



2. Welsberger Schokoladesymposium



**2. Festa del cioccolato
a Monguelfo**

Venerdì 5 settembre 2008 dalle ore 16
Sabato 6 settembre 2008 dalle ore 10

Freitag, 05. September 2008 ab 16.00 Uhr
Samstag, 06. September 2008 ab 10.00 Uhr





Grußwort des Bürgermeisters
Friedrich Mittermair:

Auch heuer wieder steht Welsberg am 5. und 6. September ganz im Zeichen der Schokolade. Als Bürgermeister der Marktgemeinde Welsberg / Taisten darf ich Sie alle in Welsberg zur zweiten Auflage des Welsberger Schokoladesymposium herzlich willkommen heißen.

Ich bin überzeugt, dass dieses Fest rund um die Schokolade mit großer Freude und Begeisterung, vor allem von den Kindern, aber auch von Einheimischen und Gästen erwartet wird.

Ein reichhaltiges Rahmenprogramm wird dieses Fest begleiten und ihm eine besondere Note geben.

Mein Dank gilt den Organisatoren dieser Veranstaltung, die mit großem Fleiß und Einsatz die Voraussetzungen geschaffen haben, dass die 2. Auflage des Welsberger Schokoladesymposiums ein voller Erfolg wird.

Ich freue mich, mit Ihnen den Künstlern bei Ihrer Arbeit über die Schulter zu schauen und heiße Sie herzlich willkommen.

Friedrich Mittermair
Bürgermeister

Saluto del sindaco di Monguelfo,
Friedrich Mittermair

Ancora una volta il 5 e il 6 di settembre Monguelfo si trova nel segno della cioccolata. In qualità di sindaco del comune di Monguelfo / Tesido, porgo il mio cordiale benvenuto a tutti i partecipanti alla seconda edizione del Simposio della Cioccolata.

Sono convinto che questa festa che ruota intorno alla cioccolata sia attesa con ansia e con gioia da tutti i bambini, ma anche dai nostri concittadini e dagli ospiti. Un ricco programma accompagnerà questa festa e le conferirà una nota particolare.

Rivolgo un ringraziamento speciale agli organizzatori della manifestazione, che con grande impegno e competenza hanno creato le condizioni per la migliore realizzazione della seconda edizione del simposio.

Mi rallegro di poter godere assieme a voi delle opere che gli artisti realizzeranno e rivolgo anche a Loro un cordiale benvenuto.

Friedrich Mittermair
Sindaco



Grußworte des Direktors des Verbandes für Kaufleute und Dienstleister Dieter Steger:

In Welsberg "geht die Schokolade ab"!

Schokolade, Schokolade, Schokolade... alles dreht sich in Welsberg um die Schokolade! Verkaufsstände, Verkostungen, Massagen, Malereien, Skulpturen, Menüs aus und mit Schokolade und Kinderprogramm: Für jeden ist etwas dabei!

Ich freue mich bereits heute auf die zweite Ausgabe dieser gelungenen Initiative der Kaufleute von Welsberg. Ein Dank geht vor allem an die fleißigen Akteure und Helfer, ohne die eine derartige, originelle Veranstaltung nie zustande kommen könnte. Wir möchten mit diesen Veranstaltungen unsere wunderschönen Ortschaften beleben und aufwerten, sowohl für die Einheimischen, als auch für die vielen in- und ausländischen Gäste, die unsere Dörfer aufsuchen.

Sorgen wir gemeinsam dafür und setzen wir uns dafür ein, dass auch in Zukunft unsere Orte lebendig und attraktiv bleiben und diese somit ein großes Stück Lebensqualität weiterhinschaffen.

Dr. Dieter Steger
Direktor Verband für Kaufleute
und Dienstleister

Saluto del direttore dell' Unione Commercio, Turismo e Servizi, Dr. Dieter Steger

A Monguelfo "la cioccolata scorre a fiumi"

Cioccolata, Cioccolata, Cioccolata... tutto a Monguelfo gira intorno alla cioccolata! Sculture, bancarelle, degustazioni, massaggi, pittori, menu vari con la cioccolata ed anche un programma per i bambini: c'è tutto per tutti!

Non vedo l'ora che arrivi il momento dell'apertura della seconda edizione di questa riuscita iniziativa dei commercianti di Monguelfo.

