

2015/16

Das Gute liegt so nah.



BRIXENTALER KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen.

Wir KochArt Wirte
setzen auf
heimische Qualität!

Regionalität macht
unsere Heimat stark!

Kurt Tropper (Projektbetreuer) und Michael Graf (Obmann der BRIXENTALER KochArt Wirte)

Die BRIXENTALER KochArt ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeitet und besonders gekennzeichnet in ihren Speisekarten ausweist. Die BRIXENTALER KochArt bietet ihren Gästen mehrmals im Jahr gemeinsame Spezialitätenwochen mit dem Schwerpunkt regionaler Erzeugnisse.

In speziellen Kochworkshops bei ausgezeichneten Köchen werden traditionelle und innovative Zubereitungsmethoden trainiert. Besonderes Augenmerk wird darauf gelegt, bereits vergessene Spezialitäten der regionalen und der österreichischen Küche wieder zu entdecken und anzubieten.

Die BRIXENTALER KochArt möchte einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, das Brixental als kulinarische Region zu positionieren. Qualitätsprodukte aus der Region und die Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft und dem Tourismusverband stehen dabei im Mittelpunkt.

Die Transparenz der Herkunft der Produkte ist uns besonders wichtig. Kontrollen in den Betrieben finden laufend statt. Mit dem AMA-Gastrosiegel „Kulinarisches Erbe“ werden ausschließlich Betriebe, welche die Philosophie des regionalen Einkaufs leben, ausgezeichnet und zertifiziert.

IMPRESSUM:

Design Kurt Tropper, BRIXENTALER KochArt
Fotos: BRIXENTALER KochArt@Michael Huber; Kurt Tropper,
Foto: Lars Mardahl/ÖW Danemark, Morten Rygaard/ÖW Danemark



Alte Nutztierassen wie Mangalitzas- und Turopolje-Schweine aber auch Hühner, Waldschafe und alte Truthahnrasen werden derzeit für die BRIXENTALER KochArt Wirte in kleinen Mengen von ausgewählten heimischen Bauern aufgezogen.

Alte Nutztierassen, viel Platz und jede Menge Zeit

Seltene Nutztiere in ihrer Vielfalt sind Teil einer umweltgerechten, extensiven Landwirtschaft und ein wesentlicher Bestandteil der Biodiversität. Der Verein ARCHE Austria arbeitet für die Erhaltung bedrohter regionaler Rassen. Das langsame Wachstum und die artgerechte Haltung am Bauernhof mit sehr viel Platz für die Tiere machen das Fleisch durch seine hohe Qualität besonders wertvoll für die heimische Gastronomie. Das Fleisch zeichnet sich durch eine zarte Marmorierung und einen feinen nussigen Geschmack aus.

In Zusammenarbeit mit dem Verein ARCHE Austria und ausgewählten heimischen Bauern werden derzeit alte Schweinerassen wie Mangalitzas, Turopolje und Duroc Schweine für die Wirte der BRIXENTALER KochArt aufgezogen. Die Aufzucht dauert rund 18 Monate (im Vergleich: herkömmliche Mastschweine 4 Monate).

Wussten Sie, dass z.B. die positiven Omega 3 Fettsäuren im Fleisch beim Mangalitzaschwein 108,6 mg/100g betragen und die Fettsäurezusammensetzung ähnlich der von pflanzlichen Ölen ist?



In Workshops mit Spitzenköchen suchen wir stets nach neuen Erkenntnissen und Zubereitungsmethoden.



2008 Workshop mit Mike Süsser (TV Koch); 2009 Workshop mit Martin Sieberer (Koch des Jahres 2000, Restaurant Paznaunerstube, Ischgl); 2010 Kochworkshop bei WIBERG, Salzburg; 2011 Workshop bei Andreas Döllerer (Koch des Jahres 2010, Döllerer's GenießBerrestaurant in Gölling, 3 Hauben); 2013 Kochworkshop bei Simon Taxacher (Restaurant Rosengarten, Kirchberg, 4 Hauben); Gemeinsame Presscookings mit dem dänischen Starkoch Hendrik Boserup, u.v.m.



Die KochArt Raritätentage

BRIXENTALER KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen.

ab 17. Juli 2015

SPEZIALITÄTEN VOM HEIMISCHEN BIOHENDL

21. - 30. August 2015

BRIXENTALER ALMSCHWEIN

ab 25. September 2015

BRIXENTALER WILDtage

15. - 24. Jänner 2016

HEIMISCHE LAMMSPEZIALITÄTEN

Gut Ding braucht Weile!

