

Slowfood Südtirol Mai 2016 - Der Natur und dem Genuss auf der Spur

Brotback Kurs - Saucen Kochkurs

Convivium Düsseldorf - Köln Datum vom 01.05.2016 bis 08.05.2016

Genießer & Wanderhotel Jägerhof - Familie Augscheller

Walten Nr. 80, I-39015 St. Leonhard, www.jagerhof.net, Mail: info@jagerhof.net,



SANKT LEONHARD IN PASSEIER –
SAN LEONARDO IN PASSIRIA
Walten – Vältina

58 KM NORDWESTLICH V. BOZEN, 29 KM VON MERAN

Jägerhof



Hotelrestaurant

Walten 80

Tel. (+39) 04 73 / 65 62 50

Ruhetag: Montag, Dienstag

Ferien: 10. November–10. Dezember

80 Plätze + 20 Plätze im Freien

Preise: 35 €

Kreditkarten: Visa; BM

Mittags und abends geöffnet



Wir befinden uns wenige Kilometer von der österreichischen Grenze entfernt, auf dem Jaufenpass, in Richtung Sterzing. Die Landschaft ist zu jeder Jahreszeit idyllisch und nur scheinbar rau. Das Restaurant wird von Siegfried Augscheller und seiner Frau Irmgard geführt, die sich so gut wie ausschließlich von erprobten lokalen Erzeugern beliefern lassen. Beginnen kann man mit Spargelsalat zu Hirschcarpaccio (8 €) oder mit fein geschnittenem Rindfleisch mit Zwiebel und Essig. Alternativ dazu gibt es 16 Monate gereiften Speck von einem benachbarten Bauernhof. Es folgen Milzschnitten oder Speckknödel in Rinderbrühe. Neugierige können die **Schwaa-nudeln** mit Rinderblut und Graukäse probieren, die allerdings nicht immer auf dem Speiseplan stehen. Von den Hauptspeisen nicht zu versäumen ist das Filet vom **Alpensaiibling im Heubett** (17 €). Es ist dies eine echte Spezialität, die es nirgendwo sonst gibt: Der Saiibling aus einer Zucht in Sankt Leonhard wird im Ofen gegart, und zwar auf Heu gebettet, das von den auf 1.800 Metern Seehöhe in der Nähe von Walten gelegenen Almnen stammt; serviert bekommt man ihn schließlich mit Salzkartoffeln und Salat. Eine gute Alternative dazu ist **Filet vom Rind** aus dem Passeier in **Almkäsekruste mit Mehlknocken und Gemüse**. Zum guten Schluss kann man sich für Löwenzahnhonigparfait oder Holunder-Buttermilch-Creme mit Rhabarber entscheiden. Wunderbare, breit gefächerte Käseselektion, umfassende und variantenreiche Weinkarte mit vielen glasweisen Angeboten zu ehrlichen Preisen.

”

Nur wenige Gasthäuser zeichnen sich durch Sorgfalt bei der Auswahl der Grundzutaten, Respekt vor den Traditionen und ein vollendetes Angebot auf derart hohem Niveau aus.

“





Blick ins Passeiertal



Sigi Augscheller, Slowfood Südtirol und Georg Langguth haben für 2016 ein Slowfood Programm organisiert, mit zwei besonderen Geschmackssinn Kursen, der Südtiroler Landschaft, Meran und Bozen, die kulinarischen Genüsse Südtirols und Südtiroler Produzenten, im Frühjahr.

Freizeit, Wandern, Wellness, Brotbackkurs mit Manfred Schellin, Saucen - Kochkurs mit Sigi Augscheller im Hotel und jeden Abend ein köstliches Slowfood Menü aus der Jägerhof Küche. Kräuterwanderung, Hof-Käserei, Besuch eines Winzers im Hotel.

Produzentenliste (Anlage 2) Menübeispiele (Anlage 3) Bewertungen Hotel Jägerhof 2015 (Anlage4) Alle Informationen und Anlagen zur Reise, auch per Mailabruf unter info@visustec.com. Für die Mitglieder der Slowfood Convivien Düsseldorf - Köln sind Zimmer des Hotels vom 01.05.2016 bis 08.05.2016, bis zum 15.02.2016 geblockt. Dies bedeutet, Sie haben bis zum 15.02.2016 Zeit zur Reservierung. Ausstattung der Zimmer inkl. Halbpension, Preise gemäß der beiliegenden Hotelpreisliste 2016 (Anlage1) und inkl. Sousan Kochkurs. Zusätzlich Kurtaxe von 1.- Euro pro Person. Sie erhalten 5% Slowfood Rabatt (mit gültigem Slowfood Ausweis) bis 15.02.2016. Eine Reservierung für die Reise ist bis zum 10. April 2016 möglich, sofern noch Zimmer frei sind. Eine Reservierung nach dem 10. April. 2016 ist aus Gründen der Reise Organisation nicht möglich. Herr Augscheller weist darauf hin, dass noch nicht alle Zimmer mit Naturhölzern renoviert sind. (Hinweis auf der Hotelpreisliste) 19 Doppel Zimmer / 1 Einzelzimmer, max. Teilnehmerzahl 20 Personen.