Un ringraziamento va a tutti i volenterosi protagonisti e collaboratori, senza i quali tale originale manifestazione non avrebbe mai potuto essere realizzata.

Ci piacerebbe che queste iniziative dessero maggior risalto ai nostri bellissimi luoghi, sia per i residenti sia per i molti visitatori italiani e stranieri.

Impegniamoci insieme affinché anche in futuro i nostri centri rimangano luoghi vivibili ed attraenti e continuiamo ad offrirvi una qualità di vita ottimale.

Dr. Dieter Steger
Direttore dell'Unione Commercio,
Turismo e Servizi

2. Welsberger Schokoladesymposium

Frische Sommerluft, die wunderbare Berglandschaft mit den weiten und gepflegten Wäldern, das weite schöne Pustertal.

Und Schokolade?

Die Idee eines Bildhauer-Symposiums ist nicht neu. Wir wollten die Künstler nicht in Holz arbeiten lassen, sondern in einem anderen, ungewöhnlichen, faszinierenden und für alle neuen Material: der Schokolade!

Die Veranstaltung „Welsberger Schokoladesymposium“ findet heuer in der 2. Auflage statt. Das Angebot ist diese Jahr wesentlich erweitert worden, und wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wir danken allen, die dieses Fest unterstützen und daran aktiv mitarbeiten!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und unvergesslichen Aufenthalt in Welsberg.

Das Organisationskomitee

Brigitte Lechner
Martin Mairhofer
Philipp Moser
Kurt Wierer
Hans Hellweger
Edmund Brandlechner

2. Festa del cioccolato a Monguelfo

Una bell'arietta fresca, lo splendido scenario delle montagne con i boschi vasti e ben curati, la spaziosa Val Pusteria.

E la Cioccolata?

L'idea di organizzare un simposio di scultura non è nuova. Non abbiamo voluto però che gli scultori lavorassero il legno, ma un altro straordinario materiale, affascinante e per tutti nuovo: la cioccolata!

Quest'anno si realizza la seconda edizione della manifestazione "Simposio della cioccolata a Monguelfo" L'offerta per quest'anno è stata notevolmente ampliata, e ci auguriamo di soddisfare le aspettative dei nostri visitatori.

Ringraziamo tutti coloro che sostengono la festa e tutti i collaboratori!

Le auguriamo un lieto ed indimenticabile soggiorno a Monguelfo.

Il Comitato Organizzatore

Brigitte Lechner
Martin Mairhofer
Philipp Moser
Kurt Wierer
Hans Hellweger
Edmund Brandlechner

Programm:

Freitag 05.09.08

16.00 Uhr	Begrüßung und Eröffnung durch Bürgermeister Friedrich Mittermair
Anschließend	Präsentation der Künstler
Ab 16.30 Uhr	Spiel und Spaß mit Hüpfburg und Malwettbewerb mit der Welsberger Heimatbühne
16.30 - 18.00 Uhr	Schokolademassagen mit Monika Rieder
16.30 Uhr	Von der Kakaobohne bis zur Schokolade Präsentation durch den Schokoladenhersteller Callebaut
17.30 Uhr	Heimatbühne Welsberg: Abschlussvorstellung der Circomix-Woche
18.00 - 23.00 Uhr	Fest mit der Musikband Prime Time

Samstag 06.09.08

Ab 10.00 Uhr	Festbeginn
10.00 - 13.00 Uhr	Frühschoppen mit Weißwurst, Weißbier und den „2 lustigen Ahrntaler“
11.30 - ca. 15.00 Uhr	Bodypainting (Airbrush- und Pinseltechnik) an 4 Models
13.00 Uhr	Präsentation: „Vier Nationen und Südtirol kochen für Welsberg“ Beginn des Galaessens mit dem Alea Quartett
Ab 14.00 Uhr	Spiel und Spaß mit Hüpfburg, Malwettbewerb und Kinderschminken mit der Heimatbühne Welsberg
14.00 - 15.30 Uhr	Schokolademassagen mit Monika Rieder
15.30 Uhr	„Von der Kakaobohne bis zur Schokolade“ Präsentation durch den Schokoladenhersteller Callebaut
16.30 Uhr	Fotoshooting mit den Bodypainting Models
16.30 - 18.30 Uhr	Schokolademassagen mit Monika Rieder
17.00 Uhr	Präsentation: „Vier Nationen und Südtirol kochen für Welsberg“
18.30 Uhr	Kindermalwettbewerb: Die Jury der Künstler prämiert die Kinderzeichnungen
Ab 19.00 Uhr	Livemusik mit dem Duo Sax & Co
21.00 Uhr	Verleihung des Publikumspreises an die Bildhauer
23.00 Uhr	Ende des Festes