Die Produkte, denen wir unsere Raritätentage widmen, stehen nur zu bestimmten Jahreszeiten und/oder nur in sehr kleinen Mengen zur Verfügung. Die Qualität ist dafür umso höher und einzigartig im Geschmack!

Darüber hinaus bieten wir dieses Jahr unseren Gästen erstmals Spezialitäten alter Tier-
rassen, die speziell für die KochArt Wirte auf ausgesuchten Bauernhöfen aufwachsen.
Die Mengen sind leider sehr beschränkt und der Zeitpunkt der Verfügbarkeit noch nicht
bestimmt. Wenn es dann aber soweit ist, werden wir unsere Gäste via KochArt Newsletter
und vor Ort in den Restaurants informieren.



Kitzbüheler
Alpen



GASTHAUS STEINBERG

Freizeit erleben, Freizeit genießen. Fernab von Hektik und Trubel schöne erholsame Stunden im Windautal erleben. Bei uns verbindet sich Kulinarik mit einer einzigartigen noch unberührten Natur. Nehmen Sie sich eine Auszeit.

Öffnungszeiten: Betriebsurlaub Ende Juni. Im April und Mai samstags, sonntags und feiertags geöffnet. Während der Saison, Mittwoch Ruhetag. Warme Küche von 11:30 – 14:00 und 18:00 – 20:30 Uhr.

Regionale Produkte: Schwein, Kalb und Rindfleisch aus heimischer Produktion, Wild dirket aus dem Windautal, hausgemachte Marmeladen, Kräutertee, Arnika, Wermut, Kräuternessig und Schnäpse aus der eigenen Brennerei.

Küche: Ehrlichkeit, die Liebe zum Produkt und zum Beruf, zeichnet unsere Küche aus. Mit großer Sorgfalt und mit frischen Produkten aus der Region möchten wir Sie in ein kulinarisches Windautal entführen. Vom Spinatknödel über einen rosa Rehrücken oder ein 5-Gang Abendmenü. Auf Ihre Entdeckungslust freuen wir uns sehr.

Familie Grafl
6363 Westendorf, Hinterwindau 54
Telefon +43 5334 2534
E-Mail: info@gasthaus-steinberg.at
www.gasthaus-steinberg.at



RESTAURANT THALHOF

Seit mehr als 20 Jahren ein echter Geheimtipp für jeden, der noch den ehrlichen kulinarischen Genuss sucht und dazu Gemütlichkeit, stimmungsvolles Ambiente, Herzlichkeit und echte Gastfreundschaft erleben will.

Öffnungszeiten: Dienstag Ruhetag.
Küche von 17:00 – 21:00 Uhr. An Sonn- und Feiertagen ganztägig geöffnet.
Betriebsferien im Juni und November.

Regionale Produkte: Rind-, Kalb-, Lamm- und Wildfleisch. Kräuter, Obst und Gemüse, Speck, Milchprodukte und Almkäse. Hausgemachte Nudeln, Brot und Eis. Ausgewählte österr. Weine, heimische Destillate.

Küche: Gaumengenuss wird hier groß geschrieben: Wir legen höchsten Wert auf die Verwendung von besten Zutaten, die direkt aus der unmittelbaren Region kommen. Alles was frisch von Wald, Acker, See und Fluss kommt, wird variantenreich, raffiniert, bodenständig und ehrlich zubereitet. Tafelspitzsülzchen, Lachsforelle mit hausgemachten Nudeln und Steinpilzen, Rehmedaillons mit Wacholdersauce u.v.m.

Klaus Wallner
6364 Brixen im Thale, Schwimmbadweg 8
Telefon +43 5334 8468
E-Mail: kulinarium@thalhof.at
www.thalhof.at



RESTAURANT HUBERTUS STUB'N

Willkommen in der Hubertus Stub'n, wo KochArt nicht nur in den regionalen und mediterranen Rezepten steckt, sondern auch im Ambiente. Schließlich gehört auch ein angenehmes Drumherum zum Genuss. Bei uns speisen Sie in der gemütlichen Tiroler Zirbenstube oder, wenn uns der Herrgott einen blauen Himmel serviert, auf der schönen Garten-Terrasse.

