

WIPPLÄmb

*Gesundes Lammfleisch
Carni sane d'agnello*

heimisch | locale hochwertig | alta qualità mmhh | delizioso



A photograph of two brown sheep with thick, curly wool standing in a grassy field. The sheep in the foreground is looking towards the camera, while the one behind it is slightly to the left. The background is a soft-focus green field with some trees in the distance.

UNSERE THEMEN:

Tiergesundheit & Ernährung

*Bergschafzucht & Fleischqualität
Zucht & Gebrauchskreuzungen*

Qualitätskriterien für Betrieb und Produkt

Direktvermarktung

*Küche & Veredelung von Lamm- und
Schafffleisch, Kochkurse zur Sensibilisierung
von Gastronomie und Privaten*

Lehrfahrten zu Experten im In- und Ausland

I NOSTRI TEMI:

Salute degli animali & Alimentazione

*Razze ovine montane & Qualità della carne
Allevamento & Incroci utilizzabili*

Criteri di qualità per azienda e prodotto

Commercializzazione diretta

*Cucina & Nobilettazione della carne
di agnello e pecora, corsi di cucina per
sensibilizzare il settore gastronomico
e i consumatori*

*Viaggi di studio per incontrare
esperti in territori limtrofi
e all'estero*



Die Idee

IM FRÜHJAHR 2010 IST EINE GRUPPE VON SCHAFBAUERN IM WIPPTAL MIT DER IDEE GESTARTET, SICH IN DER GRUPPE UM EINE LOKALE VERMARKTUNG VON LAMM- UND SCHAF-FLEISCH AUS DEM WIPPTAL SOWIE DEN NACHHALTIGEN AUFBAU EINES POSITIVEN IMAGES FÜR DIESES HOCHWERTIGE PRODUKT DER LOKALEN LANDWIRTSCHAFT ZU BEMÜHEN.

Innerhalb eines Arbeitskreises im Rahmen des LEADER-Programms Wipptal haben sich die beteiligten Schafbauern – begleitet von der Genossenschaft für Regionalentwicklung und Weiterbildung Wipptal (GRW Wipptal m.b.H.) sowie der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salerno – mit Experten aus verschiedenen Bereichen ausgetauscht und eigene Konzepte und Strategien entwickelt. Als erstes konkretes Ergebnis dieser langen Vorarbeit wurde im Frühjahr 2011 die landwirtschaftliche Genossenschaft „WippLåmb“ aus der Taufe gehoben. In fortlaufenden Seminaren und Fortbildungsabenden sowie im regen Austausch mit anderen Know-how-Trägern konnten die Bauern ihre Kompetenzen stärken und eigenes Wissen im Hinblick auf den nachhaltigen Aufbau und die zukunfts-trächtige Vermarktung von lokalen Qualitätsprodukten der Landwirtschaft erweitern.

In diesem Zusammenhang wurden in über 30 Veranstaltungen u.a. folgende Themen bearbeitet (siehe linke Seite).



L'idea

NELLA PRIMAVERA DEL 2010, UN GRUPPO DI ALLEVATORI DI OVINI DELL'ALTA VAL D'ISARCO HA AVVIATO IL PROGETTO DI COMMERCIALIZZARE LOCALMENTE CARNE OVINA DELL'ALTA VAL D'ISARCO, IMPEGNANDOSI INOLTRE NELLO SVILUPPO DI UN'IMMAGINE POSITIVA DI QUESTO PRODOTTO DI QUALITÀ DELL'AGRICOLTURA LOCALE.

All'interno di un gruppo di lavoro nell'ambito del Programma LEADER dell'Alta Val d'Isarco, gli allevatori di ovini coinvolti, accompagnati dalla Cooperativa per lo Sviluppo Regionale e Formazione Wipptal (GRW Wipptal a.r.l.) e dalla Scuola professionale per l'agricoltura ed economia domestica Salerno, in seguito ad uno scambio di idee con esperti di diversi settori, sono giunti ad elaborare propri concetti e strategie. Il primo risultato concreto di questo lungo lavoro preparatorio ha visto la luce nella primavera del 2011, con la fondazione della cooperativa agricola "Wipp-Låmb". In seguito, attraverso una serie di seminari, corsi serali di formazione e la forte interazione con altre fonti di know-how, gli allevatori sono riusciti a consolidare le proprie competenze e ad acquisire conoscenze settoriali in fatto di sviluppo sostenibile e commercializzazione promettente dei prodotti locali di qualità dei loro allevamenti. In questo contesto, nel corso di oltre 30 eventi, sono stati trattati, fra l'altro, i seguenti temi (vedi pagina a sinistra).





Die Ziele

UNSER PRIMÄRES ZIEL IST DER AUFBAU DER PRODUKTION UND DIE VERMARKTUNG VON QUALITATIV HOCHWERTIGEN LAMM- UND SCHAFFLEISCHPRODUKTEN FÜR DIE LOKALE GASTRONOMIE UND BEVÖLKERUNG SOWIE DEREN VERTRIEB IN EINEM KLEINREGIONALEN NETZWERK DIREKT VOM BAUERN AN DEN KUNDEN.

Nach dem Motto „von der Region für die Region“ steht stets der direkte Kontakt zwischen Produzent und Kunde im Vordergrund. Nicht zuletzt soll durch direkte Formen der Vermarktung auch garantiert werden, dass sowohl auf Kundenseite als auch auf Seite der Produzenten ein nachhaltiger Gewinn entsteht. Konkret sind das auf der einen Seite eine angemessene Entlohnung für ein qualitativ hochwertiges Produkt und auf der anderen Seite eine Garantie für Qualität, Nachhaltigkeit und kurze Wege.

Im Wipptal ist die Haltung von Schafen eine traditionsreiche Form der Landwirtschaft im Einklang mit der gewachsenen Natur- und Kulturlandschaft. Durch die Schafhaltung gelingt es, landwirtschaftliche Rand-ertragslagen bis in hohe Lagen zu bewirtschaften. Der Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft im Wipptal und insbesondere die Erhaltung und nachhaltige Fortführung dieser traditionsreichen Form der Landwirtschaft auf hohem Niveau ist uns ein zentrales Anliegen.

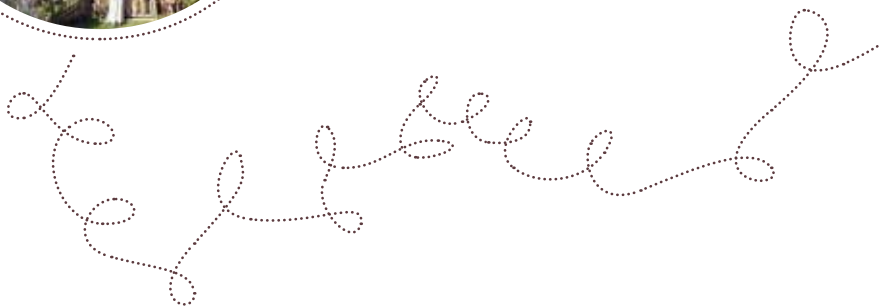


Gli obiettivi

IL NOSTRO OBIETTIVO PRIMARIO È QUELLO DI SVILUPPARE LA PRODUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI DI CARNE OVINA DI ALTA QUALITÀ PER LA GASTRONOMIA E I CONSUMATORI LOCALI E LA DISTRIBUZIONE IN UNA PICCOLA RETE REGIONALE, DIRETTAMENTE DALL'ALLEVATORE AL CONSUMATORE.