Programma:

Venerdì 05.09.08

Ore 16.00	Saluto ed apertura del simposio da parte del sindaco Friedrich Mittermair
A seguire	Presentazione degli artisti
Dalle ore 16.30	Giochi e divertimento con il castello gonfiabile e il concorso di pittura con la "Heimatbühne Welsberg"
Ore 16.30 - 18.00	Massaggi al cioccolato con Monika Rieder
Ore 16.30	„Dai semi di cacao alla cioccolata“: presentazione da parte del produttore di cioccolata Callebaut
Ore 17.30	Circomix: rappresentazione per bambini
Ore 18.00 - 23.00	Festa con musica dal vivo col gruppo Prime Time

Sabato 06.09.08

Dalle ore 10.00	Inizio della festa con gli artisti e le bancarelle
Ore 10.00 - 13.00	Spuntino con wurstel bianchi, birra e la musica dei „2 lustigen Ahrntaler“
Ore 11.30 - ca. 15.00	Bodypainting (tecnica Airbrush) su 4 modelle
Ore 13.00	Presentazione: „Quattro Nazioni ed il Sudtirolo cucinano per Monguelfo“ e inizio del pranzo di gala con il quartetto Alea
Dalle ore 14.00	Giochi e divertimento con castello gonfiabile, concorso di pittura e trucco sul viso con la "Heimatbühne Welsberg"
Ore 14.00 - 15.30	Massaggi alla cioccolata con Monika Rieder
Ore 15.30	„Dai semi di cacao alla cioccolata“: presentazione da parte del produttore di cioccolata Callebaut
Ore 16.30	Fotoshooting con le modelle di Bodypainting
Ore 16.30 - 18.30	Massaggi al cioccolato con Monika Rieder
Ore 17.00	Presentazione: „Quattro Nazioni ed il Sudtirolo cucinano per Monguelfo“
Ore 18.30	La giuria degli artisti premia i disegni dei bambini
Dalle ore 19.00	Musica Live con il Duo Sax & Co
Ore 21.00	Assegnazione del Premio del Pubblico agli scultori
Ore 23.00	Termine della festa

Bildhauerkunst in Schokolade, aus Schokolade

Arianna Gasperina

Via Torricella 12, 33098 Valvasone (PN)
Mobil: 340 7019760
www.ariannagasperina.com
info@ariannagasperina.com
1978 geboren, hat ihr Diplom an der
Kunsthochschule von Oderzo erworben
und beschäftigt sich seit 1995 mit
Skulpturen. Gewinnerin diverser
Preise, u.a. des Skulpturwettbewerbes
am Schokoladesymposium 2007



Scultura in Cioccolata, di Cioccolata e con la Cioccolata

Arianna Gasperina

Via Torricella 12, 33098 Valvasone (PN)
Cell.: 340 7019760
www.ariannagasperina.com
info@ariannagasperina.com
Nata nel 1978, si è diplomata al Liceo
Artistico di Oderzo e si dedica dal 1995
all'attività della scultura. Vincitrice di
numerosi premi, fra i quali anche il
premio pubblico di scultura
sul cioccolato 2007

Pepi Pescollderungg

Lupwaldstr. 13, 39030 Pfalzen (BZ)
Tel. +39 0474 528193
pepi.pescollderungg@dnet.it
Geb. am 24. März 1945 in Stern,
Abteital, lebt seit dem Jahre 1977 in
Pfalzen als freischaffender Bildhauer.
Besuch der Kunstschule in Wolkenstein
und des Kunstinstitutes in St. Ulrich.
Langjähriger Kunsterzieher und Lehrer
an der Schnitzschule in
St. Jakob im Ahrntal.



Pepi Pescollderungg

Via Lupwald 13, 39030 Falzes (BZ)
Tel. +39 0474 528193
pepi.pescollderungg@dnet.it
Nato il 24 marzo 1945 a Stern, in Val
Badia, vive a Falzes dal 1977 come
scultore libero professionista.
Ha frequentato la scuola d'arte di Selva
di Val Gardena e l'Istituto d'Arte a
Ortisei. Per molti anni insegnante di
educazione artistica e scultura presso la
Scuola di Scultura di San Giacomo
in Valle Aurina.

