

# Über die Alpen

Südtiroler Spitzenweine  
treffen Schweizer Bergküche



Südtirol Wein   
Vini Alto Adige



# Alpen-Magie pur

Der Südtiroler Weinbau und die Schweizer Bergküche haben etwas ganz entscheidendes gemeinsam. Beide sind Teil der Alpenkultur. Und die erlebt gerade eine spektakuläre Renaissance. Spitzenköche im ganzen Alpenraum experimentieren mit wiederentdeckten Techniken des Ein- und Haltbarmachens sowie mit Kräutern, Heu oder Kohlgewächsen. Und verleihen deftigen Klassikern der Bergküche eine nicht für möglich gehaltene, zarte Leichtigkeit.

Auch die Winzer verstehen sich zunehmend als Vertreter einer gemeinsamen Heimat, egal ob sie aus dem Wallis, aus Savoyen oder eben dem Südtirol kommen. Gerade für die Südtiroler Winzer gewinnt dabei die Optik auf die Berggipfel immer mehr an Bedeutung. In den Zeiten der Klimaerwärmung werden neue Höhenlagen für den Weinbau erschlossen, die höchstgelegenen Weinberge befinden sich bereits 1.300 Meter über Meer.

Die Südtiroler Weine und die Schweizer Bergküche kommen sich also sprichwörtlich entgegen. In diesem Genuss-Booklet zelebrieren wir schon mal deren Vereinigung. Und sie werden sehen: Die Crus aus dem Südtirol und die schweizerisch inspirierten Alpen-Kreationen ergeben perfekte Mariagen!

**Viva und «en Guetä!»**

# Weinland Südtirol

## Mit der eleganten Frische der nahen Berge

Es sind die Berge des südlichen Alpenraums, die den Südtiroler Weinen ihren ganz besonderen Charakter verleihen. Denn das topografisch äusserst vielfältige Terroir mit verschiedenen Bodentypen und Mikroklimas macht es möglich, dass auf einer Rebfläche von rund 5.500 Hektar nicht weniger als 20 verschiedene Rebsorten in Höhenlagen zwischen 200 und 1.000 Meter perfekt ausreifen. Beim An- und Ausbau ihrer Weine setzen die Winzer gleichermassen auf individuelle Erfahrungen über Generationen hinweg, einen naturnahen Anbau und permanente Innovation.

### **BÖDEN**

Die Entstehung der Alpen und die danach folgenden Eiszeiten haben im Südtirol ein komplexes Puzzle verschiedener Bodentypen mit bis zu 150 unterschiedlichen Gesteinsarten geschaffen. Im Anbauggebiet kann sich folglich die Zusammensetzung der Böden innerhalb minimaler Distanzen von wenigen hundert Meter verändern. Das Spektrum reicht von vulkanischem Porphyry rund um Bozen über verwitterte Urgesteinsböden mit Quarz, Schiefer und Glimmer (Eisacktal, Vinschgau) bis hin zu Kalk- und Dolomitgestein im Süden. Die Südtiroler Rebberge befinden sich einerseits nahe des Talbodens auf Schwemmland und Murkegeln, andererseits in eindrücklichen Hang- und Terrassenlagen. Sowohl durch intuitive Erfahrungen über Generationen hinweg, als auch durch die konsequente Erforschung der Bodenarten wissen die Südtiroler Winzer heute sehr genau, welche Sorten in welchem Untergrund am besten gedeihen.





## KLIMA

Mehr als 300 Sonnentage pro Jahr, ausreichende Niederschläge sowie ein generell mildes, alpin-kontinentales Klima schaffen beste Voraussetzungen für den Weinbau im Südtirol. Dabei schützt die Alpenkette das Weingebiet vor feuchten Strömungen aus dem Norden. Im Süden ist das Land dagegen offen für warme, aber zuweilen auch feuchte Luftmassen vom Gardasee und vom Mittelmeer her. Die Mikroklimas im Anbaubereich sind aber nicht nur von der Nord-Süd-Ausrichtung, sondern in höherem Masse von der jeweiligen Höhenlage geprägt, findet doch der

Weinbau zwischen 200 und 1.300 Meter über Meer statt. Die vielfältige Topografie der Region gibt den Winzern die Möglichkeit, die Folgen der Klimaerwärmung zu kompensieren. Während in den tiefen Lagen spät reifende Sorten wie Lagrein, Merlot oder Cabernet Sauvignon nun fast jedes Jahr perfekt ausreifen, werden zum Anbau von finessenreichen Weinen aus Sorten wie Weissburgunder, Sauvignon Blanc oder Blauburgunder bei Neuanpflanzungen tendenziell leicht höhere Lagen als früher ausgewählt.

