

eisacktal
valleisarco



Barbian
Ein Ferienort in Südtirol

SÜDTIROL



Barbianer Zwetschke
LA PRUGNA DI BARBIANO



Barbianer Zwetschke: feine Rezepte für Leckermäuler

Längst ist die Barbianer Zwetschke nicht mehr aus der Barbianer Küche, Backstube und Brennerei wegzudenken. In diesem Büchlein geben Barbians Köche, Bäcker und Hausfrauen traditionelle und neue Rezeptideen mit der gesunden blauen Frucht preis. Die leckeren Gerichte können Sie natürlich auch während der Zwetschensaison in den Hotels, Gasthöfen und Buschenschänken verkosten.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen

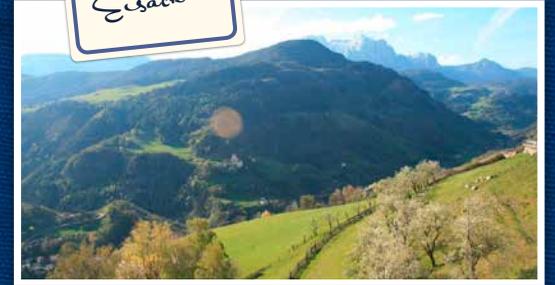


Barbianer Zwetschke: feine Rezepte für Leckermäuler

Längst ist die Barbianer Zwetschke nicht mehr aus der Barbianer Küche, Backstube und Brennerei wegzudenken. In diesem Büchlein geben Barbians Köche, Bäcker und Hausfrauen traditionelle und neue Rezeptideen mit der gesunden blauen Frucht preis. Die leckeren Gerichte können Sie natürlich auch während der Zwetschensaison in den Hotels, Gasthöfen und Buschenschänken verkosten.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen

*Blick ins
Eisacktal*



Wie kam eigentlich die Zwetschke nach Barbiano ins Eisacktal?

Die Kultur der Zwetschke ist bis ins Altertum zurück zu verfolgen. Ihre Wurzeln hat sie in Kleinasien. Von der „Urpflaume“, wie sie einst irgendwo zwischen Kaukasus und Kaspischem Meer wuchs, ist allerdings nicht mehr viel übrig geblieben, denn die Frucht wurde immer wieder gekreuzt und veredelt. Ab dem Hochmittelalter wurden überall in Mitteleuropa Zwetschken kultiviert. So kommt es, dass heute Zwetschkenbäume unsere Landschaft prägen. Insbesondere im Frühjahr fasziniert ihre Blütenpracht.

Come è arrivata la prugna a Barbiano, in Valle Isarco?

La coltivazione della prugna risale all'antichità e trova origine nell'Asia minore. Tuttavia del frutto originale che cresceva fra il Caucaso e il Mar Caspio non è rimasto più nulla, poiché venne incrociato e raffinato col passare del tempo. Dal tardo Medioevo in poi la coltivazione della prugna si estese in tutta l'Europa centrale. Oggi i prugni sono una caratteristica dominante del nostro paesaggio, il cui fascino viene esaltato in primavera da una splendida fioritura.

Zwetschkenblüte in Barbiano: im Mai zeigen sich die bis zu 6 Meter hohen Bäume im weißen Blütenkleid.

I fiori di prugno a Barbiano: in maggio, gli alberi alti fino a 6 metri si ricoprono di una candida veste.

Die Barbianer Zwetschke als vielseitige Beschützerin vor Krankheiten

Die Barbianer Zwetschke, ein aromatischer Hochgenuss mit vielen Vitaminen, Mineralstoffen und einer Fülle sekundärer Pflanzenstoffe, ist eine wahre Fitnessfrucht. Interessant ist der hohe Kaliumgehalt, der die Nierentätigkeit und den Stoffwechsel anregt. So fördert die Zwetschke die Entschlackung und den Fettabbau. Erwähnenswert ist der relativ hohe Anteil an Sorbit, das sonst als Ersatzsüßstoff dient und hier in der Natur vorkommt. Die blauen Früchte enthalten das Provitamin A, fast alle B-Vitamine und zahlreiche Spurenelemente. Dies stärkt Nerven- und Immunsystem und macht widerstandsfähig gegen Stress und Verstimmungen.



Schon vor ca. 2000 Jahren dichtete der Römer Marcus Valerius Martial: „Nimm Pflaumen für des Alters morsche Last, denn sie pflegen zu lösen den hart gespannten Bauch.“

La prugna di Barbiano: buona anche per la salute

La prugna di Barbiano è una vera delizia dall'aroma indimenticabile, ricca di vitamine, sali minerali e sostanze vegetali secondarie. È da sottolinearne l'alto contenuto di potassio che sollecita l'attività dei reni e l'intero metabolismo. Così la prugna facilita la disintossicazione e lo smaltimento di grasso. Inoltre la prugna è ricca di sorbitolo, una sostanza che viene usata come dolcificante e che nelle prugne è presente in forma naturale, di provitamina A, di quasi tutte le vitamine B e di molte altre sostanze benefiche. La prugna rinforza il sistema nervoso e quello immunitario e fa resistente contro lo stress e il malumore.



Già circa 2000 anni fa il poeta romano Marco Valerio Marziale scriveva: "Mangia prugne per alleviare i disturbi dell'età, perché aiutano a calmare i gonfiori al ventre."