Gabriel Rauchegger

9913 Abfaltersbach 73
Österreich
Tel.: 0043/(0)650 7531936
2001-2005 Besuch der Schnitzschule
Elbigenalp, Sparte Bildhauerei.
Beteiligung an verschiedenen
Symposien und Ausstellungen im
In u. Ausland.



Gabriel Rauchegger

9913 Abfaltersbach 73
Austria
Tel.: 0043/(0)650 7531936
Dal 2001 al 2005 ha frequentato la
scuola di intaglio Elbigenalp, sezione
scultura. Partecipazione a numerosi
simposi e mostre in Austria
ed all'estero.

Bildhauerkunst in Schokolade, aus Schokolade

Padre Gianni Bordin

Via Venturini 1/b
30015 Choggia
Tel.: 0415544213
Cell.: 3495027779

Passionierter Bildhauer, mit
zahlreichen Teilnahmen an
künstlerischen Veranstaltungen



Scultura in Cioccolata, di Cioccolata e con la Cioccolata

Padre Gianni Bordin

Via Venturini 1/b
30015 Choggia
Tel.: 0415544213
Cell.: 3495027779

Scultore per passione, ha partecipato
a numerose manifestazioni
artistiche.

Mauro Olivotto LAMPO

via Antelio 13
32046 S. Vito di Cadore (BL)
Tel.: 0436 890264
Cell.: 329 2195957



Mauro Olivotto LAMPO

via Antelio 13
32046 S. Vito di Cadore (BL)
Tel.: 0436 890264
Cell.: 329 2195957

Lampo

...animale proteiforme e artista di
multiforme ingegno...
...diavolo tentatore e bambino dagli
occhi puri...
...vulcano di idee realizzate e di
appuntamenti non rispettati...
...stregone nel risvegliare il tuo lato
oscuro e...
mitico nell' aiutarti a viverlo...
...se lo conosci lo ami...
diegolandi

Heimatbühne Welsberg Bringt des Musical „Mein Freund Wickie“

Freitag	31/10/2008	20.00 Uhr Premiere
Samstag	02/11/2008	17.00 Uhr
Mittwoch	05/11/2008	20.00 Uhr
Samstag	08/11/2008	20.00 Uhr
Sonntag	09/11/2008	17.00 Uhr



Body Painting

Der erste Höhepunkt findet am Samstagmittag statt, wenn die Body Painting Künstler Chris Rinaldi aus Graz und Helene Delazer aus Salurn ihre Modelle mit Airbrush- und Pinselschwammtechnik bearbeiten und lebende Kunstwerke erstellen. Im Bild Chris Rinaldi mit einem seiner Models.



Body Painting

Il primo punto di rilievo si avrà al mezzogiorno di sabato, quando gli artisti di Body Painting Chris Rinaldi di Graz e Helene Delazer di Salorno dipingeranno le loro modelle con la tecnica dell'Airbrush e pennello e creeranno una scultura vivente. Nella foto Chris Rinaldi con una delle sue modelle.

Kinderprogramm

Die Heimatbühne Welsberg hat ein eigenes Programm für die Kinder zusammengestellt. Unter anderem gibt es einen Malwettbewerb für Kinder. Diese Kinderzeichnungen werden von den Künstlern bewertet und dann am Samstag um 17.30 Uhr prämiert. Natürlich wird auch eine Hüpfburg für die Kleinen aufgebaut und auch das bekannte Kinderschminken fehlt natürlich nicht. Dann gibt es noch den Riesen-Schokolade-Projektor für Kinder-Schokoladezeichnungen.



Programma per i bambini

Il laboratorio teatrale "Heimatbühne Welsberg" ha ideato un programma speciale per i bambini. Tra l'altro proporrà un concorso di pittura per i bambini. I disegni realizzati dai piccoli saranno giudicati dalla giuria formata dagli artisti e saranno premiati sabato alle ore 17.30. Naturalmente ci sarà anche un bel castello gonfiabile, nel quale i bambini si potranno divertire ed esibire in acrobatici salti. Ed ovviamente non mancherà il noto "trucco" da fare sui loro visetti. Infine è in programma un "mega-cioccolata-proiettore" per i disegni di cioccolata dei più piccoli.

