



# ÜBERETSCHER KULINARIK

21. MÄRZ 2025 | SONDERSEITEN IM  
ÜBERETSCHER GEMEINDEBLATT  
AUSGABE NR. 11

**PORTRÄT**

**S. II**

**Leidenschaft  
und Fantasie**

**PORTRÄT**

**S. VI**

**Feuerwerk des  
Geschmacks**

**ERINNERUNGEN**

**P. VII**

**Die Küche  
von früher**

**Die Kulinarik oder Kochkunst hat die Kraft, Menschen zu berühren. Sie erschafft besondere Geschmackserlebnisse und bietet Genuss für alle Sinne.**



VORWORT

PREMESSA

## Überetscher Kulinarik

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“ (Auguste Escoffier)

Kulinarik ist weit mehr als nur Essen, es ist eine Kunst, welche die universelle Sprache der Sinne spricht. Ihre Palette reicht von einfachen Gerichten bis hin zu meisterhaft zubereiteten Gourmet-speisen. Dabei vereint sie traditionelle, regionale Geschmäcker mit exotischen Nuancen – jede Kultur bringt ihre eigenen Geheimnisse und Geschmacksnoten mit. Die Kulinarik ist eine Art kultureller Ausdrucksform auf dem Teller, deren Vielfalt schier unerschöpflich ist.

Erfahren Sie auf den nachfolgenden Seiten mehr über einige Vertreterinnen und Vertreter der Überetscher Kulinarik – wir wünschen eine interessante Lektüre.

Die Redaktion

## La cucina in Oltradige

“La buona cucina è alla base della vera felicità.” (Auguste Escoffier)

Cucinare non significa semplicemente far da mangiare, ma è un'arte che parla il linguaggio universale dei sensi. Un'arte che spazia da piatti semplici a pietanze gourmet preparate con maestria, che permette di arricchire le ricette tradizionali e locali con sfumature esotiche: ogni cultura porta con sé i propri segreti e sapori. La cucina è una sorta di espressione culturale servita nel piatto, la cui varietà è pressoché infinita.

Nelle pagine seguenti potrete conoscere più da vicino alcuni dei rappresentanti del panorama gastronomico dell'Oltradige: buona lettura.

La redazione

## Leidenschaft und Fantasie

### FOOdBLOGGERIN JULIA MORAT

„Die Liebe zum Kochen habe ich von meiner Mutter“, sagt Julia Morat. Mittlerweile hat die in Eppan wohnhafte Foodbloggerin und leidenschaftliche Hobbyköchin zahlreiche Fans auf Facebook und Instagram. Den im Jahr 2015 eröffneten Kochblog [www.passionecooking.it](http://www.passionecooking.it), der Teil des größten italienischen Kochportals „Giallo Zafferano“ ist, nennt sie ihren „kleinen Ort im großen World Wide Web“. Hier veröf-

fentlicht Julia Morat viele ihrer Rezepte, Tipps und Tricks, wie auch in ihren drei Kochbüchern „Passione Cooking“, „Global Cooking“ und „Sweet Cooking“. Ob Rote-Beete-Nudel oder Ofenschmarrn mit Ricotta und Himbeeren – ihre kreativen Gerichte reichen von neu arrangierten Klassikern bis zu hin zu exotischen Besonderheiten. In ihrem ersten Buch reihen sich althergebrachte Familienrezepte wie

„Erdäpfelblattln“ oder Sauerbraten neben mediterrane Speisen. Das zweite Buch hingegen ist zur Gänze internationalen Spezialitäten gewidmet, wie Udon Nudeln, Galette Bretonne, Australischer Meat Pie, Donuts und vieles mehr! Im dritten Buch kommen Naschkatzen voll auf ihre Kosten, denn da geht es ausschließlich um süße Versuchungen, von Kuchen bis zu Löffel-desserts – auch für besondere Anlässe.

