



NORBERT OBERHÖLLER

ROSENFLÜSTERER UND APFELBÄNDIGER

Norbert Oberhöller ist zu beneiden, darf er doch in einem der ursprünglichsten Landstriche Südtirols arbeiten und wirken! Südtirol ist gesegnet: Blühende Landschaften und eine intakte Umwelt, eine spannende Historie, prima Klima und nicht zu vergessen - all' die Schätze, die die Natur den Menschen hier in verschwenderischer Fülle schenkt. So ist zum Beispiel das kleine Dorf Nals ein Paradies für alle, die gerne regionale Produkte auf dem Teller und im Glas genießen.

Bericht: Lydia Malethon | Fotos : Florian Andergassen

Gelegen im Meraner Land, wo das Etschtal sich besonders breit macht, am nördlichen Tor der Südtiroler Weinstraße zeichnet sich Nals durch eine geradezu ideale Lage für einen entspannten Urlaub aus. Bozen und Meran sind in 10 Minuten erreicht, der Kalterer See lädt zum Baden ein und rundum grüßt eine imposante Bergwelt, ausgestattet mit perfekten Wanderwegen. Ein absoluter Leckerbissen ist der Besuch der Gärten von Schloss Trauttmansdorff. Ein Tag vergeht hier wie im Flug und selbst die Kinder lang-weilen sich garantiert nicht.

GANZ GENÜSSLICH UND GANZ GEMÜTLICH

Wer Südtirol von seiner gemütlichen Seite kennen lernen möchte, auch der ist in Nals gut aufgehoben. Hier trifft man sich zum Plausch auf dem Platz im Ortszentrum, kostet beim Bäcker das frische hausgemachte Schüttelbrot und staunt im kleinen Supermarkt über all' die vielen regionalen Köstlichkeiten, die hier zu zivilen Preisen verkauft werden. Und auch die Kinder fühlen sich wohl in Nals, denn im Eis Salon findet man immer ein Plätzchen und in den Schwimmbädern und Seen im Umfeld warten "eingeborene" Spielkameraden. Die Welt dreht sich hier noch ein bisschen langsamer. Die Menschen sind echt und heimatverbunden und geben begeistert Auskunft über all' die vielen Dinge, die man unbedingt gesehen, erlebt und erschmeckt haben muss. Jeder Tag ist hier ein Fest für die Sinne und nachts schläft man gut und fest. So wie früher in der Sommerfrische.



Rote Beete Gnocchi mit Biererde



Rosen, Äpfel und der Wein

Doch zurück nach Nals und hinein ins pralle Leben. Das Obst-, Wein- und Rosen-Dorf hat nämlich jede Menge zu bieten. Im Mai und Juni duftet ganz Nals. Wenn die Königin der Blumen, die Rose, ihre Blütenbracht entfaltet, dann brechen rosige Zeiten an. Im Hotel "Zum Rosenbaum" wird sogar mit Rosen gekocht. Ab August sind dann die Äpfel dran. Nals ist eingebettet in riesige Apfel Plantagen, durch die man herrlich radeln kann. Apropos radeln: Nals ist der ideale Ausgangspunkt für Fahrrad- und Mountainbiketouren. Während das gebirgige Hinterland Mountainbiker happy macht, bietet sich die Talsohle des Etschtals für Fahrradtouren für die ganze Familie an. Neben bekannten Radrouten wie Etschradweg und Via Claudia Augusta führt der Apfelradweg ins benachbarte Lana, wo man sich Apfelspezialitäten schmecken lassen kann. Aber was wäre Nals ohne den Wein? Schon seit der ersten Erwähnung steht Nals in Zusammenhang mit dem Weinbau. Heute gedeihen hier hauptsächlich blauer Vernatsch Lagrein

FÜR 4 PERSONEN

TEIG:
400G ROTE FESTKOCHENDE KARTOFFELN
600G MEHLIGE KARTOFFELN
50G PARMESANKÄSE
2 EIGELB
SALZ
400G MEHL
20G REDUKTION VON DER ROTE BEETE

FÜLLUNG:
400G SAHNE
100G CREME FRAICHE
150G MEERRETTICHPASTE SCHARF
12G AGAR AGAR

ROTE BEETE ESCABECHE:
200G ROTE BEETESAFT
60G APPELESSIG
6G XANTANA
SALZ UND PFEFFER

ROTE BEETE REDUKTION:
500G ROTE BEETE

BIERERDE:
500G SCHÜTTELBROT
4G HOLZKOHLE -PULVER
150G WASSER
80G BIER

GNOCCHI:
ALLE TEIG-ZUTATEN ZUSAMMEN MISCHEN UND FÜR ETWA EINE STUNDE STEHEN LASSEN.