Die Keramikmeisterin Lercher Heidi präsentiert ihre Töpferkunst und arbeitet mit interessierten Kindern mit Ton.

La maestra di ceramica Lercher Heidi presenterà la sua arte di lavorazione della ceramica e lavorerà l'argilla con i bambini interessati.

Schokolademassagen:

Die ausgebildete Masseurin Monika Rieder wird auch dieses Jahr wieder in einem Stand Schokolademassagen für Interessierte anbieten. Natürlich kostenlos! Schokolademassagen sind sehr im Trend. Nicht nur die Massage wirkt wohltuend. Durch die Schokolade werden Endorphine frei gesetzt und garantieren ein glückliches Wohlfühlen. Außerdem ist der Schokoladegeruch auch ein Genuss für die Nase.



Massaggi alla Cioccolata

In uno stand appositamente attrezzato ed alle persone interessate, la massaggiatrice diplomata Monika Rieder anche quest'anno offrirá, un massaggio alla cioccolata, ovviamente gratuito! I massaggi alla cioccolata sono di gran moda. E non si tratta solo di un massaggio gradevole. Attraverso la cioccolata si liberano endorfine, che garantiscono un totale benessere. E allo stesso tempo l'aroma della cioccolata è una goduria per il naso!

Vier Nationen und Südtirol kochen für Welsberg

Dieses Jahr steht die Veranstaltung unter dem Motto „Vier Nationen und Südtirol kochen für Welsberg“. Spitzenköche aus Deutschland, Schweiz, Österreich, Italien und Südtirol präsentieren in 5 offenen „Freilichtküchen“ jeweils ein kulinarisches Highlight, natürlich in kreativer Kombination mit Schokolade. Diese Gaumenfreuden werden umrahmt von wunderbarer und angenehmer Musik des Alea Quartetts.

Quattro Nazioni ed il Sudtirolo cucinano per Monguelfo

Quest'anno la manifestazione culinaria si svolge sotto il motto „Quattro Nazioni ed il Sudtirolo cucinano per Monguelfo“. Cuochi di grido della Germania, della Svizzera, dell'Austria, dell'Italia e del Sudtirolo, in cinque cucine allestite „all'aria aperta“ presentano una kermesse culinaria, naturalmente con sofisticate creazioni alla cioccolata. La consumazione di questi cibi prelibati sarà allietata dalla piacevole musica del quartetto Alea.

Für Deutschland

Ralph B. Meneghini
Trainingsmanager der
deutschen Koch-
Nationalmannschaft



Per la Germania

Ralph B. Meneghini
Dirigente ed allenatore
della Squadra Nazionale
Cuochi tedesca

Für die Schweiz

Urs Regli
mehrfacher Pâtissier
Olympiasieger und
Weltmeister (Schweiz)



Per la Svizzera

Urs Regli
più volte vincitore delle
Olimpiadi della
Pasticceria e campione
mondiale (Svizzera)

Für Österreich

Norbert Berchtaler und
Gasser Alois
Wiberg Inspiration Team



Per l'Austria

Norbert Berchtaler e
Gasser Alois
Wiberg Inspiration Team

Für Italien

Grippa Vincenzo
Vizepräsident der
Federazione
Associazione Cuochi
Merano Bolzano
Chefkoch im Hotel
Rainer in Sexten



Per l'Italia

Grippa Vincenzo
Vicepresidente della
Federazione
Associazione Cuochi
Merano Bolzano
capocuoco all'Hotel
Rainer di Sesto

www.hotelrainer.com

Für Südtirol

Martin Mairhofer
Chefkoch des Hotel Hotel
Alpenhof in Taisten
und Gründer der
1. Südtiroler
Kochakademie WI-QU



Per il Sudtirolo

Martin Mairhofer
Capocuoco all'Hotel
Alpenhof a Tesido
Fondatore della 1.
accademia di cucina
südtirolese WI-QU

www.alpenhof.bz

2. Welsberger Schokoladesymposium

2. Festa del cioccolato a Monguelfo

Präsentations-, Verköstigungs- und Verkaufsstand:

Bergila Biologisch ätherische Öle, Kräuterprodukte aus Issing, Pfalzen (www.bergila.it). Genießen Sie eine Bio-Öl-Schokolademassage!