*Blick übers Eisacktal hin zu Schlern und Hammerwand
Blick übers Eisacktal hin zu Schlern und Hammerwand*





Im Herbst verfärben sich die Blätter der feingliedrigen Zwetschenbäume in warme Goldtöne.

In autunno, le foglie degli esili alberi di prugno si tingono di calde tonalità dorate.



***Die Barbianer Zwetschke,
honigsüße Frucht mit
vielseitigem Charakter***

Im Herbst hat die Barbianer Zwetschke für ein paar Wochen Saison. Die Hanglage der Obstgärten, unzählige Sonnenstunden sowie die großen Temperatur-Unterschiede zwischen Tag und Nacht, sind verantwortlich für das besonders intensive Aroma der Barbianer Zwetschke.

***Die Barbianer Zwetschke,
honigsüße Frucht mit
vielseitigem Charakter***

L'autunno è la stagione della prugna di Barbianno, ma la sua raccolta è limitata ad un paio di settimane. L'inclinazione del terreno, le numerose ore di sole e la forte escursione termica tra giorno e notte favoriscono la produzione di grandi quantità di frutti dall'aroma particolarmente intenso.



Zwetschen-Marmelade

Für 1.500 gr. Marmelade: 1 kg Zwetschken, 1 Vanilleschote, 800 gr. Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Zimtstange, Saft einer Zitrone, 5 EL Rotwein, 2 EL Rum

Die Zwetschken waschen und entkernen. In einen Topf geben. Das Mark aus der Vanilleschote entnehmen und gemeinsam mit dem Zucker zu den Zwetschken geben. Gut umrühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Zwetschken in einem Sieb abtropfen lassen. Den Saft aufkochen, ca. 10 min köcheln und eindicken lassen. Die Zwetschken pürieren und das Püree zum Sirup geben. Zitronensaft, Rotwein, Rum, Zimt und Zimtstangen hinzugeben. 3 min lang bei ständigem Rühren stark kochen lassen. Anschließend auf kleiner Flamme 20 min köcheln, dabei immer umrühren. Die Zimtstangen entfernen und die heiße Marmelade in Gläser füllen.

Zwetschen-Marmelade

Für 1.500 gr. Marmelade: 1 kg Zwetschken, 1 Vanilleschote, 800 gr. Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Zimtstange, Saft einer Zitrone, 5 EL Rotwein, 2 EL Rum

Die Zwetschken waschen und entkernen. In einen Topf geben. Das Mark aus der Vanilleschote entnehmen und gemeinsam mit dem Zucker zu den Zwetschken geben. Gut umrühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Zwetschken in einem Sieb abtropfen lassen. Den Saft aufkochen, ca. 10 min köcheln und eindicken lassen. Die Zwetschken pürieren und das Püree zum Sirup geben. Zitronensaft, Rotwein, Rum, Zimt und Zimtstangen hinzugeben. 3 min lang bei ständigem Rühren stark kochen lassen. Anschließend auf kleiner Flamme 20 min köcheln, dabei immer umrühren. Die Zimtstangen entfernen und die heiße Marmelade in Gläser füllen.

Barbianaer Zwetschkenrezepte

Zwetschken-Marmelade	10	Zwetschken-Marmelade
Thymianrisotto mit Barbianaer Ziegenfrischkäse und Zwetschken	12-13	Thymianrisotto mit Barbianaer Ziegenfrischkäse und Zwetschken
Entenbrust mit Barbianaer Rotweinzwetschgen	14-15	Entenbrust mit Barbianaer Rotweinzwetschgen
Schweinsfilet mit Blauschimmelkäse in pikanter Zwetschkensauce!	16-17	Schweinsfilet mit Blauschimmelkäse in pikanter Zwetschkensauce!
Zwetschgenknödel	18-19	Zwetschgenknödel
Zwetschkentaschen	20-21	Zwetschkentaschen
Zwetschkenküchel mit Eis	22-23	Zwetschkenküchel mit Eis
Brioler Kaiserschmarren mit Barbianaer Zwetschgenröster	24-25	Brioler Kaiserschmarren mit Barbianaer Zwetschgenröster
Zwetschkenmuffins mit im Barbianaer Zwetschken-Kräuterfond eingelegte Zwetschken	26-27	Zwetschkenmuffins mit im Barbianaer Zwetschken-Kräuterfond eingelegte Zwetschken
Zwetschkenstrudel	28-29	Zwetschkenstrudel
Eisacktaler Krapfen mit Zwetschgenmarmelade gefüllt	30-31	Eisacktaler Krapfen mit Zwetschgenmarmelade gefüllt
Zwetschken-Brot	32-33	Zwetschken-Brot



Thymianrisotto mit Barbianer Ziegenfrischkäse und Zwetschken

(4 Personen): 250gr Langkornreis, ½ Zwiebel, Etwas Weißwein, Ca. 1 lt
Suppe oder Wasser, 60gr Butter, 60gr Parmesan

Die feingehackte Zwiebel in Öl anschwitzen, den Reis dazugeben, glasig dünsten, mit dem Weißwein löschen und nach und nach unter ständigem Rühren mit der heißen Suppe oder dem Wasser aufgießen. Salzen und ca. 15 Minuten weiterkochen. Den Tymian, den Ziegenfrischkäse und die kalte Butter unterrühren. Die Zwetschken vierteln und etwas dünsten und am Ende unter den Reis rühren und sofort servieren.



