

# Die Renaissance eines alten Klassikers aus Südtirols Weinbergen

Südtirol, ein malerisches Land, das am Schnittpunkt von Alpen und Mittelmeer liegt, ist ein Ort, an dem sich Geschichte, Kultur und Natur vermischen. Dieses Land, reich an Traditionen und Geschichten, hat auch eine tiefe Verbindung zum Weinbau. Und aus diesem reichen Erbe sticht ein besonderer Tropfen hervor.

## Einleitung

Südtirol, ein Gebiet, das seit Jahrhunderten für seinen Weinbau bekannt ist, bietet ein einzigartiges Terroir, das durch eine Kombination aus mediterranem Klima und alpinen Einflüssen geprägt ist. Dieses spezielle Mikroklima, kombiniert mit der reichen Geschichte der Region, hat einige der besten Weine Europas hervorgebracht. Aber unter all diesen Edelsteinen gibt es einen, der in letzter Zeit besonders ins Rampenlicht gerückt ist. Lassen Sie uns den Schleier lüften und einen Blick auf den [Lagrein Wein](#) werfen, ein Erbe, das so alt ist wie die Hügel, auf denen er wächst.

Neben den atemberaubenden Berglandschaften und der reichen Kultur hat Südtirol auch eine lange Tradition im Weinbau. Der Boden hier, geprägt von den Flüssen, die durch die Täler fließen, und die sorgfältig ausgewählten Rebsorten, haben es ermöglicht, Weine von außergewöhnlicher Qualität und Charakter zu produzieren.

## Ursprung und Geschichte des

# Lagreins

Der Lagrein hat eine reiche und tiefe Geschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Ursprünglich glaubte man, dass dieser Wein aus der Lagarina-Tiefenebene in der Region Trentino stammt. Allerdings zeigt die heutige Forschung, dass seine Wurzeln fest in Südtirol verankert sind. Dokumente aus dem 16. Jahrhundert belegen bereits den Anbau von Lagrein in Bozen, was darauf hinweist, dass dieser Wein bereits zu dieser Zeit hoch geschätzt wurde.

Über die Jahrhunderte hinweg hat sich der Lagrein stetig weiterentwickelt. Vom einfachen Tischwein des Mittelalters zu einem der angesehensten Rotweine Südtirols. Die Menschen der Region haben ihre Techniken verfeinert, ihre Kenntnisse erweitert und diesen Wein zu dem gemacht, was er heute ist: Ein Symbol für Südtirols Engagement für Qualität und Tradition.

**„Wein ist eine der größten Schöpfungen  
des Menschen.“ Charlie Chaplin**

## Die Einzigartigkeit des Lagreins

Es gibt viele Weine auf der Welt, aber nur wenige haben eine so markante Persönlichkeit wie der Lagrein. Wenn Sie eine Flasche öffnen, werden Sie von einem Bouquet aus dunklen Früchten, Veilchen und erdigen Tönen begrüßt. Aber das ist erst der Anfang. Am Gaumen entfaltet sich eine komplexe Symphonie von Aromen – von saftigen Pflaumen bis hin zu einem Hauch von dunkler Schokolade und Leder.

Und es ist nicht nur der Geschmack, der den Lagrein so besonders macht. Es ist auch die Art und Weise, wie er produziert wird. Der Wein wird traditionell in großen Eichenfässern ausgebaut, was ihm eine zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht. Dieser Prozess, kombiniert mit dem

einzigartigen Terroir Südtirols, gibt dem Lagrein seinen unverwechselbaren Charakter.

## **Anbaugebiete und Produktionsprozess**

Südtirol, mit seiner Vielfalt an Mikroklimazonen, bietet den idealen Boden für den Anbau von Lagrein. Besonders die Region um Bozen, mit ihrem warmen, aber dennoch gemäßigten Klima, hat sich als eines der besten Anbaugebiete für diese Rebsorte erwiesen. Hier, geschützt von den Alpen und genährt von den klaren Gewässern der Region, gedeihen die Lagrein-Reben in Perfektion.