## ANBAUGEBIET

Die Weinberge Südtirols folgen den beiden Flüssen Etsch und Eisack auf ihrem Weg von den Alpen in den Süden. Das regenarme Vinschgau im nordwestlichsten Zipfel ist die kleinste Unterzone. Hier werden vor allem Müller-Thurgau, Weissburgunder und Blauburgunder angebaut. Das Eisacktal ebenfalls im Norden gelegen, gilt gar noch mehr als Hochburg der weissen Sorten, darunter Sylvaner, Veltliner oder Kerner. Um Meran herum werden in einem ausgeglichenen Klima vor allem Vernatsch, Blauburgunder, Weissburgunder und Sauvignon kultiviert. Zwischen Meran und Bozen reifen auf rotem Porphyrsandstein erstklassige Weissweine mit mineralischem Charakter. Die Landeshauptstadt Bozen bringt mit dem «St. Magdalener

Klassisch» einen besonders edlen Vernatsch (verfeinert mit einigen Prozent Lagrein) hervor. Im Stadtteil Gries reifen auf leicht erwärmbaren Schwemmböden die kräftigsten Lagrein-Crus. Etwas südlich von Bozen liegt Eppan, die grösste Weinbaugemeinde Südtirols, welche zusammen mit Kaltern, das Herzstück der Weinregion bildet. Vernatsch, Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon geben hier den Ton an. Im südlichsten Teil des Anbaugebietes zwischen Kurtatsch und Salurn werden auch spätreifende Sorten wie Cabernet Sauvignon angebaut. Die Dörfer Mazzon und Montan gelten als Hochburgen des Blauburgunders und in Tramin zeigt der Gewürztraminer seine unnachahmliche Klasse.



# Alpenküche

Die Schätze der Berge  
auf dem Teller



Es ist noch nicht lange her, da galten traditionelle Alpengerichte als Arme-Leute-Küche. Die Geniesser liessen ihren Blick lieber in die Ferne schweifen, nach Frankreich zur Haute Cuisine und später zur Nouvelle Cuisine, dann nach Spanien mit seiner Molekularküche sowie später zu der neuen skandinavischen Küche, die erstmals aufzeigte, dass auch eine karge Landschaft ein faszinierendes Füllhorn für kreativ hochstehende Gerichte sein kann.

Und jetzt also blicken wir auf die Alpen. Einzelne Spitzenköche wie Norbert Niederkofler («Cook the Mountain») aus dem Südtirol oder Sven Wassmer von der schweizerischen Alpen-nordseite setzten erste starke Akzente. Und der Autor Dominik Flammer machte mit Bildbänden wie «Das kulinarische Erbe der Alpen» und «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen» das Thema mehrheitstauglich. Flammer gehörte auch zu den ersten, die nach dem Vorbild der mediterranen Küche eine grenzübergreifende Hochküche der Alpen postulierte. Denn die Ernährung in den Alpen hätte einst über Jahrhundert hinweg grenzübergreifend stattgefunden. Italienische Hirten aus der Po-Ebene hätten beispielsweise ihre Schafe und Ziegen auf Bergweiden in der heutigen Schweiz getrieben und die dort traditionell hergestellten Käse wieder in ihre italienische Heimat mitgenommen.

Gemäss dieser Philosophie tüfteln heute Dutzende von ambitionierten Köchen daran, alpine Zutaten wie Wirsing, Speck, Buchweizen-Pasta, Quitten, Dörrbohnen, Heu, Bergkartoffeln oder Tannen-Sirup zu sublimen Gerichten auf Sterne-Niveau zu verfeinern. Und den Chefs ist klar: Zum neuen alpinen Hochgenuss harmonieren am besten jene Weine, die ebenfalls im Alpen-Terroir gewachsen sind. Allen voran die Crus aus dem Südtirol.

# GUY ESTOPPEY: DIE FASZINATION DES «BEFREITEN» ALPENGENUSSES

Spitzenkoch Guy Estoppey hat zu den sechs Leitsorten im Südtirol – nämlich Weissburgunder, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Vernatsch, Pinot Noir und Lagrein – jeweils zwei neu interpretierte Alpen-Rezepte kreiert. Entstanden sind besondere Mariagen mit alpiner Finesse. Nachkochen dringend empfohlen!

Nach dem Abschluss der Waldorfschule in Basel wollte der heute 31jährige Guy Estoppey eigentlich Schreiner werden wie sein Grossvater. Oder Profi-Fussballer beim FC Basel. Doch er wurde Koch. Zum Glück! Denn obwohl noch jung, kann er schon auf eine illustere Laufbahn zurückschauen: Er kochte in Japan, im Palais Coburg in Wien oder bei Pierre Gagnaire in Paris auf hohem Sterne-Niveau. Und er ist Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft.

