 20 D Jacinta 21 M Gunhild 22 D Isabella 23 F Romana 24 S Matthias 25 S Walburga 26 M Mechthild 27 D Gabriel 28 M Roman	1 D Albin 2 F Karl der Gute 3 S Friedrich 4 S Edwin 5 M Dietmar 6 D Fridolin 7 M Reinhard 8 D Gerhard 9 F Dominik 10 S Gustav 11 S Rosina 12 M Beatrix 13 D Leander 14 M Mathilde 15 D Klemens 16 F Heribert 17 S Patrick 18 S Sibylle 19 M Josef 20 D Frühlingsa. 21 M Emilia 22 D Elmar 23 F Otto 24 S Elias 25 S Palmsonntag 26 M Lara 27 D Heimo 28 M Guntram 29 D Gründonnerstag 30 F Karfreitag 31 S Karsamstag	1 S Ostersonntag 2 M Ostermontag 3 D Richard 4 M Isidor 5 D Juliane 6 F William 7 S Joh. Bapt. 8 S Walter 9 M Hugo 10 D Engelbert 11 M Stanislaus 12 D Zeno 13 F Gilda 14 S Ernestine 15 S Damian 16 M Bernadette 17 D Eberhard 18 M Werner 19 D Gerold 20 F Hildegund 21 S Alexandra 22 S Alfred 23 M Georg 24 D Wilfried 25 M Erwin 26 D Helene 27 F Zita 28 S Hugo 29 S Katharina v. S. 30 M Pauline	1 D Tag der Arbeit 2 M Boris 3 D Alexander 4 F Florian 5 S Jutta 6 S Gundula 7 M Gisela 8 D Ulrike 9 M Volkmar 10 D Isidor 11 F Joachim 12 S Imelda 13 S Muttertag 14 M Christian 15 D Rupert 16 M Adolf 17 D Dietmar 18 F Felix 19 S Ivo 20 S Pfingstsonntag 21 M Pfingstmontag 22 D Julia 23 M Désirée 24 D Esther 25 F Beda 26 S Philipp Neri 27 S Bruno 28 M Wilhelm 29 D Erwin 30 M Ferdinand 31 D Mechthild	1 F Simeon 2 S Staatsfeiertag 3 S Karl L. 4 M Christa 5 D Winfried 6 M Norbert 7 D Robert 8 F Medardus 9 S Grazia 10 S Herz-Jesu 11 M Barnabas 12 D Guido 13 M Antonius v. P. 14 D Meinrad 15 F Lothar 16 S Benno 17 S Volker 18 M Isabella 19 D Juliana 20 M Adalbert 21 D Sommerbeginn 22 F Rotraud 23 S Edeltraud 24 S Johannes d. T. 25 M Dorothea 26 D Konstantin 27 M Heimo 28 D Eckard 29 F Peter und Paul 30 S Otto
JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER
1 S Dietrich 2 M Mariä Heims. 3 D Thomas 4 M Ulrich 5 D Albrecht 6 F Maria Goretti 7 S Willibald 8 S Kilian 9 M Veronika 10 D Engelbert 11 M Oliver 12 D Sigisbert 13 F Heinrich 14 S Goswin 15 S Björn 16 M Irmgard 17 D Gabriella 18 M Friedrich 19 D Marina 20 F Margaretha 21 S Daniel 22 S Magdalena 23 M Brigitta 24 D Sieglinde 25 M Jakob d. Ä. 26 D Joach. u. Anna 27 F Berthold 28 S Adele 29 S Martha 30 M Ingeborg 31 D Ignatius v.L.	1 M Alfons v. L. 2 D Julian 3 F Lydia 4 S Rainer 5 S Oswald 6 M Verkl. d. Herrn 7 D Cajetan 8 M Dominikus 9 D Edith 10 F Astrid 11 S Philomena 12 S Innozenz XI. 13 M Cassian 14 D Meinhard 15 M Mariä Himmelf. 16 D Stephan 17 F Gudrun 18 S Helena 19 S Sebald 20 M Bernhard 21 D Maximilian 22 M Regina 23 D Rosa 24 F Bartholomäus 25 S Ludwig 26 S Mirjam 27 M Monika 28 D Augustin 29 M Beatrix 30 D Rebekka 31 F Raimund	1 S Verena 2 S Ingrid 3 M Gregor 4 D Irmgard 5 M Roswitha 6 D Magnus 7 F Regina 8 S Mariä Geburt 9 S Otmar 10 M Niels 11 D Ludwig 12 M Mariä Namen 13 D Notburga 14 F Kreuzerhöhung 15 S Dolores 16 S Ludmilla 17 M Hildegard v.B. 18 D Lambert 19 M Wilhelmine 20 D Hertha 21 F Jonas 22 S Mauritius 23 S Linus 24 M Rupert 25 D Klaus 26 M Damian 27 D Hiltrud 28 F Wenzel 29 S Michael 30 S Victor	1 M Theresia 2 D Jacqueline 3 M Ewald 4 D Franz v. A. 5 F Meinolf 6 S Bruno 7 S Justina 8 M Günther 9 D Sara 10 M Viktor 11 D Manuela 12 F Maximilian 13 S Edward 14 S Burkhard 15 M Theresa 16 D Gallus 17 M Rudolf 18 D Lukas 19 F Frieda 20 S Wendelin 21 S Ursula 22 M Cordula 23 D Johannes 24 M Anton 25 D Darja 26 F Amandus 27 S Wolfhard 28 S Alfred 29 M Grete 30 D Alfons 31 M Wolfgang	1 D Allerheiligen 2 F Allerseelen 3 S Hubert 4 S Karl 5 M Emmerich 6 D Leonhard 7 M Engelbert 8 D Gottfried 9 F Theodor 10 S Andreas 11 S Martin 12 M Kunibert 13 D Stanislaus 14 M Alberich 15 D Leopold 16 F Othmar 17 S Florinus v. M. 18 S Odo 19 M Mechthild 20 D Edmund 21 M Amalie 22 D Cäcilia 23 F Clemens 24 S Albert v.L. 25 S Katharina 26 M Konrad 27 D Oda 28 M Berta 29 D Friedrich 30 F Andreas	1 S Natalie 2 S 1. Advent 3 M Franz Xaver 4 D Barbara 5 M Reinhard 6 D Nikolaus 7 F Ambrosius 8 S Mariä Empf. 9 S 2. Advent 10 M Emma 11 D Arthur 12 M Johanna 13 D Lucia 14 F Berthold 15 S Christiane 16 S 3. Advent 17 M Lazarus 18 D Luise 19 M Benjamin 20 D Holger 21 F Ingo 22 S Jutta 23 S 4. Advent 24 M Heiliger Abend 25 D Christfest 26 M Stephanstag 27 D Johannes 28 F Unsch. Kinder 29 S David 30 S Hermine 31 M Silvester