Secondo il motto “dalla regione per la regione”, il contatto diretto fra produttore e consumatore resta sempre in primo piano. Non da ultimo, attraverso forme dirette di vendita, si intende garantire anche il conseguimento di un guadagno sostenibile, sia da parte del consumatore che da parte del produttore. In concreto, questo significa, da un lato, un compenso adeguato per un prodotto di qualità e, dall'altro lato, garanzia di qualità, sostenibilità e distanze brevi.

Nell'Alta Val d'Isarco l'allevamento di ovini è una forma tradizionale di economia in sintonia con la natura del luogo e la cultura paesaggistica. Con l'allevamento ovino si riesce a gestire le aree agricole con un reddito marginale fino alla loro massima resa, anche ad alta quota. Il contributo alla conservazione del paesaggio culturale nell'Alta Val d'Isarco e, soprattutto, la conservazione e la continuazione sostenibile di questa tradizionale forma di agricoltura ad alto livello, è il nostro massimo obiettivo.



UNSERER ZIELE:

kurze Wege

funktionierende lokale Kreisläufe

nachhaltiges Wirtschaften

*lokale Traditionen neu entdecken
und weiterentwickeln*

**I NOSTRI
OBIETTIVI:**

distanze brevi

filiere locali funzionanti

gestione sostenibile

*riscoperta e rivalutazione
delle tradizioni locali*

**QUALITÄT
VERPFLICHTET:**

Fleisch aus Gras und Heu

robuste Tiere

Nutzung hochalpiner Weideflächen

hofeigenes Grundfutter

keine Silage

eigene Getreidemischung

alternative Tierheilverfahren

Alpung/Weidemanagement

Laubheufütterung, Bergheu

**QUALITÄT
SIGNIFICA:**

Carni prodotte da erba e fieno

Animali robusti

Sfruttamento di pascoli alpini

Foraggio della propria azienda agricola

Niente insilati

Propria mescolanza di cereali

Metodi alternativi di cura degli animali

Gestione dell'alpeggio e dei pascoli

*Foraggio prodotto con foglie seccate,
fieno alpino*

Die Philosophie

DAS PRINZIP DER KURZEN WEGE IST EIN ZENTRALER ASPEKT UNSERER QUALITÄTSPHILOSOPHIE: ALLE VERMARKETETEN TIERE WACHSEN AUF HÖFEN IM WIPPTAL AUF UND WERDEN AM PETZHOF GESCHLACHTET UND VERARBEITET.

Die Rückverfolgbarkeit der Lämmer und Schafe ist zu 100% garantiert.

Wir halten Bergschafe, die sich mit den etwas rauen klimatischen Bedingungen im Wipptal gut zurecht finden. Mehr als die Hälfte des Jahres verbringen unsere Schafe auf den Weiden und Almen und können sich von Kräutern und würzigen Gräsern ernähren.

Im Winter füttern wir nur Heu und eine speziell für Wipplåmb-Betriebe zusammengestellte Futtermischung und verzichten bewusst auf Silage. Alle Futtermittel sind gentechnikfrei.

Durch dieses nachhaltige, naturnahe Wirtschaften und die artgerechte Haltung unserer Tiere können wir höchste Qualität der Produkte garantieren.

Wir freuen uns auch über Ihren Besuch auf einem unserer Höfe, bei dem Sie sich selbst ein Bild machen können.

La Filosofia

IL PRINCIPIO DELLE BREVI DISTANZE È UN ASPETTO CENTRALE DELLA NOSTRA FILOSOFIA DELLA QUALITÀ: TUTTI GLI ANIMALI COMMERCIALIZZATI SONO ALLEVATI NEI MASI DELL'ALTA VAL D'ISARCO; LA MACELLAZIONE E LA LAVORAZIONE AVVENGONO AL PETZHOF.

La tracciabilità degli agnelli e delle pecore è garantita al 100%.

Alleviamo pecore alpine che si adattano bene alle condizioni climatiche piuttosto dure dell'Alta Val d'Isarco. Le nostre pecore trascorrono più della metà dell'anno sui pascoli e negli alpeggi, nutrendosi di erbe e piante aromatiche. In inverno le foraggiamo solo con fieno e con uno speciale foraggio misto realizzato appositamente per le aziende della Wipplåmb con l'intento consapevole di evitare gli insilati. Tutti i tipi di foraggio sono prodotti geneticamente non modificati.

Attraverso questa gestione dell'economia sostenibile e vicina alla natura e con l'allevamento consono alla specie dei nostri animali, siamo in grado di garantire la massima qualità dei prodotti.

Saremo lieti di accogliervi su uno dei nostri masi, dove potrete farvi un'idea di come lavoriamo.

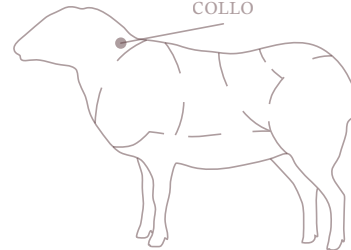




*Ulla Mair
Fretthof*



HALS
COLLO



WIRTSHAUS
OSTERIA

Pretzhof



LAMM-GULASCHSUPPE (für 4 Personen)

ZUTATEN: 500 g Lammfleisch ohne Knochen und Sehnen (Hals sehr geeignet), 3 große Zwiebeln, etwas Samenöl, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, 1 Pries Kümme, 1 Pries zerriebener Majoran, 1 Esslöffel heiße Fleischbrühe, 4 große Kartoffeln, 4 Karotten, 1 Glas Weißwein

ZUBEREITUNG: Lammfleisch unter kaltem Wasser abspülen. Gut trockentupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in eher kleinere Stücke schneiden. Samenöl in einem Topf erhitzen, Lammfleisch und Zwiebelstückchen dazugeben und kräftig anbraten.

Mit etwas Salz, nach Belieben mit Pfeffer, Paprika, Kümme und Majoran abschmecken und mit Fleischbrühe angießen. Etwa 50 min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln und Karotten schälen, waschen und in kleinere Würfel schneiden. Danach alles zusammen in die Suppe geben und noch 20 min. weiterkochen lassen. Zum Schluss noch mit etwas Weißwein abschmecken und dann die Suppe servieren.

GULASCH DI AGNELLO (per 4 persone)



INGREDIENTI: 500 g di agnello disossato e privato dei tendini (si presta bene il collo di agnello), 3 grosse cipolle, un filo di olio di semi, sale, pepe, paprica dolce, 1 pizzico di cumino, 1 pizzico di maggiorana sminuzzata, 1 cucchiaio di brodo di carne caldo, 4 patate grandi, 4 carote, 1 bicchiere di vino bianco

PREPARAZIONE: Sciacquate la carne sotto l'acqua fredda. Asciugate bene con carta assorbente e tagliatela a cubetti di ca. 2 cm. Sbucciate le cipolle e tagliatele a pezzi piuttosto piccoli. Riscaldete l'olio di semi in una casseruola, aggiungete l'agnello e la cipolla tritata e fate rosolare bene.

