



CORTINA

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

VOM CAFE & RESTAURANT CORTINA IN OBERHOF

Italienische Alpenfrühstücke

immer Samstags und Sonntags und Feiertags ab 9.00 Uhr.

Bauernfrühstück

mit Semmelknödeln, Schinken, Speck, Zwiebeln und Eier in der Pfanne gebraten, dazu gibt es saure Gurken, Butter und Vinschgauer-Brötchen. Eine kleine Schale herbstlicher Obstsalat mit Bergbauern-Joghurt und Kürbiskernkrokant. Alle italienischen Alpenfrühstücke sowie unsere saisonalen Karten, hausgemachte Pastagerichte, knusprigen Steinofenpizzen sehen Sie auf unserer Website: www.restaurant-cortina.de

Ein Einblick in unsere Herbst- und Winterkarte

Der Herbst steht heuer unter dem Motto:

Typische Tiroler Almküche

- Rote-Bete-Carpaccio mit knusprigen Tiroler Speckstreifen, gehackten Haselnüssen und Pecorino-Käse
- Tiroler Heusuppe mit Schwarzbrotcroutons
- Hirschkalbsrücken mit Schüttelbrotbröseln und Schwarzbiersauce dazu gibt es Kräuterseitlinge und zweierlei Knödel (Steirische Polenta- und Semmelknödel)
- Rotkohl-Wildschwein-Roulade mit Preiselbeer-Kirschwasser-Sauce und gerösteten Kartoffeln
- Kaiserschmarr'n mit Hollunderbeeren
- Tiramisu mit Brombeeren

Und ein kleiner Vorgeschmack auf unsere Winterschmauskarte

(ab 30. November 2012)

- Hausgebeizter Lachs mit Orange und Gewürzen nach Cortina Art auf Kartoffel-Lauch-Rösti
- Mariniertes Linsensalat mit geräucherter Entenbrust und Galtürer Bergheu-Gelee
- Gänsekäule mit Waldviertler Erdäpfelknödel und Hagebuttenäpfel
- Geschmorte Almochs Backerl in herzhafter Bratensauce mit Kartoffelpüree und Glühweinzwiebeln
- Zander in Speckhaut gebraten mit Sauerkrautfüllung, marinierten Linsen auf Kartoffelpüree und Traubensensauce
- Lebkuchen-Topfenknödel mit heißen Zimtkirschen

Liebe Freunde der italienischen Alpenküche!

Wie gut das es sie gibt und an Bedeutung gewinnen - die Alpenserinnen und Senner, die uns mit Nachhaltigkeit und einer erlesenen Qualität köstliche Gaumenfreuden schenken. Die im Einklang mit der Natur produzieren und mit Frische sowie Saisonalität punkten. Dieses Denken und Handeln berührt uns und das möchten wir an Sie weitergeben. Genießen Sie den Herbst und Winter bei uns mit typischen Tiroler Almgereichten. Gekocht mit den besten Zutaten, welche die Tiroler Almen zu bieten haben, gewürzt mit Ursprünglichkeit und Raffinesse.

Viel Freude beim Schmökern unseres Cortina-Echos.



Herzlichst, Ihre Katja Fröhlich

Katja Fröhlich

Rezept:

Steirische Polentaknödel

Zutaten

60 g Butter,
200 g Instant-Maisgrieß (Polenta),
1/4 Liter Milch,
1 Ei, Salz,
Muskatnuss (frisch gerieben),
100 g Kürbiskerne und Kürbiskernöl



Zubereitung

Für die Polentaknödel Milch, Butter und 1 TL Salz aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren den Maisgrieß einrieseln lassen, dabei darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Mit einem Holzlöffel kräftig rühren und den Brei kurz kochen lassen, bis er recht dick, aber dennoch elastisch ist.

Den Brei vom Feuer nehmen und das Ei unterrühren. Polentamasse mit Muskat würzen und etwas abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel portionsweise etwas Polentamasse entnehmen und zwischen den angefeuchteten Händen zu runden Knödeln formen.

Ist der Polentabrei zu dick und krümelt beim Formen, noch etwas Wasser unter den Brei kneten. Knödel in kochendes Salzwasser einlegen und ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. In grobgehackten Kürbiskernen wälzen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Guten Appetit! wünscht Ihnen
Ihr Küchenchef Horst Ogris

Faszinierende Herbst- & Winterbräuche aus dem Alpenland

Anno dazumal entwickelten sich viele Bräuche und Riten, welche die einfachen Leut' befolgten um böse Geister und Unheil abzuwehren oder ihre Dankbarkeit für reiche Ernte und gesunde Tiere zu feiern. Folgende alte Bräuche, die zum Teil noch heute in der kälteren Jahreszeit gelebt und gefeiert werden, finden wir besonders herausragend und möchten Ihnen davon erzählen.



