

Leckereien vom Kleinbauern

Konfitüren, Honig und Tee aus Tirol holen auch an kalten Tagen schöne Urlaubserinnerungen zurück

ZEVEN. Viele Deutsche sind begeisterte Urlauber und auch Tirol gehört zu einem der Lieblingsziele der Teutonen. Viele wissen nicht nur die Natur dort zu schätzen, sondern auch die zahlreichen kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region. Und genau diese bekommt man seit gut einem halben Jahr auch auf dem Zevenener Wochenmarkt bei Margret und Dominique Allégrini. Mittlerweile wissen auch viele Stammkunden das große Angebot zu schätzen.

In ihrem Sortiment warten verschiedene Tiroler Käsesorten, Würste, geräucherter Speck, Bauernbrot, das bekannte Schüttel-

» Ein älterer Herr aus Brixen im Thale hat weit ab von Straßen und Ortschaften einen Kräutergarten mit seltenen Kräutern, aus denen der Tee gemacht wird. «

MARGRET ALLÉGRINI

das Überleben der traditionellen Tiroler Berglandwirtschaft sichern wollen. Und dabei produ-

zieren sie kulinarische Hochgenüsse, die nicht nur auf altbewährte Produktionsverfahren und überlieferte Rezepturen zurückzuführen sind, sondern auch auf einen gesunden Boden, ein raues Bergklima, in dem vitalstoffreiche Pflanzen gedeihen, die von extensiv gehaltenen Tieren gefressen werden.

Die Bergbauern und die fachkundigen Veredler vor Ort erzeugen daraus traditionelle Lebensmittel, die den



Viele Stammkunden wissen die Tiroler Spezialitäten mittlerweile sehr zu schätzen, stammen sie doch von vielen Kleinbauern, die die althergebrachte Arbeitsweise erhalten wollen und die Natur schonen. Und probiert werden darf bei Margret und Dominique Allégrini auch immer gern.

Fotos: fh



Der Tiroler Bauernstandl hat in seinem Sortiment auch fruchtige Marmeladen aus Kirschen, Himbeeren, den begehrten Marillen und Zwetschen.

zieren sie kulinarische Hochgenüsse, die nicht nur auf altbewährte Produktionsverfahren und überlieferte Rezepturen zurückzuführen sind, sondern auch auf einen gesunden Boden, ein raues Bergklima, in dem vitalstoffreiche Pflanzen gedeihen, die von extensiv gehaltenen Tieren gefressen werden.

Die Bergbauern und die fachkundigen Veredler vor Ort erzeugen daraus traditionelle Lebensmittel, die den

Geschmack von früher behalten. Dazu gehören auch die Konfitüren aus Vinschgauer Marillen, Osttiroler Zwetschen, Weichseln, also Sauerkirschen, und Himbeeren. Besonders schonend verarbeitet, verlocken sie mit einem sehr vollfruchtigen Geschmack. Und auch wer Honig zum Frühstück bevorzugt, ist bei Margret und Dominique Allégrini richtig, denn bei ihnen bekommt man zudem noch den kalt geschleuderten eher milden Blüten und den Waldhonig, der von eher kräftigem Geschmack ist.

Beide stammen von kleinen Imkerbetrieben aus dem Zillertal. Damit lassen sich auch die besonderen Tees wie den Vital-, den Jausen- und den Hexen-Tee, aber auch die „Erholtsame Nacht“ aus dem Sortiment wunderbar süßen.

Gerade jetzt in der kalten Jahreszeit ein wunderbares Mittel, um sich einmal so richtig aufzuwärmen. „Ein älterer Herr aus Brixen im Thale hat weit ab von Straßen und Ortschaften einen Kräutergarten mit seltenen Kräutern, aus denen der Tee gemacht wird“, erklärt Margret Allégrini. „Das ist mal etwas ganz anderes – und sie schmecken wirklich richtig gut.“

RUNDGANG ÜBER DEN WOCHENMARKT

Wie es sich eben für die sorgfältig hergestellten Produkte gehört. Und davon sind mittlerweile auch viele Kunden auf dem Zevenener Wochenmarkt überzeugt, denn das Ehepaar hat sich bereits eine stattliche Stammkundschaft aufgebaut, die sich mit den Tiroler Spezialitäten immer wieder ein paar Urlaubserinnerungen nach Hause holen kann. (fh)