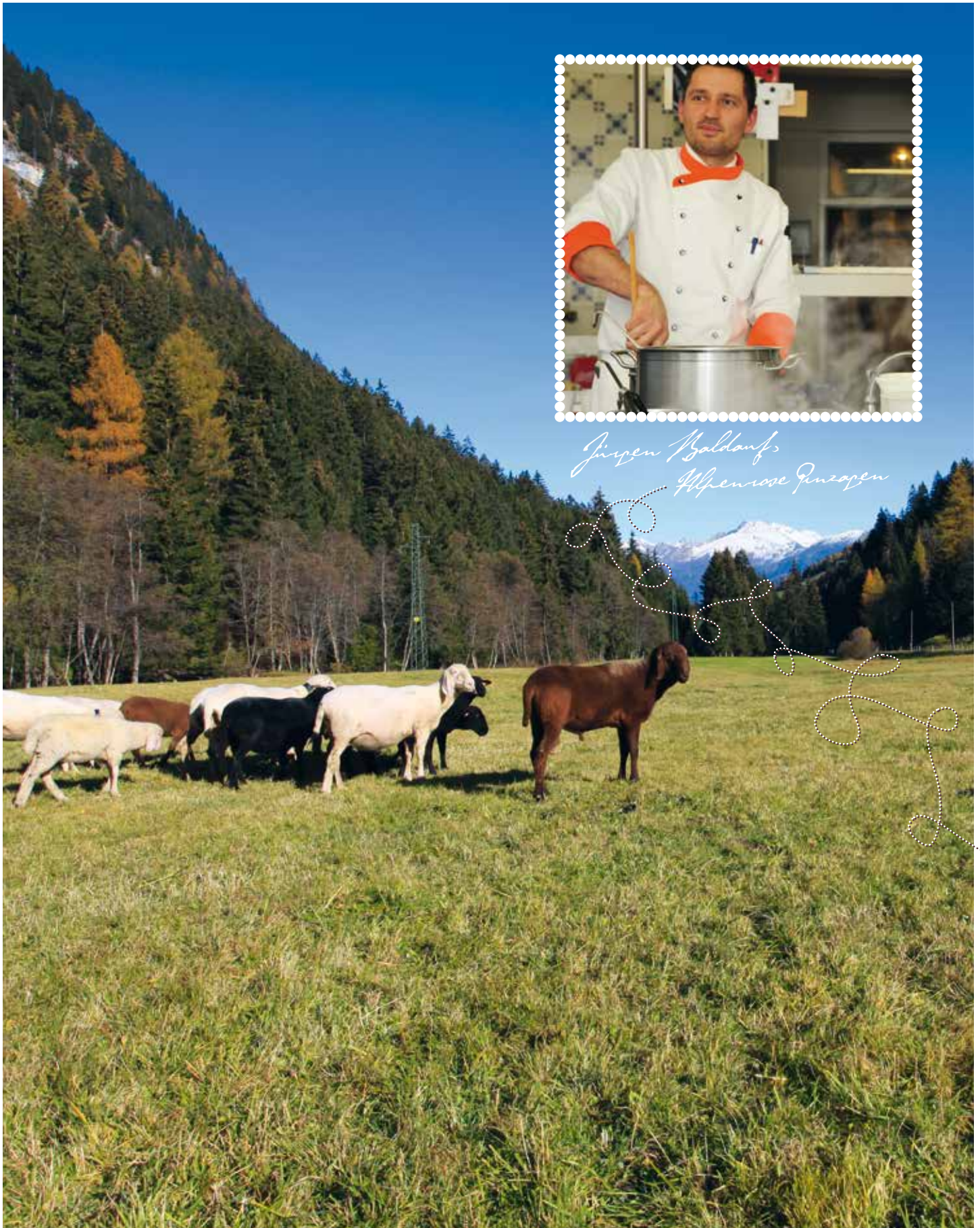
Insaporite con sale, pepe a volontà, paprica, cumino e maggiorana e versatevi il brodo di carne. Lasciate cuocere a fiamma bassa per ca. 50 minuti.

Nel frattempo, sbucciate e lavate le patate e le carote e tagliatele a dadini. Poi versate il tutto nella casseruola e fate cuocere ancora per 20 minuti. Infine, spruzzate con un pò di vino bianco e il piatto è pronto da servire.



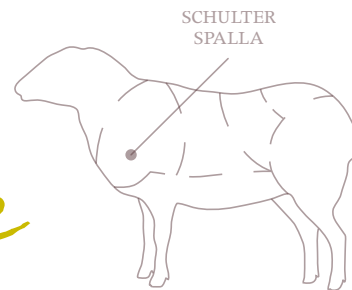


*Jürgen Baldanff,
Alpenrose Pinzogen*



Alpenrose

RESTAURANT | RISTORANTE



HAUSGEMACHTE KASTANIENBANDNUDEL MIT LAMMRAGOUT (für 4 Personen)

ZUTATEN: 130 g Mehl

100 g Kastanienmehl

2 Eier, Salz, etwas Öl

300 g Lammschulter

(in kleinen Würfeln - ca. 1 cm)

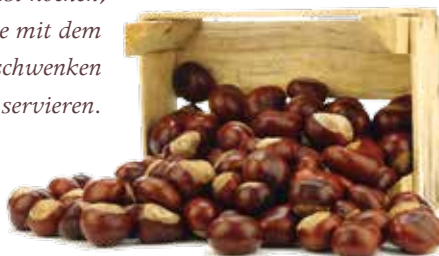
100 g Zwiebel, Karotten und Knollensellerie

150 ml dunkler Rotwein

300 ml braune Wildsauce

GEWÜRZE: Thymian, Rosmarin,
Wacholder und Knoblauch

ZUBEREITUNG: Das Mehl und das Kastanienmehl in eine Schüssel geben, die Eier, das Salz und das Öl zu einem glattem Teig kneten. In Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen. Die Lammwürfel gut würzen und mehlieren, mit ein wenig Paprika in einer heißen Pfanne schnell anbraten. Die Zwiebel in einem Topf mit ein wenig Öl andünsten und das Gemüse begeben. Dem angebratenen Lammfleisch ein wenig Tomatenmark zugeben und gut mitrösten. Nach und nach mit Rotwein löschen. Mit der Lamm-sauce (oder Fleischsuppe) aufgießen, die Kräuter in ein Sackl geben und 45 min. leicht köcheln lassen. Mit einer Nudelmaschine dünne Blätter austreiben und in beliebig breite oder dünne Bandnudel schneiden. Im kochenden Salzwasser ca. 2 min. bissfest kochen, herausnehmen und in die Pfanne mit dem Wildragout geben, gut durchschwenken und servieren.



TAGLIATELLE CON FARINA DI CASTAGNE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI AGNELLO (per 4 persone)

INGREDIENTI: 130 g farina

100 g farina di castagne

2 uova, sale, un filo d'olio

300 g spalla d'agnello

(a cubetti - di ca. 1 cm)

100 g cipolla, carote e sedano rapa

150 ml vino rosso scuro

300 ml di fondo scuro di selvaggina

SPEZIE: timo, rosmarino,
ginepro e aglio

PREPARAZIONE: Mettete la farina e la farina di castagne in una ciotola con le uova, il sale e l'olio e lavorate fino ad ottenere un impasto liscio. Avvolgete nella pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per un'ora. Insaporite bene i cubetti di agnello e infarinateli; rosolateli brevemente in una padella calda con una presa di paprica. Soffriggete la cipolla in una padella con un filo d'olio e aggiungete le verdure. Aggiungete alla carne di agnello rosolat un pò concentrato di pomodoro e lasciate friggere bene il tutto. Bagnate di tanto in tanto con il vino rosso. Allungate con il sugo di agnello (o brodo di carne), aggiungete gli aromi e continuate la cottura a fiamma bassa per 45 minuti. Con la macchina per la pasta, tirate sfoglie sottili e ricavate con il coltello delle tagliatelle più o meno alte, a vostro piacimento. Lasciate cuocere al dente in acqua bollente salata per ca. 2 minuti, togliete e aggiungete alla padella con il ragù di selvaggina, mescolate bene e servite.