Almabtrieb

Der Almabtrieb oder Alfabfahrt ist ein echtes alpenländisches Ereignis im Herbst. Gefeiert wird die Heimkehr der Tiere von der Alm. Die Rinder sind prächtig geschmückt und mit besonderen Glocken ziehen Sie mit Musik- und Tanzveranstaltungen in Richtung heimischen Hof. Vorausgesetzt der Sommer auf der Alm war frei von Todesfällen bei Mensch und Tier. Für den Kopfschmuck der Tiere wird traditionell der Almrausch (Alpenrose) oder Latschenkiefer verwendet, sowie die Silberdistel und Seidenblumen. Eine besondere Rolle spielt dabei die sogenannte Kranzkuh. Sie bekommt einen ganz besonders pompösen Kopfschmuck. Bergab auf dem Weg in die heimischen Ställe führt die Kranzkuh traditionell die Herde an. Der Kranz wird mit viel Liebe aus Zweigen, Blumen, Gräsern und Bändern in Form einer Krone geflochten. Meist enthält er ein Kreuz, womit um den Schutz des Himmels gefleht wird und einen Spiegel und Glocken zur Abwehr böser Geister. Heute ist dieser Brauch vielerorts zu einer mit Spezialitäten (Almanudeln) gefeierten Touristenattraktion geworden.



Törggelen

Törggelen ist ein alter südtiroler Herbstbrauch der Bauern und Weinhändler. Man feiert seit jeher von Oktober bis November die Weinpresse. In bäuerlichen Jausenstationen, Buschenschenken und uralten Lokalen wird der „neue“ Wein und der Suse, der junge noch süsse Wein vor der Gärung, verkostet. Besonders gebratene Esskastanien mit Butter sind ein leckerer Begleiter zu Suse. Auch gehören zum Schmaus, Käse, Kaminwurzeln, Speck, Knödel, süße Krapfen und sonstige Schmankerl, die die hanfeste Südtiroler Bauernküche zu bieten hat. Törggelen wurde wohl vom Lateinischen „torculum“ abgeleitet und bedeutet so viel wie „Traubepresse“. Im Volksmund ist noch heute „Torkl“ oder „Torggl“ verbreitet. Und was hat es mit dem Begriff „Buschenschenken“ auf sich? Der Name geht auf die alte Tradition bäuerlicher Gastlokale zurück. Man hängte ein „Buschen“ (Strauss) über die Eingangstür auf und symbolisierte damit, dass das Lokal geöffnet hat. Das Törggelen ist jährlich nicht nur bei den Einheimischen sondern auch bei den Touristen sehr beliebt. Dieses Jahr können Sie den Herbstbrauch mit uns im Cortina feiern. Näheres können Sie auf der letzten Seite lesen.



Perchtenbrauchtum

Dieser gehört wohl zu den schönen, schaurigen Brauchtümern im Alpenraum. Früher traten in den Raunächten zwischen Weihnachten und Neujahr Gestalten auf, um die Sauberkeits-, Ernährungs- und Arbeitsvorschriften für diese Tage zu überwachen. Der Name „Percht“ leitet sich vermutlich von Perchta ab, einer Sagengestalt mit zwei Gesichtern (einem schönen weiblichen und einem bösen dämonischen). Auch Parallelen zur „Frau Holle“ werden häufig gezogen. Die „bösen“ Gestalten werden Schiachperchten genannt und erscheinen in großer Zahl und mit großem Gefolge in der Nacht. Traditionell sind sie mit Fell bekleidet und tragen Masken. Die düsteren Figuren verursachen mit ihren Glocken einen Höllenspektakel und treiben damit die bösen Geister des Winters aus. Die „guten“ Schönperchten sieht man am Tage und sie wünschen den Dorfbewohnern Glück und Segen. Im Volksmund gilt das Perchten als glücksbringend und findet bis heute statt.

Raunächte

Die Raunächte sind auch als die düsteren Seiten der Weihnachtszeit bekannt, denn Sie basieren auf einem alten Natur- bzw. Dämonenglauben. Sie halten Einzug mit dem 21. Dezember, der längsten Nacht des Jahres und enden mit Dreikönig. Nach alter Überlieferung, waren die zwölf Nächte voller Verbote und Regeln, wenn das „Wilde Heer“ durch die Lüfte tobte. Das Volk glaubte, dass im Geisterreich grausame Willkür herrschte und das man auf Erden zu gehorchen hatte. Nur so konnten die Zwerge, Feen, Bären, Riesen, Unholde, Hexen, Teufel und Tod besiegt werden. Um Unheil von Haus und Hof abzuhalten wurde am Abend geräuchert, gebetet, keine Wäsche gewaschen, Hühnern gab man Speck, um sie vor Habichten zu schützen. An Stephani (26.12.) sollte man die Pferde sehr schnell ausreiten, damit keine Hexen aufsitzen. Auch Lärm war eines der probatesten Mittel, um die Geisterwelt in die Schranken zu weisen. Ein Teil dieser Tradition ist uns an Silvester übrig geblieben.