Dabei kreiert Julia Morat vielfach neue Rezepte. Aus alten Traditionsgerichten werden mit Fantasie und innovativem, internationalem Touch neue Kreationen. „Ich koche nicht gut nach Rezept“, erzählt die Foodbloggerin. Da gibt es immer diesen Reiz, etwas dazugeben, etwas auszuprobieren oder etwas wegzulassen, und am Schluss steht was komplett Neues auf dem Tisch. Die Rezepttipps in ihren Büchern untermalt Julia Morat stets mit Anekdoten und Ereignissen aus dem Alltag, gewürzt mit einer Prise Ironie – denn das Lachen verleiht dem Leben eine besondere Genussnote. „Man soll nie aufhören, den eigenen Träumen nachzugehen, im Leben ist alles machbar“, sagt sie. Ihre Inspiration holt sich Julia Morat sowohl bei ihren Töchtern, ihrer Mama und den Omas als auch bei ihren Reisen – denn neben dem Kochen gehört auch das zu ihren größten Leidenschaften.



Die Redaktion





**NACHGEFRAGT**

**Fragen an Julia Morat**

→ **Was fasziniert Sie am Kochen?**

Kochen bedeutet für mich so Vieles, ich tauche dabei in meine Welt und kann mich kreativ austoben, um meine Lieben zu verwöhnen, die dann natürlich auch als Testesser für das ein und andere Experiment bereit sein müssen.

→ **Wann und wie haben Sie das Kochen als Leidenschaft für sich entdeckt?**

Ich habe schon immer gerne gekocht und gebacken. Meinen ersten Kuchen ganz allein habe ich mit neun Jahren gebacken und von da an hab ich nicht mehr aufgehört.

→ **Sie kochen nicht nur, sondern fotografieren die Gerichte auch?**

Richtig! Ich koche und fotografiere anschließend meine Gerichte auch selbst in meinem kleinen „Fotostudio“, das ich jedes Mal im Wohnzimmer auf- und anschließend wieder abbaue. Mit der Zeit habe ich dann auch eine neue Leidenschaft entdeckt, und zwar

das Fotografieren. Ich liebe es, die jeweiligen Gerichte unterschiedlich darzustellen, mal auf hellem Hintergrund, mal auf dunklem, mit Holz- oder Fliesenoptik, je nach Lust und Laune bzw. je nachdem, was zum Gericht passt.

→ **Welche Tipps geben Sie Kochfans mit auf den Weg?**

Traut euch, probiert Neues aus. Vielleicht gelingt mal etwas nicht so gut, aber vielleicht entdeckt man ja ein neues Lieblingsgericht. Wer immer nur dasselbe isst, wird nie neue Geschmäcker kennenlernen :-)

→ **Ihr absolutes Lieblingsrezept:**

Oh, da gibt es viele. Ich bin nämlich generell eine leidenschaftliche Esserin. Aber eines ist sicher – wer ein Rezept mit Bananen sucht, wird bei mir nicht fündig, denn dies ist so ziemlich das einzige, was ich gar nicht mag :-).

Vielen Dank!

**Passione e fantasia**

**JULIA MORAT, FOOD BLOGGER**

“È stata mia madre a trasmettermi l’amore per la cucina”, esordisce Julia Morat. La food blogger residente ad Appiano, appassionata cuoca amatoriale, conta già numerosi fan su Facebook e Instagram. Definisce il suo blog di cucina [www.passionecooking.it](http://www.passionecooking.it), lanciato nel 2015 e parte integrante del più grande portale gastronomico italiano “Giallo Zafferano”, il suo “posticino nel grande mondo del web”. In questo diario online Julia Morat pubblica ricette, consigli e trucchetti, che si ritrovano anche nei suoi tre libri di cucina “Passione Cooking”, “Global Cooking” e “Sweet Cooking”.