Bisherige Sonderkalender der Raiffeisenkasse Obervinschgau

- 1990: 40 Jahre Seestauung
- 1992: Im Oberen Vinschgau
- 1993: Im Oberen Vinschgau
- 1995: Künstler im Oberen Vinschgau
- 1996: 100 Jahre Braunviehzuchtgenossenschaft
- 1997: Eindrücke aus dem oberen Vinschgau
- 1998: Bankgegenstände im Wandel
- 1999: Harmonie 99
- 2000: 50 Jahre Seestauung
- 2001: Natur, Wild und Jagd im Obervinschgau
- 2002: Jahr der Berge
- 2003: Ausbildung - Weiterbildung in Land-, Forst und Hauswirtschaft
- 2004: „Zum Jahr des Sports“
- 2006: Raiffeisenkasse Obervinschgau, verbunden mit Land und Leuten
- 2009: Obervinschgau zur Zeit der Tiroler Freiheitskämpfe
- 2011: Zum Jahr der Wälder
- 2015: Weisses Kreuz
- 2016: Veranstaltungen 2016

IMPRESSUM

Herausgeber

Raiffeisenkasse Obervinschgau Gen.,
Landstraße 72, 39027 St. Valentin auf der Haide,
Tel: +39 0473 634642, Fax: +39 0473 634684,
<http://www.raiffeisen.it/obervinschgau.html>

Kalenderteam

Ferienregion Reschenpass

Mag. Uli Stampfer, Deborah Zanzotti

Ferienregion Obervinschgau

Anja Schwarz

Raiffeisenkasse Obervinschgau

Dr. Markus W. Moriggl, Gerhard Stecher

Gesamte Fotos und Bearbeitung

Roman Gröbmer

Verantwortlich für den Inhalt

Ferienregion Reschenpass und
Ferienregion Obervinschgau, sowie die einzelnen
Betriebe und Restaurants für die betreffenden Monate.

Grafik und Druck

Kofel graphic&print,
39028 Schlanders, Tel. 0473 742 177,
info@kofel.com, www.kofel.com



Raiffeisen

Raiffeisenkasse Obervinschgau