Alle, die aber nicht nur mit den Augen essen, natürliche Aromen bevorzugen und auf künstliche Zusatzstoffe verzichten möchten, wird eine Kostprobe von Chefkoch Markus Zeiser (bereits dekoriert mit Michelin Stern & 15 Gault Millau Punkten) zum Gaumen-Jubilieren bringen. Dazu feine Weine und bierige Überraschungen aus unserem Keller und schon sind Sie Liebhaber einer ganz speziellen KochArt mitten in Brixen im Thale: Versprochen!

Öffnungszeiten: Anfang Mai bis Ende Oktober 2015 & Dezember 2015 bis April 2016

Regionale Produkte: Hausgemachte Nudeln & Eis, heimische Speck- & Käsesorten, Rind- und Wildfleisch, Süßwasserfische, Obst & Gemüse, Tiroler Bierspezialitäten & Destillate aus Brixen.

Familie Strobl
6364 Brixen im Thale, Ahornweg 4
Telefon +43 5334 81870
E-Mail: info@hubertus-brixen.at
www.hubertus-brixen.at



RESTAURANT HOTEL REITLWIRT

Ihr gemütliches und familiär geführtes Haus in den Kitzbüheler Alpen. Der traditionell, gemütliche Charakter des Hauses mit seinen warmen Stuben lässt einen in die romantische Zeit der alten Wirtshausstradition entgleiten.

Öffnungszeiten:

Geöffnet von Mitte Dezember bis Anfang April und von Pfingsten bis Mitte Oktober 2015.

Regionale Produkte:

Rindfleisch, Wild, Lamm aus der Region. Obst und Gemüse, heimische Käsesorten und Schnaps. Frische Forellen aus der eigenen Zucht am Jochstüb'nsee in 1.600 m Seehöhe. Wein von der Familie Waltschek aus Kirchberg.

Küche: Die bekannt gutbürgerliche Küche wird Sie mit typischen „Tiroler Spezialitäten“ oder Österreichs Küche verwöhnen. Genießen Sie das Leben in einer herzlichen Atmosphäre, denn dazu bietet der „Reitlwirt“ das Beste aus Küche und Keller. Eine schmackhafte Tiroler Jause, ein erlesener Schluck Wein oder ein Gourmet-Menü – ganz nach Ihren Wünschen.

Familie Wahrstätter/Beihammer
6364 Brixen im Thale, Dorfstraße 31
Telefon +43 5334 8119
E-Mail: info@hotelreitlwirt.at
www.reitlwirt.at

RESTAURANT HOTEL LOIPENSTÜB'N

Wir verwöhnen Sie mit heimischen Spezialitäten vom Rind, Kalb, Lamm und Wild, sowie mit bodenständigen Schmankerl aus der Brixentaler Küche. Unsere herrliche Sonnenterrasse und unsere gemütlichen Stüberl sind ein beliebter Treffpunkt zum Genießen und Feiern.

Öffnungszeiten:

Anfang Dezember bis Ende März und von Pfingsten bis Mitte Oktober. Warme Küche von 11:00 – 14:00 Uhr und von 17:00 - 21:30 Uhr. Kein Ruhetag.

Regionale Produkte:

Speck, Käse, Butter und Eier beziehen wir von heimischen Bauern. Feinstes Wild, Rind-, Kalb- und Lammfleisch natürlich aus der Region.

Küche: Schon früh morgens verwöhnen wir unsere Gäste mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet aus heimischen Produkten. Im allseits beliebten á la carte Restaurant kochen wir bodenständige Tiroler Köstlichkeiten genauso wie internationale Spezialitäten. Die Rohprodukte stammen nach Möglichkeit natürlich aus der Region. Bekannt ist die Loipenstüb'n auch für die herrlichen selbstgebackenen Kuchen und Torten.

Fam. Beihammer
6364 Brixen im Thale, Feuringweg 36
Telefon +43 5334 8381
E-Mail: hotel@loipenstubn.at
www.loipenstubn.at



RESTAURANT KUPFERSTÜB'N

Wo man auch Platz nimmt, in den 3 Stuben unseres Restaurants – entweder im irischen Stil, im edlen Design oder im urigen Gewölbe – in der Kupferstüb'n ist es überall gemütlich und heimelig.

