



Die beiden Junglandwirte Andreas und Josef produzieren in einem alten umgebauten Hof in Aldein Südtirols erste Edelpilze und versorgen die einheimische Gastronomie und Feinschmecker mit ihren köstlichen Pilzen.

Andreas e Josef, due agricoltori di Aldino producono i primi funghi nobili dell'Alto Adige in un vecchio maso restaurato ad Aldino e riforniscono la gastronomia locale ed i buongustai con i loro deliziosi funghi.

**Geführte Besichtigung mit Verkostung der edlen Pilze /
Visita guidata con degustazione dei funghi nobili:**

Termine | Date: 17.09. | 24.09. | 01.10.2021, ore 16.00 – 18.00 Uhr

Treffpunkt | Punto di ritrovo: "Hof im Thal" in Aldein / ad Aldino

Anmeldung erforderlich | Prenot. obbligatoria: Tel +39 0471 619500

Preis | Prezzo: 8,00 € pro Person / a persona

Teilnehmende Restaurants | Ristoranti partecipanti



WELSCHNOFEN | NOVA LEVANTE

Hotel Adler - Tel. +39 0471 613073

Romantik Hotel Post - Tel. +39 0471 613113

OBEREGGEN

Mayrl Alm - Tel. +39 333 6234245

DEUTSCHNOFEN | NOVA PONENTE

Hotel Gasthof Stern - Tel. +39 0471 616518

Lieg Alm - Tel. +39 342 3654343

Restaurant Pizzeria Adler - Tel. +39 0471 616280

Sportcenter Deutschnofen - Tel. +39 0471 616412

Gasthof Rössl - Tel. +39 0471 616510

(Freitag Abend – Samstag Abend – Sonntag Mittag |
venerdì sera – sabato sera – domenica pranzo)



Teilnehmende Restaurants | Ristoranti partecipanti



PETERSBERG | MONTE SAN PIETRO

Golfclub Petersberg - Tel. +39 0471 615122

ALDEIN | ALDINO

Gasthof Schönblick - Tel. +39 0471 886806

Lahneralm - Tel. +39 0471 886778

Reservierung erwünscht | prenotazione richiesta

BEEF & SNOW – MÄRZ | MARZO 2022

Skierlebnisse und Spezialitäten vom Eggentaler Rind
Avventura sugli sci e specialità di manzo della Val d'Ega



www.obkircher.com

KULINARISCHE SPEZIALITÄTENWOCHEN
WILD & WALD
IM EGGENTAL UND IN ALDEIN

Settimane di specialità culinarie
SELVAGGINA e FORESTA in Val d'Ega e Aldino

17.09. – 03.10.2021



eggental.com/wild&wald



WildWaldEggental



eggental_valdega #enjoyeggental

Kulinarische Spezialitätenwochen WILD & WALD im Eggental und in Aldein

vom 17. September bis 03. Oktober 2021

Wer die leckeren Wildgerichte liebt und gerne genießt, sollte sich den kulinarischen Herbst im Eggental und in Aldein nicht entgehen lassen.

Gerade der Herbst mit seiner Fülle an sommerreifen Früchten, Beeren, Kräutern und Pilzen liefert die gesunden, natürlichen Zutaten für die schmackhaften Variationen der Wildgerichte.

Also, lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie unsere Wild- und Waldgerichte unter der traumhaften Bergkulisse der Dolomiten!



Settimane di specialità culinarie SELVAGGINA e FORESTA in Val d'Ega e Aldino

dal 17 settembre al 03 ottobre 2021

Per gli amanti di selvaggina e chi la sa apprezzare, consigliamo di non perdere l'autunno culinario della Val d'Ega e di Aldino!

L'autunno con i suoi profumi, i suoi frutti maturi, erbe e funghi ci regala tanti gustosi ingredienti per arricchire le nostre pietanze di selvaggina.

Quindi godetevi i nostri piatti di selvaggina e foresta in un panorama spettacolare sotto le Dolomiti!

WILD KOCHEN 10 Tipps zum Thema Wildfleisch

1. Der Gewinner unter den Fleischsorten: Wild ist fettarm, reich an Eiweiß, B-Vitaminen, Eisen und Zink. Da Wild in der freien Natur lebt, besitzt es viel Muskelfleisch und enthält keine schädlichen Fremdstoffe. Im Gegenteil: Die vielen ungesättigten Fettsäuren, sind vorbeugend gegen Herzinfarkt und Gefäßerkrankungen!
2. Beim Kauf darauf achten, dass das Wildfleisch fest und dunkelrot ist - ein Zeichen für Frische und Qualität!
3. Wildfleisch ist ein zartes, mageres und saftiges Fleisch – Achtung bei der Zubereitung!
4. Wild vor dem Braten mit einem scharfen Messer von Sehnen und Häutchen befreien.
5. Bei starkem Wildgeschmack mit Rotwein, Kräutern oder Wacholder beizen.
6. Gewürze & frische Kräuter wie Wacholder, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Minze oder Preiselbeeren verlei-

hen dem Wild mehr Aroma. Dunkle Kochschokolade für die extrafeine Note!

7. Vor dem Garen das Fleisch immer anbraten, danach langsam durchgaren. Das sanfte Garen bei Wildfleisch ist wichtig, da so das Fleisch am zartesten bleibt. Ideal wäre, wenn das Fleisch im Inneren mindestens einige Minuten lang eine Temperatur von 80 Grad erreicht. Eine Garprobe kann man mit dem Finger durchführen: Kann man noch weit in das Fleisch hineindrücken, ist das Fleisch noch sehr roh. Gibt es nicht mehr nach, ist es durchgegart.
8. Passende Beilagen: Blaukraut, Polenta, Knödel, Schupfnudel & natürlich Pilze.
9. Vollschmeckende Rotweine, entweder lieblich oder trocken, krönen das Gericht.
10. Die Wildsaison geht von Mai bis Mitte Oktober.

COME CUCINARE LA SELVAGGINA 10 consigli per preparare la carne di selvaggina

1. Il vincitore tra le carni: la selvaggina è povera di grassi, ricca di proteine, vitamine del gruppo B, ferro e zinco. Poiché la selvaggina vive in natura, ha molta carne muscolare e non contiene sostanze estranee nocive. Al contrario: i numerosi acidi grassi insaturi che si trovano nella carne di selvaggina sono un fattore preventivo contro gli attacchi di cuore e le malattie vascolari!
2. All'acquisto assicurarsi che la carne di selvaggina sia soda e di colore rosso scuro – segno di freschezza e qualità!
3. La carne di selvaggina è magra, tenera e succosa – attenzione durante la preparazione!
4. Prima di arrostiti, la selvaggina deve essere liberata dai tendini e dalla pelle.
5. Aggiungere vino rosso, erbe aromatiche o ginepro nel caso di un forte sapore di selvaggina.

6. Spezie e erbe fresche come ginepro, alloro, timo, rosmarino, menta o mirtilli rossi danno più sapore. Cioccolato fondente per un tocco più raffinato.
7. Friggere la carne, poi cuocere lentamente per ottenere una carne tenera. Sarebbe ideale se la carne all'interno raggiungesse una temperatura di 80 gradi per almeno qualche minuto. È possibile effettuare un test di cottura con le dita: Se si riesce a premere in profondità nella carne, è ancora molto cruda. Se non cede più, la carne è ben cotta.
8. Contorni ideali: cavolo rosso, polenta, canederli, stringoli di patate e ovviamente funghi.
9. Un buon vino rosso si abbina perfettamente alla selvaggina.
10. La stagione della selvaggina va da maggio a metà ottobre.