

essen & trinken

Deutschlands größtes Food-Magazin

Die große Backschule

Schritt für Schritt
zur perfekten
Limetten-Tarte

SCHÖNER SCHMOREN

Lassen Sie
den Ofen
schuften!

HELLE FREUDE

Desserts
mit weißer
Schokolade

KÖSTLICHES MIT KOHL

Rouladen,
 Eintopf, Chips

Fein gemacht:
Kalbsbulette in
Steinpilzsauce

Wir lieben Frikadellen!

Beste Buletten fürs Buffet – so macht man Gäste glücklich!

www.essen-und-trinken.de
1/2015 • D 4,20 €



HÜTTENZAUBER MAGAZIN

WANDERN UND EINKEHREN



Essen mit Ausblick

Im Restaurant „Pitzock“ in Südtirol begeistern Küche und Kulisse

Oskar Messner lebt seit seiner Kindheit in dem Dorf St. Peter im Tal Villnöß nahe Bozen. Dort eröffnete er auch sein Restaurant „Pitzock“, das sich Villnöß mit seiner Produktvielfalt widmet – unter anderem dem dort heimischen Brillenschaf. Das graszt zufrieden auf grünen Wiesen, frisst ohne Stress würzige Bergkräuter. Gute Aussichten – auch für uns, denn das Fleisch wird so feinfaserig, zart und mild, mit leichtem Wildgeschmack. Als Küchenchef zaubert Oskar Messner daraus Kreationen, z. B. seine Dinkel-Gnocchi mit Lammragout, und produziert aus dem Fleisch unter anderem Schinken und Kaminwurst. Alles in traditioneller Handarbeit mit frischen und vorwiegend einheimischen Produkten. Und der Ausblick macht, wie schon das Essen, sprachlos. Die Bergkulisse des Günther-Messner-Steigs – benannt nach dem Bruder von Reinhold Messner – und der weite Blick übers Tal können vom Speisesaal oder von der Terrasse aus bewundert werden (siehe Bild oben).

RESTAURANT PITZOCK, St. Peter 106
I-39040 Villnöß (BZ), Tel. 00 39/04 72/8 4 01 28
Mo/Di 8–23.45, Do 17–23.45, Fr–So 8–23.45 Uhr,
Ende Januar 2015 geschlossen, www.pitzock.com

Küchenchef
Oskar Messner
(l.) setzt auf
heimische
Produkte



Weggefährten

Kein Jägerlatein: Bei der französischen Manufaktur Forge de Laguiole wird jedes Messer handwerklich hergestellt. Bestes Werkzeug für den Jausenschmaus. Griffe aus Hirschhorn, Messer 99 Euro, Gabel 81 Euro

Über www.artedona.com

GEPÄCK FÜR LUIS TRENKER

Der Trend geht ja in Richtung Vintage – auch beim Rucksack. Dieser ist zwar neu, erinnert aber stark an die Zeiten, als Bergsteiger noch mit Stoffhosen und Wollsocken losgestiefelt sind. Aus Baumwoll-Canvas und Büffelleder, 99 Euro
www.natureetdecouvertes.com



Enzian macht fröhlich

Süß und herb zugleich ist der **Sirup Enzo** aus der Wurzel des gelben Enzians. Er eignet sich bestens als Aperitif auf Eis, mit Mineralwasser aufgegossen – Sekt geht aber auch!

250 ml, 10,80 Euro, über www.vincent-becker.de