Thymianrisotto mit Barbianer Ziegenfrischkäse und Zwetschken

(4 Personen): 250gr Langkornreis, ½ Zwiebel, Etwas Weißwein, Ca. 1 lt
Suppe oder Wasser, 60gr Butter, 60gr Parmesan

Die feingehackte Zwiebel in Öl anschwitzen, den Reis dazugeben, glasig dünsten, mit dem Weißwein löschen und nach und nach unter ständigem Rühren mit der heißen Suppe oder dem Wasser aufgießen. Salzen und ca. 15 Minuten weiterkochen. Den Tymian, den Ziegenfrischkäse und die kalte Butter unterrühren. Die Zwetschken vierteln und etwas dünsten und am Ende unter den Reis rühren und sofort servieren.





REZEPT/RICETTA:
HOTEL HAUS AN DER
LUCK ****S

Entenbrust mit Barbianer Rotweinzwetschgen

4 Portionen: ca. 800 g Entenbrust, 200 g Zwiebel fein geschnitten, Wurzelgemüse in große Stücke (Zwiebel, Karotte, Selleriestange), 12 Zwetschgen in Streifen geschnitten, 300 ml dunkler Rotwein, ½ bis 1 Teelöffel Zucker (je nach Süße der Zwetschge), 1 Teelöffel Tomatenmark, 800 ml Suppe oder Wasser, Zimt, Salz, Pfeffer, Weizenstärke oder Mehl

Zubereitung: Die Entenbrüste zu putzen. Das abgeschnittene Fleisch (keine Haut) mit Wurzelgemüse im Topf braten. Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Wasser aufgießen, salzen und pfeffern (Pfefferkörner) und auf die Hälfte einkochen lassen (dann abseihen). Die Haut der Entenbrüste gitterartig einschneiden. Salzen und pfeffern und ohne Öl auf beiden Seite kurz anbraten (zuerst Hautseite). Auf ein Gitter oder ein Blech geben und etwas ruhen lassen. Für die Sauce, die Zwiebel in Öl farblos dünsten. Den Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen. Die Zwetschgen dazugeben und mitdünsten. Ein paar mal mit Rotwein ablöschen und mit der Entensauce aufgießen. Etwas einkochen lassen. Die Entenbrüste im Backofen bei 120°C 10 – 15 min. rosa braten (Kerntemperatur 56°C). Die Zwetschgensauce mit Zimt verfeinern und ev. mit Stärke binden. Das Fleisch schneiden und mit der Zwetschgensauce anrichten

Entenbrust mit Barbianer Rotweinzwetschgen

4 Portionen: ca. 800 g Entenbrust, 200 g Zwiebel fein geschnitten, Wurzelgemüse in große Stücke (Zwiebel, Karotte, Selleriestange), 12 Zwetschgen in Streifen geschnitten, 300 ml dunkler Rotwein, ½ bis 1 Teelöffel Zucker (je nach Süße der Zwetschge), 1 Teelöffel Tomatenmark, 800 ml Suppe oder Wasser, Zimt, Salz, Pfeffer, Weizenstärke oder Mehl

Zubereitung: Die Entenbrüste zu putzen. Das abgeschnittene Fleisch (keine Haut) mit Wurzelgemüse im Topf braten. Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Wasser aufgießen, salzen und pfeffern (Pfefferkörner) und auf die Hälfte einkochen lassen (dann abseihen). Die Haut der Entenbrüste gitterartig einschneiden. Salzen und pfeffern und ohne Öl auf beiden Seite kurz anbraten (zuerst Hautseite). Auf ein Gitter oder ein Blech geben und etwas ruhen lassen. Für die Sauce, die Zwiebel in Öl farblos dünsten. Den Zucker dazugeben und etwas karamellisieren lassen. Die Zwetschgen dazugeben und mitdünsten. Ein paar mal mit Rotwein ablöschen und mit der Entensauce aufgießen. Etwas einkochen lassen. Die Entenbrüste im Backofen bei 120°C 10 – 15 min. rosa braten (Kerntemperatur 56°C). Die Zwetschgensauce mit Zimt verfeinern und ev. mit Stärke binden. Das Fleisch schneiden und mit der Zwetschgensauce anrichten

Schweinsfilet mit Blauschimmelkäse in pikanter Zwetschkensauce

ca. 4 Personen

Zutaten:

8 Stück Schweinsfilet
200 g Blauschimmelkäse
Salz, Pfeffer
8 Zwetschken in Streifen
20 g brauner Zucker
100 ml Rotwein
250 ml braune Grundsauce
etwas Stärkemehl zum
Abbinden

Das Fleisch in der Pfanne anbraten, würzen und mit dem Blauschimmelkäse belegen. Im Ofen ca. 10 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Zwetschken in dieselbe Pfanne geben, mit dem Zucker karamellisieren und mit dem Wein löschen. Die Grundsauce dazugeben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen. Wenn nötig mit der Stärke abbinden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und beliebig mit der Sauce servieren



Schweinsfilet mit Blauschimmelkäse in pikanter Zwetschkensauce

Das Fleisch in der Pfanne anbraten, würzen und mit dem Blauschimmelkäse belegen. Im Ofen ca. 10 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Zwetschken in dieselbe Pfanne geben, mit dem Zucker karamellisieren und mit dem Wein löschen.