Dalla pasta alle rape rosse agli “Schmarren” al forno con ricotta e lamponi, i suoi piatti creativi spaziano dai classici rielaborati alle specialità esotiche. Nel suo primo libro, le ricette di famiglia come “Erdäpfelblattn” o “Sauerbraten” si alternano a piatti della tradizione italiana. Il secondo volume è interamente dedicato alle specialità internazionali, come gli spaghetti udon, la galette bretonne, il Meat Pie australiano, i donuts e molto altro ancora. Il terzo libro è il preferito da chi non sa resistere alle dolci tentazioni, dalle torte ai dessert al cucchiaino, anche per le occasioni speciali.

Julia Morat ama creare ricette: grazie a fantasia e un tocco di innovazione internazionale, trasforma i piatti della tradizione in nuove creazioni. “Non riesco a cu-

cinare seguendo per filo e per segno una ricetta”, dice la food blogger, che quindi cerca sempre di aggiungere, testare o magari togliere qualcosa, cosicché alla fine nel piatto arriva qualcosa di completamente nuovo. Nei suoi libri Julia Morat accompagna le ricette con aneddoti ed eventi della vita quotidiana, conditi con un pizzico di ironia, perché la risata dà un gusto speciale alla vita. “Non bisogna mai smettere di inseguire i propri sogni, nella vita tutto è possibile”, afferma. Julia Morat trae ispirazione dalle sue figlie, da sua madre e da sua nonna ma anche dai suoi viaggi, che rappresentano l’altra sua grande passione assieme alla cucina.

La redazione



Foto: Klaus Peterlin, Photostudio Raetia

E476

**SPUNTLOCH**  
BLÜHT AUF

Entdecken Sie im **Spuntloch** die köstliche Vielfalt des Frühlings!

Genießen Sie frische Spargel- und saisonale Frühlingserichte in gemütlicher Atmosphäre.

Erleben Sie kulinarische Höhepunkte, die Frische und Qualität vereinen.

**Besuchen Sie uns und lassen Sie sich verwöhnen!**

**Unsere Öffnungszeiten im Sommer (März – November)**

**Montag – Freitag**  
17 – 23 Uhr

**Samstag**  
11.30 – 15 Uhr

**SPUNTLOCH**  
DINE & WINE  
by Florian Kritzinger

Goldgasse 35 | Kaltern | Tel. 335 70 197 25  
info@spuntloch.it | www.spuntloch.it



# „Alles, was man gerne macht, gelingt.“

BACKKÜNSTLERIN BETTINA FAORO

„Backen bedeutet, kreativ zu sein“, sagt Bettina Faoro. Die talentierte Hobbybäckerin aus Kaltern inspiriert zahlreiche Backfans mit einzigartigen Rezepten und kunstvoll umgesetzten Kreationen. In ihren Büchern „Backen ist Glück“ und „Süßes Glück“ präsentiert sie sowohl aufwändige Torten wie die Erdbeermousse-Torte oder die Schmetterlingstorte, als auch köstliche Snacks und Schnitten, wie Nougatcupcakes, Rhabarberschnitten oder Himbeerherzen. Bettina Faoro war schon immer kreativ: „Schon als Kind habe ich viel gemalt“. Das Malen ist heute noch ihr Hobby, auch wenn die Zeit dafür etwas knapper ist. Wie das Malen ist auch das Backen eine Kunst und eine wundervolle Möglichkeit, die eigene Kreativität voll auszuleben: Es wird Neues ausprobiert, dekoriert, verziert, arrangiert und genossen. Von Winkelpalette bis Tortenkamm, von Küchenpinzette bis Drehteller – das Backzubehör ist vielseitig. Für Bettina Faoro ist das Backen Entspannung, beim Durchblättern von Backbüchern oder im Web stößt sie auf neue Inspirationen. „Es geht mir darum, Dinge, die mich ansprechen, auf meine ganz eigene Art umzusetzen“, sagt sie. Ihre Werke sind ein wahrer Gaumen- und Augenschmaus – zum



