

KONDITOREI & Café

DAS FACHMAGAZIN FÜR
PATISSERIE, KONDITOREI, CAFÉ, CONFISERIE, EISCAFÉ
www.koca-online.de – Ausgabe 12/2011 – E4285



Edle Echtheit

Jörg Trafoiers Respekt für Ursprüngliches

Mit Wagemut ZUR ECHTHEIT

In den Kreationen von Jörg Trafoier liegt die Kraft des Südtiroler Vinschgaus

Jörg Trafoier ist nicht nur ein kreativer Koch, er machte sich im Etschtal auch um die Wiederbelebung einiger vom Aussterben bedrohter Produkte verdient. Die Philosophie von Jörg und Sonja Trafoier – mit ihrem stilvollen Restaurant Kuppelrain seit zwei Jahrzehnten ein Aushängeschild Südtiroler Gastlichkeit – klingt einleuchtend: „Der Vinschgau schärft die Sinne für das Echte, verlangt Respekt für das Ursprüngliche“, heißt es zur Einführung auf ihrer Menükarte.



Mit seiner beispielhaften Einstellung legte Jörg Trafoier einen weiten gastronomischen Weg zurück.

Als er 1988 die Bahnhofgaststätte – ein Jugendstilgebäude vis-à-vis des kleinen Bahnhofs von Kastelbell nahe Meran – übernahm und modernisierte, ohne den erhalten gebliebenen Charme zu verändern, fühlte er sich lange als einsamer Ruffer in der Region. Sie setzte damals auf Massenweine à la Kalterer See und auf eine Küche, der ein Großteil heimischer Produkte abhanden gekommen war. Jörg Trafoier: „Als ich begann, bei Bauern für vom Aussterben bedrohte Produkte zu werben und sie animierte, sie wieder anzubauen und zu züchten, wurde ich im Kollegenkreis belächelt. Es interessiert doch keinen, woher die Produkte kom-

men, die wir verwenden, hielt man mir entgegen.“

Zurück zum Echten

Aber allmählich folgte ein Umdenken. Ein junger Bauer, der erkannte, dass er mit Milchwirtschaft auf keinen grünen Zweig kommen konnte, rüstete auf Gemüseanbau um. Andere zogen nach. Alte Apfelsorten wie der Calville oder der Gravensteiner sind wieder aktuell, ebenso die Vinschger Marillen (Aprikosen), der Kastebeller Spargel. Kalb-, Rind- und Ochsenfleisch werden nun in hervorragender Qualität geboten, das Huhn aus Bodenhaltung ist einen Mehrpreis wert. Es ist heute mehr Vielfalt gegeben als noch vor einigen Jahren. Die Zusammenarbeit mit dem Bio-Betrieb Kräuterschlössl im benachbarten Goldrain mit

→ KONTAKT

Restaurant Kuppelrain
Bahnhofstraße 16
39020 Kastelbell/Castelbello
Italien
Telefon 0039 0473 624103
www.kuppelrain.com

seinem integrierten Anbau besteht schon seit 20 Jahren. Aromen aus aller Welt fließen so in Trafoiers Gerichte ein.

Natürlich reichen auch die besten regionale Produkte allein nicht für die große Kochkunst von Sternekoch Jörg Trafoier aus. Er verwendet und verfeinert sie und kombiniert sie mit Mediterranem. Fisch und Meeresfrüchte bezieht er dank guter Logistik von der französischen Atlantikküste. Trafoiers Küche ist modern auf traditionellem Fundament. Er läuft keinen Trends hinterher, sondern setzt auf Authentizität: „Wir geben in unserem kleinen Team jeden Tag unser Bestes.“

Vinschgauer Patisserie

Schwerpunkte in seiner Patisserie, die sich im Gegensatz zu typisch italienischen Desserts und Gebäck mit Süße zurückhält, bilden selbst eingelegte Früchte aus dem Tal: Äpfel, Birnen, Marillen, Pfirsiche, Kirschen, Preiselbeeren und zu Granulat pulverisierte Erdbeeren. Sie verwandeln sich zu wunderbaren Cremes, Gelees und Schäumchen. Zur Tradition des Hauses gehört es, dass die Gäste von Sonja Trafoier-Egger mit einem Glas selbst gemachter Marmelade oder einem Fruchtsaft verabschiedet werden. Die Früchte des Etschtals sind sehr aromenintensiv, heißen Tagen folgen kühle Nächte. Die Früchte bilden Zucker und Säure. Bei Gästen beliebt sind auch alte Rezepte wie Vinschgauer Mus, das in der Kupferpfanne erhitzt und dann mit Heidelbeereis serviert wird. Oder die Schneemilch: Für sie werden Weißbrotwürfel mit Zucker, Zimt, gestoßenen Walnüssen und Sultaninen in Milch eingeweicht und mit einer Sahnehaube und Apfelkompott gekrönt. Desserts aus Valhrona-Schokoladen sind ganzjährig ein Thema.