Das Tiroler Grauvieh

Zahlreiche Feinschmecker sind bereits auf den Geschmack gekommen. Im Winter können auch Sie das äußerst geschmackvolle Qualitätsfleisch bei uns genießen.

Das Tiroler Grauvieh stellt sich kurz vor

Gewicht und Kreuzhöhe:

Kühe: Gewicht: 550 - 650 kg

Kreuzhöhe: 129 bis 139 cm

Stiere: Gewicht: 900 - 1.050 kg

Kreuzhöhe: 140 bis 150 cm

Alter:

Die Ochsen werden bis zur Schlachtung zwischen 24 und 29 Monate alt.

Haltung:

Die Tiere werden ihrer Art entsprechend gehalten, sie erhalten möglichst viel Auslauf und werden mindestens einmal gealpt.

Fütterung:

In erster Linie werden nur betriebseigene Futtermittel verwendet. Es darf kein Milchaustauschfutter, Soja, Tier-, Blut-, Knochenmehl und keine Maissilage verfüttert werden. Die Futtermittel müssen frei von gentechnisch produzierten Bestandteilen sein. Des Weiteren darf auch in den letzten zwei Monaten bis zur Schlachtung keine Grassilage und möglichst kein Gras verfüttert werden. Um eine entsprechende Fleischqualität zu erreichen ist eine Reifefütterung notwendig. Diese geschieht am Hof des aufziehenden Bauern. Dadurch wird der Stress, bedingt durch Transport und Betriebsumstellung, vermieden. In dieser Zeit wird den Tieren neben ausreichend Grundfutter ein hochwertiger Getreideschrot, bestehend aus Roggen und Gerste, angeboten.

Optimale Fleischqualität:

- sehr feinfasrig
- hervorragende Marmorierung
- äußerst geschmackvoll
- In einer Studie wurde im Fleisch ein hoher Anteil an gesundheitsfördernden Omega 3-Fettsäuren festgestellt.



CE

CORTINA ECHO

Impressum | Herausgeber:

CORTINA
Italienische alpenküche

Dr. Theodor-Neubauer-Strasse 8
98559 Oberhof | T. 036842 . 2 23 23
www.restaurant-cortina.de

Konzeption: VISPLAN | Annika Diez
Bahnhofstr. 48 | 98544 Zella-Mehlis
T. 03682 . 45 09 99 | www.vis-plan.de

Layout+Satz: www.promoart.de

Auflage: 2.000 Exemplare



Veranstaltung:

Törggelen mit dem Spaß-Blas-Orchester SCHABERNACK

Impressionen von unserem
**Komödiantischen
Improvisationstheater**
begleitet von italienisch-tiroler
Bergbauern-Schmankerln.

**Feiern Sie in geselliger Runde den beliebten südtiroler
Herbstbrauch „Törggelen“.**

(S)charmante Unterhaltungsmusik spielt die Band SCHABERNACK in raffinierten Arrangements gewürzt mit ein wenig Humor auf ausgesprochen charmante Weise. Freuen Sie sich auf eine stimmungsvolle Atmosphäre, in der jeder Ton live und ohne elektronische Unterstützung Ihr Ohr erreicht. Und neben der Gaudi servieren wir Ihnen nach alter südtiroler Tradition eine Auswahl von neuen Qualitätsweinen mit typischen Schmankerln.

Am Samstag, 10. November 2012 um 18.30 Uhr.

Typische „Törggelen“ Spezialitäten:

Vorspeise:

Tiroler Gerstsuppe mit Schwarzbrotcroutons

Hauptspeise:

Deftiges Surfleisch, Haus- und Blutwürste mit Sauerkraut und Erdäpfelknödel werden in Pfannen und Schüsseln serviert.

Dessert:

Süße Krapfen mit Apfelkompott
Gebratene Kastanien

Käsebrett'l:

Käseauswahl vom Heublumen- und Bergkäse mit Galtürer Bergheugelee, Weichkäse von der Zillertaler Edelziege mit Kürbiskernkrokant gratiniert dazu gibt es Schüttelbrot und Vinschgauer-Brötchen.

49,- €

Kartenvorverkauf und Reservierung
im Restaurant oder telefonische Bestellung:
T. 036842 . 2 23 23

Preis pro Person
mit Menü & Musik

Möchten Sie zweimal im Jahr uns Cortina-Echo erhalten? Gerne schicken wir Ihnen dies persönlich zu. Schicken Sie uns einfach eine E-Mail oder in unserem Restaurant können Sie die ausgefüllte Cortina Echo Karte in die Adressbox stecken.