FÜLLUNG:
DIE SAHNE ZUM KOCHEN BRINGEN UND MEERRETTICH DAZUGEBEN. DIES FÜR CA.1 STUNDE ZIEHEN LASSEN, FILTRIEREN UND DANN AGAR AGAR DAZUGEBEN UND ALLES ZUM KOCHEN BRINGEN. ZU HALBKUGELN FORMEN UND EINFRIEREN. DEN TEIG ROLLEN, RUND AUSSTECHEN, DIE FÜLLUNG IN DIE MITTE GEBEN UND DIE FORM EINER KLEINEN BEETE GEBEN.

ESCABECHE:
DIE ROTE BEETE IN DER ZENTRIFUGE ENTSAFTEN UND IN EINEM TOPF MIT APPELESSIG FÜR CA.10 MIN LANGSAM KOCHEN LASSEN. DANN ALLES ABSEIHEN UND MIT XANTANA BINDEN.

BIERERDE:
DAS SCHÜTTELBROT MIXEN, MIT WASSER UND HOLZKOHLE -PULVER VERKNETEN, AUF EINEM BACKPAPIER AUSROLLEN UND IM OFEN BEI 60 C° FÜR CA. 10 STUNDEN TROCKNEN LASSEN, KURZ VOR DEM SERVIEREN MIT BIER BEFEUCHTEN.

Zanderfilet mit Erbsenschoten, Trüffelkartoffeln und Pfifferlingen



sowie Weißburgunder, Sauvignon und Gewürztraminer. Es empfiehlt sich dringend, der Genossenschaftskellerei Nals Magreid einen Besuch abzustatten. Das ist ein architektonischer Leckerbissen und für den Gaumen ein absoluter Traum. Auch viele Einheimische treffen sich hier auf ein "Glaserl" und kommen gerne mit den Gästen ins Gespräch.

ROSIGE ZEITEN IM BOUTIQUEHOTEL "ZUM ROSENBAUM"

Nicht nur zu Rosenzeit darf man sich im Hotel "Zum Rosenbaum" wie auf Rosen gebettet fühlen. Überall spürt man die liebevolle Hinwendung der Gastgeberin Marion Pristingner. Die junge Frau hat das gut bestellte Haus von den Eltern übernommen und gemeinsam mit ihrem Mann Alberto zu einem kleinen Paradies für Urlauber, die das Besondere suchen, gemacht. Die zielsichere Handschrift des Architekten hat Raum gelassen für viele Erinnerungen, die sich um den Rosenbaum ranken. So ist die Geschichte des Hauses immer präsent und sorgt dafür, dass sich die kleine (Rosen)Insel bei aller Modernität wohltuend abhebt von den Mitbewerbern.

Äpfel und Südtirol - das gehört einfach zusammen. Auch Äpfel und Rosen sind ein Paar, denn der Apfel ist von Natur aus ein Rosengewächs. Und so ist es nicht verwunderlich, dass im Boutique Hotel "Zum Rosenbaum" in Nals im Etschtal neben der Rose auch der Apfel eine Hauptrolle spielt. Von morgens bis abends sind hier jede Menge "Äpfel" im Spiel. Sogar eine eigene Apfelplantage gehört zum Familienbesitz.

Ob an der Rezeption oder auf den Zimmern, überall treffen die Gäste auf knackig frische Südtiroler Äpfel. Auch Küchenchef Norbert Oberhöller setzt auf Köstlichkeiten rund um die paradiesische Frucht. Das ganze Jahr über wird in seinem Reich mit Äpfeln gekocht und gebacken. Sein "Strudel 2.0", ein Apfelstrudel aus dem Glas, den das Rosenbaum-Team auf der Expo in Mailand präsentierte, war und ist ein echter Renner.

Auch die Hausgäste sind begeistert, was die Küchenjungs Norbert und Hannes immer wieder aus Äpfeln zaubern. "Wir haben viele Klassiker neu interpretiert", sagt Hotelchefin Marion Pristingner. Das gilt auch für die Hotel Bar - wo der "Applletini",

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

1 ZANDERFILET A 600G
OLIVENÖL
250G ERBSENSCHOTEN
4 MITTLERE TRÜFFELKARTOFFELNL (VIOLA KARTOFFELN)
4 LA RATTE KARTOFFELN
150G KLEINE PFIFFERLINGE
KRÄUTER: DILL, THYMIAN, LORBEER UND KERBEL
WÜRZMITTEL : SALZ UND PFEFFER

ZUBEREITUNG :

