

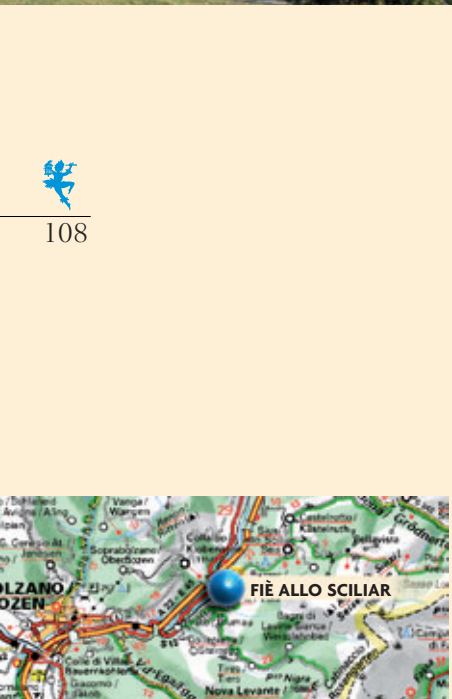


GIOVANNI CHIADES

LECKERES VOM SCHLERN DELIZIE DELLO SCILIAR

Auf der Hochebene die Veranstaltung "die Speisekammer von Völs"
Sull'Altipiano per la celebre rassegna "La dispensa di Fiè"

Die von den sie begrenzenden Gipfeld geschützte Schlerner Hochebene ist ein wunderschönes, farbenfrohes und gastfreundliches Gebiet. Die Einwohner haben ihre Traditionen voller Stolz bewahrt und teilt sie mit den vor allem aus Italien, Österreich und Deutschland stammenden Gästen, die auf der Suche nach etwas Besonderem sind. Langsam dahinrinnende Tage. Düfte. Landschaft. Lächeln. Es ist kein Wunder, dass die Schlerner Hochebene auch außerhalb der Hauptsaison besucht wird. Sicher liegt das auch daran, dass die nahe Autobahn (eine halbe Stunde von der Ausfahrt Bozen Nord) eine Stippvisite vereinfacht, doch das ist nicht der einzige Grund, denn jede Jahreszeit bietet hier Attraktionen. Im Herbst finden hier die Torgellen mit neuem Wein und Maronen statt, die das Leben in den südtiroler Almhütten charakterisieren. Doch im Oktober findet in Völs am Schlern eine der gelungensten gastronomischen Veranstaltungen dieses Gebiets statt. Sie heißt "die Speisekammer von Völs" und stellt das kulinarische Angebot der elf Restaurants dieser kleinen und typischen Bergortschaft vor. Jedes Lokal kreiert alljährlich ein neues und originelles Gericht für das die typischen Lokalerzeugnisse verwendet werden. Wie zum Beispiel die gedünstete Gerste mit Bergkiefer mit gedünsteter Rehhaxe vom Restaurant des bekannten Hotels Emmy (fünf Sterne und ein hochmodernes Fitnesscenter). Oder auch die geröstete Lammroulade mit Basilikum, Speckbohnen und Kartoffelkrapfen vom Restaurant des Hotels St. Anton (ein kürzlich vergrößertes drei Sterne-Hotel das den Komfort und die Einrichtung einer höheren Kategorie bietet und sich besonders für Familien eignet). Die komplette Teilnehmerliste finden Sie auf www.sciliar.com oder im Fremdenverkehrsverein Tel. 0471 725047. Auf der Nebenseite drei gastronomische Angebote der Hochebene.



DAS RESTAURANT

IL RISTORANTE

FÜR SIE PROBIERT SCELT PER VOI

Drei Restaurants im Vergleich
Tre ristoranti e le loro proposte

Romantik Hotel Turm
Ristorante Turmwirt
Fiè allo Sciliar
(Bolzano) Italia
Tel. +39 (0) 471 725014



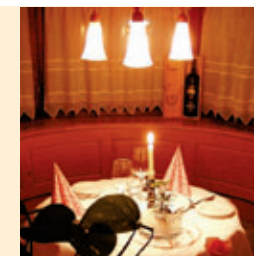
Romantik Hotel Turm Ristorante Turmwirt

La cucina del Turm (torre), elegantissimo albergo che per la passione dei proprietari, la famiglia Prahmstrahler, racchiude al suo interno una vera e propria galleria d'arte, con opere di artisti come Klimt e Picasso, ha il nome del suo grande maestro, Stefan Prahmstrahler. Nelle sue proposte convivono sperimentazione, territorio e tradizioni. Ecco allora i gamberi di fiume in crema di frumento e fagioli, la carne sotto sale con ricotta stagionata di pecora, lo strudel in stinco di bue. E poi i dolci, a cominciare dai canederli dolci alle prugne. Celebre il suo libro "La dispensa di Fiè", con le migliori ricette del repertorio. Menu degustazione a 44,00 euro.