Öffnungszeiten: Ende November bis Ende April. Mitte Juni bis Ende Oktober. Da wir nie ganz genau wissen wie lange wir definitiv offen haben, bitte vor eurem Besuch einfach kurz und unverbindlich anrufen. Wir freuen uns auf euch!

Regionale Produkte: Rindfleisch von heimischen Bauern, Lamm vom Onkel Andrä. Rinderspeck vom Brigglbauer. Tiroler Obst, Gemüse uvm. Regionalität liegt uns am Herzen – überzeugen Sie sich vom ausgezeichneten Geschmack.

Küche: Mit Liebe gemacht – mit Liebe gebracht! Die Liebe zum Kochen übernimmt unser Chef Peter. Ob saftige Steaks, knackige Salate, herrliche Ofenkartoffel, frischer Fisch, oder eines unserer traumhaften Desserts, bei uns bekommt jeder sein ganz spezielles Schmankerl. Die Liebe im Service übernimmt die Chefin Hildegard ganz persönlich.

Wir kochen ab 16:00 Uhr volles Programm!
Im Sommer Montag und Dienstag Ripperlessen.

Hildegard & Peter Erber
6365 Kirchberg, Kitzbühelerstraße 9
Telefon +43 664 3333332
E-Mail: kupferstube@aon.at
www.kupferstube.at



RESTAURANT HOTEL KLAUSEN

Unser Haus, direkt an der Fleckalmbahn in Kirchberg, bietet Ihnen Sommer wie Winter kulinarische Highlights. Andreas Hauser ist ein sehr heimatverbundener Mensch und deshalb wird heimische Tradition und Qualität groß geschrieben. Kehren Sie nach einem erlebnisreichen Tag bei uns ein und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Öffnungszeiten: bis 11.04. 2015 täglich. Vom 13.05. – 11.10. 2015 Di bis Fr ab 16:00 Uhr, Sa bis Mo ab 11:00 Uhr.

Regionale Produkte: Fisch von Fischzucht Trixl (Fieberbrunn), Erdäpfel vom Ragglbauer (Roppen), Käse von der Niederkaseralm (Kelchsau), Rind vom Unterbrunnbauern, Wild von der Saukaserjagd, Eier vom

Koglerbauern (Westendoorf), Kalb vom Rummlerbauern (Reith bei Kitzbühel).

Küche: Qualität im Sinne von ausgesuchten Produkten, viele davon beziehen wir aus der eigenen Landwirtschaft, von heimischen Jägern & Bauern, und das frisch zubereitet, das ist unser Grundprinzip. Ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel.

Familie Hauser
6365 Kirchberg, Klausen 8
Telefon +43 5357 2128
E-Mail: klausen@kitz.net
www.klausen.at



RESTAURANT SEEFELDSTÜB'N

Familie Klingsbigl heißt Sie herzlich willkommen. Ob in den gemütlichen Stuben mit Kachelofen oder auf der Sonnenterrasse mit Ausblick auf die Schiwiase und Langlaufloipe. Erleben Sie bei Tiroler Gastlichkeit gesellige Stunden mit Freunden und lassen Sie sich mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller verwöhnen.

Öffnungszeiten:

Geöffnet von Anfang Dezember bis Anfang April.
Täglich von 10:00 – 24:00 Uhr. Küche von
11:00 – 21:30 Uhr, kein Ruhetag.

Regionale Produkte:

Wild, Lamm, Rindfleisch, Forellen, Käse, Speck und Schnäpse aus der Region.

Küche: Ob Herzhaftes, Saftiges oder Pikantes, hier findet man sowohl die traditionelle heimische als auch die raffinierte feine Küche in all ihren delikatsten Nuancen. Auch die Vegetarier kommen bei uns nicht zu kurz.

Hanni und Harald Klingsbigl
6365 Kirchberg, Stöcklfeld 33
Telefon +43 5357 2158
E-Mail: office@seefeldstueb.at
www.seefeldstueb.at



ALPENGASTHOF LABALM

Beliebtes Ausflugsziel am Fuße des Großen Rettenstein im Landschaftsschutzgebiet Spertental. Ob zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit dem Auto, die Labalm ist immer einen Besuch wert. Im schönen Gastgarten kann man die Ruhe und die herrliche Aussicht genießen.

Öffnungszeiten:

Geöffnet von Anfang Mai bis Ende Oktober. Warme Küche von 11:00 – 20:00 Uhr. Im Mai und Juni Dienstag Ruhetag, danach täglich geöffnet.