DAS ZANDERFILET IN 4 STÜCKE SCHNEIDEN UND MIT OLIVENÖL UND KRÄUTER WÜRZEN. PFIFFERLINGE PUTZEN UND IN EIN WENIG OLIVENÖL, SALZ, PFEFFER UND THYMIAN ANBRATEN. KARTOFFELN KOCHEN, IN STÜCKE SCHNEIDEN UND ANSCHLIESSEND IN GEKLÄRTER BUTTER BRATEN. ERBSENSCHOTEN PUTZEN UND IN SALZWASSER BLANCHIEREN. ZANDERFILETS IN OLIVENÖL ANBRATEN, MIT SALZ, PFEFFER UND KRÄUTERN WÜRZEN. DIE FERTIGEN FILETS MIT KAISERSCHOTEN, KARTOFFELN UND DEN PFIFFERLINGEN ANRICHTEN UND MIT KRÄUTERN VERZIEREN.

Petersilientortelli mit Fonduta, Karottencreme und Kerbelemulsion



ein Cocktail aus Vermouth, naturtrübem Apfelsaft und Prosecco gerade dabei ist, den Trend-Drinks "Veneziano" und "Hugo" Konkurrenz zu machen.

Die "Äpfel" sind nicht nur im Rosenbaum sondern auch in ganz Nals und Umgebung nicht zu übersehen. Das sonnenverwöhnte Dorf liegt eingebettet zwischen Obst- und Weinärten. Das Etschtal ist hier sehr weit ausgeformt und gegen Süden hin offen, sodass die warmen Luftströmungen ungehindert einziehen können. Gegen Norden wird es von der westöstlich verlaufenden, 3.000m hohen Texelgruppe, die den kalten Nordwinden den Weg versperrt, geschützt. Begünstigt durch diese perfekte Lage gedeiht in der ebenen Talsohle Obst in Hülle und Fülle, das durch seine Qualität weit über die Grenzen hinaus bekannt ist.

FÜR 4 PERSONEN

TORTELLI:

ZUTATEN-TEIG:

2 EIER
2 EL PETERSILIENSAFT
3 EL OLIVENÖL
1 PRISE SALZ
200 G WEIZENMEHL
200 G HARTWEIZENGRIESS

ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN ZU EINEM GLATTEN TEIG KNETEN

ZUTATEN-FÜLLUNG:

30 G BUTTER
30 G MEHL
20 G ZWIEBEL
250 G MILCH
100 G KÄSE (BERGKÄSE)
50 G FONTINA
1 EIGELB
SALZ, PFEFFER

ZUBEREITUNG:

ZWIEBEL IN BUTTER ANDÜNSTEN, MEHL EINRÜHREN, MIT DER HEISSEN MILCH AUFGIESSEN, WÜRZEN UND EINE DICKE BECHAMELSOSSE HERSTELLEN. DEN KÄSE IN WÜRFEL SCHNEIDEN UND ZU DER BECHAMELSOSSE GEBEN, GUT VERRÜHREN BIS DER KÄSE GESCHMOLZEN IST, DAS EIGELB, SALZ UND PFEFFER DAZUGEBEN. DEN TEIG DÜNN AUSROLLEN, RUND AUSSTECHEN, FÜLLUNG IN DIE MITTE GEBEN UND ZU TORTELLI FORMEN. IN SALZWASSER 3 MIN KOCHEN .

KAROTTENCREME :

50 G OLIVENÖL
50 G ZWIEBEL
50 ML WEISSWEIN
400 G KAROTTEN
10 G SAHNE
CHILIPULVER

ZUBEREITUNG:

ZWIEBEL IN OLIVENÖL ANDÜNSTEN, KAROTTEN DAZUGEBEN UND MIT WEIN ABLÖSCHEN, ALLES WEICH DÜNSTEN. ZUM SCHLUSS MIT SAHNE, SALZ, PFEFFER UND CHILIPULVER VERFEINERN.

KERBELEMULSION:

MIT 50G KERBELSAFT UND OLIVENÖL EINE EMULSION HERSTELLEN.