Degust aus Vahrn. Hansi Baumgartner, der seit 1999 der erste und einzige ausgebildete Käse-Affineur Südtirols ist, legt Wert auf kompromisslose Qualität und hervorragende organoleptische Eigenschaften (www.degust.com). Käse, veredelt mit Schokolade, Leckerbissen der besonderen Art!

Naturalia Bozen und Meran, Südtirols größter Biofachhandel (www.naturalia.it) präsentiert Bioschokolade aus aller Welt und vor allem Produkte der größten Schokolademanufaktur Zotter aus Österreich. (www.zotter.at)

Pichler aus Sillian mit seinen handgeschöpften Schokoladeprodukten (www.pichler-sillian.at) und vor allem einer eigener Produktion von Schokotafeln. Auch mit personalisierten Verpackungen erhältlich.

Rubner Andreas, Bruneck, einer der wenigen Chocolatiers aus Südtirol (www.schoko-rubner.com). Nach 20jähriger Passion für die Kakaofrucht, wird er nie müde neue Kreationen zu entwickeln.

Presentazioni, Assaggi e Bancarelle

Bergila Oli essenziali biologici, prodotti erboristici Issengo, Falzes (www.bergila.it). Provate un massaggio alla cioccolata con i suoi oli!

Degust di Varna. Hansi Baumgartner, dal 1999 il primo ed unico „affinatore di formaggi“ del Sudtirolo, unisce pregio, qualità e caratteristiche organolettiche eccellenti. (www.degust.com). Formaggi affinati con la cioccolata. Una vera deliziosa squisitezza!

Naturalia Bolzano e Merano, il più grande Biomercato del Sudtirolo (www.naturalia.it) presenta una gamma completa di prodotti BIO e soprattutto i prodotti della Zotter, la maggiore manifattura di cioccolata dell'Austria. (www.zotter.at)

Pichler di Sillian (A) con i suoi prodotti di cioccolata assolutamente realizzati a mano (www.pichler-sillian.at) ed innanzitutto una produzione unica di tavolette di cioccolata. Le confezioni possono essere personalizzate.

Rubner Andreas, Brunico, uno dei pochi cioccolatai del Sudtirolo (www.schoko-rubner.com). Dopo una ventennale passione per i frutti del cacao, non è ancora stanco di realizzare nuove creazioni.

Sensus des Giulio Vacilotto aus Spresiano in der Provinz Treviso (va.giulio@libero.it)

Venustis des Thomas Tappeiner aus dem Vinschgau, der unter anderem auch seine mit dem Titel „Beste Schokolade der Welt“ gekürten Schokolade „Vinschgauer Marille“ und „Marteller Erdbeere“ präsentiert (www.venustis.it)

Wachtler Die Zauber-Welt Wachtler aus Innichen präsentiert den großen Chocolatier Giraudi (www.giraudi.it) und Alpe Pragas aus dem Pragsertal (www.alpepragas.com) mit ihrer Neu-Produktion Chocoluta (Marmelade und Schokolade)

Sensus di Giulio Vacilotto di Spresiano in provincia di Treviso (va.giulio@libero.it).

Venustis di Thomas Tappeiner della Val Venosta, tra le altre, presenta anche la sua „curatissima“ cioccolata dal titolo di “Miglior cioccolata del mondo”: si tratta di „Vinschgauer Marille“ e „Marteller Erdbeere“ cioè “Albicocca della Val Venosta” e “Fragola della Val Martello” (www.venustis.it).

Wachtler il „Mondo magico di Wachtler“ di San Candido presenta il grande cioccolataio Giraudi (www.giraudi.it) e Alpe Pragas della Val di Braies (www.alpepragas.com) con la loro nuova produzione Chocoluta (marmellata e cioccolata).

Die Welsberger Kaufleute, die beim Schokoladesymposium unterstützend mit dabei sind: I commercianti di Monguelfo sostenitori e prestatori d'opera del Simposio della Cioccolata:





Organisator des diesjährigen Kulinariums „Vier Nationen und Südtirol kochen für Welsberg“ ist Küchenmeister Martin Mairhofer, gleichzeitig Chefkoch im Hotel Alpenhof in Taisten und Gründer der ersten Südtiroler Kochakademie WI-QU (www.wi-qu.net)

Welsberger Schokolade - Buchteln in Alpenapfelreduktion getaucht, für 12 kleine Buchteln

- 20-25 gr. Hefe
- 40 gr. Zucker
- 120-140 ml. Milch
- 40 gr. Butter, zerlassen
- 2 Eier
- 400 gr. Mehl
- 1 Pkg. Vanilleschote Bourbon
- 1 Msp. Zitronenabrieb
- 1 Msp. Orangenabrieb
- 1 Prise Salz
- 1 TL Rum
- 80-100g Milchkuvertüre (in 12 gleichgroße Stücke schneiden)

Für das »Dampfl« in einer Schüssel die zerbröckelte Hefe und den Zucker mit der lauwarmen Milch vermischen.

