

Presstext

Südtirol: Hier trifft die traditionelle ländliche Küche der Alpen auf mediterran-italienischen Einfluss. Karin Lochner und Peter von Felbert haben echte Südtiroler:innen aus der Landwirtschaft, dem Weinanbau und der Gastronomie besucht, die von ihren Betrieben und kulinarischen Traditionen zwischen gestern und heute erzählen. Von den Produkten richtet sich der Blick in die Küchen der Gasthöfe und darauf, was die Südtiroler Küche zu bieten hat. Vor beeindruckender Bergkulisse spricht das Autor:innenduo mit Gastronominnen und Köchen und taucht ein in die Spezialitäten der Südtiroler Kulinarik. Die besten Rezepte versammeln sie in diesem Buch und liefern zahlreiche Tipps für die eigene Genussreise mit Anregungen für besondere Aktivitäten oder Ideen für originelle Übernachtungsmöglichkeiten. Ein Genussführer, der das kulinarische Südtirol direkt nach Hause holt.

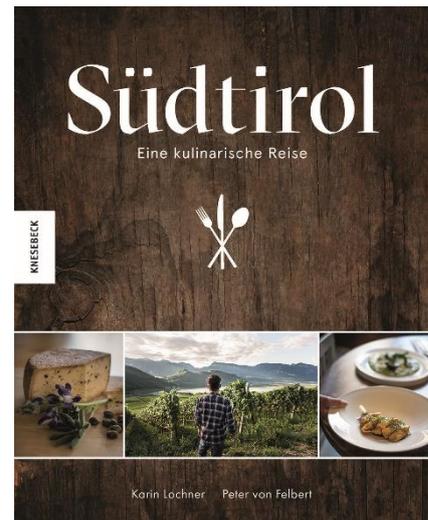


Karin Lochner ist Journalistin, Seminarleiterin und Buchautorin. Ihre Reportagen und Artikel wurden in Magazinen, Zeitungen, Reisebüchern und auf Blogs veröffentlicht und mit Preisen ausgezeichnet. Gemeinsam mit Peter von Felbert veröffentlichen sie bereits

einige kulinarische Titel.

Peter von Felbert ist Fotograf und lebt in München. Er studierte in Bielefeld Fotografie, die ihn fortan in alle Ecken der Welt führte. Seine Arbeiten werden in Galerien ausgestellt und wurden mehrfach preisgekrönt.

KNESEBECK
Das besondere Buch



Karin Lochner, Peter von Felbert

Südtirol *Eine kulinarische Reise*

**Gebunden, 224 Seiten,
mit 220 farbigen Abbildungen
Preis € 38,- [D] 39,10 [A]
ISBN 978-3-95728-608-6**

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autor:innenfoto sowie bis zu drei der folgenden Fotografien (sowie die dazugehörigen Rezepte) zum Abdruck freigegeben: S. 28, S. 35, S. 36, S. 44, S. 68, S. 71, S. 77 unten, S. 78, S. 104, S. 116, S. 121, S. 129, S. 138, S. 139, S. 147, S. 148, S. 160-161, S. 167, S. 172, S. 174, S. 176.

Pressebilder

Karin Lochner & Peter von Felbert:
Südtirol. Eine kulinarische Reise

KNESEBECK

Das besondere Buch



Bild 1

Seite 28

Bozen & Unterland

Zwischen Weinterrassen und Kalterer See lässt sich das gute Leben entdecken. Diesen romantischen Weitblick hat Hannes Andergassen täglich vor Augen, wenn er seiner Arbeit am Weinstock nachgeht.



Bild 2

Seite 28



Bild 3

Seite 35

Klosterhof-Tagliatelle mit
Pfefferringen



Bild 4

Seite 36

Ochsentart mit karamelli-
siertem Zwiebelkompott



Bild 5

Seite 44

Eisacktal & Sarntal



Bild 6

Seite 68

Grottnerhof-Zwetschgen-
knödel und Zwetschgen-
Feigen-Rösti



Bild 7

Seite 71

Grottnhof-Buchteln mit
Pfirsichblattersauce



Bild 8

Seite 77

Am Aspingerhof: Harald Gassers Gemüse hat Schönheitsfehler und ist teuer. Im Supermarkt werden seine Produkte nie zu finden sein. Sie haben aber einen legendären Ruf: wegen ihres intensiven Aromas. Seine Abnehmer sind Spitzenköche, die sich um sein junges Gemüse reißen. So haben sich unsere Vorfahren schon im Winter mit reinsten Vitaminbomben versorgt: Mit eingelegtem Sauerkraut und Sprossen von Winterrüben.



Bild 9

Seite 78



Bild 10

Seite 104

Meran und Burggrafenamt:

Sehr typisch für das abgelegene Ultental sind die Bauernhöfe mit den Steinen zum Beschweren der Schindeldächer. Georg Thöni beherrscht das fast vergessene Handwerk noch.



Bild 11

Seite 116

Christoph Huber hat – als Gesamtkonzept – eines der spannendsten Lokale seiner Heimat geschaffen. Der Gasthof in Algund geht auf das 17. Jahrhundert zurück. Gastro-Guide Gault Millau gibt ihm drei Hauben.



Bild 12

Seite 121

Geschmorter Lambraten mit Kartoffelpüree und Selleriechips



Bild 13

Seite 129

Terlaner Spargel mit Sauce aus gerösteter Hefe und Leinkraut



Bild 14

Seite 138

Der Schnalshuberhof befindet sich hoch über Meran im Algunder Ortsteil Oberplars und steckt voller historischer Schätze aus mehreren Jahrhunderten.



Bild 15

Seite 139

Christian Pinggera ein liebenswertes Original. Er keltert acht verschiedene Weine, um die 12 000 Liter jährlich. Die Rezepte für Speck und Würste stammen von Christians Urgroßmutter.



Bild 16

Seite 147

Grünkohlrisotto mit Buchenpilzen und Parmesanfonduta



Bild 17

Seite 148

Mohntorte



Bild 18

Seite 160-161

Pustertal



Bild 19

Seite 167

Von der Nevesalm: Gemeinsam mit Mutter Agnes kreiert Manuel den Ahrntaler Graukäse, eine lokale Spezialität. Der bröckelige Käse, für den die entrahmte Milch ursprünglich ausschließlich durch Säuerung dick wird, war schon seit vielen Jahrhunderten verbreitet.



Bild 20

Seite 172

Nevesalm-Käseknödel mit Nevesalm-Blaukraut



Bild 21

Seite 174

Der kristallklare Neves-Stausee, auch als Neveser See bekannt, liegt im Mühlwalder Tal, einem Seitental des Tauferer Ahrntales, am Talende auf 1856 Meter Meereshöhe und ist nur im Sommer erreichbar.



Bild 22

Seite 176

Der Glinzhof liegt auf 1500 Metern oberhalb von Innichen auf der Sonnenseite des Hochpustertals mit Blick auf die Sextner Dolomiten.



Bild 23

Autor:innenporträt

Peter von Felbert und Karin Lochner

Copyright:

Peter von Felbert/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos (und das dazugehörige Rezept), ein Autor:innenfoto sowie das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.

Online dürfen Sie gern mehr Bilder (in geringerer Auflösung) zeigen. Für TV-Beiträge können Sie ebenfalls mehr Bildmaterial verwenden. Melden Sie sich dazu gern bei uns!