*Veronika Hötter und Daniel Planer
Vinzenz um feinen Wein*

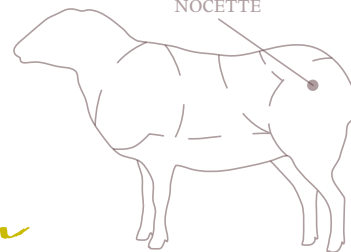
Lele

RESTAURANT
RISTORANTE

Vinzenz

zum feinen Wein

NÜSSCHEN
NOCETTE



== GEFÜLLTE LAMMNÜSSCHEN MIT KARTOFFEL-
PUREE UND GRATINIERTEM FENCHEL
(für 4 Personen)

ZUTATEN: 2 Lammnüsschen zu je 250 g
Oliven „taggiasche“
(oder andere kleine schmackhafte Oliven)
Frischer Basilikum
Salz
Pfeffer
eventuell weitere Kräuter
Küchenspagat

ZUBEREITUNG: Die Innenseite der Nüsschen mit in Streifen geschnittenem Basilikum und Oliven füllen, salzen und pfeffern, einrollen und mit Küchenspagat festbinden, damit die Füllung nicht herausfällt.

Die Nüsschen salzen und pfeffern und mit etwas Öl, am besten Olivenöl, in einer heißen Pfanne anbraten, anschließend bei ca. 190 Grad für ca. 8 min. in den Ofen geben. Herausnehmen und ca. 5-6 min. rasten lassen, anschließend nochmals bei selber Hitze ca. 7 min. in den Ofen schieben.

Beilagen vorbereiten und anrichten. Lammnüsschen vom Spagat befreien und nach Wunsch entweder in Scheiben oder in zwei Hälften teilen. Falls etwas Lammsoße vorhanden ist, schmeckt das Puree besser, es kann aber auch der Bratensaft über das Fleisch gegeben werden.

Zum Schluss noch eine Prise grobes Meersalz oder „Fleur de Sel“ auf das rosa gebratene Fleisch geben.

NOCETTE DI AGNELLO FARCITE CON PUREA
DI PATATE E FINOCCHI GRATINATI
(per 4 persone)

INGREDIENTI: 2 nocette di agnello di 250 g ciascuna
olive taggiasche
(o altro tipo di olive piccole saporite)
basilico fresco
sale
pepe
eventualmente altri aromi
spago da cucina

PREPARAZIONE: Farcite il lato interno delle nocette con il basilico tagliato a striscioline e le olive, salate e pepate, arrotolate e legate con lo spago da cucina in modo che il ripieno non fuoriesca.

Salate e pepate le nocette e soffriggetele con un filo d'olio, meglio con olio d'oliva, in una padella calda e quindi mettete in forno a ca. 190 gradi per ca. 8 minuti. Togliete la padella dal forno e lasciate riposare per 5-6 minuti, poi rimettete di nuovo in forno alla stessa temperatura per ca. 7 minuti.

Preparate i contorni e condite. Levate lo spago da cucina dalle nocette e tagliatele, secondo i gusti, a fette o in due parti uguali. Nel caso che sia disponibile del sugo di agnello, lo si può usare per insaporire la purea; sulla carne si può anche versare del fondo di cottura. Infine, spargete una presa di sale marino grosso o "fleur de sel" sulla carne arrosto rosata.



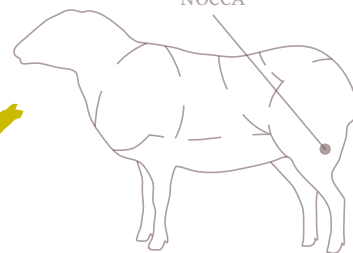


Georg Henner
Schauhof

Handwritten signature in cursive script, possibly reading "Georg Henner".

RESTAURANT RISTORANTE *Schaurhof*

STELZE
NOCCA



GESCHMORTE LAMMSTELZE

(für 4 Personen)

ZUTATEN: 4 hintere Lammhaxen

Salz, Pfeffer, Öl, Mehl

1 Liter Suppe oder Gemüfefond,

$\frac{1}{2}$ Liter Weißwein

1 Esslöffel Tomatenmark

2 Zwiebeln, geschält

2 Karotten

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle

1 Lorbeerblatt, schwarze Pfefferkörner,

$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle, Korianderkörner, Rosmarinzweig

ZUBEREITUNG: Die Lammstelzen mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in Öl von allen Seiten heiß anbraten. Die Haxen in ein tiefes Blech legen.

In der Pfanne das Wurzelgemüse anbraten, Tomatenmark hinzufügen, kurz mitrösten, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit der Suppe aufgießen und dann alles über die Haxen gießen.

Die Gewürze dazugeben und dann **ZUGEDECKT** im Rohr bei 180 Grad ca. 1,5 Stunden weich schmoren.

Die Sauce abseihen, eventuell binden und mit den Haxen servieren.

BEILAGE: Gemüse, Polenta, Röstkartoffeln, gebackene Kartoffelblattn.



STINCHETTI DI AGNELLO BRASATI

(per 4 persone)

INGREDIENTI: 4 stinchetti posteriori di agnello,

sale, pepe, olio, farina,

1 litro di fondo magro o brodo vegetale,

$\frac{1}{2}$ litri di vino bianco, 1 cucchiaino di concentrato

di pomodoro, 2 cipolle sbucciate,

2 carote, $\frac{1}{2}$ sedano rapa, 1 foglia di alloro,

pepe nero a grani, $\frac{1}{2}$ testa di aglio, semi di coriandolo,

un rametto di rosmarino

PREPARAZIONE: Insaporite gli stinchetti di agnello con sale e pepe, infarinateli e fateli rosolare bene da tutti i lati in olio caldo. Disponete gli stinchetti in una teglia profonda.

Mettete a soffriggere in padella gli ortaggi, aggiungete il concentrato di pomodoro, fate soffriggere ancora il tutto brevemente, sfumate con il vino bianco e lasciate condensare. Allungate con il brodo e versate poi il tutto sugli stinchetti.

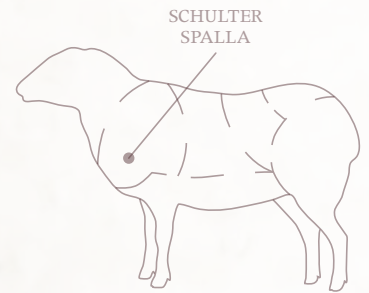
Speziate e poi mettete in forno la teglia **COPERTA** e lasciate stufare a 180 gradi per ca. 1,5 ore.

Filtrate il brodo di cottura, eventualmente legatelo e servitelo con gli stinchetti.

CONTORNO: verdure, polenta, patate arrosto, sfoglia di patate al forno.