Die Grundsauce dazugeben und alles 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen. Wenn nötig mit der Stärke abbinden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und beliebig mit der Sauce servieren

ca. 4 Personen

Zutaten:

8 Stück Schweinsfilet
200 g Blauschimmelkäse
Salz, Pfeffer
8 Zwetschken in Streifen
20 g brauner Zucker
100 ml Rotwein
250 ml braune Grundsauce
etwas Stärkemehl zum
Abbinden



REZEPT/RICETTA:
FAMILIE GAFRILLER,
GASTHOF
SAUBACHERHOF



Zwetschgenknödel

Zutaten für ca. 15 Knödel:

1 kg gekochte Kartoffeln
300g Mehl (und Mehl zum
Bearbeiten)
40g Butter
2 Eigelb
etwas Salz
15 Zwetschgen
etwas braune Butter
Bröseln, Zucker und Zimt
Zubereitung:

Die Kartoffeln gar kochen, schälen und anschließend durch die Presse drücken. Zugedeckt etwa eine Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffelmasse mit Mehl, Butter, Eigelb und etwas Salz rasch zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Mit bemehlten Händen den Teig in 15 Portionen teilen, Knödel formen und mit der Zwetschge füllen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Zwetschgenknödel ungefähr 10 Minuten kochen.

Semmelbrösel, leicht gebräunter Butter Zucker und Zimt über die Knödel geben und servieren.



Zwetschgenknödel

Die Kartoffeln gar kochen, schälen und anschließend durch die Presse drücken. Zugedeckt etwa eine Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffelmasse mit Mehl, Butter, Eigelb und etwas Salz rasch zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Mit bemehlten Händen den Teig in 15 Portionen teilen, Knödel formen und mit der Zwetschge füllen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Zwetschgenknödel ungefähr 10 Minuten kochen.

Semmelbrösel, leicht gebräunter Butter Zucker und Zimt über die Knödel geben und servieren.

Zutaten für ca. 15 Knödel:

1 kg gekochte Kartoffeln
300g Mehl (und Mehl zum
Bearbeiten)
40g Butter
2 Eigelb
etwas Salz
15 Zwetschgen
etwas braune Butter
Bröseln, Zucker und Zimt
Zubereitung:

Zwetschkentaschen

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 20-30 Minuten kochen. Abseihen und trocknen lassen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit dem Eigelb und der Butter verkneten, dann erkalten lassen. Das Mehl, das Salz unter die Kartoffelmasse kneten. Zwetschkenkompott mit Rotwein und Zucker einkochen lassen, Mandeln und Prössel dazu, die Füllung sollte eine dickcremige Konsistenz haben. Den Kartoffelteig auf einem bemehlten Arbeitstisch mit dem Nudelholz ausrollen, 8cm große runde Blätter ausstechen, die Füllung mit einem Kaffeelöffel daraufgeben. In kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten kochen lassen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und auf die Teller geben. Mit Staubzucker, Zimt, brauner Butter und Nüssen garnieren.

Für 4 Personen:
600 gr. Kartoffel, 3 Eier gelb, 3 Löffel Butter, 180 gr. Mehl, Weiteres: Zwetschkenkompott, Mandeln, Prössel, Staubzucker, Zimt, Nüsse, braune Butter

Zwetschkentaschen

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser etwa 20-30 Minuten kochen. Abseihen und trocknen lassen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit dem Eigelb und der Butter verkneten, dann erkalten lassen. Das Mehl, das Salz unter die Kartoffelmasse kneten. Zwetschkenkompott mit Rotwein und Zucker einkochen lassen, Mandeln und Prössel dazu, die Füllung sollte eine dickcremige Konsistenz haben. Den Kartoffelteig auf einem bemehlten Arbeitstisch mit dem Nudelholz ausrollen, 8cm große runde Blätter ausstechen, die Füllung mit einem Kaffeelöffel daraufgeben. In kochendes Salzwasser geben und 5 Minuten kochen lassen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und auf die Teller geben. Mit Staubzucker, Zimt, brauner Butter und Nüssen garnieren.

Für 4 Personen: 600 gr. Kartoffel, 3 Eier gelb, 3 Löffel Butter, 180 gr. Mehl, Weiteres: Zwetschkenkompott, Mandeln, Prössel, Staubzucker, Zimt, Nüsse, braune Butter



REZEPT/RICETTA:
FAMILIE RABENSTEINER,
GASTHOF RÖSSLWIRT





Zwetschkenküchel mit Eis

Zutaten:
 8 Zwetschken
 Mehl
 Erdnussöl zum Ausbacken
 Zucker-Zimt-Mischung

Für den Backteig:
 150 gr Mehl
 2 Eigelb
 1,3 dl Weißwein
 1 Esslöffel Maiskeimöl
 1 Prise Salz und Zimt

Für den Backteig: Mehl, Eigelb, Weißwein, Öl, Zimt und Salz zu einem Teig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und locker unter den Backteig ziehen.

Die Zwetschken halbieren und im Mehl wenden. Durch den Backteig ziehen und im heißen Fett herausbacken. In der Zucker-Zimtmischung wenden.

Auf dem Teller anrichten und das Eis dazugeben.



Zwetschkenküchel mit Eis

Für den Backteig: Mehl, Eigelb, Weißwein, Öl, Zimt und Salz zu einem Teig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und locker unter den Backteig ziehen.

Die Zwetschken halbieren und im Mehl wenden. Durch den Backteig ziehen und im heißen Fett herausbacken. In der Zucker-Zimtmischung wenden.

Auf dem Teller anrichten und das Eis dazugeben.