Romantik Hotel Turm Ristorante Turmwirt

Die Küche des Turms, einem eleganten Hotel, das von den Besitzern, den Prahmstrahlern, eine regelrechte Kunstgalerie mit Werken von großen Künstlern, wie Klimt und Picasso umfasst, wird vom Großmeister Stefan Prahmstrahler beseelt. In seinen Gerichten finden sich Kreation, Heimat und Traditionen. Wie die Flußgarnelen in Weizen- und Bohnencreme, gesalzenes Fleisch mit trockenem Hüttenkäse aus Schafsmilch, oder die Ochsenhaxe im Strudel. Oder auch die Kuchen, angefangen mit den Zwetschgenknödeln. Sein Buch "die Speisekammer von Völs" mit den besten Rezepten ist sehr bekannt. Das Menü kostet 44,00 Euro.

Ristorante Ausserzoll
Via Oswald von Wolkenstein
Castelrotto
(Bolzano) Italia
Tel. +39 (0) 471 706010



Ristorante Ausserzoll

Una vista mozzafiato è il primo biglietto da visita di questo ristorante che unisce le capacità creative della brigata di cucina ad una proposta di impronta tipicamente tradizionale. L'ambiente è suggestivo, visto che il ristorante è stato ricavato da una vecchia stazione doganale e nelle sue sale due grandi stube regalano un'atmosfera calda e conviviale. Tra le specialità, ecco un piatto come i fichi freschi in tempura con prosciutto crudo e formaggio di capra, e poi i tipicissimi Schlutzkrapfen, le mezzelune ripiene di spinaci e condite con burro fuso, e la noce di vitello glassata con salsa al coriandolo e miele su verdure estive e fette di canederli. Si cena con circa 35,00 euro.

Ristorante Ausserzoll

Das überwältigende Panorama ist eine der Visitenkarten dieses Restaurants, dessen Küchenteam Kreativität und Tradition gekonnt verbindet. Das Ambiente ist bezaubernd, denn das Restaurant befindet sich in einem alten Zollhaus und die zwei großen Kachelöfen sorgen für eine warme und gesellige Atmosphäre. Zu den Spezialitäten gehören frische Feigen mit rohem Schinken und Ziegenkäse oder auch die typischen Schlutzkrapfen, mit Spinat gefüllte halbmondförmige Maultaschen mit zerlassener Butter oder auch die glasierte Kalbnuss mit Koriander- und Honigsauce auf frischem Gemüse und Knödeln. Preis ca. 35,00 Euro.

Malga Tuff
Fiè allo Sciliar
(Bolzano) Italia
Tel. +39 (0) 471 726090



Malga Tuff

Sopra il laghetto di Fiè allo Sciliar, con una passeggiata di una decina di minuti, o anche con l'auto, ecco una tipica malga dell'Altopiano, capace di proporre con cura e amore piatti che rientrano perfettamente nella tradizione. Il panorama che si gode dal locale è davvero bellissimo. A tavola, ecco il menu delle feste, con la minestra d'orzo e i canederli al formaggio o agli spinaci. Poi, al momento dei secondi, carne di manzo o di agnello, con contorni di patate e uova. Senza dimenticare una dolce chiusura con torta di grano saraceno e yogurt fresco con i frutti di bosco. L'ambiente è grande e può ospitare fino a 200 persone. Un pranzo costa tra i 25,00 e i 30,00 euro.

Malga Tuff

Nach einem zehnmütigen Spaziergang oder mit dem Auto erreicht man diese typische über dem See von Völs am Schlern gelegene Almhütte, in der sorgfältig und liebevoll zubereitete Traditionsgerichte serviert werden. Der Ausblick ist wirklich wunderschön. Das Festtagsmenü umfasst Gerstensuppe und Käse- oder Spinatknödel. Darauf folgen Rinds- oder Lammfleisch mit Kartoffeln und Ei. Als süßer Abschluss ein Buchweizenkuchen oder frischer Waldbeerenyoghurt. Im großen Speisesaal finden bis zu 200 Personen Platz. Der Preis liegt zwischen 25,00 und 30,00 Euro.