RESTAURANT | RISTORANTE *Sunnegg*



*Alexander Thaler,
Restaurant Sunnegg*



KARTOFFELTEIGTASCHEN MIT FRISCH- KÄSEFÜLLUNG AUF LAMMRAGOUT MIT FRISCHEN KRÄUTERN (für 4 Personen)

ZUTATEN: 250 g mehlig Kartoffeln,
1 Eigelb, 20 g Hartweizengrieß, Muskat, 2 Eigelb,
500 g Lammschulter ohne Knochen, 1 ½ Zwiebel,
1 Karotte, etwas Mehl zum mehlieren, etwas Samenöl,
2 Esslöffel Tomatenmark, ¼ Liter Rotwein,
1 Liter Aufgussmittel (braune Brühe, Bouillon),
100 g Topfen, 100 g Mascarpone, 50 g Ricotta,
2 Esslöffel Schnittlauch, 1 Knoblauchzehe, 2 Esslöffel
Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Lorbeer

RAVIOLI DI PATATE RIPIENI CON CREMA DI FORMAGGIO FRESCO SU RAGÙ DI AGNELLO ALLE ERBETTE FRESCHE (per 4 persone)

INGREDIENTI: 250 g di patate farinose, 1 tuorlo
d'uovo, 20 g di semola di grano duro, noce moscata,
2 tuorli d'uovo, 500 g di spalla di agnello disossata,
1 ½ cipolla, 1 carota, un pò di farina per infarinare,
un filo di olio di semi, 2 cucchiaini di concentrato di
pomodoro, ¼ di litro di vino rosso, 1 litro di infuso
(brodo scuro, bouillon), 100 g di Topfen,
100 g di mascarpone, 50 g di ricotta, 2 cucchiaini di erba
cipollina, 1 spicchio d'aglio, 2 cucchiaini di olio d'oliva,
aglio, timo, rosmarino, foglie di alloro



ZUBEREITUNG: Die Kartoffeln mit der Schale kochen, abkühlen lassen, mit der Kartoffelpresse zweimal durchpressen. Mit Salz und Muskat würzen, Eigelb dazugeben, verrühren. Mit Mehl und Hartweizengries vermengen.

Das Lammfleisch in kleine Würfel schneiden, würzen und mehlieren. Das Fleisch in einem flachen Topf mit Öl kurz und heiß anbraten, das in kleine Würfel geschnittene Gemüse dazugeben und wenn es leicht Farbe genommen hat, das Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Immer wieder gut vom Rand und Boden lösen. Mit Rotwein langsam ablöschen und einkochen lassen. Diesen Schritt auch mit dem Aufgussmittel 2-3 mal wiederholen. Dann mit dem restlichen Aufgussmittel aufgießen und zugedeckt dünsten lassen. Nach einer halben Stunde die Küchenkräuter dazugeben noch ca. 15 min. kochen lassen. Am Ende das Lammragout vom Gemüse trennen, Sauce abseihen, gegebenenfalls mit Stärke abbinden und fertig abschmecken. Wieder mit dem Lammfleisch vermischen und warm stellen.

Für die Frischkäsefüllung Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl goldig andünsten. Die Käsesorten mischen, gut abschmecken und mit Zwiebel und Knoblauchgemisch vermengen.

Mithilfe eines Nudelholzes gleichmäßige ca. 0,5 cm dicke Teigbahnen machen, ca. 5 cm mit Eigelb bestreichen, mit einem Spritzsack die Füllung aufdressieren, zusammenklappen und rund ausstechen. Die Taschen gut mit den Fingern verschließen.

In Salzwasser 5 min. kochen, auf dem Lammragout anrichten, ausgarnieren.

TIPP: Man kann das Lammragout auch noch mit knackig gekochten Gemüsebrunoise vermischen.



PREPARAZIONE: Mettete a bollire le patate con la buccia, lasciatele raffreddare, quindi passatele due volte nello schiacciap patate. Insaporite con sale e noce moscata, aggiungete il tuorlo e amalgamate bene. Aggiungete la farina e la semola di grano duro.

Tagliate la carne a cubetti, insaporite e infarinate. Rosolate la carne in una casseruola bassa con l'olio, per poco tempo, ma a temperatura alta, aggiungete le verdure tagliate a dadini; quando avranno preso colore, aggiungete il concentrato di pomodoro e lasciate friggere ancora. Staccate ripetutamente dal bordo e dal fondo. Sfumate lentamente con il vino rosso e fate bollire a fiamma bassa. Ripetete questa operazione anche con l'infuso per 2-3 volte. Aggiungete l'infuso rimanente e lasciate stufare il tutto tenendo coperto. Dopo mezz'ora, aggiungete le erbe e lasciate stufare ancora per ca. 15 minuti. Infine, separate la carne dalle verdure, filtrate il brodo, se necessario, addensate con amido e insaporite a piacere. Unite di nuovo la carne e tenete in caldo.

Per il ripieno al formaggio fresco: sbucciate la cipolla e l'aglio, tagliate a dadini e dorate in olio d'oliva. Mescolate i vari tipi di formaggio, insaporite bene e mescolate con la cipolla e l'aglio.

Stendete con un mattarello dei fogli di pasta dello spessore di ca. 0,5 cm, spennellate ca. 5 cm con tuorlo d'uovo, distribuite il ripieno con un sacco dosatore, richiudete e tagliate la pasta a cerchi. Richiudete bene le tasche con le dita.

Mettetele a bollire in acqua salata per 5 minuti, disponetele sul ragù di agnello e guarnite.

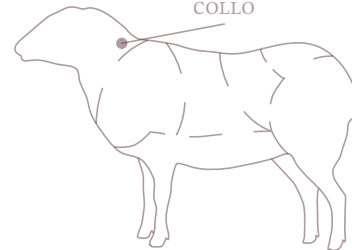
CONSIGLIO: potete anche mescolare il ragù di agnello con brunoise di verdure croccanti.



*Hannes Rymater
Hans Thiel Lajen*



HALS
COLLO



PENSION
PENSIONE

Haus Tirol



LAMMEINTOPF (für 4 Personen)

ZUTATEN: *Lammhals*

Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Sellerie, Tomaten / Mark, Kartoffeln, Rosmarin, Rotwein, Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Olivenöl, eventuell frischer Origano

ZUBEREITUNG: *Zwiebel, Knoblauch andünsten, tomatieren, mit Wein ablöschen. Aufkochen, in Würfel geschnittenes Gemüse, Kartoffeln und gewürztes Lammfleisch dazugeben.*

Schmoren wie ein Gulasch und zum Schluss mit Kräutern und Olivenöl abschmecken.



STUFATO DI AGNELLO (per 4 persone)

INGREDIENTI: *collo di agnello, cipolla, aglio, carote, sedano, pomodori / concentrato, patate, rosmarino, vino rosso, prezzemolo, sale, pepe, paprica in polvere, olio d'oliva, eventualmente origano fresco*

PREPARAZIONE: *Soffriggete la cipolla, l'aglio, aggiungete del concentrato di pomodoro e sfumate con il vino. Portate ad ebollizione ed aggiungete le verdure tagliate a dadini, le patate e l'agnello speziato.*

Fate stufare il tutto come il gulasch e insaporite, infine, con aromi e olio d'oliva.

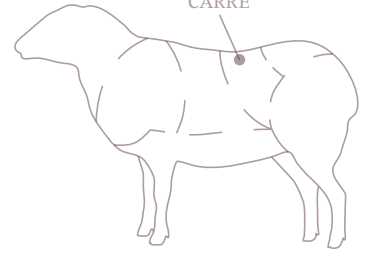




*Veronika Stötter und Daniel Planer,
Vinzenz um feinen Wein*



KARRÈ
CARRÈ



RESTAURANT
RISTORANTE
Vinzenz
zum feinen Wein



LAMMKARRÈ MIT BLATTSPINAT
UND STEINPILZEN (für 4 Personen)

ZUTATEN: 4 Lammkarrèstücke zu je 140-160 g
(3-4 Rippenknochen pro Portion),
Öl zum Anbraten, Thymian
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG: Karrè zuputzen, Knochen freilegen und
Sehnen entfernen. Mit etwas Öl in heißer Pfanne
anbraten, pfeffern und salzen.