Zutaten:
 8 Zwetschken
 Mehl
 Erdnussöl zum Ausbacken
 Zucker-Zimt-Mischung

Für den Backteig:
 150 gr Mehl
 2 Eigelb
 1,3 dl Weißwein
 1 Esslöffel Maiskeimöl
 1 Prise Salz und Zimt



REZEPT/RICETTA:
FAMILIE VON
KLEBELSBERG,
GASTHOF BRIOL*

Tipp: Probieren Sie den klassischen Kaiserschmarren mit Zwetschenmarmelade oder Zwetschenkompott

Tipp: Probieren Sie den klassischen Kaiserschmarren mit Zwetschenmarmelade oder Zwetschenkompott



Brioler Kaiserschmarren mit Barbianer Zwetschgenröster

Für 4 Personen:
140 gr Mehl
100 ml Milch
100 ml Sahne
6 Eigelb

1 Pkg. Vanillezucker
40 gr Walnüsse

1 EBl. Zwetschgenschnaps
(Barbianer)
6 Eiweiß

Salz, 40 gr. Zucker
1 kg Barbianer Zwetschgen

Mehl, Milch, Sahne, Eigelb, Vanillezucker, Walnüsse und Barbianer Zwetschgenschnaps zu einem glatten Teig rühren – Eiweiß, Salz mit dem Zucker aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Öl in der Pfanne erhitzen, Teig eingießen, die Zwetschgen geviertelt mit in den Teig geben und die Unterseite gelb-gold backen und wenden.

Anschließend die Pfanne in das vorgeheizte Backrohr geben. Anschließen den Schmarren in Stücke reißen, mit Staubzucker bestreuen, etwas Butter dazu und nochmals auf dem Herd schwenken.

Brioler Kaiserschmarren mit Barbianer Zwetschgenröster

Mehl, Milch, Sahne, Eigelb, Vanillezucker, Walnüsse und Barbianer Zwetschgenschnaps zu einem glatten Teig rühren – Eiweiß, Salz mit dem Zucker aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Öl in der Pfanne erhitzen, Teig eingießen, die Zwetschgen geviertelt mit in den Teig geben und die Unterseite gelb-gold backen und wenden.

Anschließend die Pfanne in das vorgeheizte Backrohr geben. Anschließen den Schmarren in Stücke reißen, mit Staubzucker bestreuen, etwas Butter dazu und nochmals auf dem Herd schwenken.

Für 4 Personen:

140 gr Mehl
100 ml Milch
100 ml Sahne

6 Eigelb
1 Pkg. Vanillezucker

40 gr Walnüsse
1 EBl. Zwetschgenschnaps
(Barbianer)

6 Eiweiß, Salz
40 gr. Zucker
1 kg Barbianer Zwetschgen



Zwetschken-Kräuterfond:

150g Zuckerlösung (150g Zucker & 150 g Wasser aufkochen),
100g Wasser, 100g gewürfelte frische Zwetschken, 1 Prise geriebene Schale einer Bio Zitrone, 1 Prise gestoßenen Rosa Pfeffer, 10 Rosmariennadeln, 10 Lavendelnadeln, 1 Zweig Thymian, 3 in grobe Striefen geschnittenen Basilikum

ingelegte Zwetschken

250 g Zwetschken entbeinen. 250 g Zwetschken-Kräuterfond

Zwetschkenmuffins

200g Dinkelmehl,
60g Haferflocken, 2 Teelöffel Backpulver, 200g kleinwürfelig geschnittene Zwetschken, 2 Eier, 180g Kristallzucker, 150g biologisches Sonnenblumenöl, 10g Vanillezucker, 300g saure Sahne

Zwetschken-Kräuterfond:

150g Zuckerlösung (150g Zucker & 150 g Wasser aufkochen),
100g Wasser, 100g gewürfelte frische Zwetschken, 1 Prise geriebene Schale einer Bio Zitrone, 1 Prise gestoßenen Rosa Pfeffer, 10 Rosmariennadeln, 10 Lavendelnadeln, 1 Zweig Thymian, 3 in grobe Striefen geschnittenen Basilikum

ingelegte Zwetschken

250 g Zwetschken entbeinen. 250 g Zwetschken-Kräuterfond

Zwetschkenmuffins

200g Dinkelmehl,
60g Haferflocken, 2 Teelöffel Backpulver, 200g kleinwürfelig geschnittene Zwetschken, 2 Eier, 180g Kristallzucker, 150g biologisches Sonnenblumenöl, 10g Vanillezucker, 300g saure Sahne

Zwetschkenmuffins mit im Barbianer Zwetschken-Kräuterfond eingelegte Zwetschken

Zwetschken-Kräuterfond: Zuckerlösung und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Zwetschkenwürfel, Zitronenzeste und Pfeffer hinzufügen und einige Sekunden aufkochen. Von der Flamme ziehen, die Kräuter zugeben und gut umrühren. 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. **Zwetschken einlegen:** Zwetschken-Kräuterfond aufkochen, entbeinte Zwetschken dazugeben und einmal aufkochen lassen und in Einweggläser abfüllen gut verschliessen.

Zwetschkenmuffins: Die Eier verquirlen, Zucker, Sonnenblumenöl, Vanillezucker und die saure Sahne unterrühren und nach und nach das gesiebte Dinkelmehl/Backpulver und die feingewürfelten Zwetschken dazugeben. In kleine Backformen füllen(ca. 50g Masse) und bei 180°C 20 Minuten backen.

