

Grödnertal

Gröden; ladinisch: Gherdëina; italienisch: Val Gardena



Die Familien Rabanser und Bernardi beim gemeinsamen Mittagessen.

Bild: ZDF und arte/Peter Klotz.

Das Grödnertal, im Nordwesten der Dolomiten gelegen, gilt als Inbegriff der Bergwelt, seit Luis Trenker es in Deutschland populär machte. Es beginnt im Eisacktal und führt hinauf zu den Pässen Sella- und Grödnerjoch. Hauptort ist St. Ulrich mit rund 6.000 Einwohnern, bekannt für seine Herrgottsschnitzer. Die Grödner schaffen das Kunststück, Traditionen wie diese zu bewahren und gleichzeitig ein Zentrum des modernen Massentourismus zu sein. Wie überall in Südtirol mischen sich im Grödnertal deutsche und italienische Einflüsse. Der vierzigjährige Florian Bernardi ist Fasner, oder auf italienisch „Policromatore“, und lebt am unteren Dorfrand von St. Ulrich in einer Wohnung über seiner Werkstatt. Er ist der älteste von drei Söhnen, sein jüngster Bruder ist 21 Jahre nach ihm geboren. Sein Vater Oswald ist Herrgottsschnitzer – wie auch seine beiden Onkel. Denn das Grödnertal ist über die Grenzen Südtirols hinaus für seine Schnitzereien bekannt. Seine andere große Leidenschaft gilt dem Kochen und dem Backen. Er gibt Backkurse für die Frauen des Dorfes und zeigt ihnen die Feinheiten der italienisch-alpenländischen Patisserie. Neben dem Fasen hat Florian noch ein zweites berufliches Standbein in der Tourismusindustrie: Im Sommer führt er Wandergruppen, im Winter Skigruppen durch die Dolomiten. Dabei wird auf Hütten übernachtet, wo Florian oft selbst kocht. Er vertraut auf traditionelle Gerichte und verfeinert sie, ganz so, wie er es sich in den zahlreichen Sternerestaurants der Gegend abgeschaut hat. (Text: arte)

Schlutzkrapfen

Südtiroler Tortellini

Zutaten für 4 Personen:

100 g Weizenmehl,
20 g Roggenmehl,
100 ml Wasser,
1 Ei,
450 g Spinat,
20 g Butter,
40 g Mehl,
geriebene Muskatnuß,
Salz,
Öl

Zubereitung:

Für die Füllung Spinat blanchieren, abtropfen lassen und kleinhacken.

Mehlschwitze ansetzen, Spinat hinzugeben, mit Salz und Muskatnuß würzen, aufkochen und abkühlen lassen. Aus Weizenmehl, Roggenmehl, Ei, Öl, Wasser und Salz einen Teig kneten. Diesen dünn ausrollen und fünf Zentimeter breite Kreise ausstechen.

Je einen Teelöffel von der Füllung auf einen Kreis geben, Rand befeuchten und Kreise zu Halbmonden falten. Fest verschließen.

Teigtaschen etwa 5 Minuten in kochendes Wasser geben, abtropfen lassen und servieren.

Bun pró - Buon appetito - Guten Appetit!

Quelle: Arte-Magazin 6/2014