Bitte die Buchungen / Reservierungen direkt mit dem Hotel Jägerhof (Frau oder Herrn Augscheller) vornehmen. Hier gilt: Wer zuerst bucht hat die Zimmer-Auswahl...! Buchung-Reservierung ab dem 01.12.2015. Nach der Buchung erhalten Sie vom Hotel Jägerhof eine Bestätigung mit der Aufforderung über eine Anzahlung. (25%) Die Anreise und Abreise erfolgt individuell. PKW Düsseldorf - Köln - München - Innsbruck - Brenner - Sterzing - Jaufenpass - Walten - St Leonhard. Benötigt wird hier eine Österreich PKW Vignette min. 10 Tage und eine Brenner Maut. (Videomaut keine Wartezeiten an der Mautstelle). Erhältlich beim ADAC oder im Internet. Alternativ mit der Bahn, Düsseldorf - Köln - Bahnhof Sterzing, von hier Hotel Bus Transfer.

Programm vom 01.05.2016 bis 08.05.2016

01.05.2016 - Anreise

02.05.2016 9.30 Uhr - 16.30 Uhr Crashkurs Wie geht gutes Brot? mit Manfred Schellin

1,5 Stunden Mittagspause mit einem selbst gebackenem Brot Imbiss. inkl. Mineralwasser (andere Getränke exklusive)

Manfred Schellin - www.schellikocht.de - zeigt uns die Prinzipien für gutes Brot in Theorie, praktischer Herstellung und Übungen. Er leitet zusammen mit Lutz Geissler die führenden Backkurse in Deutschland und steht uns in allen Fragen rund um die Bäckerei durch ständigen Austausch mit den besten Bäckern im deutschsprachigen Raum und internationalen Referenten in allen Fragen rund um das Brot Rede und Antwort. Theorie im Wechsel mit Praxis am Ofen, Diskussionen am Backofen, Best of - Rezeptliste für zu Hause.



Handsemmel



Berliner Schrippe



Alpen Roggenmischbrot



Dinkelbrioches mit Orangen und Zitronen



Französisches Landbrot



Baguette mit T65

Slowfood Kurspreis pro Person 20,00.- € - Der Kurspreis beträgt normal 180.-€

03.05.2016 9.30 Uhr – 16.30 Uhr Saucen Kochkurs mit Sigi Augscheller

Eine gute Sauce in höchster Vollkommenheit zu bereiten ist das Schwierigste, was es auf dem Gebiet der Kochkunst gibt.

**9.30 Kurze Theoretische Einführung 10.15 Uhr - 12 Uhr, praktischer Teil I
Pause mit Imbiss inkl. Mineralwasser (andere Getränke exklusive)
14 Uhr - 16.30 Uhr praktischer Teil II**

Lasst Euch von Sigi in die Welt der Saucen entführen und lernt die wichtigsten Grundrezepte kennen, die als Basis für alle Saucen dieser Welt dienen. Was bedeutet Reduktion, Emulsion und wie gelingen aufgeschlagene Saucen? Säumige Bratenjus. Eine Gremolata, mit der in der italienischen Küche Schmorge-richte verfeinert werden. Eine klassische Sauce Hollandaise, die auch gut zu Fisch, Fleisch und Gemüse passt. Eine gute Vinaigrette gezaubert, um damit Salate aller Art zu verfeinern. Eine Mayonnaise, die 100% gelingt und ein völlig neues Geschmackserlebnis ist! Eine selbstgemachte Vanillesauce usw.



Sauce Hollandaise

Vanillesauce

Mayonnaise

**Slowfood Kurspreis ist im Hotel Zimmerpreis enthalten. Kurspreis beträgt normal 90.-€
Bitte Schürzen für den Back - und Saucen Kochkurs mitbringen!
Mitarbeit in Kursen erwünscht und erforderlich.**

04.05.2016 Erholung von zwei Geschmackssinn Kurstagen
Freizeit: Wandern, Wellness

16.30 Uhr Kräuterwanderung mit einer Kräuter Pädagogin ab Hotel ca. 1,5 Stunden, leichter Wanderweg ca.1 km.



Kostenbeitrag pro Person 3,50.- Euro

04.06.2016 19.00 Uhr Besuch von Slowfood Südtirol

**Gemeinsames Slowfood Abend Menü mit dem Convivium Meran.
Informationen aus dem Convivium Meran. Das Convivium stellt sich vor und bietet Berichte zu slower Lebensart und Genuss in Südtirol und erläutert die Situation von Slowfood Südtirol. Gemeinsamer Gedanken Austausch und Diskussion.**

05.05.2016

10 Uhr Besichtigung Käserei und Verkostung Milch, Buttermilch, Butter, Käse, Hofkäserei Wegerhof Stuls / Moos bei schönem Wetter auf dem Hof, sonst in der Scheune



Verkauf ab Hof - Vendita diretta:

Montag/lunedì - Samstag/sabato: ore 15.00 - 17.00 Uhr
(oder nach telefonischer Vereinbarung - oppure su prenotazione)

Sie finden uns auch Vormittags auf dem Bauernmarkt in Meran
(Samstags, ganzjährig) und in Kaltern (Dienstags, April - November)

Ci trovate tutto l'anno sabato mattina a Merano e
a Caldaro (martedì, aprile - novembre).