REZEP/RICETTA:
FAMILIE BRAUN,
PENSION PENNHOF

Zwetschkenmuffins mit im Barbianer Zwetschken-Kräuterfond eingelegte Zwetschken

Zwetschken-Kräuterfond: Zuckerlösung und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Zwetschkenwürfel, Zitronenzeste und Pfeffer hinzufügen und einige Sekunden aufkochen. Von der Flamme ziehen, die Kräuter zugeben und gut umrühren. 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. **Zwetschken einlegen:** Zwetschken-Kräuterfond aufkochen, entbeinte Zwetschken dazugeben und einmal aufkochen lassen und in Einweggläser abfüllen gut verschliessen.

Zwetschkenmuffins: Die Eier verquirlen, Zucker, Sonnenblumenöl, Vanillezucker und die saure Sahne unterrühren und nach und nach das gesiebte Dinkelmehl/Backpulver und die feingewürfelten Zwetschken dazugeben. In kleine Backformen füllen(ca. 50g Masse) und bei 180°C 20 Minuten backen.



REZEPT/RICETTA:
BÄCKEREI RABANSER

Zwetschenstrudel

750 g Weizenmehl
370 g Butter (Raumtemperatur)
270 g Zucker
25 g Backpulver
4 Eier
20 g Vanille
etwas Zitrone, Rum

Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett ausrollen, am Rand zwei schmale Längsstreifen vom Teig abschneiden und bereit stellen. Den Teig auf ein mit Butter bestrichenes oder mit Papier ausgelegtes Backblech legen.

Füllung:
1100 g Zwetschken
80 g Sultaninen
80 g Zucker
80 g Haselnüsse gerieben
20 g Zimt
20 g Vanillezucker
Zitrone, Rum

Die Füllung auf den Teig geben und den Strudel mit dem Teig einschlagen. Den Strudel mit verquirltem Ei bestreichen, mit den Teigstreifen verzieren und im vorgeheizten Backrohr backen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren!

Backtemperatur: 180° - 200°
Backzeit: 20 – 23 Minuten

Zwetschenstrudel

Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett ausrollen, am Rand zwei schmale Längsstreifen vom Teig abschneiden und bereit stellen. Den Teig auf ein mit Butter bestrichenes oder mit Papier ausgelegtes Backblech legen.

Die Füllung auf den Teig geben und den Strudel mit dem Teig einschlagen. Den Strudel mit verquirltem Ei bestreichen, mit den Teigstreifen verzieren und im vorgeheizten Backrohr backen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren!

Backtemperatur: 180° - 200°
Backzeit: 20 – 23 Minuten

750 g Weizenmehl
370 g Butter (Raumtemperatur)
270 g Zucker
25 g Backpulver
4 Eier
20 g Vanille
etwas Zitrone, Rum

Füllung:
1100 g Zwetschken
80 g Sultaninen
80 g Zucker
80 g Haselnüsse gerieben
20 g Zimt
20 g Vanillezucker
Zitrone, Rum





REZEPT/RICETTA:
FAMILIE GAFRILLER
GOTTFRIED, GASTHOF
MESSNERHOF

Eisacktaler Krapfen mit Zwetschgenmarmelade gefüllt:

Für den Teig:
500 g Weizenmehl
70 g Roggenmehl
1 Vollei
2 Eigelb
50 g handwarme Butter
100 ml Sahne
1 Stamperle klaren Schnaps
(Tresterbrand)
Prise Salz
1 Glas Zwetschgenmarmelade
Öl zum frittieren

Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem festen Teig kneten. Der Schnaps sorgt dafür, dass beim frittieren nicht zu viel Fett eingesogen wird. Eventuell etwas lauwarmes Wasser beimengen. Anschließend den Teig für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig zu einer Rolle rollen und Esslöffelgroße Stücke abschneiden. Diese dann am besten länglich oval dünn ausrollen (ca. 1-2mm). Einen Streifen Marmelade in die Mitte geben, die Ränder mit Wasser befeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenklappen. Die nun schön geschlossenen Krapfen im heißen Öl beiderseitig kurz frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen.

Eisacktaler Krapfen mit Zwetschgenmarmelade gefüllt:

Die Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem festen Teig kneten. Der Schnaps sorgt dafür, dass beim frittieren nicht zu viel Fett eingesogen wird. Eventuell etwas lauwarmes Wasser beimengen. Anschließend den Teig für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig zu einer Rolle rollen und Esslöffelgroße Stücke abschneiden. Diese dann am besten länglich oval dünn ausrollen (ca. 1-2mm). Einen Streifen Marmelade in die Mitte geben, die Ränder mit Wasser befeuchten und den Teig halbmondförmig zusammenklappen. Die nun schön geschlossenen Krapfen im heißen Öl beiderseitig kurz frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Staubzucker bestreuen.

Für den Teig:
500 g Weizenmehl
70 g Roggenmehl
1 Vollei
2 Eigelb
50 g handwarme Butter
100 ml Sahne
1 Stamperle klaren Schnaps
(Tresterbrand)
Prise Salz
1 Glas Zwetschgenmarmelade
Öl zum frittieren



REZEPT/RICETTA:
FAMILIE WINKLER
GOSTNERHOF

Zwetschken-Brot

600gr Roggenmehl
400gr Weizenmehl
1 Liter Wasser
30gr. Hefe
20gr. Salz
20gr Gewürze (Brotklee,
Kümmel, Anis)
200gr Zwetschken

Zubereitung Vorteig: 400gr Roggenmehl 400 ml. Wasser und 30.gr Hefe ca. 2 Stunden ruhen lassen, nachdem den Rest der Zutaten beimengen und 15 Minuten kneten, nachher wiederum 15 Minuten ruhen lassen, dann zu Brote formen, wiederum 10 Minuten ruhen lassen und dann bei 200° C Backen.

