

Venezia zum Gast im Hohlwegwirt

Kulinarische Köstlichkeiten aus Venedig



Küchentipp

von
Ernst Kronreif

Pasta e fagioli

Venezianische Bohnensuppe mit Nudeln

Getrocknete Borlottibohnen über Nacht in viel Wasser einweichen. Dann in einem Sieb abtropfen lassen. Feingehackte Zwiebel und grob gewürfelte Paradeiser mit ein wenig Olivenöl in einen Topf anschwitzen. 3 Lt. kaltes Wasser in den Topf gießen, die Bohnen dazugeben. Aufkochen und dann ca. 3 Stunden köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind. Eine oder zwei Pimento dazu geben (die Bohnen ohne Salz kochen) Mit einem Sieblöffel 2/3 der Bohnen heraus nehmen und in einem Mixer, oder auch mit einem Mixstab pürieren. Anschließend



das Bohnenpüree wieder in die Suppe zu Sud und Bohnen rühren. Mit ordentlich frisch gemahlenem Pfeffer und heimischem Bergsals abschmecken.

Öl in einer kleinen Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen, Thymian, Rosmarin sowie gehackten Knoblauch unterrühren und 3 bis 4 Minuten dünsten. Das so aromatisierte Olivenöl durch ein feines Sieb in die Bohnensuppe gießen. Anschließend Tagliatelle in kleine Stücke brechen und in die Suppe streuen. Die Pasta unter ständigem rühren, damit sie nicht anbrennt, auf mittlerer Hitze weich kochen. Die Suppe nochmals abschmecken und servieren.

330 g Borlottibohnen
110 ml Olivenöl
2 gewürfelte Zwiebel
2 Paradeiser, geschält und grob zerschnitten
Je 1 Teelöffel Thymian und Rosmarin
1 Knoblauchzehe
30 g Tagliatelle. 2 Pimento
heimisches Bergsals
frisch gemahlener Pfeffer

*Guten Appetit wünscht
Ernst Kronreif, Gasthof Hohlwegwirt*



Wenn da nicht der Gusto auf die Köstlichkeiten aus Venedig aufkommt! Der Wirt aus Überzeugung, Ernst Kronreif, ist mit dem Veneto und Friuli seit der Heirat seiner Tante Karin nach Duino bei Triest verbandelt. Seit der Kindheit besucht er immer wieder die Region an der oberen Adria, holt sich Anregungen, gustiert auf den Märkten und besucht typische Weingüter. So auch für die heurigen „Venezianischen Wochen“! Im Bild „Patrone Ernesto“ Kronreif und „Maestra di Cucina“, Sign. Biljana Pavkic.



Liebevoll „a la Venezia“ dekoriert und mit dem altrustikalen Ambiente stimmt die richtige Stimmung zum „Kulinarischen Carnevale“ a la Venezia vom 23. Jänner bis 14. Februar in den Gasthof Hohlwegwirt.

Huldigen Sie mit uns einer heimlichen Liebe

Mit der Küche der Lagunenstadt Venedig und den Regionen Veneto und Friaul werden vom 23. Jänner bis 14. Februar die Gäste im Rahmen der traditionellen „Venezianischen Wochen“ im Gasthof Hohlwegwirt in Hallein-Taxach, verwöhnt.

Seit 26 Jahren zelebriert Ernst Kronreif in den liebevoll „a la Venezia“ dekorierten Räumen die kulinarische Spezialitäten. Die Beziehung zu Italien und speziell zum Veneto reicht beim „Wirt aus Überzeugung“ in seine Jugendzeit zurück, wo er ganze Sommer lang bei seiner Tante in Duino verbrachte. In jenem mondänen Ort bei Triest, wo einst auch Rainer Maria Rilke seine berühmten Spaziergängen machte, wo er seine poetischen Gedanken zu Papier brachte. Ernst Kronreif atmete die Geheimnisse der Küche in Duino genussvoll ein. Im Jahr 1988, als er mit der Um- und Anbau am Hohlwegwirt fertig war, kam die Idee, zur Zeit des venezianischen Karnevals kulinarische venezianische Wochen zu organisieren. Mit seinem damaligen italienischen Koch Bruno Plothegeer aus Südtirol kreierte der Haubenkoch eine kulinarische Erfolgsgeschichte.

Ein kulinarisches Spiel mit allen Sinnen!

Die gebotenen venezianischen Gerichte haben ihre Liebhaber auch bei uns. Sie genießen ihre „Pasta Facioli“, die köstlichen gegrillten Zucchini, Melanzani oder Artischocken, Caprese - Tomaten-Mozarella-Basilikum. Champignon geröstet, marinierte Oliven, Cipolli, Pomodorri secchi, Meerfrüchte in allen Variationen, bis zu gegrillten Garnelen, marinierte Sardellen und Sardinen, Nudel-Vongole, überbackene Muscheln, Vitello tonato, Prosciutto di San Daniele, Salami, Sopressa, Mortadella, Roastbeef, werden serviert. PR-Bericht