Der Bauernhof der Familie Platter liegt in Stuls oberhalb von Moos in Passeier auf 1315 m Meereshöhe. Die Familie betreibt eine Hofkäserei, in der die Milch ihrer Kühe, die nur mit heimischen Heu gefüttert werden, in traditionellen Verfahren zu verschiedenen Milchprodukten verarbeitet wird. Neben Naturjoghurt und Joghurt mit Früchten stehen verschiedene Käsesorten zur Auswahl. Dazu gehören der Stulser Bergkäse, der Halbfett-Käse, Pfeffer-, Thymian, Knoblauch oder Kräuterkäse und der Heu- und Ziegenkäse. Die Käselaibe reifen bis zur optimalen Geschmacksentwicklung im Käsekeller des Hofes. Liebhaber von Frischprodukten können zwischen dem Frischkäse und dem Magertopfen mit und ohne Kräuter wählen. Butter, Eier und Topfenstrudel runden das Angebot ab. Auch Blüten- und Beerensäften werden am Hof hergestellt.

Verkostung von Käse Sorten, Milch, Butter, Buttermilch und Säften

Kostenbeitrag pro Person 12,00.- Euro

05.05.2065 nachmittags: 16.30 Uhr Besuch von Winzer Armin Kobler vom Weinhof Kobler
Rebfläche 2h, **Weine mit Sorten- und Lagencharakter**
Weinprobe - **Weinhof Kobler und weitere Südtiroler Spitzenwinzer**



Mit der Ernte 2006 haben wir, Armin und Monika Kobler, begonnen, einen Teil unserer Trauben selbst zu verarbeiten. Unser Ziel ist es, Weine herzustellen, welche den Charakter der Lage, der Sorte und des Jahrgangs so gut wie möglich wiedergeben. Aus diesem Grund legen wir großen Wert auf eine hohe Traubenqualität. Eine intensive Laubarbeit, ein dem Qualitätspotential angemessener Ertrag und ein optimaler Erntetermin sind wichtige Voraussetzungen dafür. Im Keller soll das herangereifte Potential so gut wie möglich zum Ausdruck gebracht werden, dabei soll eine defensiv interpretierte Önologie nur unterstützend wirken. Zurzeit werden zwei Hektar der hofeigenen Rebflächen im Betrieb zu Wein gemacht, was einer Produktion von durchschnittlich 14.000 Flaschen Südtiroler DOC-Weine im Jahr entspricht.



Kostenbeitrag Weinprobe pro Person 15,00.- Euro

06.05.2016 vormittags: Freizeit, Wandern, Wellness oder Besuch Freitagsmarkt in Meran: Ein bunter italienischer Markt mit frischem Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Käse, wunderbaren Blumen, Bekleidung zu Schnäppchenpreisen. Freitags herrscht in Meran am Bahnhofsgelände ein reges Marktreiben von 08.00 bis 13.00 Uhr.

Mittags - nachmittags: Freizeit, Wandern, Wellness oder Meran, Gärten von Schloss Trauttmansdorff, einzigartige Gartenwelten in Meran. Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff in Meran erstrecken sich auf einer Fläche von 12 Hektar in Form eines natürlichen Amphitheaters über einen Höhenunterschied von 100 Metern. Das eröffnet beeindruckende Perspektiven auf exotische Gartenlandschaften sowie atemberaubende Ausblicke auf die umliegende Bergwelt und die Kurstadt Meran. In über 80 Gartenlandschaften blühen und gedeihen verschiedenste Pflanzen aus aller Welt. Egal ob Jung oder Alt, Botanikexperte oder Laie, die Gärten von Schloss Trauttmansdorff sind ein einzigartiger Mix aus botanischem Garten und Freizeitattraktion. www.trauttmansdorff.it



07.05.2016 Freizeit Wandern, Wellness, Stadt Bozen und ab 16 Uhr Besuch der Buschen Schank Oberlegar in Terlan, Möltner Str.2



Beim Oberlegar tischen die Bauersleut wahre Gaumenfreuden auf. Die beiden Stuben und die schöne Sonnenterrasse laden zum Schlemmen und gemütlichen Zusammensitzen ein. Die Gastlichkeit der Familie Schwarz und der Eigenbauwein runden das Erlebnis ab.

08.05.2016 Abreise