Verzieren verwendet sie vielfach selbstgemachte Deko, wie Marzipankreationen, Baiser oder frisches Obst. Die eigenen Backbücher, mit denen sich die Hobbybäckerin einen Traum erfüllt hat, enthalten viele ihrer Lieblingsrezepte, Tipps und Tricks sowie Inspiration sowohl für leidenschaftliche Hobbypatissiers als auch Backneulinge. „Man sollte nie aufhören zu träumen, denn manchmal werden Träume wahr“, ist Bettina Faoro überzeugt. Ihre Gaumenfreuden präsentiert sie zudem auf Facebook und Instagram, womit die Backkünstlerin andere dazu inspiriert, sich selbst ans Werk zu machen und kreativ zu sein, um sich und den Liebsten mit süßem Glück eine Freude zu bereiten.

Die Redaktion

## NACHGEFRAGT

### Fragen an Bettina Faoro

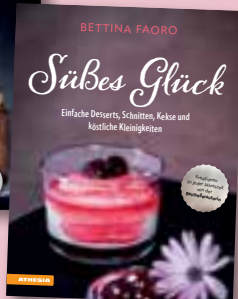
- **Wann und wie haben Sie Ihre Leidenschaft für die Backkunst entdeckt?**  
Meine Leidenschaft fürs Backen habe ich vor circa zehn Jahren entdeckt. Damals habe ich auch angefangen, meine Kreationen auf den Socials zu teilen.
- **Ihr Motto lautet „Backen ist Glück“. Können Sie das näher erklären? Was schenkt Ihnen diese Leidenschaft, was fühlen Sie dabei?**  
„Backen ist Glück“ ist der Titel meines ersten Buches. Backen bedeutet für mich Kreativität und Verwirklichung. Wenn ich backe, bin ich ganz in meiner eigenen Welt, wo ich meine Ideen umsetzen und kreativ sein darf. Und das liebe ich. Neue Rezepte und Dekorationen ausprobieren und so manchem „Backhype“ zu folgen, macht einfach Spaß, es macht mich glücklich.
- **Sie lieben es, kreativ zu sein und Neues auszuprobieren. Welches ist Ihr persönliches Lieblingsbackrezept?**  
Schwierig zu sagen. Ich backe am liebsten Weihnachtskekse und verziere gerne Torten, esse aber am liebsten einen einfachen Kuchen oder noch lieber einfaches Hefengebäck, Hefezopf zum Beispiel.
- **Wie würden Sie Ihren Backstil beschreiben?**  
Einfach und schlicht, so wie ich vom Charakter auch bin.
- **Welche Tipps geben Sie anderen Hobbybäckerinnen und -bäckern mit auf den Weg?**  
Ein gutes Rezept, die Arbeitsweise und Zeit führen zu einem gelungenen Endergebnis.

Vielen Dank!

## Für jeden Anlass - für jede Jahreszeit



In ihren zwei Backbüchern bietet die leidenschaftliche



Hobbybäckerin Bettina Faoro eine Vielzahl an köstlichen und gelingsicheren Rezepten für süße Versuche der besonderen Art.

E484





# Dalla natura nel piatto

## OSTERIA ACQUAROL

Come ogni anno, la primavera risveglia la natura che si apre alla bella stagione. I germogli, le verdure tenere e i primi fiori... Così anche il nostro menù si arricchisce di novità, ispirandosi alla natura e al territorio.

L'insalata di foglie con le fave alla griglia, i ravioli di aglio orsino e ricotta di malga con la liquirizia selvatica prendono il posto dei sapori più intensi dell'inverno, e così la tavola di Acquarol si inonda di verde e di freschezza.

Piano piano prepariamo il nostro orto ad ospitare le prime verdure, iniziamo ad esplorare i prati e le montagne alla ricerca di erbe, fiori e ispirazioni che presto entreranno nel nostro menù e che voi potrete venire ad assaggiare.