Das »Dampfl« 20 Minuten zugedeckt bei max. 35 Grad aufgehen lassen.

L'organizzatore della manifestazione culinaria „Quattro Nazioni ed il Sudtirolo cucinano per Monguelfo“ di quest'anno è Martin Mairhofer, attualmente Chef di cucina all'Hotel Alpenhof a Tesido e fondatore della prima accademia di cucina sudtirolese WI-QU (www.wi-qu.net).

„Welsberger Buchteln al cioccolato“ con sciroppo di mele delle Alpi, per 12 piccoli Buchteln (dolce tipico tirolese)

- 20-25 gr. lievito
- 40 gr. zucchero
- 120-140 ml. latte
- 40 gr. burro fuso
- 2 uova
- 400 gr. farina
- 1 confezione di vaniglia Bourbon
- 1 punta di coltello di buccia di limone
- 1 punta di coltello di buccia di arancia
- 1 presa di sale
- 1 cucchiaino di Rum
- 80-100g di glassa di cioccolata al latte (tagliata in 12 pezzi uguali)

Per il lievito madre: in una tazza mescolare il lievito sbriciolato e lo zucchero con il latte tiepido.

Lasciare riposare il lievito madre per 20 minuti ad una temperatura massima di 35°.

Die Butter schmelzen, die Eier und die Würzmittel (Vanilleschote Bourbon, Zitronenabrieb, Orangenabrieb, Salz und Rum) dazugeben. Das Mehl ebenfalls dazugeben und vermischen.

Nun den Teig gut durchkneten bzw. schlagen, bis er Blasen wirft, und wiederum 20 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.

Den Teig mit einem Nudelholz nicht zu dünn (ca. 1cm) austreiben und mit einem runden Ausstecher ausstechen, mit Milchkuvertüre füllen und gut verschließen.

Die Buchteln in flüssige Butter tauchen und in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform mit der Verschluss-Stelle nach unten nebeneinander schichten. Mit einem Tuch bedeckt nochmals an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und die Buchteln 30 min lang backen.

In der Form kurz abkühlen lassen und dann auf das Backbrett stürzen, auseinandernehmen und noch warm servieren.

Empfehlung

Sie können die warmen Buchteln in eine heiße Apfelreduktion (zubereitet aus Apfelsaft und Zucker, kurz aufgekocht) tauchen und mit Zimteis servieren.

Sciogliere il burro a bagnomaria, aggiungere le uova e gli aromi (Vaniglia Bourbon, buccia di limone e di arancia, sale e rum). Infine aggiungere anche la farina e mescolare energicamente.

Impastare bene sino a che la pasta diventa elastica e fa le bolle, quindi metterla a riposare per 20 minuti, coperta con un canovaccio in un luogo tiepido.

Dividere la pasta in blocchetti non troppo sottili (ca. 1cm) e dar loro una forma rotonda. Riempirli con un pezzetto di glassa di cioccolato e chiuderli bene.

Bagnare i "Buchteln" (blocchetti di pasta) col burro fuso, sistemarli uno vicino all'altro in una tortiera con la cerniera apribile, precedentemente unta di burro. Coprire la tortiera con un canovaccio e far riposare ancora per 15 minuti in un luogo tiepido. Portare il forno a 180° e cuocere i "Buchteln" per 30 minuti.

Lasciare raffreddare brevemente nella tortiera, rovesciare delicatamente i "Buchteln", quindi dividere i panetti e servirli ancora caldi.

Consiglio

Potete servire i Buchteln caldi, bagnati con uno sciroppo caldo di mele e gelato alla cannella, ottenuto mescolando succo di mela e zucchero, lasciati cuocere brevemente.



Info:
Tourismusverein Welsberg
Associazione Turistica Monguelfo
Tel. +39 0474 944118 - info@welsberg.com

**2. Welsberger
Schokoladesymposium
2. Festa del cioccolato
a Monguelfo**