

Buchtipp: Jetzt beginnt die Genießerverzeit am Gardasee

Dießener Autorin legt die zweite Ausgabe der Kulinarischen Entdeckungen am Gardasee vor – Viele Tipps auch für Insider

Dießen/Gardasee – Nach Ferragosto, wie die Italiener den 15. August nennen, sind die Tage nicht mehr so heiß. Es beginnt die Weinlese. In dieser Zeit ist der Gardasee nochmal so schön. Damit eine solche Reise zum Genuss wird, hat die Dießener Food-Autorin Heike Hoffmann zum zweiten Mal ihre „Kulinarischen Entdeckungen am Gardasee“ veröffentlicht. Wieder mal war sie viel am Lago di Garda und noch viel mehr in seinem Hinterland unterwegs. „Es ist schön, festzustellen, dass mehr Slow-Food-Osterie neu eröffnen als Fast-Food-Ketten“, freut sie sich. Denn am Gardasee hat sich viel getan in den letzten Jahren. Winzer produzieren statt Masse hohe Qualität, bemerkenswerte Tropfen, die jeden Weinkeller zieren. Es gibt Bauernmärkte, auf denen die wunderbare Vielfalt der regionalen Produkte angeboten wird. Und eben Gastronomie, die Genießer glücklich macht.

Erster Stopp in Mittenwald: Goethe lässt grüßen

Der Weg ist das Ziel – die Anreise ist wichtig. Auch sie soll gemütlich und voller (Vor-)Freude von statten gehen. Die Recherche dafür, schwärmt die Autorin, war genauso spannend, wie jene am Gardasee selbst. Sie entdeckte in Mittenwald das schöne „Marktrestaurant“, tolle, frische, innovative Küche des Vize-Vorsitzenden der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ Andreas Hillejan. Nimmt man sich etwas mehr Zeit, wäre dort das interessante Geigenbau-Museum sehenswert. Außerdem hat man in Mittenwald schon ein wenig Südtirol-Feeling – die alte Handelsstraße prägt den Ort. Vielleicht könnte man überhaupt ganz langsam reisen. Der nächste lohnende Stopp befände sich nämlich schon im Inntal – seit vielen Jahren Slow-Food prämiert ist die Küche vom Gasthof Esterhammer in Buch bei Innsbruck. Und dann erst Südtirol.... Doch halt – so kommen wir nie an den Gardasee. Nehmen wir uns ein Beispiel an Goethe. Der nämlich ist auf dem aller schnellsten Weg 1786 in den Süden gefahren, gerade mal sechs Tage brauchte er mit der Postkutsche von München an den Gardasee. Er wollte ja nach Rom, nach Sizilien, doch für diesen Umweg über Torbole und Malcesine sei er „herrlich belohnt“ worden, schreibt er Dichter in seiner „Italienischen Reise“.

Heike Hoffmanns kulinarischer Reiseführer enthält mehr als 200 Adressen, von der einfachen, aber guten Trattoria, wo man für vernünftiges Geld einen Teller hausgemachte Pasta bekommt bis hin zum feinen Restaurant. Für jeden Geldbeutel und für jeden Anlass ist etwas dabei. Dazu kommen Rezepte, jede Menge Tipps kulinarischer und auch kultureller Art sowie Adressen empfeh-

lens- und besuchenswerter Weingüter, Ölmühlen und Produzenten der verschiedensten Spezialitäten von Eingelegetem über Salami oder Käse zu Gemüse, Obst und vielem anderem mehr.

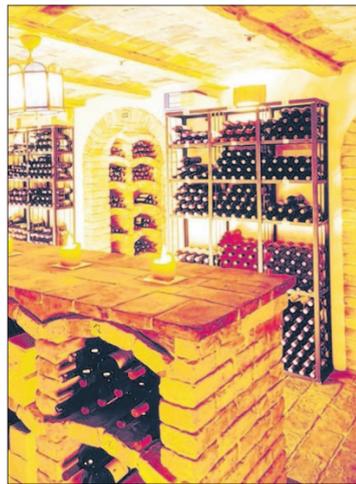
Ihr Geheimtipp: „Unbedingt auch mal außerhalb der (Bade-)Saison fahren. Der Gardasee ist zu jeder Jahreszeit schön.“ Früher nämlich, lange nach Goethe, Ende des 19. Jahrhunderts war der Gardasee etwas für Leute, die den hiesigen Wintern entfliehen wollten. Und heute ist es auch ein Zeichen von Qualität, dass viele Gastronomiebetriebe ganzjährig geöffnet haben.