Regionale Produkte:

Hochwertige regionale Produkte und Zutaten von heimischen Lieferanten. Rind-, Lamm- und Wildfleisch, Milch, Joghurt, Käse, und Kräuter aus der Region.

Küche: Genießen können Sie von typisch tirolerischen Spezialitäten aus heimischen Produkten (wie unseren beliebten Knödelteller, Kasspatzl, Bauernbrat, Kaiserschmarrn sowie auch Wildspezialitäten) über herzhaftes Brettljause bis hin zu hausgemachten Mehlspeisen und Joghurt so einiges, was die regionale traditionelle Küche bietet.

Pächter Hanni und Harald Klingsbigl
6365 Kirchberg, Unterer Grund 85
Telefon +43 676 6450342
E-Mail: office@labalm.at
www.labalm.at



GASTHOF STAUDACHSTUB'N

Wir empfehlen unsere hauseigenen Produkte (Jung-rind, Kalb), gewürzt mit Wildkräutern der Region, die nicht nur gesund und schmackhaft sind, sondern auch wichtige Vitamine und Mineralstoffe enthalten. Selbstgemachte Würste in verschiedenen Variationen kreiert und natürlich mit wertvollen Kräutern gewürzt.

Öffnungszeiten: Sommer Mittwoch bis Sonntag von 11:00 – 21:00 Uhr warme Küche. Im Winter von 11:00 – 21:00 Uhr warme Küche, kein Ruhetag. In der Zwischensaison am Wochenende geöffnet.

Regionale Produkte: Rind- und Kalbfleisch vom eigenen Bio-Hof. Milchprodukte von heimischen Heumilchbauern. Kräuter vom eigenen Garten und der Alm.

Küche: Bei der Auswahl der Rohstoffe legen wir höchstes Augenmerk auf Qualität. Einen Großteil der Zutaten produzieren wir selbst und einige beziehen wir von Produzenten direkt aus der Region.

Martin Flecksberger
6365 Kirchberg, Brandseite 10
Telefon +43 5357 2084
E-Mail: martin.f@staudachstueb.n.at
www.staudachstueb.n.at



ROSENGARTEN LIGHT

Regionale Küche mit Aha-Erlebnis! Schmackhaft. Bodenständig. Biologisch. Das Rosengarten Light ist ein kulinarischer Treffpunkt im Hotel von Vier-Hauben-Koch Simon Taxacher. Es ist eine Lokalität, wo Essen auf hohem Niveau für jedermann erschwinglich ist. Genießen Sie das legere Ambiente mit Blick auf die Schönheit der Natur. Bei Schönwetter auch draußen auf der Terrasse.

Öffnungszeiten:
14.5. - 11.10. 2015 / 4.12. 2015 - 28.3. 2016
ab 12:00 Uhr, letzte Bestellannahme um 14:00 Uhr
ab 18:00 Uhr, letzte Bestellannahme um 21:30 Uhr
Snack-Karte von 14:00 - 18:00 Uhr und
von 21:30 - 23:00 Uhr

Regionale Produkte: Hausgemachte Marmeladen und Nudeln, heimische Käsesorten, Rindfleisch, Süßwasserfische, Gemüse und Speck, Kräuter aus eigenem Anbau. Die Produkte beziehen wir vorwiegend von regionalen Lieferanten unseres Vertrauens. NEU: Gewürzsoriment „Simon Taxacher“.

Küche: Modern interpretierte alpine Küche mit regionalen Zutaten.

Simon Taxacher
6365 Kirchberg, Aschauerstraße 46
Telefon +43 5357 4201
welcome@rosengarten-taxacher.com
www.rosengarten-taxacher.com



Einmachsuppe vom Bauernhendl

Zutaten für 4 - 6 Personen

1 kleines Bauernhendl
1 Lorbeerblatt
50 g Butter
40 g Mehl
Salz
weißer Pfeffer
1/2 TL schwarze Pfefferkörner
Muskatnuss, gemahlen
1/8 l Rahm (Obers)
300 g Gemüse (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie)
Petersilie zum Bestreuen

Das Hendl gemeinsam mit Lorbeer, Pfefferkörner und Salz langsam aufkochen lassen. Schaum abschöpfen. Nach 20 Minuten das Wurzelgemüse begeben und bei mittlerer Hitze 45 Minuten kochen. Hühnersuppe abseien und das Fleisch von den Knochen lösen.