Der Produktionsprozess des Lagreins ist eine Mischung aus Tradition und moderner Technik. Während viele Winzer immer noch auf traditionelle Methoden schwören, wie die Reifung in großen Eichenfässern, nutzen andere moderne Technologien, um den besten Wein aus ihren Trauben herauszuholen. Aber unabhängig von der Methode, das Endresultat ist immer dasselbe: Ein Wein von unvergleichlicher Qualität und Charakter.

## **Zusammenfassung**

Südtirols Weinlandschaft ist reich und vielfältig. Aber unter all den großartigen Weinen, die diese Region hervorbringt, steht der Lagrein ganz oben auf der Liste. Mit seiner tiefen Geschichte, seinem einzigartigen Geschmack und seiner engen Verbindung zum Land ist er mehr als nur ein Wein – er ist ein Symbol für Südtirols Engagement für Qualität, Tradition und Exzellenz.

Für diejenigen, die nach einem Wein suchen, der Geschmack, Tradition und Geschichte vereint, ist der Lagrein die perfekte Wahl. Ein Wein, der sowohl die Herzen der Einheimischen als auch die der Welt erobert hat.

---

# Südtiroler Schlutzkrapfen aglio e olio



## Regionale Spezialität

Bereiten Sie auch gern regionale Produkte zu? Um damit einmal kurz in eine andere Region auf der Welt einzutauchen? Und vor allem, wenn man das Gericht möglichst selbst zubereiten kann. Oder das Produkt dazu sogar frisch im Handel erhält. Dann wird Ihnen dieses Rezept sicherlich gefallen. Eine Nudelspezialität aus dem Tirol. Südtiroler Schlutzkrapfen.

Ich habe Schlutzkrapfen meines Wissens noch nie zubereitet. Aber da fielen mir doch im Supermarkt diese Packungen in die Hände. Es ist zwar ein industriell gefertigtes Produkt. Aber es sind Frischnudeln, markanterweise mit dem Zusatz „Pasta wie handgemacht“ auf der Verpackung. Da wird man dem Hersteller

vertrauen dürfen und ein gutes Produkt gekauft haben. Die Schlutzkrapfen sind mit Ricotta und Blattspinat gefüllt.

Schlutzkrapfen sind eine regionale Nudelspezialität aus Tirol. Sie ähneln den italienischen Ravioli. Ähnliche Teigtaschen finden sich auch in Nachbarregionen Tirols. So wie zum Beispiel Kärntner Nudeln, Cialzons, im Friaul und Maultaschen im Schwäbischen.

Die Füllung besteht traditionell aus Fleisch vom Kalb oder Rind oder Kartoffeln, in Südtirol vor allem aus einer Spinat-Topfen-Kombination. Schlutzkrapfen werden meist mit flüssiger Butter und Parmesan serviert. Generell gibt es große regionale Unterschiede bei der Zubereitung.

Die deutsche Bezeichnung leitet sich vom in Ost- und Südtirol gebräuchlichen Wort schl(u)tzen her, was so viel wie „gleiten“, „rutschen“ bedeutet. (© Wikipedia)

Wenn die Schlutzkrapfen traditionell mit Butter und Parmesan zubereitet werden, passt es ja, dass ich hier zu gutem Olivenöl und frischem Knoblauch greife. Also aglio e olio. Und garniert werden die Schlutzkrapfen natürlich mit einer guten Portion frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Kochen Sie es nach. Es ist ein schnell zubereitetes Gericht. Mit wenigen Zutaten. Schmackhaft, lecker und frisch. Für Pastaliebhaber und solche, die es werden wollen, ein Genuss.

*Für 2 Personen:*

- 1 kg frische Südtiroler Schlutzkrapfen (2 Packungen à 500 g)
- 12 Knoblauchzehen
- gutes Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- ein Stück Parmigiano Reggiano

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.*



Leckere, frische und gefüllte Pasta  
Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer plattdrücken  
und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Schlutzkrapfen in kochendem Wasser 3 Minuten garen.

Eine große Portion Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.  
Knoblauch hineingeben und nur kurz anbraten. Schlutzkrapfen  
dazugeben und gut im Öl schwenken. Salzen und pfeffern.

Schlutzkrapfen mit viel Öl auf zwei tiefe Pastateller  
verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!