Auf die Frage nach ihrem Lieblingsrestaurant muss sie lange nachdenken – und antwortet etwas ausweichend.... Es sind zu viele. Die relativ neue Trattoria Loncrino bei Torri mit dem herrlichen Blick über die Dächer des Städtchens und den See? Da Guido bei Busolengo mit der feinen Küche des heute 27-jährigen Küchenchefs, der sich mit nur 19 Jahren und großer Leidenschaft ans Werk gemacht hat? Cima 11 bei Caprino, wo es Pilze und Trüffel gibt? Il fiore mit Paolas hausgemachten Spezialitäten mit dem gewissen Etwas aus Vaccarolo im Hinterland von Desenzano? Gut und getestet sind sie alle und da die Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, dürfte für jeden etwas dabei sein.

Den Genussführer erhalten Sie direkt bei der Autorin oder auch bei der Buchhandlung Oswald in Dießen, aktuelle Informationen zum Gardasee gibt es auf gardasee.de.

Luisa Cortigiana

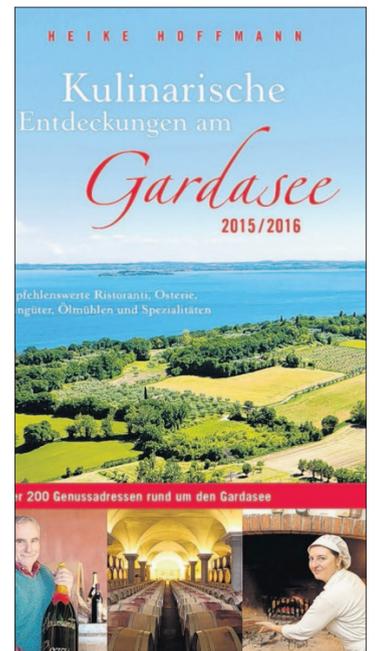
Heike Hoffmann, *Kulinarische Entdeckungen am Gardasee 2015/2016. Empfehlenswerte Ristoranti, Osterie, Weingüter, Ölmühlen und Spezialitäten*, 296 Seiten, € 17,80, ISBN 978-3-00-048786-6



Statt Quantität zählt bei den Winzern um den Gardasee herum die Qualität. Es ist ein besonderes Vergnügen die Weine an Ort und Stelle zu verkosten.



Ein herrliches Bild bietet der See vom 376 Meter hohen Monte Brione aus. Fotos (4): oh



Heike Hoffmann aus Pitzeshofen ist eine Kennerin der Region um den Gardasee und bestens vertraut mit den Köstlichkeiten von Küche und Keller. Das Buch erscheint bereits in der zweiten Auflage. Foto: Verlag

Rezept: Schlutzkrapfen

Schlutzkrapfen gibt es in Tirol und in Südtirol. Dort wird der Teig mal mit mehr, mal mit weniger Roggenmehl zubereitet. Weiter südlich heißen die Schlutzkrapfen dann Ravioli oder Tortelli ai Spinaci. Wo man italienisch spricht, kommt in die Füllung meist zusätzlich Ricotta. Im Prinzip aber handelt es sich um die gleiche umwerfend köstliche und dabei „kluge“ Speise. Die Zutaten nämlich kosten wenig und das Ergebnis ist großartig.

Für 4 Personen braucht man für den Teig: 200 g Weizenmehl, 100 g Hartweizengrieß, 200 g Roggenmehl, 4 Eier, Salz, Öl.

Für die Füllung: 750 g Blatt- oder Wurzelspinat, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Butter, 1 EL Mehl, ca. 100 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat

Zum Servieren: 100 g Alpenbutter, Salbeiblätter, 1-2 Knoblauchzehen, etwas geriebener Bergkäse oder Grana

Teig: 1. Mehlsorten mischen, Eier und Öl und etwas Salz zugeben. 2. Nun gut durchkneten und an einem kühlen Ort etwa 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Füllung: 1. Den Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen. Mit dem Tropfwasser in einen Topf geben und zusammenfallen lassen. Dann sehr fein hacken oder pürieren. 2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten, nicht bräunen. Das Mehl darüber stäuben, unter ständigem Rühren die Milch angießen, so dass eine Mehlschwitze entsteht. 3. Spinat und Mehlschwitze gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. 4. Den Teig nun möglichst dünn (am besten mit Hilfe einer Nudelmaschine) ausrollen. Kreise ausstechen und mit etwas Spinatmasse füllen. Zusammenklappen und gut festdrücken. So weiter verfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind. Die „Schlutzer“ in einen Topf mit siedendem Wasser gleiten lassen (nicht sprudelnd kochen!) und in ca. 10 Minuten garen.

