

Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilsfer g.U. Käse.



Alpenküche neu interpretiert – mit Qualitätsprodukten aus Südtirol

Authentisch kochen mit Südtiroler Apfel g.g.A., Südtiroler Speck g.g.A. und Stilsfer g.U. Käse

Bozen/Italien, 14. März 2019. Alpenküche liegt im Trend. Kein Wunder – verkörpert sie doch alles, wonach Verbraucher heute suchen: Authentische Gerichte aus hochwertigen Zutaten. Wer in Sachen Qualität auf Nummer Sicher gehen will, greift zu Produkten, die mit einem europäischen Gütesiegel gekennzeichnet sind. Gerade die Alpenregion Südtirol bietet hier eine reiche Auswahl: So garantiert beispielsweise die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) beim Stilsfer Käse, dass er in der Herkunftsregion und ausschließlich mit Milch von Südtiroler Bergbauernhöfen hergestellt wird. Die „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) von Südtiroler Apfel und Speck dokumentiert, dass mindestens ein Produktionsschritt nach festgelegten Kriterien in der Herkunftsregion erfolgt und die Erzeugnisse über eine spezifische Eigenschaft mit Südtirol verbunden sind. Somit kommen die entsprechend gekennzeichneten Lebensmittel sozusagen aus der Region auf den Tisch und stehen für authentischen Genuss, der rückverfolgbar ist. Die drei Südtiroler Spezialitäten lassen sich jedoch nicht nur einzeln genießen, sondern auch hervorragend kombinieren – beispielsweise bei einem neu interpretierten Schweinefilet:

Schweinefilet mit Stilsfer Käse, Südtiroler Speck und Äpfeln

Schwierigkeitsgrad: mittel – Zubereitung: 25 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Schweinefilet
- 100 g Stilsfer g.U. Käse
- 100 g Südtiroler Speck g.g.A.,
in dünne Scheiben geschnitten
- 500 g Kartoffeln, geschält
- 2 Stück Südtiroler Apfel g.g.A.
(aromatisch und mit wenig Säure,
zum Beispiel der Sorte Pinova),
geschält und entkernt
- 4 Frühlingszwiebeln
Thymian, Lorbeerblatt
- 70 ml Sahne
- 50 ml Milch
Samenöl
Butter
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Käsesauce: In einem kleinen Topf Sahne, Milch und Lorbeerblätter aufkochen lassen, den Stilsfer Käse dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Achtung: Die Sauce darf nicht kochen!

Kartoffelrösti: Kartoffeln in dünne Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit etwas Salz würzen. Die Masse mit den Händen portionsweise formen und mit etwas Samenöl in einer Pfanne goldbraun braten, dann wenden und auf der anderen Seite ebenso braten. Auf Küchenpapier legen, um das überschüssige Fett aufzufangen.



Südtirol Wein
Vini Alto Adige

Konsortium Südtiroler Wein
Crispistraße 15
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 978528
info@suedtirolwein.com
www.suedtirolwein.com



Südtiroler Speck Konsortium
Lauben 71
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it



Südtiroler Apfelkonsortium
Jakobistraße 1/A
I-39018 Terlan
Tel. +39 0471 054 066
info@suedtirolerapfel.com
www.suedtirolerapfel.com



Konsortium Stilsfer Käse
Innsbrucker Str. 43
I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 451 111
www.stilsfer.it

www.qualitaeteuropa.eu



Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:

Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilfser g.U. Käse.



Äpfel: Die Südtiroler Äpfel in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit etwas Thymian würzen. Die Frühlingszwiebeln längs halbieren, würzen und in Olivenöl andünsten.

Schweinefilet: Das Schweinefilet salzen und mit den Speckscheiben umwickeln. Zunächst in einer Pfanne anbraten, dann im Ofen bei 180 °C 6–8 Minuten garen. Danach die Filets mit Aluminiumfolie abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Die Käsesauce, die Rösti, die Äpfel und das in Medaillons geschnittene Schweinefilet auf einem Teller anrichten und servieren.

