

KALTERN *am See*

Solti's Abenteuer

2015

Solti und die verschwundenen Plentnkessel



Liebe Kinder,

es gibt vieles zu erleben rund um den Kalterer See. In den Weinbergen, den Wäldern und im Biotop warten Abenteuer unserer sympathischen Comicfigur Solti auf euch.

Taucht ein in die Welt von Solti, dem Hund, der in der Natur für Recht und Ordnung sorgt. Begleitet ihn auf seinen Ausflügen und entdeckt mit Solti die schöne Gegend rund um den Kalterer See.

Wir wünschen dabei viel Spaß und Freude!



Angebote für die Kleinen und die Großen!

Abenteuer Natur am Nonsberg

Eine Entdeckungstour entlang von Wasserfällen, Riesentöpfen und Stalaktiten der Canyons am Mendelgebiet oberhalb von Kaltern.

Walderlebnis für Familien

Die Natur bietet alles was man zum Spielen braucht: Verstecken, Entdecken, auf Bäume klettern und balancieren und vieles mehr! Naturkenntnisse können beiläufig über Fragen, die beim Spielen entstehen, von unserem Experten vermittelt werden.

Sagenwanderung für die Familie

Von Zauberern und Wasserfräuleins erzählen die Sagen rund um den Kalterer See. Entlang des Friedensweges nach Altenburg erläutert unsere Sagenerzählerin spannende Geschichten aus der Sagen-Schatztruhe Südtirols.

kids@museum

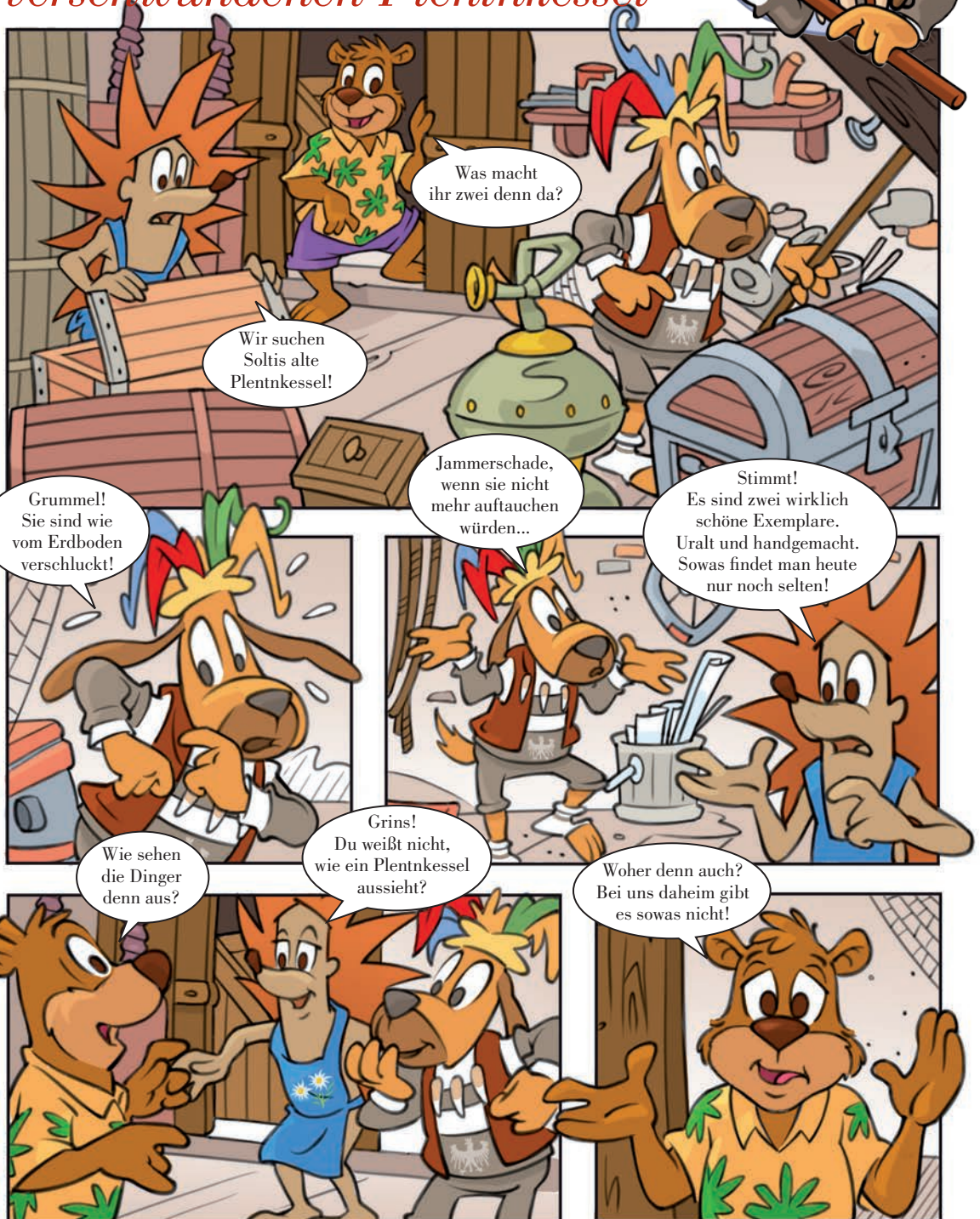
Anhand altersgerechter Themen erforschen die Kinder das Weinmuseum, lernen Wissenswertes zu Traube und Rebe, hören Sagen und Geschichten, gehen Redewendungen auf den Grund und bedrucken kleine Stofftaschen.