Butter im Topf zergehen lassen, Mehl einrühren und etwas anrösten ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit einem Liter Hühnersuppe aufgießen und 10 Minu-

ten bei kleiner Hitze durchkochen. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat würzen und Obers hinzufügen. Fleisch in Würfel schneiden und in die Suppe geben. Wer mag, kann auch das Gemüse klein würfelig schneiden und mit Erbsen in die Suppe geben. Mit frisch gehackter Petersilie und Bröselknödel als Einlage servieren.

Bröselknödel:

100 g Butter
1 Dotter, 1 Ei
Salz, Muskatnuss gemahlen
4 - 5 EL Milch
200 g Semmelbrösel

Butter schaumig rühren, Salz und Muskatnuss beimgen, Dotter und Ei dazurühren sowie die in Milch eingeweichten Semmelbrösel. Masse gut verrühren und 30 Minuten ziehen lassen. Kleine Knödel formen und in Salzwasser ca. 10 Minuten mehr ziehen als kochen lassen.



Bild Rosengarten Light

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Zutaten für 4 Personen

30 g Rosinen
2 EL Rum
4 Eier
30 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
375 ml Milch
125 g glattes Mehl
60 g Butter
Puderzucker
Salz

Rosinen 30 Minuten in Rum einweichen.

Eier trennen, Dotter mit Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren bis die Masse hellgelb und

cremig wird. In die Milch nach und nach Mehl untermischen bis der Teig schön glatt ist. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

2/3 der Butter in einer Pfanne erhitzen, Masse einfüllen und mit Rosinen bestreuen. Bei geringer Hitze anbacken bis die Unterseite leicht gebräunt ist und immer wieder wenden bis alles leicht angebraten ist. Dabei den Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerreißen. Restliche Butter dazugeben, Schmarren mit etwas Kristallzucker bestreuen und unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen (2 - 3 Minuten).

Mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.



Brixentaler Lamm mit Topinambur und Kumquats

Zutaten für 4 Personen

480 g Lammrückenfilet
Butter, Olivenöl
Rosmarinzweig

125 g Kumquats
40 g Zucker
75 g Weißwein
75 g Orangensaft
1/2 Zimtstange
1/2 Sternanis
1/2 Vanilleschote

100g Kumquat Schalen
200g Zucker

400 g Topinambur
200 ml Gemüsefond
20 g Senfkörner
1/2 Sternanis
150 g Crosne

Das Lammrückenfilet portionieren und in Butter und Olivenöl rundherum anbraten, bei 150°C im Heißluftofen ca. 5 Minuten garen, herausnehmen und weitere 15 Minuten rasten lassen.

Die Kumquats halbieren und mit dem Zucker, Weißwein, Orangensaft, Zimt, Sternanis und Vanille vermengen, über Nacht stehen lassen bis sie Saft gezogen haben. Nun die Kumquats in dem Sud weich garen.

Die Kumquat Schale in gesüßtem Wasser sieben Mal kurz blanchieren um die Bitterstoffe zu entziehen, anschließend in Zuckersirup einlegen und ziehen lassen.

300g Topinamburknollen zusammen mit dem Gemüsefond, Senfkörner und dem Sternanis vakuumieren und für ca. 25 Minuten weich dämpfen. Die gegarten Topinamburwurzeln in Spalten schneiden und auf dem Holzkohlegrill von beiden Seiten scharf an grillen.

Für den Topinamburcrunch die restliche Topinambur schälen. Die Schale in 180°C heißem Pflanzenöl goldbraun backen, anschließend trocknen und in der Küchenmaschine fein mixen.

Die Crosne in schäumender Butter anbraten.

Zum Fertigstellen den Topinamburcrunch auf den Teller streuen und die Topinambur, die Crosne und die Kumquat darauf anrichten.



Apfelstrudel im Glas

Zutaten für 4 Personen

- 3 Äpfel pikant
- 1 EL Rosinen
- 2 EL Zucker
- 1 Zitrone
- 2 EL Butter
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 EL Haselnüsse
- 1 Prise Zimt

1 Packung Blätterteig, küchenfertig

Blätterteig in kleine Dreiecke schneiden (kurze Kante ca. 10 cm) und im Ofen backen.