Das Backrohr vorheizen und das Karrè bei ca. 190 Grad
8-10 min. braten lassen. Herausnehmen, ca. 5-6 min.
rasten lassen und anschließend nochmals bei selber
Hitze ca. 7 min. ins Rohr geben.

Beilagen herrichten und anrichten, Karrè nach
Belieben schneiden und dazugeben.



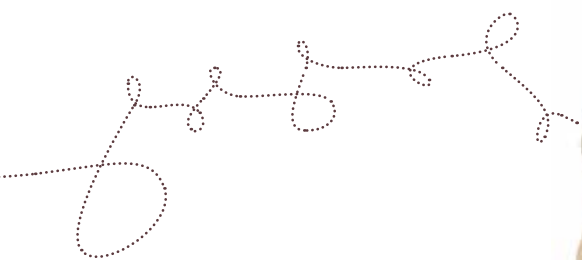
CARRÈ DI AGNELLO CON SPINACI A FOGLIE
E FUNGHI PORCINI (per 4 persone)

INGREDIENTI: 4 carrè di agnello di ca. 140-160 g
ciascuno, (3-4 costolette a porzione),
olio per friggere, timo,
sale e pepe

PREPARAZIONE: Pulite bene i carrè, incidete mettendo
a nudo ogni osso e rimuovete i tendini. Rosolate la carne
in una padella calda con un pò di olio, pepate e salate.

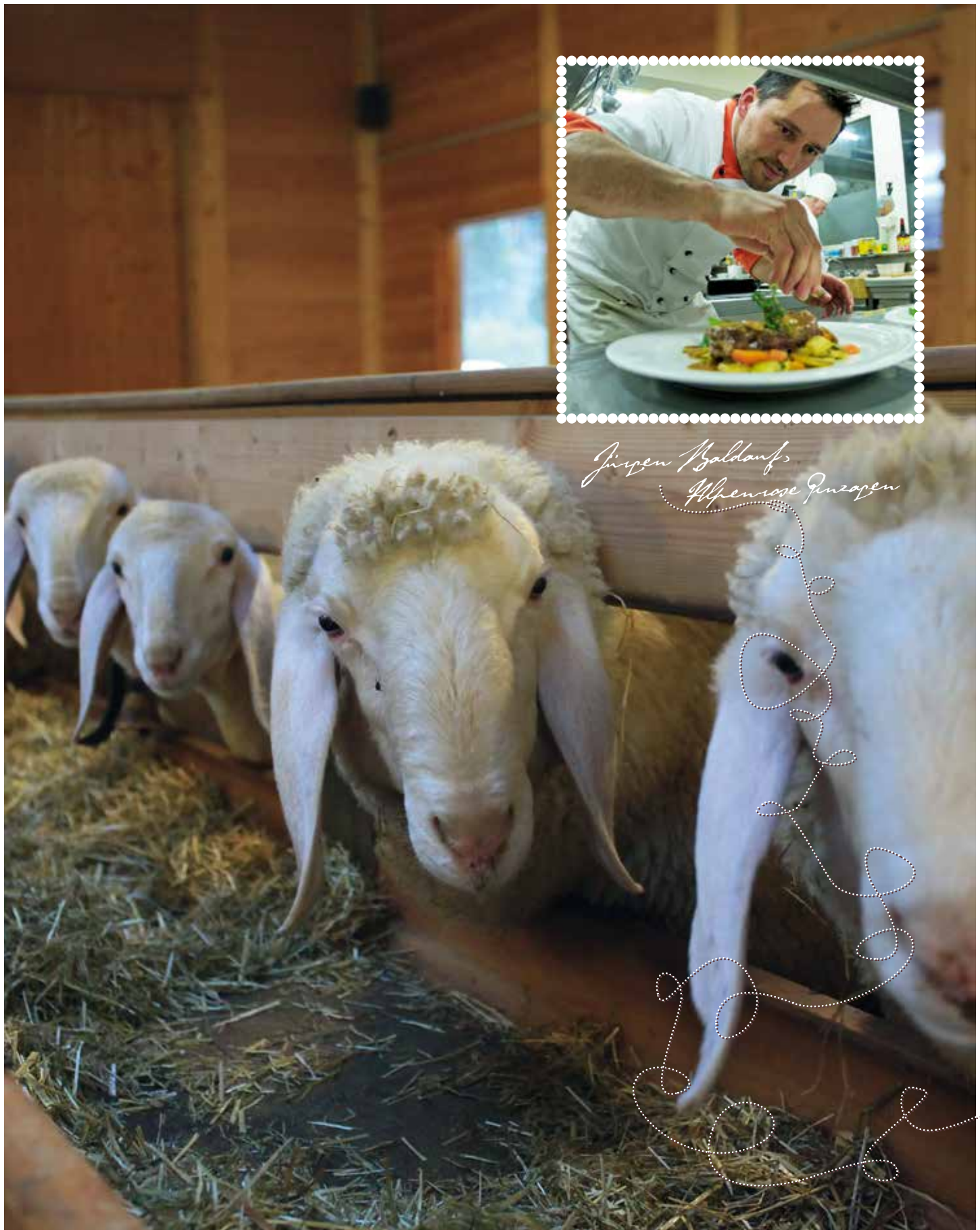
Preriscaldate il forno e fate cuocere i carrè a ca. 190 gradi
per 8-10 minuti. Togliete la carne dal forno e lasciate
riposare per 5-6 minuti, poi rimettete di nuovo in forno
alla stessa temperatura per ca. 7 minuti.

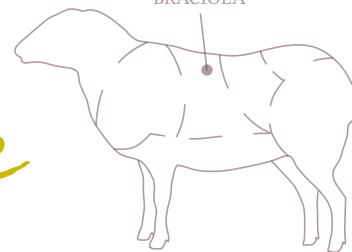
Preparate i contorni e condite, tagliate i carrè secondo
i gusti e disponete i pezzi sui piatti dei contorni.





Jürgen Baldanff
Alpenrose Genuss





ROSA GEBRATENE LAMMKOTELETT MIT PREISELBEERSAUCE (für 4 Personen)

ZUTATEN: 12 Stück Lammkoteletts (zu ca. 50 g),
20 g Butter, 100 ml dunkler Rotwein,
50 g Preiselbeermarmelade, Rosmarin,
Wacholder, Thymian, Salz, Pfeffer,
100 g Wildfond (Fleischsuppe), 10 ml Cognac,
5 g kalte Butterwürfel

ZUBEREITUNG: Die Lammkoteletts (ca. 2-3 cm hoch) auf beiden Seiten mit den fein gehackten Kräutern gut würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten. Die Koteletts auf ein feuerfestes Geschirr geben und im vorgeheizten Ofen bei 90 Grad ca. 10 min. braten. Das Öl von der Pfanne abschütten, die Butter dazugeben und den Bratensatz mit dem dunklen Rotwein löschen und einreduzieren lassen. Den Wildfond dazugeben und wieder einreduzieren. Mit Cognac und den kalten Butterwürfeln verfeinern, durch ein Teesieb abseihen und die Preiselbeeren dazugeben. Die Koteletts herausnehmen, mit einer Wärmehaltfolie zudecken und rasten lassen (2-3 min.) und servieren.

ALS BEILAGE: eignen sich hervorragend Speckbohnen, Wirsing, Schupfnudel, Kartoffelkroketten, Kartoffel-Selleriepüree.

TIPP: Früh genug die Koteletts ins Rohr geben, besser, wenn sie ein bisschen rasten, denn durch die niedere Temperatur im Ofen laufen Sie nicht so große Gefahr, dass das Fleisch zuviel durch gegart wird.