Töpferwerkstatt für Kinder

In der Töpferwerkstatt werden Gefäße aus Ton kreiert und die Gegenstände, die im Weinmuseum ausgestellt sind, entdeckt.

Informationen und Anmeldung im
Tourismusbüro Kaltern.
Tel. 0039 0471 963 169

Solti und die verschwundenen Plentnkessel



Was macht ihr zwei denn da?

Wir suchen Soltis alte Plentnkessel!

Jammerschade, wenn sie nicht mehr auftauchen würden...

Stimmt! Es sind zwei wirklich schöne Exemplare. Uralt und handgemacht. Sowas findet man heute nur noch selten!

Grummel! Sie sind wie vom Erdboden verschluckt!

Grins! Du weißt nicht, wie ein Plentnkessel aussieht?

Wie sehen die Dinge denn aus?

Woher denn auch? Bei uns daheim gibt es sowas nicht!

Kicher!
Ja, ihr habt ja lieber
Pommes mit Majo!

Lass die
blöden Witze,
Ingo!

Du kennst doch
unser Kalterer
Gemeindewappen...

Klar doch,
da ist so ein Topf
darauf
abgebildet!

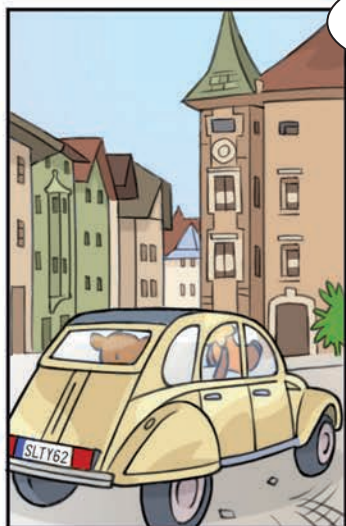
Ein Topf!?
Du bist selber ein Topf!
Das ist ein Kessel, aus Kupfer
mit einem Henkel, so wie es sich
eben für einen richtigen
Kalterer Plentkessel
gehört!