*Alessandro e Perla*



Lo chef dell'Osteria Acquarol Alessandro Bellingeri

### RICETTA

## Pane ai fiori per condire gli "Schlutzkrapfen"

#### Ingredienti:

- 200 gr di pane da tramezzini
- 2 cucchiari di fiori secchi misti biologici
- olio evo q.b.
- sale q.b.
- a piacere: formaggio "Ziegerle" al pepe da grattugiare



#### Preparazione:

Passate il pane da tramezzino su un setaccio a buchi medio-grandi per spezzettarlo, ripetete l'operazione una seconda volta e mettetelo a seccare per almeno due giorni. Passate quindi il pane in padella con dell'olio evo per tostarlo leggermente e stendetelo su un vassoio per raffreddarlo.

Versate il pane in una ciotola, salate e aggiungete i fiori secchi misti, che potete trovare in un negozio di prodotti biologici. Distribuite infine il pane sui vostri "Schlutzkrapfen" per dargli un buon profumo e anche una bella parte croccante.

A piacere aggiungete una spolverata di formaggio vaccino "Ziegerle" al pepe leggermente stagionato. A dispetto del nome, si tratta di un formaggio di latte vaccino a forma di pera che viene prodotto con lo stesso sistema del "Graukäse", molto saporito e interessante.

E480

# A.MANO

**Pastificio Gastronomia A.Mano**  
Via Cappuccini 9, 39057 Appiano

Aperti dal venerdì al martedì dalle 8.30 alle 16.30,  
il mercoledì dalle 8.30 alle 13,  
giovedì chiuso,  
aperto anche la domenica.

Per info e prenotazioni: 0471 235981



Puoi trovare la nostra pasta ripiena, le tagliatelle, i „Schlutzkrapfen“ il pane al lievito madre, formaggi e „Delikatessen“.

**Info:** Da luglio 2025 ci troverete nella nostra nuova sede in via Innerhofer 7, di fronte al negozio di scarpe!

## Julia Morat bei RÆTIA



Erhältlich in jeder Buchhandlung



# Ein Feuerwerk des Geschmacks

MANUEL EBNER, JUNIORCHEF DES RUNGGHOF IN GIRLAN

Seit 2012 führt Vier-Hauben-Koch Manuel Ebner das Restaurant und Bistro „1524“ im Rungghof in Girlan. Die Zahl steht für den Grundstein des Ansitzes, der in diesem Jahr gelegt worden ist. Die Wurzeln reichen noch viel weiter zurück, denn die Rungger hatten bereits 1330 hier ihren Stammsitz. Im alten Weingut treffen Ursprünglichkeit und Moderne aufeinander, der Chefkoch und seine Frau Maria erhalten den Charme und die Ursprünglichkeit der geschichtsträchtigen Räume und kombinieren sie gekonnt mit Luxus und Moderne.

Auch in seiner Küche vereint Manuel Ebner Altes mit Neuem – Traditionsgerichte treffen auf innovative Kochkunst, wodurch meisterhafte Kreationen entstehen. Der Haubenkoch frönt der grenzenlosen Freude am Genießen und haucht längst vergesse-



Foto: Hannes Niederkofler

Chefkoch Manuel Ebner



Foto: Hannes Niederkofler

nen Rezepten neues Leben ein. Schon als Kind verwandelte Ebner die Küche in ein Forschungslabor – er experimentiert gern, kreiert neue Rezepte und lässt seine Gäste so in den Genuss eines wahren Feuerwerks des Geschmacks kommen. Wie ein Künstler in seinem Atelier erschafft er Außergewöhnliches, indem er knackfrische Ideen mit alten Kochtraditionen vereint. Alpin trifft mediterran – dabei spielen Werte wie Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit die Hauptrolle. Viele Zutaten des von Gault & Millau ausgezeichneten Kochs stammen aus dem hotel-eigenen Garten, wo frische Kräuter und verschiedenstes Gemüse gedeihen. Sogar im Winter gibt es Verwertbares, das in der Haute Cuisine des Chefkochs zum Einsatz kommt.

