



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall





Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Autor: Marlene Lobis

Titel: Südtirol schmecken

ISBN: 978-3-85256-763-1

Erschienen: 2018

Verlag: Folio Verlag Wien - Bozen

Klappentext:

45 Gaumenfreuden, die Sie in Südtirol unbedingt probiert haben sollten.

Wahrscheinlich sind Sie dem Südtiroler Speckknödel und den Schlutzkrapfen schon begegnet,



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

aber kennen Sie auch Schneemilch, Sarner Striezl oder Muas?

Kommen Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch die kulinarische Landschaft Südtirols.

Der charakteristische Geschmack dieses Landes ist geprägt von Gerichten und Produkten, die häufig nur in bestimmten Landesteilen zu finden sind oder nur zu bestimmten Anlässen aufgetischt werden: die Palabirne im Vinschgau, die Tirtlen und Nigilan im Pustertal, der Zelten rund um Weihnachten.

Manche Gaumenfreuden wie die Polenta oder der Wein haben eine lange interessante Geschichte; andere wie der Stockfisch sind erst über Umwege oder durch politische Veränderungen heimisch geworden: Aber gibt es eigentlich ein typisch südtirolerisch-italienisches Gericht?

Rezension

Haben Sie gewusst, dass der *Hugo* (Prosecco, Zitronenmelisse, Soda) ein echter Südtiroler ist? Roland Gruber kreierte ihn als Alternative zum Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda) der Venezianer im Jahre 2005 und heute ist er aus der sommerlichen Barszene zwischen Salzburg und Berlin nicht mehr wegzudenken.

Der Graukäse, einst ein typischer Almkäse aus den Bergen, ist schon seit geraumer Zeit in der feinen, bodenständigen Gastronomie zu finden, aber auch beispielsweise im Müllner Bräustübl beim Kammeringer Käsestand.

Das sind nur zwei Beispiele von Spezialitäten, die in diesem Südtirolbuch beschrieben sind. Marlen Lobis weiß, wovon sie schreibt, stammt sie doch aus einem bäuerlichen Betrieb, der auch eine Hofkäserei betreibt. Interessant sind auch die geschichtlichen Hintergründe der einzelnen Produkte.

Informative Bilder und eine Übersicht darüber, wo man die einzelne Schmankerl bekommt und wie sie optimal verarbeitet werden, ergänzen das sehr informative und schön gemachte Buch. Nach einigen Geschichten möchte man am liebsten, gleich nach Südtirol aufbrechen!