

02.02.2011 - 19:00 Uhr

Globus ***delicatessa: Südtirol Alpin-Mediterranes Genussland



Spreitenbach (ots) -

- Hinweis: Bildmaterial steht zum kostenlosen Download bereit
unter: <http://www.presseportal.ch/de/pm/100004627> -

Rezenter Käse, würziger Speck oder eleganter Wein - die Produzenten aus dem Südtirol erwecken alte Traditionen zu neuem Leben. Authentisch und traditionell.

Weine der Cantina Terlano gehören dank ihrer hohen Mineralität und den alten Rebbeständen zu den besten weltweit. Professionell veredelte und hochwertige Käsesorten stellt der Käse-Affineur Hansi Baumgartner her. Und natürlich wird für den Speck und die Würste der Metzgerei Steiner nur Fleisch von Südtiroler Tieren verwendet. Authentizität und Tradition sind auch den restlichen Südtiroler Produzenten ein grosses Anliegen. Ob bei den Produzenten oder in der Spitzenküche - die hohen Ansprüche machen Südtiroler Essen und Trinken zum wahren Genuss Erlebnis.

Die zwölf Produzenten

Jörg Trafoier, Sternekoch

Jörg Trafoier kocht in seinem Restaurant Kuppelrain in Kastelbell und gehört zu den Top fünf Sterneköchen des Südtirols. Trafoier kocht zielstrebig, selbstbewusst und besonnen und hält dabei seine Vinschgauer Wurzeln hoch. Der leidenschaftliche Koch bringt so oft als möglich authentische Qualitätsprodukte des Südtirols in seine Kreationen ein. Zur Seite steht ihm seine Ehefrau Sonia, eine der gefragtesten Sommelieres des Südtirols. Im Globus erhältlich sind folgende Produkte des Sternekochs: Räucherforellenterrine, karamellisiertes Weisskrautsalat, Kuppelreiner Lammeintopf und Joghurtterrine mit Marillen. Auch Trafoiers eigenes Kochbuch "kreativ kochen im Südtirol" (Edition Raetia / Fr. 49.90) gibt es zu kaufen.

Urban Gluderer, Bio-Kräuter

Im Kräuterschlössl in Goldrain pflanzt der Herr der Kräuter Urban Gluderer zusammen mit seiner Familie Kräuter und essbare Blumen für seine Salze, Blütenmischungen und Kosmetikprodukte an. Sie verzichten gänzlich auf jeglichen Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln, Kupfer, Schwefel und Kunstdünger. Ein wöchentliches Durchhacken der

Felder, sorgfältige Ernte, Entfeuchtung und eigenhändige Weiterverarbeitung verhelfen den Produkten der Familie Gluderer zu biologischer Reichhaltigkeit.

Karl Luggin, Obsthof

Der Kandelwaalhof von Karl Luggin und seiner Familie befindet sich inmitten des Vinschgau im weltberühmten Laaser Marmordorf. Auf den sonnigen Hängen in einem ausgeglichenen Klima reifen hervorragende, qualitativ hochwertige, edle Früchte und Kräuter. Die Familie Luggin schafft Produkte mit reinem, edlem und kostbarem Geschmack. Bäuerliche Beständigkeit und Freude am Beruf zeichnet diese engagierte Familie aus. Ihr Apfelsaft, Trockenobst, Weirouge, Essig und Senf werden in der Globus ***Delicatessa erhältlich sein.

Helmuth Profanter, Backpionier

Die Natur-Backstube Profanter in Brixen stellt traditionelle Südtiroler Brot- und Gebäckspezialitäten, Vollwert-Backwaren und Gebäck aus Urgetreiden her. Die handwerkliche Herstellungsweise und der Verzicht auf chemische Backmittel und Backvormischungen zeichnen die Familienrezepte. y Jahren begann Helmuth Profanter, das Schüttelbrot einem breiteren Publikum zugänglich zu machen. Heute ist es eine der berühmtesten Südtiroler Spezialitäten. Sein Mini Schüttelbrot und die Bio Crockys gibt es im Globus zu kaufen.

Hansi Baumgartner, Käse-Affineur

In den Bergen Vahms in einem versteckten Bunker aus dem Zweiten Weltkrieg veredelt Hansi Baumgartner Südtiroler Käsesorten. Der erste und immer noch einzige Käse-Affineur des Südtirols ist spezialisiert auf die professionelle Veredelung von hochwertigen Käsesorten, die von regionalen Bauern hergestellt werden. Er veredelt sie mit Bohnenkraut, Erdmandeln, Heu, Whisky oder Trester. Eine erste kleine Auswahl an Käsesorten und lokalen Spezialitäten, waren anfangs nur der Stammkundschaft des historischen Restaurants "Pichler" und dem in unmittelbarer Nähe liegenden Delikatessenladen vorbehalten, nun bekommen Sie seinen Käse auch im Globus.

Werner Beikircher, Metzgerei Steiner

Die Familie Steiner führt die Traditions-Metzgerei in dritter Generation zusammen mit Werner Beikircher ihrem Geschäftsführer in Rasen-Altenholz im schönen Pustertal. Die sorgfältige Auswahl der Tiere, das Interesse an neuen Techniken und schonenden Verarbeitungsverfahren und der hohe Qualitätsanspruch zeichnen die Metzgerei Steiner aus. Mit Leidenschaft werden im Familienbetrieb Speck und Würste unverwechselbarer Qualität hergestellt. Die Metzgerei Steiner zählt zu den wenigen Südtiroler Metzgerbetrieben mit eigener kontrollierter Schlachtung und sind das einzige Verarbeitungszentrum zur Wildzerlegung.