Überhaupt steht für Manuel Ebner eine ganzheitliche Verwertung eines Produkts auf kreativ-meisterhafte Art und Weise im Vordergrund. Von Pastinake bis Bergamotte, von Quitte bis Hibiskus – ortstypische, alte Aromen vereinen sich mit exotischen und ofenbaren ein wahres Erlebnis für alle Sinne.

## Gourmet Restaurant 1524 & Bistro 1524 – Für echte Genussmomente

Lassen Sie sich von der kreativen Küche und dem aufmerksamen Service in unserem Gourmet Restaurant 1524 verwöhnen – der perfekte Ort für besondere Anlässe oder ein entspanntes Abendessen. Entdecken Sie kulinarische Meisterwerke in einer einzigartigen Atmosphäre. Im Bistro 1524 genießen Sie regionale Spezialitäten und frische, saisonale Gerichte – ideal für eine Auszeit in entspannter Umgebung.

### Öffnungszeiten:

- Restaurant 1524: Do. bis Mo. abends
- Bistro 1524: Do. bis Mo. mittags und abends, ab April auch Do. bis Di. mittags und abends

### Reservierungen & Infos:

+39 0471 665854  
info@rungghof.it



RUNGGHOF

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



E483

## NACHGEFRAGT

### Fragen an Manuel Ebner

- **Wann und wie haben Sie Ihre Leidenschaft für das Kochen und für die gute Küche entdeckt?**  
Ziemlich früh, ich glaube so mit acht-neun Jahren, und die Leidenschaft für die gute Küche war von Anfang an mit dabei!
- **Was bedeutet für Sie ganzheitliches Kochen?**  
Geschichte, Tradition, Natur und Moderne zu verbinden.
- **Was macht ein wirklich gutes Gericht aus?**  
Das erste, das mir dazu einfällt, sind die Leidenschaft und die Liebe für das Kochen, das Verständnis, die Wertschätzung und der Respekt für das Produkt – man sollte fühlen, was man dem Grundprodukt zumuten kann, wie man es verarbeitet und auf dem Teller wiedergibt. Nur dann kann es wirklich gut werden. Also kurzgesagt: Harmonie.
- **Wenn Sie selbst zum Essen ausgehen – welches ist Ihr Lieblingslokal im Überetsch?**  
Da habe ich mehrere! :-)
- **Ihr Kochstil in drei Worten:**  
Authentisch, kontrastreich, harmonisch.

Vielen Dank!





# Eine kulinarische Reise in die Vergangenheit

DREI BEWOHNERINNEN DES ALTENHEIMS KALTERN ERZÄHLEN VON IHREN ERINNERUNGEN AN DIE HEIMISCHE KÜCHE.

„Als ich ein Kind war, gab es zu Weihnachten immer das Gwoachet“, erzählt eine Bewohnerin des Altenheims Kaltern. Dabei handelt es sich um eine Art Krapfenaufwurf mit Mohn- oder Kastanienfüllung – das war vor allem für die Kinder ein besonderer Schmaus.

„Später, als ich selbst kochte, gab es abends viel Suppe, ansonsten standen herzhaftere Gerichte auf dem Tisch, wie Knödel und Goulasch, auch Lasagne kochte ich gerne. Wenn es mal was Süßes sein sollte, dann bereitete ich „Kniakiachl“ oder Krapfen zu“, erzählt sie weiter. Ein Klassiker, vor allem für Kinder, war zu früheren Zeiten das „Muas“, dessen Zubereitung recht einfach ist, das aber heute fast in Vergessenheit geraten ist. Das „Muas“ wird aus Milch und Weizenmehl oder Weizengrieß in einer großen eisernen Pfanne (möglichst auf dem Holzherd) angerührt und dann mit Butterschmalz garniert. Auch der Scheiterhaufen war ein gern gegessenes Gericht.