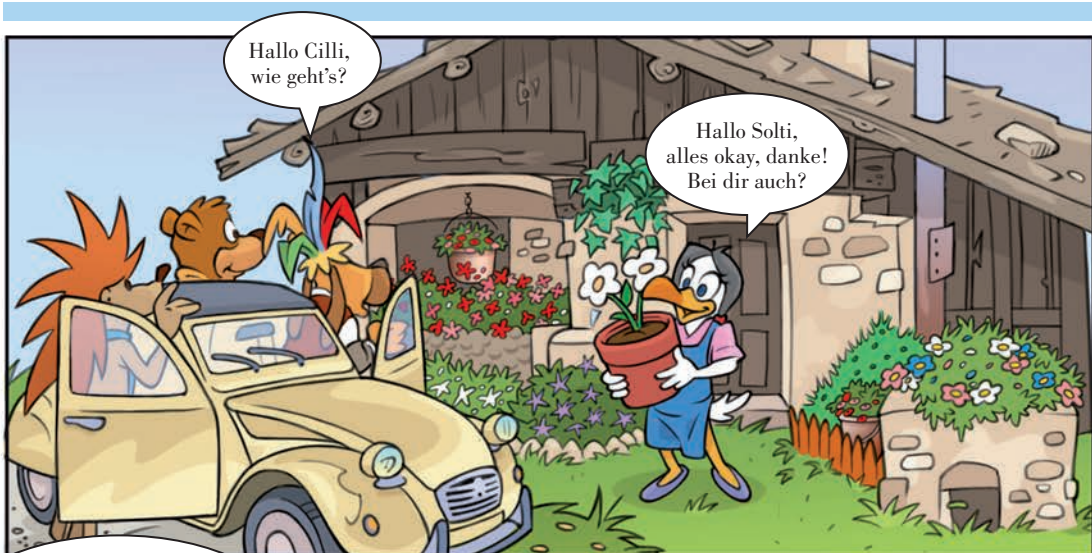
Der Plent war für
unsere Vorfahren ein wichtiges
Nahrungsmittel. Er kam in der
Früh, zu Mittag und am Abend auf
den Tisch! Und bei der Arbeit auf
dem Feld sowieso!

Habt ihr
den Mais dafür
selber angebaut?

Natürlich!
Rund um Kaltern
gab es große
Tirggfelder!

Mmmhh!
Ja, und zu besonderen
Gelegenheiten gab's köstliche
Hauswürste dazu!





Hallo Cilli,
wie geht's?

Hallo Solti,
alles okay, danke!
Bei dir auch?



Fast! Ich vermisse nur
meine zwei alten Plentnkessel.
Als du das letzte Mal bei mir in
der Scheune warst, hast du sie da
zufällig gesehen?



Schade,
aber da kann man
nichts machen!
Pfiati!

Pfiat enk!

Stöhn!
Das wäre auch
zu schön
gewesen...

Nein, tut mir leid,
die wären mir sicher
aufgefallen! Ich habe selber
auch schon lange
keine Kessel mehr!



Schaut da drüben,
das Tirggfeld!

Und Murrel
ist auch da!

Kalterer Plent
Original Plent
von Kalterer am See
Plent
argentea
di Calterano al Lago
www.kalterer.com

Hoi Murrel,
ganz fleißig? Das ist der Bernd,
er macht bei uns ein paar Tage Urlaub
und interessiert sich, wie wir zu
unserem Plent kommen!

Na dann,
kommt einmal mit!



Das sind die Maispflanzen!
Noch sind sie nicht allzu groß,
aber im Oktober überragen sie einen
ausgewachsenen Mann.
Dann wird geerntet!



Nach der Ernte
müssen die Maiskolben trocknen!
Dafür werden sie zu Bündeln
zusammen gebunden und
im Stadel aufgehängt!

Zuvor kommen
aber die Tschillin weg!

Die was?

Die Tschillin!
Das sind die Blätter
und der Bast, der rund um
die Kolben herum
wächst!

Und tschillin
nennen wir auch das
Entfernen dieser
Blätter!




Anfang Dezember
sind die Kolben trocken.
Dann wird geraspelt!

So sind nur mehr
die gelben Körner übrig!


Und daraus
werden dann
Cornflakes oder
Popcorn!

Da werden die Körner
vom Kolben befreit,
oft nur mit der Hand, aber wir
haben auch eigene
Maschinen dazu!