Tipp: Mit ein paar Spießchen mit Südtiroler Speck, Stilfser Käse und eingelegten Südtiroler Äpfeln in Senfsirup vorab und Apfel-Pannacotta mit Mandelkrokant zum Dessert ist schnell ein leckeres Menü gezaubert. Und der passende Südtirol DOC Wein (DOC für Italienisch „Denominazione di origine controllata“, gleichbedeutend mit der geschützten Ursprungsbezeichnung) macht das kulinarische Erlebnis perfekt.

Weitere Rezepte sowie Informationen zu den europäischen Gütesiegeln und den Südtiroler Qualitätsprodukten sind unter www.qualitaeteuropa.eu abrufbar.

Pressekontakt:

Sopexa S.A. Deutschland

Christina Gehlen

Telefon: +49 (0)211 49 808 – 48

E-Mail: christina.gehlen@sopexa.com

Über die Südtiroler Qualitätsprodukte Apfel, Speck, Käse und Wein

Der Südtiroler Apfel g.g.A. ist seit 2005 von der EU als geschützte geografische Angabe anerkannt. Mit 300 Sonnentagen im Jahr, viel Regen im Frühling, einem in der Regel milden Sommer und Herbst bietet die Region ideale Bedingungen für den Apfelanbau auf bis zu 1.000 m Höhe. Dieses einzigartige Klima, gepaart mit einem kontrollierten, naturnahen und ökologischen Anbau, verleiht dem Südtiroler Apfel seine typische saftige und knackige Qualität. Aktuell tragen 13 Sorten das g.g.A.-Siegel: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Morgenduft, Jonagold, Pinova, Red Delicious, Topaz, Winesap.

Der Südtiroler Speck g.g.A. trägt seit 1996 die geschützte geografische Angabe. Die sorgfältige Auswahl des Schweinefleischs sowie klare Leitlinien und Kontrollen bei der Produktion machen den Südtiroler Speck unverwechselbar. Der Leitsatz der Hersteller „Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Luft“ ist Teil der gelebten Handwerkstradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Typisch für den Südtiroler Speck sind sein würziger und leicht rauchiger Geschmack – nur der beste Speck bekommt das historische Brandsiegel.

Der Stilfser g.U. Käse ist seit 2007 von der EU als einziger Käse Südtirols mit geschützter Ursprungsbezeichnung anerkannt. Das spricht für traditionelle Qualität und den historischen Bezug zum Ursprungsgebiet: Die Herstellung des „Stilfser“ lässt sich bis ins Jahr 1914 zurückverfolgen. Es handelt sich um einen für die Region typischen Käse, der mindestens 60 Tage gereift ist. Hierfür wird frische Kuhmilch von Südtiroler Bergbauernhöfen, die größtenteils oberhalb von 1.000 Metern Höhe liegen, innerhalb von 48 Stunden verarbeitet. Derzeit wird der Stilfser von Mila im Werk Bruneck und in der Sennerei Burgeis produziert.



MIT MITTELEN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE KAMPAGNE.



Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack mit garantierter Herkunft:
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilsfer g.U. Käse.



Die DOC-Herkunftsbezeichnung für Südtiroler Weine existiert seit 1971. Heute sind mehr als 98 Prozent der gesamten Rebfläche Südtirols DOC-klassifiziert. Alle Weine aus dem DOC-Gebiet unterliegen strengen Qualitätskontrollen – beispielsweise mit einer Begrenzung des Höchstsertrags, Mindestwerten für Alkohol- und Säuregehalt und vieles mehr. Dank seiner geografischen Lage und dem milden, alpin-kontinentalen Klima stellt Südtirol auf 5.400 Hektar Rebfläche ein überaus facettenreiches Weinanbaugebiet dar. Hier wachsen 20 verschiedene Rebsorten – etwa 60 Prozent davon sind weiß, 40 Prozent davon sind rot.



MIT MITTELEN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERT KAMPAGNE.



Der Inhalt dieses Dokuments gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung.
Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.