„Früher wurde alles verwertet, man wollte und durfte nichts wegwerfen“, erzählt eine weitere Bewohnerin. „Wenn tagsüber bei der Feldarbeit Polenta übrigblieb, war man daheim froh, die Reste verwerten zu können.“ Die kalte Polenta konnte man in Scheiben schneiden und anbraten oder man aß sie mit Milch oder im Kaffee. „Polenta wurde sehr oft gekocht“, erzählt die Kalterer Bewohnerin. „Man konnte sie mit Würsten kochen oder mit

Kartoffeln und Zwiebeln anbraten. Ein weiteres Gericht, das ich oft kochte und das heute die wenigsten selbst zubereiten, sind Schlutzkrapfen“, erzählt sie weiter. „Heute muss alles schnell gehen, früher hatte man mehr Zeit für die Zubereitung der Speisen“, berichtet sie. „Es war eine harte, aber auch schöne Zeit – der familiäre Zusammenhalt war groß“. Eine andere Bewohnerin des Altenheims erzählt, dass sie oft Polenta mit Hauswürsten und Sauerkraut kochte. „Aber besonders freuten sich meine Buabm, wenn Erdäpfelnudel auf den Tisch kamen“. Das sind gekochte und gepresste Kartoffel, die mit Mehl, Ei und Salz vermengt, zu länglichen Nudeln geformt und in heißem Öl gebraten wurden. „Man kochte früher sparsamer als heute“, betont die Bewohnerin. „Für einen Pfannkuchen nahm man beispielsweise nur ein Ei, während man heute oft auch zwei, drei Eier dafür verwendet“. Das Essen war kostbar – es gab viele Gerichte, in denen Reste sinnvoll verwertet werden konnten.

Die Redaktion

## REZEPT

### „Muas“ mit Weizenmehl

#### Zutaten:

- 1 L Milch
- 1 Teelöffel Butter
- ½ Tasse Wasser
- 4 gehäufte Esslöffel Weizenmehl
- Salz

Alle Zutaten griffbereit herrichten. Butter in einer Eisenpfanne schmelzen. Wasser, Milch und Salz dazugeben und mit dem Schneebesen das gesiebte Weizenmehl einrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Auf mittlerer Flamme ungefähr 20 bis 30 Minuten köcheln lassen. Nur mehr an der Oberfläche rühren, damit am Boden „Scherben“ (oder „Schaaren“ oder „Räschpn“) entstehen, die besonders gut schmecken.

(Quelle: Südtiroler Bäuerinnenorganisation)

Foto: SBD/Florian Andergassen



Das „Muas“ aß man meistens gemeinsam direkt aus der Pfanne.

E478

HOTEL  
**Masatsch**



RESTAURANT  
**Masatsch**



Hotel & Restaurant Masatsch, Oberplanitzing 30, Kaltern – Reservierungen unter: 0471 669517



# Hobbyköchin aus Leidenschaft

RICKY HUBER ORTLER VOM ORTLERHOF IN EPPAN

Ob eine hausgemachte Marmelade, ein süßer Apfelsaft aus selbst angebauten Äpfeln oder ein bodenständiges Knödelgericht – für Ricky Huber Ortler vom Ortlerhof in Eppan ist die Verarbeitung bäuerlicher Produkte fester Bestandteil des Alltags. Als Tochter einer Gastwirtfamilie wurde ihr das Kochen in die Wiege gelegt. Die ausgebildete Glasmalerin liebt die Kreativität und lebt diese sowohl bei Handarbeits- und Dekorationskursen als auch bei bäuerlichen Kochkursen aus. Mit ihrem Mann bewirtschaftet sie einen Apfel- und Weinbaubetrieb und ist Botschafterin für bäuerliche Produkte, wodurch sie sich einiges an Wissen über den Anbau, die Zubereitung und die Verwendung von Äpfeln, Milch und Marmelade angeeignet hat.