## CHIPS AUS KARTOFFELSCHALEN

Zur Alpenküche fand er vor vier Jahren, als er im Rahmen der «Marmite Youngster Challenge» ein Südtirol-Thema interpretierte. Er kreierte ein Alpen Surf & Turf mit neu interpretiertem Tafelspitz und Bergforelle. «Die Kunst der neuen Alpenküche ist es, sie aus dem Altbackenen zu befreien, aber eben ehrlich, ohne es mit Schnickschnack kreativ zu übertreiben», sagt er. Und das sei gar nicht so schwierig, weil die Alpen eine Reihe hervorragender Produkte lieferten. So verwendete er für die Rezepte dieses Booklets unter anderem langsam wachsende und

darum sehr geschmacksintensive Bergkartoffeln. Oder Bergforellen aus eiskaltem Wasser. Auch für den speziellen Kick verwendet er Alpen-Zutaten. So verfeinerte er die Forelle mit einer Kamillen-Emulsion.

## MIT DER FINESSE DER ALPENKRÄUTER

Wie früher die Bergfrauen auch, achtet Estoppey darauf, möglichst alle Komponenten einer Zutat zu verwenden. Die Schalen der teuren Bergkartoffeln etwa, verarbeitete er zu schmackhaften Chips und auch die Haut der Forelle wird, schonend gegart und aufgerollt, zur Delikatesse. Wichtig sind ihm auch die traditionellen Methoden zur Haltbarmachung. Wie beim gebeizten Eigelb. Dazu wird das Eigelb für zwei Wochen in Salz eingelegt. So wird es hart, würzig und haltbar. «Noch sind die Alpen eine reich gefüllte Schatztruhe mit oft raffiniert verarbeiteten und konservierten Bergprodukten», sagt Guy Estoppey. Für dieses Südtirol-Booklet hat er schon mal einige schmackhafte Spezialitäten ausgepackt!

«Die Kunst der neuen Alpenküche ist es, sie aus dem Altbackenen zu befreien, aber eben ehrlich, ohne es mit Schnickschnack kreativ zu übertreiben» GUY ESTOPPEY



# Weissburgunder

Wird in Höhenlagen bis zu 800 Meter über Meer vorwiegend im Etschtal, im Überetsch und im Unterland angebaut. Um die Fruchtfinesse unverfälscht in die Flasche zu bringen, wird das Eichenholz beim Ausbau zunehmend zurückhaltend eingesetzt. Mit ihrem eleganten Charakter harmonisieren die Südtiroler Weissburgunder hervorragend zu Vorspeisen aller Art, gebratenem Fisch und leichteren Fleischgerichten.



**558 ha**

Anbaufläche



**10–12 °C**

Serviertemperatur

**10,2 %**

der gesamten  
Anbaufläche Südtirols



## Alpen-Kalbstatar mit Kren, Wacholder und Schwarzbrot

### Zutaten für 4 Personen

**Kalbstatar:** 200 g Kalbshuft, 1 EL Sonnenblumenöl, 10 g Majoran frisch, Salz & Pfeffer – **Wachholderöl:** 50 g Wacholder, 200 g Sonnenblumenöl, Salz – **Kren & Schwarzbrot:** 50 g Meerrettich frisch, 1 EL Olivenöl, ½ Zitronenabrieb, Salz & Pfeffer, 4 Scheiben Schwarzbrot (ca. 2.5 x 10 cm), Stangensellerieblätter – **Kren:** 1 Eigelb, Salz

### Zubereitung

1. Die Kalbshuft mit dem Messer fein schneiden oder hacken. Den Majoran fein hacken und dazugeben, mit Sonnenblumenöl, Salz & Pfeffer abschmecken.
2. Das Öl in einer Pfanne mit dem Wacholder erhitzen, bis dieser anfängt leicht knusprig zu werden. Mit etwas Salz mixen und abpassieren. Kühl lagern.
3. Den Meerrettich reiben und mit dem Olivenöl, dem Zitronenabrieb, Salz & Pfeffer vermengen. Die Schwarzbrotsscheiben in wenig Olivenöl auf einer Seite knusprig braten. Auskühlen lassen und anschliessend das Tatar darauf verteilen. Die Stangensellerieblätter mit Olivenöl marinieren und auf dem Tatar verteilen.
4. Das Eigelb in eine kleine Form geben und mit Salz bedecken, für 14 Tage im Kühlschrank «marinieren» lassen. Anschliessend das Salz abspülen, abtupfen und über das Tatar raspeln.

