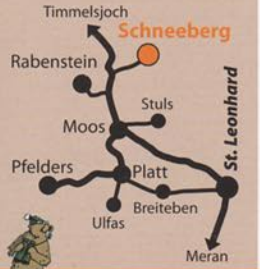
Familie Widmann
I-39013 Moos in Passeier
Tel. (Saison):
+39 0473 64 70 45
Tel. (außer Saison):
+39 0473 65 63 06
info@schneeberg.org
www.schneeberg.org

Schutzhütte Schneeberg

Spezialitätentage
25. 9. – 27. 9. 2009
2. 10. – 4. 10. 2009
9. 10. – 11. 10. 2009

Bauernkost und Knappenkuchl:
Angebote Bauernkost: Bockenes (Ziegenbockbraten), Plentener Riibl, Tiroler Gröstl, Saures Rindfleisch, Andreas Hofer Torte, Bauernbrotsuppe mit Rindfleisch.
Angebot Knappenkuchl: Knappensuppe, Schneeberger Nudeln, Knappennudeln, Schneeberger Geist



Schutzhütte und Erlebnisbergwerk Schneeberg (2355m), nur zu Fuß in 2 Stunden von der Timmelsjochstraße aus erreichbar. Geöffnet vom 15. Juni bis 15. Oktober, ganztägig warme Küche. Die meisten Gerichte der Bauernkuchl gibt es während der gesamten Saison auch ohne Vorbestellung.
Die Schutzhütte Schneeberg ist Kreuzungspunkt alpiner Wanderwege und idealer Ausgangspunkt für Bergtouren.
Das Erlebnisbergwerk bietet täglich außer montags zweistündige und samstags ganztägige Stollenführungen an. Ein Erlebnispfad mit eigener Broschüre lädt zum Erkunden ein. Im Schauraum kann sich jeder Besucher eine Silbermünze prägen.

Tipp: Muas und Riibl
für 2 Personen auf Vorbestellung

Familie Widmann von der Schutzhütte Schneeberg empfiehlt:

„Bockenes" Ziegenbockbraten

für 3 Personen

Zutaten:
1 kg erlesene Fleischstücke am Knochen
Salz und Pfeffer
Öl
Zwiebel und Knoblauch
Wurzelgemüse
Fleischbrühe und Wasser
einen Zweig Rosmarin
Mehl

Zubereitung:
1 kg maximal faustgroße erlesene Fleischstücke am Knochen mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten in heißem Öl anbraten, Karotten (und anderes Wurzelgemüse), Zwiebel und Knoblauch in großen Stücken dazugeben und kurz weiterbraten. Mit Fleischbrühe und etwas Wasser (nach Belieben auch etwas Wein) aufgießen und einen Zweig Rosmarin dazugeben und ca. 1, 5 Std. bei mäßiger Hitze schmoren lassen. Die Fleischstücke herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb passieren, mit Mehl und Wasser binden, bis die Soße dunkel und sämig ist, evtl. nachwürzen.

Zu den Bratenstücken mit reichlich Soße serviert man Speckknödel und einen Speck-Krautsalat, dabei wird das Salatöl ganz oder teilweise durch zerlassene feingeschnittene Speckstücke ersetzt. Ein Gläschen kräftiger Südtiroler Lagrein dunkel rundet den Geschmack vollendet ab.

Um den „Hoch-Unser-Frauentag" (15. August) ist es auf manchen höhergelegenen Berggasthöfen des Passeiertales Brauch, das bei den Einheimischen allseits beliebte „Bockene" aufzutischen. Früher wurden die Böcke im August geschlachtet, wo das Fleisch einen besonders intensiven und unverwechselbaren Geruch hat. Heutzutage verwendet man erlesene Stücke vom Fleisch junger Ziegenböcke, das nur mehr einen Hauch vom intensiven Geruch aufweist.