

Kletzennudeln: „Ravioli“ aus Alpe-Adria-Kletzenbirnen

Zutaten:

Für die Teigtaschen: 300 g Mehl, 200 ml lauwarmes Wasser, ein Ei, 1 TL Salz.

Für die Füllung: 250 g getrocknete Kletzenbirnen, 280 g Bröseltopfen, 60 g Staubzucker, 1 Prise Salz, ½ TL Zimt, 1 Msp Nelkenpulver. Zum Servieren 80g zerlassene Butter.

Zubereitung:

Für die Fülle: Über Nacht werden die Kletzen in kaltem Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag in Wasser weichkochen, Stiele entfernen. Die Kletzen pürieren und mit Topfen und Zucker verrühren. Restliche Zutaten zufügen und nochmals gut verrühren. Danach aus dieser Masse kleine Kugeln formen.

Für den Teig: Mehl, Ei, Salz und Wasser in einer Schüssel zu einem glatten Nudelteig kneten und ihn anschließend mindestens eine Stunde ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einer Rolle formen und in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Jedes Teigstück zwei Millimeter dünn auswalken. Wer schöne Kreisformen haben möchte, verwendet ein umgedrehtes Glas als Ausstichform. In die Mitte der Kreise kommt nun die Fülle. Anschließend die zweite Hälfte des Kreises darüber schlagen und an den Rändern zusammendrücken. Nun werden die einzelnen Teigtaschen „gekrendelt“, dazu wird der Teigrand mit dem Daumen gefaltet, von unten nach oben. Wer die Kunst des „Krendelns“ beherrscht, gilt im Gailtal als „heiratsfähig“. Die fertigen Teigtaschen in kochendes Salzwasser geben, nur kurz aufkochen lassen, vorsichtig umrühren, damit sie nicht zusammenkleben, und anschließend ca. 10–12 Minuten ziehen lassen. Abschöpfen, die Butter in einer Pfanne zerlassen bis sie braun wird, die Kletzennudeln auf dem Teller portionsweise anrichten, mit der Butter übergießen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Guten Appetit!



© Martin Hofmann

Kletzenbirnen


Slow Food®
Presidio

www.slowfoodfoundation.org

Presidi sind Produkte mit hochwertiger Qualität und werden nach handwerklicher Tradition von kleinen, bedrohten Lebensmittelproduzenten hergestellt.

Narratives Etikett

Das narrative Etikett ist ein Projekt von Slow Food International. Es informiert kompakt über das Produkt, die Produzenten, die Region, Verarbeitung und Entstehungsgeschichte.

Die Kletzenbirnen

Kletzenbirnen aus dem Alpe-Adria-Gebiet werden von verschiedenen Sorten gewonnen: Es handelt sich um Sorten und Populationen von Birnbäumen, die wahrscheinlich auf verschiedene Arten zurückzuführen sind, wie *Pyrus nivalis*, die Schneebirne mit ihren leicht silbrigen Blättern, und *Pyrus communis*, die Kulturbirne mit intensiv grünen Blättern. Die Birnbäume sind langlebig, ein Alter bis zu 300 Jahren ist möglich. Die Bäume haben meist kleine weiße Blüten, die Früchte der häufigsten Sorten sind eher klein. Kletzenbirnen müssen einen Nachreifeprozess durchlaufen, dabei reduziert sich die manchmal vorhandene Herbheit, der Zuckergehalt steigt. Vollreife ist erkennbar am typischen weichen braunen Fruchtfleisch, Kenner sprechen von „mole“. Die Betriebe des Presidio befinden sich im Berggebiet mehrerer italienischer und österreichischer Gemeinden im Dreiländereck Italien-Österreich-Slowenien auf einer Höhe von 400–1.300 Meter Seehöhe. Da die Bestände stark überaltert sind, sind Neuanpflanzungen von Kletzenbirnbäumen dringend notwendig.

Der Anbau

Die alten Birnbäume stehen überwiegend in der Nähe von Bauernhöfen auf Streuobstwiesen, die für Mahd und Weide bestimmt sind. Traditionell werden die Kletzenbirnbäume als Hochstamm gezogen – Wuchshöhen bis zu 15 Meter oder mehr sind keine Seltenheit. Jungbäume brauchen einen Erziehungsschnitt, um eine stabile und ausgeglichene Krone zu entwickeln. Der Boden wird mit organischem Dünger gedüngt, Wasserversorgung im Jugendstadium ist wichtig. Zum Schutz vor Krankheiten und Parasiten werden Produkte verwendet, die der EU-Bio-Verordnung entsprechen. Neupflanzungen erfolgen gemäß Sortenliste „Obstsortenempfehlung für Kärnten“ (www.owz-kaernten.at) und mittels gesammelter lokaler Sorten des Gailtals.

Ernte und Verarbeitung

Geerntet werden die Birnen von Hand von September bis Oktober. Nach der Ernte werden sie an einem trockenen Ort gelagert und nachgereift. Anschließend werden sie im Dörrschrank oder traditionell im Brotbackofen getrocknet. Aus den frischen Früchten werden auch Schnaps, Saft und Birnenmost hergestellt, der als „Haustrunk“ ehemals in der Tradition dieser Täler weit verbreitet war. Die Dörrfrüchte können roh konsumiert oder rehydriert weiterverarbeitet werden. Typische Produkte im Gailtal sind Kletzennudeln oder Kletzenbrot aus Roggenmehl mit Walnüssen, Dörrzweitschken und Gewürzen.