Ricky Huber Ortler verwendet für die Zubereitung ihrer Gerichte am liebsten regionale Produkte. In den Kochkursen, die sie im Auftrag des Tourismusvereins abhält, gibt sie ihr Wissen über die Zubereitung alteingesessener Traditionsgerichte an die Kursteilnehmerinnen und

-teilnehmer weiter. Erst werden die Produkte auf dem Bauernmarkt in St. Michael gemeinsam gekauft, dann geht's an die Zubereitung: Ob Knödel oder Schlutzkrapfen – es sind typische Südtiroler Rezepte, die jeder kennt, aber an die sich nicht jeder gleich rantraut. Dabei kommt Ricky Huber Ortler beim Kochen immer wieder zum selben Schluss: „Am Anfang sind die Teilnehmerinnen und Teilnehmer unsicher und trauen sich wenig zu. Am Ende kommt aber immer wieder etwas Tolles und Schmackhaftes heraus und die Menschen freuen sich, dass sie es geschafft haben.“ Für die Bäuerin soll das Kochen Freude machen – es ist ein Ausprobieren, ein Schmecken, ein Experimentieren, ein Lernen. Aus einfachen Produkten entstehen mit etwas Kreativität wunderbare Gerichte.

„Mit den eigenen Händen kann man viel zustande bringen“, ist die Hobbyköchin überzeugt. „Zuhause probiere ich neben der bäuerlichen Traditionsküche auch gerne mal neue, exotische Gerichte aus“, berichtet sie. Wie bei ihrem Kunsthand-



Ricky Huber Ortler ist Botschafterin für bäuerliche Produkte.

werk steht auch beim Kochen für sie die Kreativität an oberster Stelle.

**Unsere aktuellen Öffnungszeiten**

PIZZA | EIS | CAFE  
*Liliane*  
- ST. PAULS -

Dienstag – Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Café/Eisdiele :</b> 14.00 – 24.00 Uhr	<b>Café/Eisdiele :</b> 10.00 – 24.00 Uhr	<b>Café/Eisdiele :</b> 10.00 – 24.00 Uhr
<b>Restaurant:</b> 15.30 – 21.30 Uhr	<b>Restaurant:</b> 12.00 – 14.00 Uhr 17.00 – 21.30 Uhr	<b>Restaurant:</b> 12.00 – 21.30 Uhr
<b>Pizza:</b> 17.00 – 23.00Uhr	<b>Pizza:</b> 12.00 – 14.00 Uhr 17.00 – 23.00 Uhr	<b>Pizza:</b> 12.00 – 14.00 Uhr 17.00 – 23.00 Uhr

**Montag Ruhetag**

**Diddy mit Team freuen sich auf Ihren Besuch!**

+39 0471 664 300    +39 338 79 28 754  
pizzeria@liliane.it | [www.liliane.it](http://www.liliane.it)

E477

E475

## Spargel trifft Sekt

12. April – 24. April 2025  
Im Hotel Restaurant Mandelhof

Erleben Sie den Spargel in all seinen Facetten und genießen Sie mittags die Frühlingssonne in Mandelhofs Garten unter Palmen & Olivenhainen oder abends im gemütlichen Ambiente.

Highlight: Talk & Besichtigung der Sektmanufaktur Winkler mit Michael Winkler  
Treffpunkt Hotel Mandelhof | Girlan | Mühlweg 8  
Samstag, 12. April 18 - 19 Uhr  
Samstag, 19. April 18 - 19 Uhr  
Samstag, 26. April 18 - 19 Uhr

Reservierung erforderlich  
info@mandelhof.com, Tel. 0471 662477

Mittags & abends geöffnet | Familienfeiern & Events | ganzjährig geöffnet

Familie Mauracher | Chefkoch Damian Thaler  
das gesamte Mandelhof Team & Michael Winkler  
freuen sich auf Ihr Kommen

MANDELHOF  
WINKLER