Grins! Nein,
bei uns landen die Körner
in der Mühle!




Und so
bekommen wir
unser gutes
Polentamehl!




Uff! Ja,
und dann bräuchte
es nur noch
einen guten
Plentkessel...




Genau! So richtig lecker
wird unser Plent
nur in einem richtigen
Plentkessel!



Schleck!
Mit einem Stück Speck
oder einem würzigen
Käse dazu...



Und natürlich
einem Glas
Kalterersee...



Grins!
Und genau das alles
spendierst du uns jetzt, Solti,
wenn ich dir sage, wer deine
Plentkessel hat!



Häh?
Du weißt wo sie sind?

Habt Ihr auch mitbekommen, wo die Plentkessel von Solti geblieben sind? Einen Hinweis findest du auch auf Seite 12 beim Ausfüllen des Rätsels.

Hilfe, ich sind so farblos!

Pack deine Buntstifte aus
und mal mich so bunt an,
wie du nur kannst!!!



Für alle, die es genauer wissen möchten:

Kalterer Plent – Das Original

Goldgelb, grobkörnig und geschmacksintensiv – so lässt sich die originale Kalterer Polenta (it. polenta) am besten beschreiben. Heute noch genauso beliebt wie vor Jahren, als der gelbe Maisbrei fast täglich die Teller der Überetscher Bevölkerung füllte, ist sie einfach und rasch zubereitet. Früher zumeist im Kupferkessel im Weinberg gekocht, erlebt der „Kalterer Plent“ seine Renaissance und ist heute vermehrt auf Speisekarten hochklassiger Gastronomiebetriebe zu finden. Als fixer Bestandteil in Südtirols Küchen lässt sich die umgängliche Polenta exzellent mit verschiedensten Zutaten wie getrockneten Steinpilzen, gehacktem Trüffel, geschnittenem Speck, Blauschimmelkäse, Gemüse oder frischen Kräutern verfeinern, und zu einer Vielzahl an Gerichten kombinieren. Servierte man früher die Polenta meist mit Hauswürsten, Gulasch, Käse oder gar Gerstkafee, wird sie heute, passend kombiniert, hochwertigen Gerichten gleichgestellt: Wie klingt beispielsweise *Kalterer Polentaknödel mit Bergkäse gefüllt, auf frischem Blattspinat, mit Speck-Schaum garniert* (das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite)? Die Polenta wird seit jeher mit Geselligkeit verbunden, was vielleicht gerade der Grund für ihre Popularität ist.

Traditionen bewahren

Über einer Zeitspanne von etwa 300 Jahren wurde in Kaltern Mais angebaut, der, liebevoll zu Polenta verarbeitet, als Hauptnahrungsmittel der damals ärmlichen Bevölkerung galt. Abgelöst wurde der Maisanbau vom zunehmen lukrativeren Obst- und

Weinanbau, der nach kurzer Zeit die Überhand gewann und schließlich den Mais vollständig verdrängte. Die Wiederbelebung des Kalterer Ursprungsgerichtes war der Grundgedanke der Initiative wein.kaltern, als sie 2009 das Projekt „Kalterer Plent“ ins Leben rief. Vom Idealismus angetrieben lag das Ziel darin, die typische Kalterer Polenta wieder aufleben zu lassen – genau so, wie sie damals über Jahrzehnte verzehrt wurde. Zunächst bestand die Herausforderung darin, den ursprünglichen, echten Kalterer Mais zu pflanzen.

Nachdem bei einem älteren Landwirt die geeigneten Maissamen aufgetrieben und ein Grundstück südlich des Kalterer Sees gepachtet werden konnte, wurde vor sechs Jahren erstmals wieder Mais angebaut und geerntet. Ein ungewöhnliches Bild präsentierte sich dem Wanderer, der bei der vertrauten Seerundwanderung plötzlich Maispflanzen zwischen den Obstbäumen entdeckte. Das Projekt war ein voller Erfolg, wie sich aus der großen Nachfrage an originalem „Kalterer Plent“ ableiten lässt.