COSTOLETTE DI AGNELLO ARROSTO IN SALSA AI MIRTILLI ROSSI (per 4 persone)

INGREDIENTI: 12 costolette di agnello (di ca. 50 g),
20 g di burro, 100 ml di vino rosso scuro,
50 g di marmellata di mirtilli, rosmarino,
ginepro, timo, sale, pepe, 100 g di fondo di selvaggina (brodo), 10 ml di Cognac,
5 g di burro freddo a cubetti.

PREPARAZIONE: Cospargete bene le costolette di agnello (spessore ca. 2-3 cm) da entrambi i lati con le erbe tritate e rosolate brevemente con un filo d'olio in una padella ben calda. Disponete le costolette di agnello in una terrina di ceramica resistente al calore e mettete in forno preriscaldato a ca. 90 gradi. Lasciate cuocere per 10 minuti. Scolate l'olio dalla padella, aggiungetevi il burro e allungate il fondo di cottura con vino rosso scuro e fate addensare. Aggiungete il fondo di selvaggina e fate addensare di nuovo. Affinate con il cognac e i dadini di burro freddo, filtrate con un colino e aggiungete i mirtilli. Togliete le costolette, copritele con un foglio di alluminio, lasciate riposare (2-3 minuti) e servite.

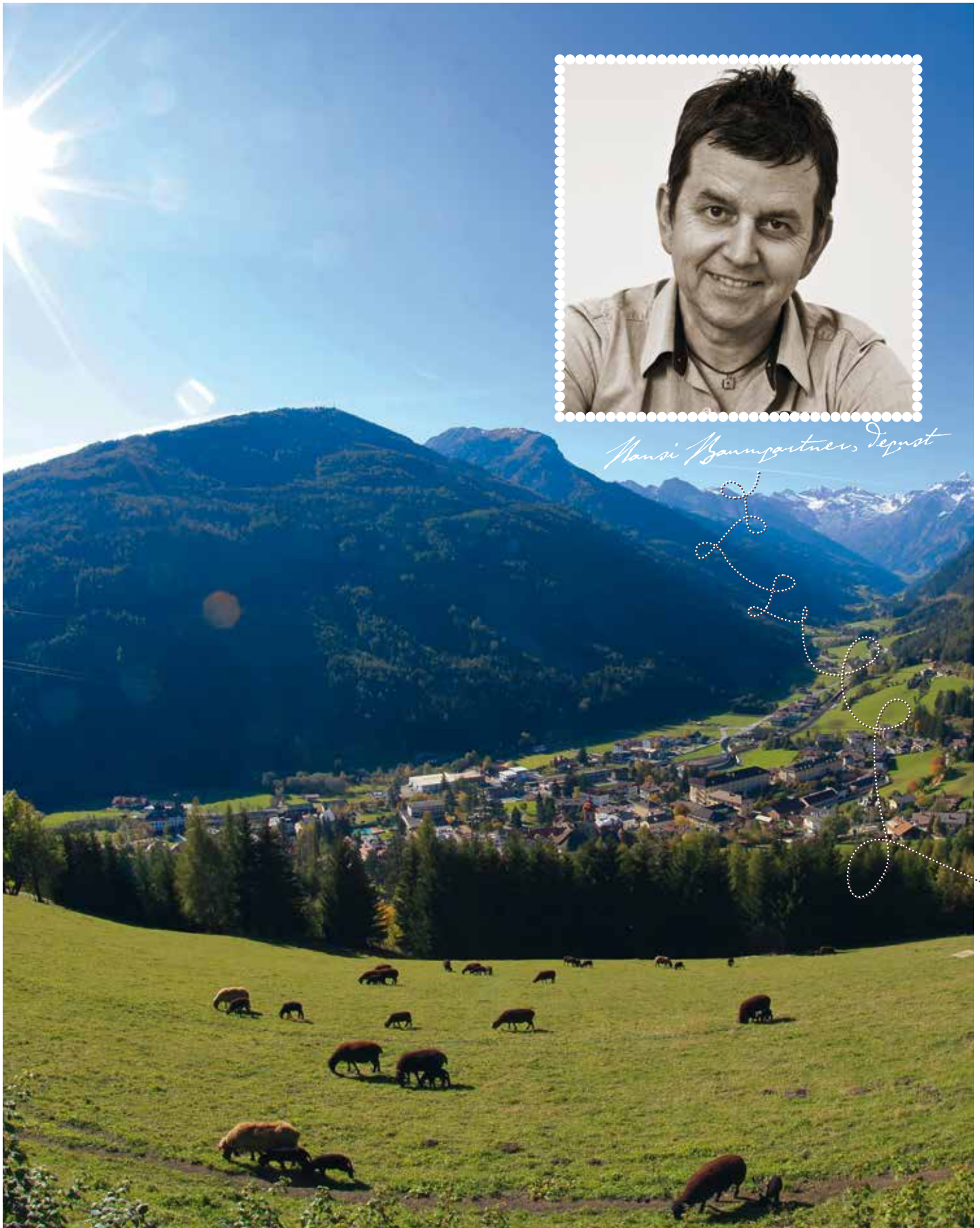
CONTORNO: Sono ideali fagiolini allo speck, verza, gnocchi di patate, crocchette di patate, purea di patate e sedano rapa.

TIPP: Mettete prima possibile le costolette in forno, meglio lasciarle riposare un pò, visto che la temperatura del forno è bassa e quindi non si corre il rischio di avere carne stracotta.



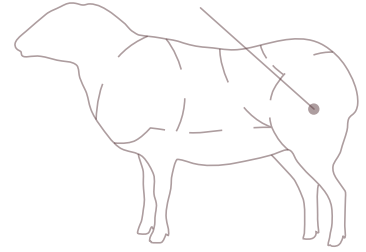
Hansi Baumgartner, Deputy

LL



KÄSE-KUNST FORMAGGI D'ARTISTA *Le Kunst*

SCHLEGEL
COSCIA



GEFÜLLTER LAMMSCHLEGEL MIT SCHAFSKÄSE (für 4 Personen)

ZUTATEN: 1 Lammschlegel, 50 g Schafskäse,
80 g Zwiebel feingeschnitten, 10 Blätter Spinat,
1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 Esslöffel Semmelbrösel,
Petersilie, 1 Esslöffel Sahne, 1 Ei,
100 g geklärte Butter, 1 Semmel,
1 Teelöffel Origano, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG: Die Zwiebel in geklärter Butter dünsten
und abkühlen lassen. Den Blattspinat blanchieren und in
Eiswasser abschrecken. Die Semmel in Milch einwei-
chen, gut ausdrücken und mit allen Zutaten außer Keule,
Schafskäse und Blattspinat vermengen.

Von der Keule die Haxe gerade abtrennen; ebenso die
kleine Nuß. Den Mittelröhrenknochen von beiden Seiten
lösen. Hierbei das Fleisch am Knochen entlang mit dem
Messer zur Mitte schieben, bis der Knochen sich löst.
Den entstandenen Hohlraum mit dem Messer vergrößern
und eventuell überhängendes Fleisch abschneiden.

Die Spinatblätter auslegen, die Füllung auftragen und
hierauf den Schafskäse geben. Die Füllung so einrollen,
daß der Schafskäse das Zentrum bildet und die gesamte
Füllung mit Spinatblättern umhüllt ist.

Die Füllung behutsam in die geöffnete Keulentasche geben
und gleichmäßig verteilen. Die Öffnung von
beiden Seiten zunähen und wie
einen Lammkeulenbraten
weiterverarbeiten.