Zwetschken-Brot

Zubereitung Vorteig: 400gr Roggenmehl 400 ml. Wasser und 30.gr Hefe ca. 2 Stunden ruhen lassen, nachdem den Rest der Zutaten beimengen und 15 Minuten kneten, nachher wiederum 15 Minuten ruhen lassen, dann zu Brote formen, wiederum 10 Minuten ruhen lassen und dann bei 200° C Backen.

600gr Roggenmehl
400gr Weizenmehl
1 Liter Wasser
30gr. Hefe
20gr. Salz
20gr Gewürze (Brotklee,
Kümmel, Anis)
200gr Zwetschken



Wanderkarte Carta topografica



RITTNER HORN
CORNO RENON



HUBERKREUZ



DREI KIRCHEN
TRE CHIESE

UNTERHORNHAUS
????



WASSERFÄLLE
CASCADE



BARBIAN
BARBIANO



LAJEN
LAION



WAIDBRUCK
PONTE GARDENA



SAUBACH
SAN INGENUINO



KOLLMANN
COLMA



- 1** Barbianer-Zwetschken-Weg: 45 Minuten, 100 Hm
Barbianer-Zwetschken-Weg: 45 Minuten, 100 Hm
- 2** Rundweg Barbian > Briol > Dreikirchen > Barbian: 2,5 Stunden, 400 Hm
Rundweg Barbian > Briol > Dreikirchen > Barbian: 2,5 Stunden, 400 Hm
- 3** Rundweg Barbian > Unterer Wasserfall > Oberer Wasserfall > Barbian: ca. 2 Stunden, 300 Hm
Rundweg Barbian > Unterer Wasserfall > Oberer Wasserfall > Barbian: ca. 2 Stunden, 300 Hm
- 4** Bergtour: Huberkreuz > Unterhorn > Oberhorn > Huberkreuz: 4 Stunden, 700 Hm
Bergtour: Huberkreuz > Unterhorn > Oberhorn > Huberkreuz: 4 Stunden, 700 Hm
- 5** Keschnweg: 3 Tagestour mit 60 km Länge führt in seinem Mittelstück durch Barbian
Keschnweg: 3 Tagestour mit 60 km Länge führt in seinem Mittelstück durch Barbian



Genussgebiet Barbian
Wandern kann man in Barbian das ganze Jahr hindurch: zu den Barbianer Wasserfällen, nach Dreikirchen oder auf dem Zwetschken- und Kastanienweg hin zu lohnenden Aussichtspunkten. Die Barbianer Alm und das Rittner Horn sind auch im Winter beliebte Höhenziele.