Ob eines der Kinder Kevin (22), Nathalie (19) oder gar Nesthäkchen Guilya (6) einmal das Kuppelrain übernehmen wird, steht in den Sternen. Dazu gedrängt wer-



Kreativer Geist mit Sinn für Bodenständigkeit: Sternekoch Jörg Trafoier. Fotos: Pleil

den sie nicht. Kevin hat nach dem Abitur Werbegrafik studiert, ehe er sich für eine Kochlehre entschied. Nathalie fühlte sich nach dem Abitur und Hotelfachschule zur süßen Kunst hingezogen. Sie absolviert in Meran die Ausbildung zur Konditorin. Sie fertigt für den elterlichen Betrieb Torten, Petits Fours und Pralinen, die eine Augenweide sind, und unterstützt oft abends ihre Mama („Le Donne del Vino“) im Service.
Dietmar Pleil

Vinschgauer Marille (Aprikose)
Zutaten und Herstellung

Tiramisu:

- 500 g Mascarpone
- 500 g Marillenmarmelade
- 100 g Sahne
- 3 Blatt Gelatine

Verarbeitung: Mascarpone cremig rühren, Marmelade kurz erhitzen und durch ein Sieb streichen. Die Marmelade unterrühren, die steif geschlagene Sahne unterheben und flüssige Gelatine dazugeben.

Marillenschaum:

- 500 g Marillensaft
- 400 g Sahne
- 100 g fein pürierte Marillenmarmelade

Verarbeitung: Alles in einer Schüssel verrühren und durch ein Sieb in die Siphonflasche füllen.

Marillensorbet:

- 500 g Marillen
- 300 g Wasser
- 200 g Zucker
- 50 g Glukose

Verarbeitung: Wasser mit Zucker und Glukose aufkochen, die in Stücke geschnittenen Marillen dazugeben und weich kochen. Alles in den Mixer geben, fein pürieren und sieben. Anschließend in die Eismaschine geben oder in einen Pacojet-Behälter füllen.

Marillenpraline:

- 30 Zartbitter Hohlkörper
- 500 g Marillenmarmelade
- 500 g temperierte Schokolade zum Verschließen

Verarbeitung: Die Marmelade in die Hohlkörper füllen, mit der flüssigen Schokolade verschließen, dann mit der restlichen Schokolade überziehen und im Zucker rollen.



Der Geschmack einer wunderbar vielfältigen Region: Vinschgauer Marille in vier Variationen.



Kraftvoll und ursprünglich: Schokolade mit Preiselbeeren und Sauerrahmeis.

Schokolade mit Preiselbeeren und Sauerrahmeis

Zutaten und Herstellung

Schokoladenmousse:

3 Eigelbe

60 g Zucker

3 Eiklar

220 g Schokolade

500 g Sahne

Verarbeitung: Eigelb mit Zucker schaumig rühren, flüssige Schokolade dazugeben. Separat Eiklar und Sahne aufschlagen. Die flüssige Schokolade in das Eigelb gießen, unterrühren und anschließend gleich die Sahne unterheben. Zum Schluss noch das steife Eiklar unterheben.

Kaltgerührte Preiselbeermarmelade:

1000 g Preiselbeeren

350 g Zucker

Verarbeitung: Alles in den Rührkessel geben und etwa eine halbe Stunde rühren.

Sauerrahmeis:

500 g Sauerrahm

100 g Staubzucker

2 EL Zitronensaft

2 EL Milchpulver

Verarbeitung: Alles zusammen in einer Schüssel verrühren, dann in einen Pacojetbehälter füllen und gefrieren lassen.

Weißer Schokoladensauce:

100 g weiße Schokolade

100 g weißes Schokoladenpulver

200 g Milch

Verarbeitung: Die Zutaten erhitzen und miteinander verrühren.



Traumhaft präsentierte konditorische Verführungen: Nathalie Trafoiers kleine süße Köstlichkeiten, auf weißem Laaser Marmor, der sogar den berühmten Carrara-Marmor übertrumpft.



Eine edle Vorspeise aus Trafoiers Repertoire als Beleg für höchste Genuss-Kompetenz: Kartoffelteigtaschen mit Gänseleber auf Apfelmus und Marillenkernen.



Das bekommt man gerne serviert: Trafoiers Waldbeercreation.

Trafoiers Waldbeercreation

Zutaten und Herstellung

Halbgefrorenes:

4 Eigelbe
35 g Zucker
4 Eiklar
500 g Sahne
1 EL Glukose
100 g Waldbeermark

Verarbeitung: Eigelb mit Zucker warm aufschlagen. Separat Sahne steif schlagen, ebenfalls das Eiklar. Das Waldbeermark und die Glukose in das Eigelb einrühren, anschließend die Sahne dazugeben, zuletzt das Eiklar unterheben. In die gewünschten Formen füllen und gefrieren lassen.

Waldbeereis:

500 g frische Waldbeeren
200 g Zucker
200 g Wasser
100 g Glukose

Verarbeitung: Alles zusammen aufkochen lassen, mixen und in einen Pacojetbehälter sieben.

Schokoladenmousse:

3 Eigelbe
60 g Zucker
3 Eiklar
220 g dunkle Schokolade
500 g Sahne

Verarbeitung: Eigelb mit Zucker schaumig rühren, die flüssige Schokolade dazugeben. Separat Eiklar und Sahne aufschlagen. Die flüssige Schokolade in das Eigelb gießen, unterrühren und anschließend gleich die Sahne unterheben. Zum Schluss noch das steife Eiklar unterheben.

Waldbeerlollo:

30 Hohlkugeln
500 g Waldbeermarmelade
500 g temperierte Schokolade

Verarbeitung: Die Marmelade in die Hohlkörper füllen, mit der flüssigen Schokolade verschließen. Dann mit schönen Holzspießen versehen, in flüssige Schokolade tauchen und anschließend härten lassen.

Weißer Schokoladensauce:

100 g weiße Schokolade
100 g weißes Schokoladenpulver
200 g Milch

Verarbeitung: Alle Zutaten erhitzen und miteinander verrühren.