# Vogersalat mit Schwarzer Nuss und Belperknolle



## Zutaten für 4 Personen

**Schwarze Nüsse:** 500 g junge grüne Baumnüsse, 75 g Wasser, 2 dl Apfelessig, 500 g Zucker, 2 Nelken, 3 Zimtstangen, 1 Sternanis, 1 Lorbeerblatt, ½ Vanillestange, je 3 Streifen Orangen- und Zitronenzeste –  
**Vogersalat:** 200 Vogersalat (Nüsslisalat fein), 8 schwarze Nüsse, 1 Belper Knolle, 3 El Apfelessig, 6 El kalt gepresstes Rapsöl, Salz, Koriandersamen

## Zubereitung

1. Die grünen Nüsse 12-mal mit einer groben Nadel bis in die Mitte einstechen, in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und zwei Wochen lang wässern. Das Wasser jeden Tag wechseln. Nach 14 Tagen die Nüsse aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, abgiessen und 30 Minuten unter laufendem kaltem Wasser abkühlen. Den Zucker leicht karamellisieren und mit Wasser und Apfelessig ablöschen. Nachdem sich der Karamell gelöst hat, die restlichen Zutaten begeben. Die Nüsse mit dem Sud in eine Schüssel geben und mit einem Teller beschweren, damit keine Nuss an der Oberfläche schwimmt. Nach zwei Tagen den Sud abgiessen, aufkochen, die Nüsse begeben und 45 Minuten ziehen lassen. Die Nüsse aus dem Sud nehmen und in Einmachgläser verteilen. Den Sud 20 Minuten einkochen und heiss über die Nüsse giessen. Die Gläser verschliessen und im Backofen bei 120 °C auf einem Backblech mit etwas Wasser im Ofen haltbarmachen. Kühl lagern.
2. Vogersalat waschen. Die schwarzen Nüsse vierteln oder sechsteln. Für die Sauce den Apfelessig mit den Gewürzen mischen und mit dem Öl aufmontieren. Vor dem Servieren den Salat mit der Sauce vermengen, in Schälchen verteilen und die schwarzen Nüsse darüber streuen. Zum Schluss die Belperknolle als feine Scheibe auf den Salat hobeln.

# Sauvignon Blanc

Gilt als Aufsteigersorte, die ihre Anbaufläche in den letzten 20 Jahren mehr als verdreifacht hat. Wird bevorzugt im Etschtal, im Überetsch und im Unterland in mittelhohen Lagen bis 600 Meter auf Kalkschotterböden kultiviert. Die Weine, entweder knackig frisch oder voluminös-intensiv gebaut, zeigen viel rebsortentypische Primärfucht (Stachelbeeren, Passionsfrucht, Holunder) und harmonisieren zu Fischgerichten mit Saucen, Bergkäse und Spargelgerichten.



**423 ha**

Anbaufläche



**10–12 °C**

Serviertemperatur

**7,8%**

der gesamten  
Anbaufläche Südtirols

# Bergsee-Forelle mit Kürbis, Kernöl und Kamille



## Zutaten für 4 Personen

**Forelle:** 1 Forelle – **Kürbis Pickles und Püree:** 1 Butternuss Kürbis, 100 g Weinessig, 80 g Zucker, 30 g Senfsamen, 15 g Salz, Schalotten, 50 g Butter, 150 ml Noilly Prat – **Forellen Beurre Blanc:** 2 Schalotten, Forellenabschnitte geröstet, 150 g Weisswein, 50 g Weinessig, 300 g Gemüsebouillon, 1 Teebeutel Kamillentee, ca. 150 g Butter, Salz, Zitronensaft, 2 EL Kürbiskernöl, 1 Glässchen Forellenkaviar, Kürbiskerne geröstet

## Zubereitung

1. Die Forelle ausnehmen, filetieren und von Geräten befreien. Die Abschnitte für die Beurre Blanc (Rezept folgt) aufbewahren. Die Filets mit 2 cl Kamillenöl in einem Sous-Vide Beutel und bei 58 °C im Wasserbad für 8 Min. garen. Die Haut vorsichtig bis auf 1 cm abziehen und aufdrehen, sodass sie der Gast einfach entfernen kann.
2. Exakte Würfel aus dem Butternusskürbis schneiden. Essig, Zucker, Senfsamen und das Salz aufkochen und über die Kürbiswürfel geben. Mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Die Abschnitte vom Kürbis von Kernen befreien und grob zusammenschneiden. Die Schalotte im Butter andünsten und mit Noilly Prat ablöschen.  
Ca. 20 Min. auf kleiner Hitze weich garen und anschließend pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Spritzflasche warm stellen.
3. Schalotten in Butter andünsten, Forellenabschnitte begeben und mit Weisswein und Essig ablöschen. Mit der Bouillon aufgiessen und ca. 20 Min. unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Abpassieren und um die Hälfte reduzieren. Den Kamillentee begeben und 5 Minuten ziehen lassen. Abschmecken und mit der Butter aufmontieren. Mit dem Kürbiskernöl die Sauce auf dem Teller vermischen, um die Splitoptik zu erhalten. Mit Forellenkaviar sowie Kürbiskernen garnieren.