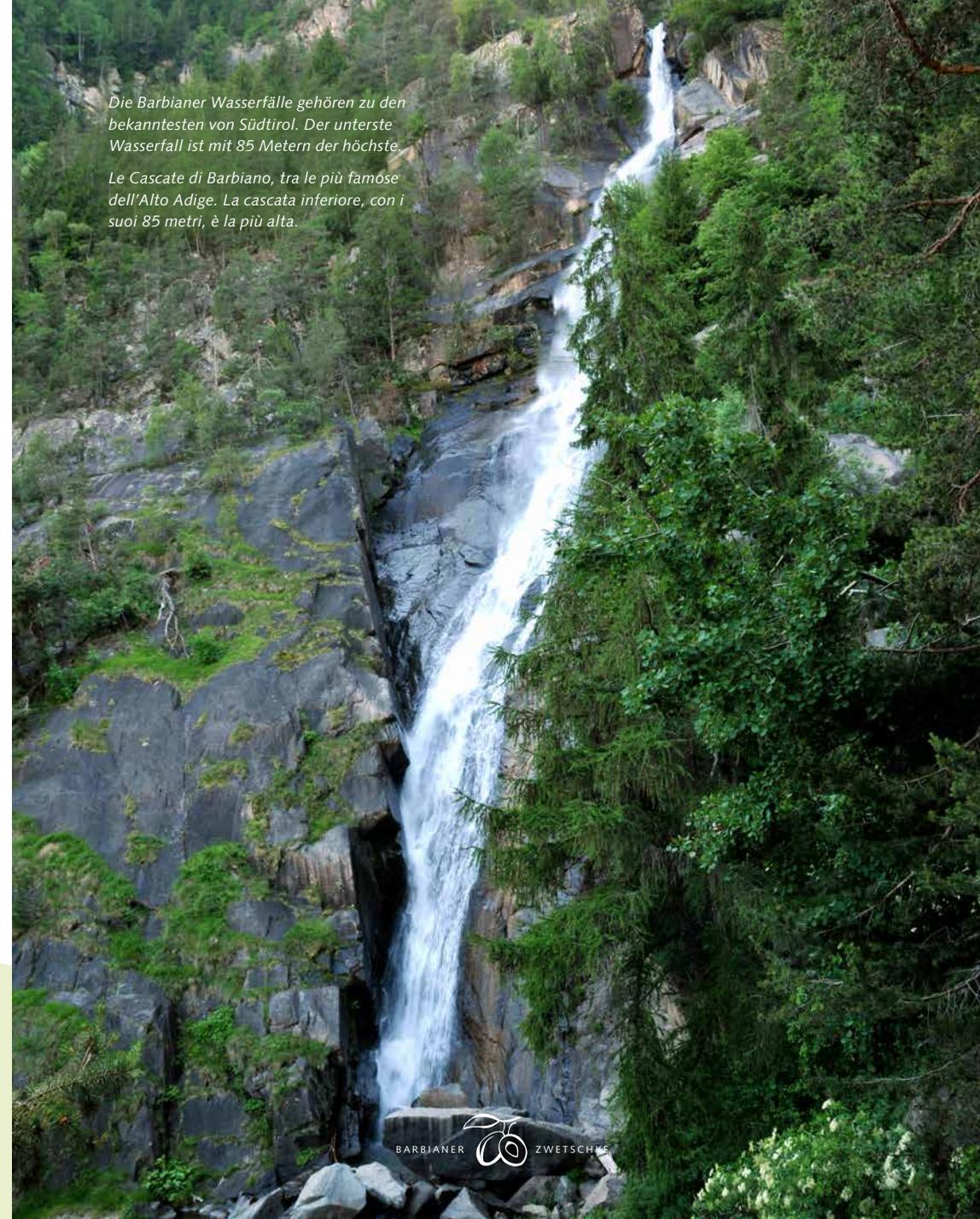
Die Schönheit Barbians genießen

Wandern kann man in Barbian das ganze Jahr hindurch. Von Kollmann aus über die gepflasterten Wege der alten Kaiserstraße auf den Ritten, von Saubach aus zu den besten Aussichtspunkten hoch über das Eisacktal, nach Bad Dreikirchen zu den drei rätselhaften Kapellenbauten, auf Törggele-Wegen oder dem Zwetschkenweg zu lohnenswerten Einkehrstationen oder zum Wasserfall, der aus Porphyrgestein eindrucksvoll in die Tiefe stürzt. Die Barbianer Hochalm und das Rittner Horn (2.260) sind auch im Winter beliebte Höhenziele.



Die Barbianer Wasserfälle gehören zu den bekanntesten von Südtirol. Der unterste Wasserfall ist mit 85 Metern der höchste.

Le Cascate di Barbiano, tra le più famose dell'Alto Adige. La cascata inferiore, con i suoi 85 metri, è la più alta.





Der schiefe Kirchturm ist das Wahrzeichen Barbians
Das idyllisch gelegene Dorf mit den 3 Wehlern Kollmann, Saubach und Dreikirchen schmiegt sich an sanfte Hänge, dazwischen finden sich Wanderwege, Wasserfälle und Törggele-Bauernhöfe.

Der schiefe Turm – Barbians Wahrzeichen

Der Kirchturm von Barbiano ist angeblich noch schiefere als der Campanile von Pisa. Hier, in sonniger Mittelgebirgslage auf 830 Meter Seehöhe finden Erholungssuchende landschaftliche Idylle gepaart mit atemberaubendem Fernblick. Die gemütlichen Weiler Kollmann, Saubach und Dreikirchen schmiegen sich an sanfte Hänge, dazwischen finden sich Wanderwege, historische Straßen, Wasserfälle und Törggele-Bauernhöfe.



Dreikirchen in Barbiano

Auf einer kleinen Waldlichtung mit herrlichem Panoramablick entstanden zwischen dem 13. und dem 16. Jh. drei kleine, ineinander verschachtelte Kirchen. Gotische Flügelaltäre und reiche Fresken der spätmittelalterlichen Brixner Schule überraschen den Besucher. Die Kirchen sind der Hl. Gertraud, dem Hl. Nikolaus und der Hl. Magdalena geweiht.

Dreikirchen in Barbiano
Auf einer kleinen Waldlichtung mit herrlichem Panoramablick finden sich drei kleine ineinander verschachtelte Kirchen. Sie sind der Hl. Gertraud, dem Hl. Nikolaus und der Hl. Magdalena geweiht.

Während der Barbianer Zwetschenwochen verwöhnen die Barbianer Gastbetriebe Ihren Gaumen mit Gerichten rund um die Barbianer Zwetschke. In den Barbianer Geschäften erhalten Sie verschiedene Produkte aus der köstlichen, blauen Frucht: Zwetschenbrot, Süßspeisen und vieles mehr.

Während der Barbianer Zwetschenwochen verwöhnen die Barbianer Gastbetriebe Ihren Gaumen mit Gerichten rund um die Barbianer Zwetschke. In den Barbianer Geschäften erhalten Sie verschiedene Produkte aus der köstlichen, blauen Frucht: Zwetschenbrot, Süßspeisen und vieles mehr.



“Zweschpeler” – Barbians Zwetschkenschnaps

Die Tradition des Schnapsbrennens wird in Barbian noch in der alten Schnapsbrennerei beim „Matronerhof“ (nur Eigenbedarf) und beim Unteraichnerhof (auch Verkauf) praktiziert.

“Zweschpeler” – Barbians Zwetschkenschnaps

Die Tradition des Schnapsbrennens wird in Barbian noch in der alten Schnapsbrennerei beim „Matronerhof“ (nur Eigenbedarf) und beim Unteraichnerhof (auch Verkauf) praktiziert.





*Mit freundlicher Unterstützung von:
Con il gentile sostegno di:*

AUTONOME
PROVINZ
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE



GEMEINDE BARBIANO
COMUNE DI BARBIANO

BERUFSBILDUNG 22
LANDWIRTSCHAFT
DIEYENHEIM



BARBIANER
ZWETSCHKE

 **Raiffeisen**