Foto: Shutterstock

Vom Mais zur Polenta

Qualität ist stets mit Arbeitseinsatz und Pflege verbunden. Der „Kalterer Plent“ als das Qualitätsprodukt Kalterns erfordert dies ebenso. Ende April beginnt gewöhnlich das Arbeitsjahr mit dem Düngen, gefolgt vom Auflockern des Bodens durchs Eggen, dem Pflügen sowie der Aussaat der Maissamen. Nachdem der Mais eine Höhe von 40-50 cm erreicht, wird er gehäuft, damit die Pflanzen im Wachstum nicht knicken. Je nach Witterung werden die Maiskolben Ende Oktober in liebevoller Handarbeit geerntet, getrocknet und schlussendlich schonend gemahlen. Das Endprodukt kann in Kaltern und ausgewählten Geschäften Südtirols erworben werden.



Fotos: Helmuth Rier



Die Maispflanzen im Wachstum.



Der Maiskolben kurz vor der Ernte.



Nach dem Tschiln und trocken wird der Mais gemahlen.



Das Endprodukt wird anschließend verpackt und verkauft.



Rezept:
Kalterer
Polentaknödel mit
Bergkäse gefüllt,
auf frischem Blattspinat,
mit Speck-Schaum
garniert

Rezept für 4 Personen
 (je 3 Stück)

Zutaten:
für die Polentaknödel
 150 ml Sahne
 250 ml Milch

150 g Kalterer Polenta (Maisgries)
 150 g Toastbrot (entrindet)
 1 Ei, 5 Eidotter
 50 g Butter
 2 El Olivenöl
 Salz
 Bergkäse

für den Blattspinat
 frischer Blattspinat
 Salz, Muskatnuss
 geriebener Parmesankäse

für den Speck-Schaum
 Bauchspeck
 1/2 Zwiebel
 1/8 l Weißwein
 1/8 l Sahne
 Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:
 Sahne und Milch aufkochen, Polenta langsam dazu-
 geben und dickcremig kochen. Anschließend erkalten
 lassen. Toastbrot mit Butter und Olivenöl anschwitzen
 (nicht braun). In die fast erkaltete Masse das Ei und
 die Dotter einarbeiten und anschließend das Brot un-
 termengen. Etwas rasten lassen. Mit dem Teig Knodel
 – mit einem Würfel Bergkäse in der Mitte – formen und
 diese 10 bis 15 Minuten in Salzwasser kochen. Den
 frischen Blattspinat waschen, in einer Pfanne anschwit-
 zen, mit Salz, etwas Muskatnuss und Parmesankäse
 abschmecken. Zwiebel und Bauchspeck andünsten, mit
 Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen, anschließend
 mit Sahne aufgießen und leicht einkochen lassen. Zum
 Schluss mit einem Mixer fein pürieren.

Tipp:
 Je nach Jahreszeit können anstatt Spinat frischer
 Spargel im Frühjahr, Pilze im Sommer, Wildragout im
 Herbst oder Wirsing im Winter verwendet werden.



Findest du die 10 Unterschiede?

Finde die 10 Fehler auf den Suchbildern und fülle das Kreuzworträtsel aus, welches den Namen preisgibt.

Die Lösungen sende bitte mit deinem Namen, deiner Anschrift sowie deiner E-Mail-Adresse an den:

Tourismusverein Kaltern
 Marktplatz 8
 39052 Kaltern am See,
 Südtirol-Italien

Es erwartet dich eine kleine Überraschung aus Kaltern!



Wer hat die Plentenkessel?

- 1 Wie wird das Entfernen der Maisblätter im Kalterer Dialekt bezeichnet?
- 2 Aus welchem Getreide wird der „Plent“ erzeugt?
- 3 Italienische Bezeichnung für „Plent“?
- 4 Wo wird der „Plent“ in Kaltern gekocht? In einem Kupfer...
- 5 Wie bezeichnet Solti das Feld, in dem der Mais angebaut wird?

1														
2														
3														
4														
5														