## Alles vom Wirsing mit Ei, Pilzen und Tannennadeln

### Zutaten für 4 Personen

**Wirsing:** 800 g Wirsing, 2 Schalotten gewürfelt, 1 Knoblauchzehe gehackt, 3 El Öl, 1,5 dl Rahm, 1 El Tannenschösslinghonig, Salz & Pfeffer –  
**Pilze:** 6 kleine Steinpilze, 1 Tannenzweig jung und fein, 15 g Bratbutter, Salz –  
**Stundenei:** 4 Eier, Fleur de Sel

### Zubereitung

1. Die vier äussersten Blätter möglichst ganz vom Wirsing nehmen und als Schale für das Gericht verwenden. Sechs zarte handgrosse Blätter mit dem Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 110° ca. 50 Minuten im Ofen trocknen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Der restliche Wirsing in ca. 5 mm breite Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und mitdünsten. Rahm und Honig begeben und abschmecken. Im Wirsingblatt mit dem gedünsteten Wirsing ein «Seeli» formen.
2. Butter in einer Pfanne heiss werden lassen. Die Steinpilze der Länge nach halbieren, auf der Schnittfläche rauten einschneiden und sautieren. Gegen Ende würzen und den Tannenzweig beigegeben, damit dieser seinen Geschmack an die Pilze weitergibt aber nicht verbrennt.
3. Steamer bei 100% Dampf auf 62 °C vorheizen, oder mit dem Sous Vide-Stab ein Wasserbad bei 63,5 °C vorbereiten. Die Eier für eine Stunde ins Wasser oder in den Steamer geben. Herausnehmen aufschlagen und ins Wirsingseeli gleiten lassen. Mit etwas Fleur de Sel würzen. Die Pilze auf dem gedünsteten Wirsing anrichten. Wirsingchips halbieren und drei Stücke zeltähnlich auf dem Gericht arrangieren.

# Gewürztraminer

Mit intensivem Duft nach Rosenblättern, Gewürznelken, Litschi und tropischen Früchten sowie üppiger Textur gelten die Gewürztraminer als Meditationsweine schlechthin. Wird vorwiegend in kalkreichen Lehmböden im Unterland, im Überetsch und im Etschtal angebaut. Als Heimat des Südtiroler Gewürztraminer gilt das Weinbaustädtchen Tramin. Gewürztraminer sind ideale Begleiter zu Pasteten, reifen Käsen und in der süßen Variante zu Desserts aller Art.



**588 ha**

Anbaufläche



**10–12 °C**

Serviertemperatur

**10,8%**

der gesamten  
Anbaufläche Südtirols

# Marillenkñodel mit gebrannter weisser Schokolade und Powidl



## Zutaten für 4 Personen

**Marillenkñodel:** 1 Ei, 70 g Butter, 210 g Magerquark, 180 g Mehl, 30 g Zucker, Salz, Staubzucker zum Wenden, 6 kleine Aprikosen, 12 kleine Kandiszucker, 2 EL Paniermehl –  
**Powidl:** 2 kg Zwetschgen – **Weisse Schokolade:** 200 g weisse Schokolade

## Zubereitung

1. Das Ei mit der Butter schaumig schlagen. Quark, Mehl und eine Prise Salz begeben und zu einem Teig verarbeiten. 2 Stunden kühl stellen. In 12 gleich grosse Stücke teilen und diese zu einem runden Taler formen. Die Aprikosen halbieren. Anstelle des Aprikosensteins ein Stück Kandiszucker beifügen. Die Hälfte der Aprikosen auf den Teig geben und diese damit umhüllen. Nochmals ca. 30 Minuten kühl stellen. Die Knödel im gezuckerten, leicht sprudelnden Wasser solange garen, bis diese an die Oberfläche kommen. Herausnehmen, im Paniermehl wenden und in Butter rundherum goldbraun anbraten. Mit Staubzucker bestreuen und lauwarm servieren.
2. Zwetschgen halbieren, entsteinen und in einer Gratinform bei 160 °C für ca. 10 Stunden einkochen. Bei Bedarf Zucker begeben. Danach in Gläser abfüllen und im Ofen bei 120 °C auf einem Blech mit etwas Wasser für 30 Minuten haltbarmachen. Rasch kühl stellen und kühl aufbewahren. Der Powidl kann mit Rum, Vanille oder/und Zimt verfeinert werden.
3. Die Schokolade grob hacken und auf ein Backblech geben. Bei 140 °C für 16 Minuten bei Umluft karamellisieren lassen. Auskühlen und grob hacken. Auf die Marillenkñodel verstreuen und mit Verweine und Powidl garnieren.



