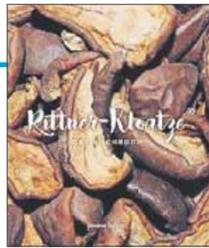




„Ich habe einfach mit den Kloatzn experimentiert, meine Mama hat mir Tipps gegeben und mein Tata hat verkostet.“

Simone Schrott, Kochbuchautorin und Kloatznexpertin



32 Rezepte

hat Simone Schrott aus Lengstein am Ritten in ihrem schön bebilderten Kochbuch „Rittner Kloatzn“ zusammengefasst. Es ist bei Longo erschienen und wurde auf Apfelpapier gedruckt. Mehr Bilder auf www.dolomiten.it

ESSKULTUR



Blick auf den Adventkalender im Foodblog „Mohlzeit“.



Zielsicher bewegt sich Simone zwischen Tipps und alten Rezepten.



Gaumenfreuden à la Simone

GENUSS: 19-Jährige Rittnerin verfasst Kochbuch über die Kloatzn und betreibt Foodblog mit Adventkalender

RITTEN (az). Simone Schrott betreibt einen Foodblog und hat soeben ihr erstes Kochbuch geschrieben. Ihr Erstlingswerk widmete die wohl jüngste Kochbuchautorin Südtirols einer besonderen Frucht: der Rittner Kloatzn.

Viele Südtiroler werden mit dem Begriff Kloatzn nichts anzufangen wissen, den Rittnern aber geht sofort ein Licht auf, denn schließlich handelt es sich bei den getrockneten Birnen um ein traditionelles Kulturgut. Essbares Kulturgut. Ausgerechnet eine pflüchtige 19-Jährige belebt mit einer ansehnlichen Rezeptesammlung dieses Kulturgut neu. „Kloatznbrot und Krapfen mit Kloatznfül-

lung sind bekannt, aber ich war selbst ganz überrascht, was man alles damit zubereiten kann“, meint Simone Schrott. Im Zuge ihrer Matura-Facharbeit an der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran hat sie sich 3 Monate lang mit allen Sinnen der Kloatzn hingegeben, alle möglichen Desserts gezaubert, aber auch eigenständige Kreationen wie Thymianrisotto mit Kloatzn und Ziegenkäse oder Kartoffelteigaschen mit Kloatznfüllung und Vanilleeis. Simone garantiert, dass das himmlisch schmeckt. „Bei einigen Rezepten musste ich mehrmals probieren, bis es gepasst hat, aber mit den Tipps meiner Mama Judith und Tata Luis als Verkoster ist bis zum Schluss immer ein gutes Gericht entstanden“, erklärt sie. Als ihre Fach-

arbeit präsentiert hatte, wurde die Kloatzn-Expertin ermutigt, den selbst entwickelten Rezeptefundus in einem Buch zu verewigen. Die Idee gefiel ihr, die nötige Unterstützung für das ambitionierte Vorhaben fand sie durch die Gemeinde Ritten und den Bildungsausschuss, Vizebürgermeisterin Julia Fulterer hatte ein offenes Ohr.

Somit hat Simone kürzlich 600 Exemplare des 90 Seiten umfassenden Kochbuchs mit 32 Rezepten und Wissenswertem zur Rittner Kloatzn selbst in Empfang genommen. Kurios: Gedruckt wurde das edle Birnenwerk auf reinem Apfelpapier, ein Umstand, der Simone besonders freut. Auf dem Christkindmarkt von Klobenstein hat sie bereits einige Exemplare unter die Leute ge-

bracht, weitere sollen nun beim Christkindmarkt in Barbian folgen, und die Rittner Hotellerie bekundet auch Interesse.

Schon seit ihren Oberschulzeiten betreibt das findige Mädel einen Foodblog mit dem treffenden Namen „Mohlzeit.com“. Etwa 30 Rezepte hat sie dort veröffentlicht, natürlich alle selbst getestet und für lecker befunden. „Auf Foodblogs sind gute Bilder besonders wichtig, und weil es mit den Fotos manchmal etwas gehapert hat, musste ich einige Gerichte öfters kochen“, muss die Teenagerin schmunzeln. Etwa 2000 Follower werfen Woche für Woche ein Auge auf Simones Gaumenfreuden, wobei sie allerdings Rückmeldungen bekommt. Für ihre Fans hat sie sich mit einem virtuellen Adventkalender eine Besonderheit einfallen lassen: Jeden Tag öffnet sich ein Türchen mit einem neuen Keksrezept.

Kochen und Rezepte entwickeln ist jedoch nur eine Passion, denn ihre ersten beruflichen Erfahrungen sammelt Simone als Servicekraft – derzeit im Barbianerhof. Was schmeckt ihr selbst am besten? „Süßes“, entfährt es ihr sofort, „deshalb überwiegen auf meinem Blog die Desserts“. Allerdings muss sie auf die geliebten Kloatzn verzichten, denn der gesamte Vorrat für den Winter ist längst verpeist. © Alle Rechte vorbehalten



Nicht nur Kloatzn: Simone weiß auch andere schmackhafte Gerichte zu zaubern. Daniel Sartor

Kartoffelteigaschen mit Rittner-Kloatzn-Füllung und Vanilleeis

Zutaten für 4 Personen:
 Für den Teig:
 100g Hartweizenmehl
 10g Mehl
 10g Butter
 10g Zucker
 1 Ei
 Salz
 Für die Füllung:
 100g Rittner-Kloatzn
 10g Butter
 10g Zucker
 10g Mehl
 10g Salz
 1 Ei
 1 TL Vanille
Werkzeuge:
 1 kleine Kasserolle
 1 Zylinder
 1 Zylinder
 1 Zylinder
 1 Zylinder



Wirken professionell wie das Werk eines Sternekochs: Die Gerichte und Rezepte von Simone Schrott.



MINI ABO 5X4

Mini Abo 5x4 - Januar 2018
 Sektor A/C Seitentribüne: 80 € voll, 40 € KID (6-16)
 D: 56 € voll, 28 € KID (6-16)



03/01 05/01 12/01 14/01 26/01

Info Abo: www.hcb.net