Inzwischen Butter zerlassen, Salbeiblätter dazu geben, dann etwas gehackten Knoblauch. Schlutzer aus dem Topf heben, in der Salbeibutter vorsichtig wenden und mit geriebenem Käse servieren.

Tipp: Am besten zu zweit oder zu dritt arbeiten und eine größere Menge herstellen. Man kann die Schlutzkrapfen bestens einfrieren (erst einzeln, dann zusammen in einen Beutel geben).



Eine pittoreske Szenerie bietet dieser Ort mit der nächtlichen Beleuchtung.



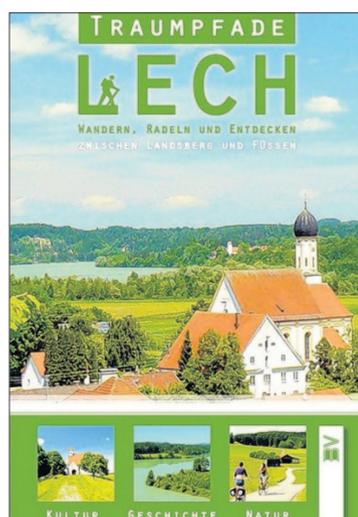
Spätabends bei Kerzenlicht die kulinarischen Köstlichkeiten der Region genießen, gehört zu den besonderen Erlebnissen am Gardasee.

Wandern: Im Hochsommer an den Herbst denken

Erlebniswege durch die Oberbayerische Seenlandschaft – Autor Walter Töpner hat die Region zu Fuß und mit dem Rad erkundet

Ammersee/Thalhofen – Im Hochsommer schon an den goldenen Herbst denken! Pünktlich zu Beginn der Wanderzeit in den wieder kühleren Monaten erscheint im Bauer Verlag ein neuer Wanderführer. Walter Töpner hat über mehrere Jahre das Oberbayerische Seenland vom westlichen Ammersee bis zu Staffelsee zu Fuß und mit dem Rad erforscht. Seine Tourenenerlebnisse hat er jetzt in einem neuen Führer zusammengefasst. Von den grandiosen Seeuferperspektiven am Ammersee, Pilsensee, Wörthsee und Weßlinger See bis zu den traumhaften Alpenblicken vom Staffelsee reichen seine Vorschläge. Darunter sind auch die bekannten bayerischen Jakobswege, die diese Region durchziehen und in den Pfaffenwinkel zum Hohen Peißenberg führen. „All diese vielgestaltigen Landschaften mit der befreienden Weite ihrer Alpenperspektiven liegen vor den Haustüren von München, Augsburg, Weilheim und Murnau und können zu Fuß oder mit dem Rad entdeckt werden“, schreibt der Autor in seinem Vorwort.

Töpner ergänzt seine Landschaftsbetrachtungen und topographischen



Beschreibungen durch kleine Essays über berühmte lokale Persönlichkeiten wie den legendären Grafen Rasso oder die Pracht liebenden Mönche und Prälaten der Klöster Polling, Andechs und Wessobrunn. Auch die Barockkünstler aus Weilheim oder Wessobrunn oder

die Murnauer Expressionisten kommen zur Sprache. Der Autor beschreibt aber ebenso die weniger bekannten Kleinode. Das Buch ist nicht als klassischer Wanderführer angelegt, es ist auch ein Lesebuch über das Oberbayerische Seenland zwischen Ammersee und den Alpen. Töpner, der lange in verschiedenen Bundesministerien tätig war und auch einige Jahre in Schondorf am Ammersee gelebt hat, legt mit dem neuen Buch seinen nun dritten Wanderführer vor. Dieser schließt geografisch an die ersten beiden Bücher „Wanderparadies Ammersee“ und „Traumpfade Lech“ an. Gut 350 Titel hat der Allgäuer Bauer Verlag aus Thalhofen bereits herausgegeben. Seit 22 Jahren behauptet sich der kleine Familienbetrieb. Verlagschwerpunkte sind Schulbücher, Kochbücher und „ansonsten alles, was mit Geschichte und Heimatkunde zu tun hat“, wie Verlagsleiter Josef Bauer betont.

Text: Maren Martell/Fotos (2): oh

Erlebniswege Oberbayerisches Seenland, von Dr. Walter Töpner, Bauer Verlag, Thalhofen. Erscheint im Frühherbst. Internet: www.verlag-bauer.de.



Diese malerische Brücke führt bei Lechbruck über den Lech und gehört zum Lech-Erlebnis-Pfad.