## Mohnnudeln mit Apfel und Streusel

### Zutaten für 4 Personen

**Mohnnudeln:** 600 g Kartoffeln mehlig kochend, 200 g Mehl, 100 g flüssige Butter, 50 g Gries, 1 Ei, 1 Prise Salz, 50 g Butter, 80 g Mohn gemörsert, Staubzucker –  
**Streusel:** 50 g Butter, 50 g Zucker, 125g Mehl, 1 g Zimt – **Apfel:** 200 g säuerlicher Apfel, 30 g Zucker, 25 g Zitronensaft, ½ Vanillestange, 15 g Butter

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln weichkochen, durch die Kartoffelpresse drücken und leicht abkühlen lassen. Die warme Kartoffelmasse mit Mehl, Gries, Butter und dem Ei mischen und 15 Minuten abgedeckt stehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu daumendicken Rollen formen, 2 cm lange Stücke abschneiden und zu länglichen Nudeln formen. Die Nudeln in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und leicht köcheln lassen, bis sie aufschwimmen. Danach in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne erhitzen, Mohn und Staubzucker begeben und die Nudeln darin schwenken.
2. Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Zimt begeben und mischen. Streusel zwischen den Händen zerreiben und auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen. Bei 170 °C ca. 9 Minuten goldgelb backen.
3. Den Apfel in kleine Würfel (5 mm) schneiden. Zucker hellbraun karamellisieren. Zitronensaft, Butter, Apfelwürfel und die ausgekratzte Vanillestange begeben und weichdünsten. Mohnnudeln auf einem Teller arrangieren. Die Apfelwürfel dazwischen drapieren und Streusel oben draufgeben. Je nach Saison mit Apfelblüten oder Kräutern nach Wunsch garnieren.

# Vernatsch

Obwohl die Anbaufläche in den letzten 20 Jahren um 60 Prozent zurückgegangen ist, erlebt die Sorte gegenwärtig eine kleine Renaissance als Leichtwein mit moderatem Gerbstoff und angepasster Säure. Sie wächst vorzugsweise in Hanglagen mit Schwemm- und Schotterböden bis zu 500 Meter über Meer und zeigt dabei viel gebietstypischen Charakter. So gilt der St. Magdalener als füllig, der Kalterersee als weich und der Meraner als eher würzig. Der Vernatsch gilt als traditioneller Begleiter der Südtiroler Bauernküche wie Knödel, Speck u.a. Dank seiner angepassten Fruchtigkeit harmoniert er auch gut zu Interpretationen der leichten modernen Küche.



**684 ha**

Anbaufläche



**12–14 °C**

Serviertemperatur

**12,6 %**

der gesamten  
Anbaufläche Südtirols

# Topinamburcake mit Flechten geräucherter Stör und Sauerrahm



## Zutaten für 4 Personen

**Topinamburcake:** 3 Eier, 80 g Rohrzucker, 90 g Baumnussöl, 120 g Topinambur geräffelt und geröstet, 240 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Zitronenzeste, Salz & Pfeffer – **Stör:** 360 g Störfilet, Flechten, Salz & Pfeffer, Butter – **Sauerrahm:** 80 g Sauerrahm, Zitronenzeste, Salz & Pfeffer, Koriander gemahlen – **Topinamburchips:** 2 Topinambur

## Zubereitung

1. Eier mit dem Rohrzucker schaumig schlagen. Öl langsam begeben. Die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben und abschmecken. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform (ca. 8 × 28 cm) geben. Bei 170 °C ca. 12 Minuten backen.
2. Das Störfilet würzen und in der Pfanne braten. In einen Topf auf ein Flechtenbett legen und mit dem Bunsenbrenner die Flechten ankohlen, damit Rauch entsteht. Den Topf luftdicht mit Frischhaltefolie abdecken und den Fisch ca. 7 Minuten im Rauch ziehen lassen.
3. Den Sauerrahm abschmecken und in einen Dressiersack füllen.
4. Topinambur in 1 mm dünne Scheiben hobeln und sofort in einer Pfanne mit 160 °C heissem Öl goldgelb frittieren. Zum Anrichten den Cake in Rechtecke schneiden, den Stör in einzelne Teile zupfen und auf den Cakestücken verteilen. Den Sauerrahm als einzelne Tupfen zwischen die Störteile spritzen. Die Chips leicht schräg in die verbleibenden Zwischenräume stecken.