Pistazienpraline mit Waldbeeren und weißem Schokoladeneis



ALLE REZEPTE VON NORBERT OBERHÖLLER,
KÜCHENCHEF IM "HOTEL ZUM ROSENBAUM",
NALS IN SÜDTIROL: WWW.ROSENBAUM.IT

FÜR 4 PERSONEN

PISTAZIENPRALINEN:
25G TOPFEN
25G STAUBZUCKER
1PRISE VANILLEZUCKER
1MSP ZITRONENSCHALE
½ ESSL RUM
1 EI
1 PRISE SALZ
200G TOPFEN
75G TOASTBROTWÜRFEL

WEITERES:
1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
50G MIE DE PAIN
50G PISTAZIEN
20G BUTTER
40G ZUCKER

ZUBEREITUNG:

BUTTER MIT ZUCKER, VANILLEZUCKER, ZITRONENSCHALE, RUM UND SALZ SCHAUMIG RÜHREN. EI UND TOPFEN DAZUGEBEN UND VERRÜHREN, ZUM SCHLUSS DIE TOASTBROTWÜRFEL UNTERHEBEN UND FÜR EINE STUNDE KALT STELLEN. PRALINEN FORMEN UND IN SALZWASSER 8-10 MIN KÖCHELN LASSEN. MIE DE PAIN MIT PISTAZIEN MIXEN, MIT BUTTER UND ZUCKER LEICHT ANRÖSTEN, DIE PRALINEN ANSCHLIESSEND DARIN WÄLZEN UND ANRICHTEN.

WALDFRÜCHTEPÜRREE :

250G WALDBEEREN
75G ZUCKER
2 CL BROMBEERLIKÖR
1 G APFELPEKTIN
4 CL ZITRONENSAFT

ZUBEREITUNG :

DIE WALDBEEREN MIT DEM ZUCKER UND PEKTIN AUFKOCHEN. ZITRONENSAFT UND LIKÖR DAZUGEBEN. ANSCHLIESSEND ALLES MIXEN, DURCHPASSIEREN UND KÜHL STELLEN.

WEISSES SCHOKOLADENEIS

100 G SCHOKOLADE, WEISSE
300 G SAHNE
50 G VOLLMILCH-JOGHURT
50 G PUDERZUCKER

ZUBEREITUNG :

DIE SCHOKOLADE IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN UND MIT 100G SAHNE IN EINEN KLEINEN TOPF GEBEN. BEI SCHWACHER HITZE UNTER STÄNDIGEM RÜHREN MIT DEM SCHNEEBESEN SO LANGE ERWÄRMEN, BIS DIE SCHOKOLADE GESCHMOLZEN IST. DEN TOPF VOM HERD NEHMEN UND DIE MASSE MIT DEM SCHNEEBESEN SORGFÄLTIG GLATT RÜHREN. DANN DEN JOGHURT MIT DEM SCHNEEBESEN GRÜNDLICH IN DIE WARMER SCHOKOLADENMASSE EINRÜHREN UND ALLES ZUM ABKÜHLEN (BEI ZIMMERTEMPERATUR) IN EINE KÜHLE RÜHRSCHÜSSEL FÜLLEN. DIE RESTLICHE SAHNE MIT DEM PUDERZUCKER STEIF SCHLAGEN UND PORTIONSWEISE VORSICHTIG, ABER GRÜNDLICH UNTER DIE ABGECÜHLTE SCHOKOLADENMASSE GEBEN (DIE MASSE DARF NOCH LAUWARM SEIN). DIE EISMASSE FÜR 10-15 MINUTEN IN DIE EISMASCHINE GEBEN. DANACH IN EINEN TIEFKÜHLBEHÄLTER UMFÜLLEN UND NOCH CA. 2 STUNDEN NACHGEFRIEREN LASSEN.

NUSSKROKANT :

200 G NUSSMISCHUNG, Z.B. MAKADAMIA, WALNÜSSE, HASELNÜSSE
60 G BUTTER
2 EL FLÜSSIGE SAHNE
75 G ZUCKER

ZUBEREITUNG:

DIE NUSSMISCHUNG MIT DEM MIXER GROB ZERKLEINERN, BACKOFEN AUF 200° OBER-/UNTERHITZE VORHEIZEN, DIE ANDEREN ZUTATEN HINZUGEBEN UND ALLES IN 2,5 MIN. BEI 100° AUF STUFE 2 LINKSLAUF ERWÄRMEN. EINMAL MIT DEM SPATEL DURCHRÜHREN UND ERNEUT 2,5 MIN. BEI 100° AUF STUFE 1 LINKSLAUF VERRÜHREN. DIE MASSE AUS DEM MIXTOPF GESCHLOSSEN AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH STREICHEN UND ÜBER DIE GANZE FLÄCHE VERTEILEN. DAS BLECH IN DEN VORGEHEIZTEN BACKOFEN GEBEN. NACH 8 MIN. ALLES GRÜNDLICH WENDEN UND DANN WEITERE 7 MIN. BRÄUNEN LASSEN. KURZ MIT ZWEI GABELN AUF DER GESAMTEN BACKBLECHFLÄCHE VERMISCHEN UND MISCHEN, DANN ABKÜHLEN LASSEN.