Haselnüsse in einer Pfanne kurz anrösten, abkühlen lassen und mit einem Messer grob aufsplintern.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zucker, Rosinen und Zitronensaft vermischen und in einer heißen Pfanne kurz (ca. 2 min) andünsten und anschließend abkühlen und ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und mit den Brotbröseln verrühren. Die gedünsteten Äpfel und die Haselnussplitter dazugeben und mit den Bröseln vermischen, im einem Glas mit Schlagobers und gebackenen Blätterteig anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.

TERMINE & EVENTS

12.03. - 22.03. 2015

SPEZIALITÄTEN AUS MEER & FLUSS

Restaurant Seefeldstub'n

28.03. - 05.04. 2015

SPEZIALITÄTEN VOM OSTERKITZ

Restaurant Hotel Klausen

27.03. - 12.04. 2015

FEINSTE OSTERSPEZIALITÄTEN

Restaurant Kupferstub'n

03. - 26.04. 2015

BÄRLAUCH, SPARGEL & Co

Restaurant Thalhof

22.05. - 31.05. 2015

SPARGELWOCHE

Restaurant Hotel Klausen

ab Juni 2015, jeden Sonntag vormittags

KRÄUTERWORKSHOP MIT KOCHKURS

Anmeldung erforderlich bis 16:00 Uhr am Vortag.

Gasthaus Steinberg

04.06. - 07.06. 2015

ROSENGARTEN GOURMET GOLF TROPHY

Rosengarten Light - Simon Taxacher

04.06. - 14.06. 2015

BRIXENTALER SPEZIALITÄTEN

Restaurant Hotel Klausen

25. - 28.06. 2015

KitzAlp SPECIALS - Biker Vollgasmenü

Restaurant Kupferstub'n

03. - 12.07. 2015

HEXENKRÄUTERWOCHE

Restaurant Kupferstub'n

04.07. - 12.07. 2015

WILDPFLANZEN & KRÄUTERWOCHE

Gasthaus Steinberg

31.07. - 20.08. 2015

RIPPERLWOCHE

Restaurant Hotel Klausen

ab 17.07. 2015

SPEZIALITÄTEN VOM HEIMISCHEN BIOHENDL

bei allen BRIXENTALER KochArt Wirten

21. - 30.08. 2015

BRIXENTALER ALMSCHWEIN

bei allen BRIXENTALER KochArt Wirten

27.08. - 30.08. 2015

ROSENGARTEN INTERNATIONAL GOLF OPEN

Auch für Nichtgolfer steigt die Party!

04. - 13.09. 2015

RINDFLEISCHWOCHE

Restaurant Kupferstub'n

ab 25.09. 2015

KochArt WILDTAGE

bei allen BRIXENTALER KochArt Wirten

01.10. - 04.10. 2015

KULINARTICA by Simon Taxacher

1. Kirchberger Genussfestival

05.10. - 18.10. 2015

WINDAUER WILDWOCHE

Gasthaus Steinberg

09. - 24.10. 2015

HERBSTREIGEN

Restaurant Kupferstub'n

ab Mitte Oktober 2015

ITALIENISCHE WOCHE

Restaurant Thalhof

05.12. 2015

DAS GROSSE FEST MIT FREUNDEN

Internationaler Gourmet-Markt. Simon Taxachers Lieferanten präsentieren ihre Produkte am "Rosengarten-Marktplatz". Entdecken und verkosten Sie nur das Beste.

15. - 24.01. 2016

BRIXENTALER LAMM

bei allen BRIXENTALER KochArt Wirten

10.03. - 20.03. 2016

SPEZIALITÄTEN AUS MEER & FLUSS

Restaurant Seefeldstub'n

Der KochArt Genussschein. Immer eine passende Geschenksidee!

Für Geburtstage, zum Muttertag oder einfach nur um lieben Verwandten und Bekannten eine Freude zu bereiten – der BRIXENTALER KochArt Genussschein ist garantiert zu jedem Anlass ein passendes Geschenk, das Freude bereitet!

Erhältlich ist der Gutschein bei allen Wirten der BRIXENTALER KochArt oder im Büro des Tourismusverbandes in Brixen im Thale zum Stückwert von € 25,-

Der Gutschein ist bei allen Wirten der BRIXENTALER KochArt einzulösen.



www.brixentaler-kochart.at