## Markbein mit Haselnuss, Birne und Bergthymian

### Zutaten für 4 Personen

4 Markbeine längs gesägt ca. 20 cm (Metzgerei vorbestellen),  
50 g Haselnüsse, 1 Abate Birne klein, 20 g Dijon Senf,  
60 g Parmesan, 20 g Bergthymian mit Blüten, Zitronenzesten

### Zubereitung

1. Die Markbeinknochen für 2 Stunden im kalten Wasser einlegen, um die Blutrückstände loszuwerden. Anschliessend Wasser abgiessen und trocken tupfen. Das Mark aus dem Knochen herauslösen, die Haselnüsse fein hacken und die Birne in feine Würfel schneiden. Von der Haselnuss sowie der Birne ein paar Würfel als Deko beiseite stellen. Den Senf sowie den Parmesan beigegeben und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Markbeinknochen verteilen und anschliessend im Ofen bei Grillfunktion oder auf dem Grill bei 230 °C ca. 10 Minuten grillieren, bis der Parmesan schön geröstet ist.
2. Mit Haselnüssen, Thymianblüten, Zitronenzesten und Birnenwürfel garnieren und mit einem kleinen Löffel servieren.

# Pinot Noir

Ist vorwiegend im Unterland und im Überetsch heimisch, bevorzugt in mittelhohen Hanglagen bis 400 Meter mit kalkhaltigen Schotterböden. Besonders bekannt sind die Pinots aus der Lage Mazon in Neumarkt. Ein intensiver Duft nach roten und dunklen Beeren, Gewürz und Veilchen sowie eine elegante Fülle zeichnet die Weine aus. Gemäss den wichtigsten italienischen Weinführern bringt das Südtirol die besten Blauburgunder südlich der Alpen hervor. Pinot-Gewächse sind ideale Begleiter zu klassischen Fleischspeisen (Rind, Kalb, Schwein) und Pilzgerichten.



**470 ha**

Anbaufläche



**14–16 °C**

Serviertemperatur

**8,6%**

der gesamten  
Anbaufläche Südtirols

# Bergkartoffeln mit Speck und Bohnen



## Zutaten für 4 Personen

**Bergkartoffeln:** 4 grosse Corne de Gatte Bergkartoffeln, Kümmelwasser, 100 g Crème fraîche, 20 g italienische Petersilie, 10 g Dill & Spitzen für Garnitur, Salz – **Speck und Bohnen:** 100 g Kalbsspeck geschnitten, 50 g getrocknete grüne Bohnen, 50 g getrocknete gelbe Bohnen, Olivenöl, 1 kleine Zwiebel

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln im Kümmelwasser weichgaren, vorsichtig schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Crème fraîche sowie gehackter Petersilie, gehacktem Dill und Salz würzen. Die Schale der Kartoffeln bei 140 °C im Öl goldbraun frittieren und als Garnitur verwenden.
2. Den Speck in feine Streifen schneiden und ohne Fettstoff in einer Pfanne auf kleiner Stufe knusprig braten. Die

Bohnen für ca. 4 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Anschliessend in gesalzenem Wasser weichgaren. Die Zwiebel fein schneiden und im Olivenöl glasig dünsten. Die gegarten Bohnen klein schneiden, begeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und gemahlenem Kümmel würzen. Die Bohnen auf die Kartoffeln geben und mit knusprigem Speck, Kartoffelschalen und Dillspitzen garnieren.

# Tafelspitz mit roten Zwiebeln, Raps und Käferbohnen



## Zutaten für 4 Personen

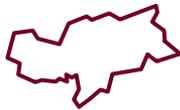
**Tafelspitz:** 1 kg Kalbstafelspitz, 400 g Bouillongemüse, 2 l Geflügelbouillon, Salz & Pfeffer – **Käferbohnen:** 100 g Käferbohnen eingeweicht, 300 g Gemüsebouillon, Salz, Pinot Noir Essig – **Zwiebeln und Garnitur:** 20 g Brunnenkresse, 2 kleine rote Zwiebeln, Weinessig, 1 dl Gemüsebouillon, 150 g Sauerrahm, 50 g Rapssamen

## Zubereitung

1. Das Bouillongemüse in der Bouillon aufkochen, den Tafelspitz beigegeben und auf kleiner Hitze für ca. 1,5 Stunden weichsieden. Den Tafelspitz in der Bouillon abkühlen lassen. Anschließend die Bouillon vorsichtig durch ein feines Sieb abgiessen, sodass sie klar bleibt. Abschmecken und zum Gericht servieren.
2. Die Käferbohnen 24 Stunden einweichen. Dann in der kalten Bouillon ansetzen und für ca. 1 Stunde auf kleiner Stufe weichgaren. Mit Salz und Weinessig abschmecken.
3. A la Minute die roten Zwiebeln aufschneiden, mit der heissen Bouillon überbrühen, mit wenig Weinessig marinieren und als Garnitur servieren. Den Sauerrahm als Tupfen zwischen die Tafelspitzstücke geben und mit den Bohnen sowie den Zwiebeln garnieren. Die Rapssamen in einer heissen Teflonpfanne rösten, bis sie knusprig werden und über das Gericht streuen. Mit Brunnenkresse garnieren.