Stefan Gruber, Konfiteur

Mitten im Pragsertal, eingerahmt von den spektakulären Bergen der Dolomiten werden auf 1250 Meter Höhe Beeren angepflanzt und in einer kleinen Manufaktur von Stefan Gruber zu Fruchtaufstrich, Sirup und Chutney verarbeitet. Die Beeren des jungen dynamischen Konfiteurs sind intensiv im Aroma und haben einen hohen Fruchtzuckergehalt. Viel Liebe zum Detail machen seine Kompositionen zu wahren Gaumenfreuden für Geniesser. Erhältlich sind ausgewählte Sorten seiner mittlerweile 22 verschiedener Fruchtaufstrichen.

Thomas Kohl, Obsthof Trodiner

Der Obsthof Trodiner, mit herrlichem Blick auf die Dolomiten, liegt in Unterinn am Ritten. An den sonnigen Südhängen reifen die Äpfel, aus denen Thomas Kohl edle Fruchtsäfte, aber auch köstliche Fruchtaufstriche, Gelées und einen besonderen Apfelwein herstellt.

Kohl verwendet ausschliesslich vollreife Äpfel, die im Einklang mit der Natur wachsen, genetisch unverändert sind und hochwertig verarbeitet werden. Seine rötlich, gelblich oder fast cremefarbenen Säfte sind nicht nur eine gesunde Gaumenfreude, sondern auch eine Augenweide. Verkauft wird sein spritzig frischer Apfelsaft.

Anton Oberhöller, Konditor & Chocolatier

In der ehemaligen Backstube des Konditors Anton Oberhöller produziert er heute nur noch Schokolade. Speziell fruchtig sind seine Spezialitäten mit getrockneten Äpfeln oder Birnen. Ganz aussergewöhnlich und sein ganzer Stolz ist allerdings die Kombination von Schokolade mit Latsche, einem Südtiroler Nadelbaum. Es ist eine zart schmelzende Bitterschokolade mit einem minzig-herben und waldfrischen Geschmack. Oberhöller verwendet nur lokale, traditionelle Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau.

Klaus Gasser, Kellerei Terlan

Klaus Gasser, Geschäftsführer der Kellerei Cantina Terlano produziert authentischen, individuellen und unverwechselbaren Wein. Terlans Rebhänge erstrecken sich von den sanften Hügellagen in der Talsohle bis hin zu steilen Gebirgshängen. Unter fast schon mediterranen Verhältnissen gedeiht hier eine breite Palette von Traubensorten. Die spezifischen Bodeneigenschaften, die mikroklimatischen Bedingungen, alte Rebbestände, gepflegte Weinberge mit niedrigen Stockerträgen und die Verwendung von ausschliesslich gesunden, vollreifen Trauben ergeben Weine, welche die besonderen Merkmale ihrer Herkunft tragen.

Theodor Walcher, Gutshofbrennerei Alfons Walcher

«Einer der besten Grappas Italiens», urteilte der legendäre Weinjournalist Luigi Veronelli über Walchers Goldmuskateller-Grappa. Er schmeckt intensiv nach Muskat, etwas nach Südfrüchten, ist würzig und hat ganz entfernt einen Hauch von Wacholder. Die Gutshofdestillerie Walcher in Frangart ist seit neun Generationen ein Familienunternehmen. Bei den Grappas dreht sich alles darum, die Aromen der Traubensorte möglichst naturgetreu wiederzugeben. Und in dieser Domäne ist der Südtiroler Betrieb Meister. Die herausragende Qualität basiert auf drei Säulen: Regionalität, Tradition und Nachhaltigkeit.

Ulrich Wallnöfer und Günther Hölzl, Genussmarkt

Getrocknete Tomatenscheiben, Apfelringe mit Schokoüberzug, Wein, Fruchtbrot und Ingwerzuckerln stehen liebevoll verpackt in den Regalen des Genussmarkts der beiden Herren. An der Frischtheke gibt es die unterschiedlichsten Käsesorten, Fleisch- und Wurstwaren. Einkaufen im Genussmarkt PUR Südtirol ist ein Erlebnis. Die Vision die komplette Vielfalt der Südtiroler Produkte zu zeigen, haben Ulrich Wallnöfer und Geschäftspartner Günther Hölzl realisiert. Die beiden kennen jeden Produzenten. Dass im kleinen Südtirol so viel Gutes angebaut und verarbeitet wird, erklären sie mit der grossen Passion, die die Menschen hier für Produkte, Tiere und Felder haben.

Unter www.globus.ch finden Sie unter "delicatessa" weitere Informationen zu den Produzenten und ihren Köstlichkeiten. Für allfällige weitere Fragen und detaillierte Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Bildmaterial:

Unter <http://pressebilder.globus.ch> (Login: presse; Passwort: media) stehen Ihnen aktuelle Bilder zur Verfügung.

Kontakt:

Globus Produkteinformation, Mirjam Schobert,
Tel. 043 205 25 36, E-Mail: mirjam.schobert@realtimesociety.com

Medienstelle Magazine zum Globus, Jürg Welte
Tel. 058 455 22 04, Email: media@globus.ch

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100004627/100618434> abgerufen werden.