COSCIOTTO D'AGNELLO RIPIENO CON PECORINO (per 4 persone)



INGREDIENTI: 1 cosciotto di agnello, 50 g di pecorino,
80 g di cipolla finemente tritata, 10 foglie di spinaci,
1 spicchio d'aglio schiacciato, 2 cucchiaini di pane
grattugiato, prezzemolo, 1 cucchiaio di panna, 1 uovo,
100 g di burro chiarificato, 1 michetta,
1 cucchiaino di origano, sale e pepe

PREPARAZIONE: Fate saltare la cipolla nel burro
chiarificato e lasciate raffreddare. Sbollentate gli spinaci
e tuffateli in acqua fredda. Bagnate il pane nel latte,
strizzatelo bene e mescolatelo con tutti gli ingredienti
tranne il cosciotto, il pecorino e gli spinaci.

Staccate di netto il garretto dal cosciotto e staccate la
nocetta. Scalcate l'osso lungo da entrambe le estremità.
Con il coltello, scalcate la carne per lungo verso il centro,
fino a staccare l'osso. Allargate con il coltello la cavità
che si è formata e tagliate eventualmente le parti
di carne sporgenti.

Disponete in piano le foglie di spinaci, deponetevi il
ripieno e coprite con il pecorino. Arrotolate il ripieno
in modo che il formaggio resti nel mezzo, e avvolgete
tutto il ripieno con le foglie di spinaci.

Infilate il ripieno con attenzione nel cosciotto
disossato, distribuendolo uniformemente.
Cucite entrambe le aperture e lavorate
il tutto come se fosse un cosciotto
di agnello arrosto.



LAMMFLEISCH WISSENSCHAFTLICH GESEHEN

LAMMFLEISCH LEISTET EINEN WICHTIGEN BEITRAG ZUR MENSCHLICHEN ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT. BEI EINER VERGLEICHENDEN BEWERTUNG BRAUCHT ES SICH GEGENÜBER ANDEREN SCHLACHTTIEREN NICHT ZU VERSTECKEN.

In Ländern, in denen Schafffleisch nicht traditionell auf dem Speiseplan steht, begegnet man häufig Vorurteilen gegenüber Lamm- oder Schafffleisch. Doch betreffen diese genau genommen nur das Hammelfleisch, dessen Fett manchmal einen unangenehmen Geschmack haben kann. Fleisch junger Tiere ist zartfaserig, fettarm und besitzt kaum einen Schafgeruch. Das Fleisch ist etwas hellroter als das Rindfleisch und das Fett ist fest - bei älteren Tieren gelblich.

Je nach Kategorie und Alter schwankt der Gehalt an Nährstoffen. Durchschnittlich enthält Schafffleisch folgende Nährstoffe:

Hochwertiges Eiweiß (18%), das vorwiegend aus essentiellen (lebensnotwendigen) Aminosäuren besteht.

Der Fettanteil beträgt 3,4 - 32%. Auf unseren Organismus wirken sich vor allem die darin befindlichen konjugierten Linolsäuren (CLA) positiv aus.

Lammfleisch enthält vor allem B-Vitamine, besonders Vitamin B12, Niacin und die Mineralstoffe Kalium und Kalzium sowie die Spurenelemente Zink und Eisen.

Aufgrund des geringen Fettgehalts besteht Lammfleisch größtenteils aus Wasser (ca. 60%).

Kohlenhydrate enthält es keine.

*Für diese Inhalte verantwortlich:
Brigitte Prenn und Michaela Schlechtleitner*



CARNE DI AGNELLO DAL PUNTO DI VISTA SCIENTIFICO

LA CARNE DI AGNELLO FORNISCE UN CONTRIBUTO IMPORTANTE ALLA NUTRIZIONE E ALLA SALUTE UMANA. IN UNA VALUTAZIONE COMPARATIVA, QUESTO TIPO DI CARNE È DI PARI LIVELLO A QUELLA DI ALTRI ANIMALI DA MACELLO.

Nei paesi in cui la carne ovina non rientra nella dieta tradizionale, si incontrano spesso pregiudizi contro questo tipo di carne. Tali pregiudizi, però, riguardano in realtà solo la carne di montone che a volte può avere effettivamente un sapore sgradevole. Le carni di animali giovani hanno, al contrario, consistenza morbida e poco fibrosa, basso contenuto di grassi e nessun sgradevole odore di pecora. Le carni hanno un colore leggermente rosso più chiaro della carne di manzo e il grasso è solido - giallastro negli animali anziani.

Il contenuto delle sostanze nutritive varia a seconda della categoria e dell'età dell'animale. In media, la carne ovina contiene le seguenti sostanze nutritive:

- *Proteine di alta qualità (18%), che consistono principalmente di aminoacidi essenziali (essenziali per la vita).*
- *Il contenuto di grassi è del 3,4 - 32%. Sul nostro organismo hanno un effetto positivo, in particolare, gli acidi linoleici coniugati (CLA) presenti in questo tipo di carne.*
- *La carne di agnello contiene innanzitutto vitamine del gruppo B, in particolare, la vitamina B12, la niacina, le sostanze minerali potassio e calcio così come gli oligoelementi zinco e ferro.*
- *Grazie al suo basso contenuto di grassi, la carne di agnello è costituita per la maggior parte da acqua (ca. 60%).*
- *Non contiene carboidrati.*

*Responsabili di questo contenuto:
Brigitte Prenn e Michaela Schlechtleitner*

bis bald ... | a presto ...



... DIE BAUERN VOM WIPPLÄMB | ... I CONTADINI DI WIPPLÄMB

IMPRESSUM:

*ELR 2007-2013 - Achse 4 „LEADER“
Projekt 7-203-2010 „Arbeitskreis WippSchaf“
CUP B82F10000180001*

PROJEKTRÄGER & AUFTRAGGEBER:
GRW Wipptal m.b.H. - Sterzing (BZ)

REDAKTION & VERANTWORTLICH FÜR ALLE INHALTE:
Gen. und landw. Ges. Wipplämb - Brenner (BZ)

GRAFIK & LAYOUT: *Rotwild GmbH - Brixen (BZ)*

BILDNACHWEIS: *SPORTSEMOTIONS des Giulio Trivani &
GRW Wipptal m.b.H., Rotwild GmbH*

DRUCK: *Europoint OHG - Vahrn (BZ)*

AUFLAGE: *700 Stück*

INFORMAZIONI LEGALI:

*PSR 2007-2013 - Asse 4 „LEADER“
Progetto 7-203-2010 „Gruppo di lavoro WippSchaf“
CUP B82F10000180001*

TITOLARE DEL PROGETTO & COMMITTENTE:
GRW Wipptal a.r.l. - Vipiteno (BZ)

REDAZIONE & RESPONSABILITÀ DI TUTTI I CONTENUTI:
Gen. und landw. Ges. Wipplämb - Brennero (BZ)

GRAFICA & LAYOUT: *Rotwild srl - Bressanone (BZ)*

Fonte delle immagini: *SPORTSEMOTIONS
di Giulio Trivani & GRW Wipptal a.r.l., Rotwild srl*

STAMPA: *Europoint snc - Varna (BZ)*

TIRATURA: *700 esemplari*





Gen. & landw. Ges. Wipplamb

Notenburg 16

I-39041 Gossensaß/Colle Isarco

T +39 345 461 03 23

info@wipplamb.com

www.wipplamb.com



Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete!
L'Europa investe nelle zone rurali
(EG-VO/Reg. CE 1698/2005)