# Lagrein

Ende der 70er Jahre fast ausgestorben, findet der Lagrein Dank ausgeprägter Beerenfrucht, samtiger Fülle und edlen Würznoten auch international eine stetig wachsende Anhängerschaft. Reift vor allem im Bozner Talkessel in tiefen und entsprechend warmen Lagen bis zu 300 Meter über Meer auf Sand, Kies und Bozner Porphy. Lagreingewächse harmonisieren sehr gut zu Wildspezialitäten, geschmackvollen Eintopfgerichten sowie würzigen Bergkäsen.



**478 ha**

Anbaufläche



**16–18 °C**

Serviertemperatur

**8,8 %**

der gesamten  
Anbaufläche Südtirols

# Randensteak mit Senfsaat und Spinat



## Zutaten für 4 Personen

**Randensteak:** 1 kg Salz, 500 g Randen, Öl – **Spinat:** 500 g Spinat, 1–2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer – **Marinade:** 1 Schalotte, 4 El Weisser Balsamico, 2 Tl Senfsaat, 8 El kaltgepresstes Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

1. Salz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und die Randen etwas in das Salz hineindrücken. Bei 190 °C 60–90 Minuten backen, bis man mit dem Messer problemlos in die Mitte stechen kann. Abkühlen lassen, schälen und in 2 cm breite Scheiben schneiden. Die Grillpfanne erhitzen und die Randenscheiben mit wenig Öl bepinseln und kurz braten, damit sie das Grillmuster bekommen
2. Die feinsten Spinatblätter für die Deko aussortieren. Schalotten und Spinat in kleine Würfel schneiden und andünsten. Den Spinat begeben, mitdünsten, abschmecken und als Sockel anrichten.
3. Die Schalotte würfeln und andünsten, Balsamico begeben, und den Topf vom Herd nehmen. Senfsaat begeben, quellen lassen und warten, bis der Sud abkühlt. Mit dem Öl aufmontieren und abschmecken. Das grillierte Randen-Steak leicht schräg auf dem Spinatsockel positionieren. Etwas Marinade darüber- und rundherum geben. Die feinen Spinatblätter mit sehr wenig dunklem Balsamico und Öl marinieren.



## Alpage in 3 Jahrgängen mit Quitten in verschiedenen Texturen

### Zutaten für 4 Personen

**Käse:** 80 g Gruyère pro Reifegrad sechs, zwölf und achtzehn Monate.  
In gleichmässige Rechtecke schneiden – **Quittenshot und pate de fruit:** 4 Quitten,  
½ Vanillestange, ½ Zimtstange, 2 Nelken, 1 Sternanis, 20 g Zitronensaft,  
Zucker, 2 g Ascorbinsäure – **Quittenjerky:** 1 Quitte

### Zubereitung

1. Quitten vom Flaum entfernen. Vierteln, Kerne entfernen und in 1 cm breite Scheiben schneiden. In einen Topf geben, mit Wasser bedecken und die restlichen Aromaten beigegeben. Solange kochen bis sie weich sind, ca. 30 Minuten. Den Saft durch ein sehr feines Sieb oder ein Passiertuch giessen. Die Hälfte des Saftes für den Shot auf die Seite stellen und mit Zitronensaft und Zucker leicht säuerlich abschmecken.
2. Die andere Hälfte des Saftes wieder mit der Hälfte der gekochten Früchte und der Ascorbinsäure zusammenfügen, pürieren und weitere 30 Minuten einkochen. In ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Gefäss geben, sodass eine
- ca. 1 cm dicke Schicht entsteht. Gelieren lassen, in Rechtecke schneiden und in Kristallzucker wenden.
3. Quitte schälen, je nach Grösse vierteln oder achteln, einmal im Saft für den Shot aufkochen und 2 Stunden im warmen Saft ziehen lassen. Stücke herausnehmen und im Ofen bei 55 °C trocknen, bis sie eine ledrige Konsistenz aufweisen. Auf einem Teller oder Holzbrettchen die drei Käse mit etwas Abstand anrichten. Links der mildeste und rechts der am längsten gereifte. Nach oben versetzt im ersten Zwischenraum das Jerky und im zweiten Zwischenraum das Pate de Fruit anrichten. Den Saft in einem Shotglas dazu servieren.







**Konsortium Südtirol Wein**

Crispstraße 15

I-39100 Bozen

Tel. +39 0471 978 528

info@suedtirolwein.com



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EC REGULATION 1308/2013