

PRESSEMEDLUNG



Fontina-Käse © Vallée d'Aoste Tourisme

Kulinarischer Zwischenstopp nach der Wanderung: Einkehren in Berghütten des Aostatal

Aosta / Frankfurt am Main, 23. August 2021. Durch viel Bewegung an der frischen Luft werden aktive Wanderer schon einmal hungrig und durstig. Die perfekte Gelegenheit also, um eine wohlverdiente Pause in den gemütlichen Berghütten des Aostatal einzulegen und die regionale Küche zu genießen. Wer eine der mehrtägigen Wanderrouten durch die Alpen gewählt hat, kann dort zudem vor malerischer Kulisse übernachten.

Das Einkehren in Berghütten hat eine lange Tradition: Die ersten Hütten wurden Ende des 19. Jahrhunderts errichtet, um einen längeren Aufenthalt in den Bergen zu ermöglichen. In den Hütten erhalten Wanderer nicht nur Verpflegung und Unterkunft, sondern auch Informationen, Betreuung und Hilfe bei ihren Touren durch das Aostatal.

In dem idyllischen Tal finden sich Hütten unterschiedlichster Natur. Die für Ausflüge leichter zu erreichenden Hütten erwandern Hobby-Bergsteiger über Wanderwege, Saumpfade oder auch Gutswege, meist nach etwa anderthalb Stunden. Eine besondere Art der Berghütten in der alpinen Region sind die sogenannten Biwaks. Diese befinden sich meist in luftiger Höhe und dienen lediglich als Übernachtungsmöglichkeit. Lebensmittel und Schlafsack müssen hier mitgebracht werden, da in Biwaks kein ständiger Betreiber üblich ist. Häufig sind diese Hütten durchgängig geöffnet, wobei bei einigen vorher der Schlüssel abgeholt werden muss.

Pressekontakt Aostatal:

BZ.COMM GmbH | Annette Kulzer & Linda Dahm | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt
Tel: +49 69 2 56 28 88 30 | E-Mail: aostatal@bz-comm.de

Regionale kulinarische Spezialitäten

Wer sich für einen Zwischenstopp in einer der zahlreichen Berghütten entscheidet, kommt dort in den Genuss der vielfältigen regionalen Spezialitäten, die die Region im Dreiländereck zwischen Italien, Frankreich und Schweiz zu bieten hat. Zu diesen gehören insbesondere verschiedene Käsevariationen, die aus der Milch der Almkühe produziert werden und klassische Wurstspezialitäten – also alles vorhanden für eine gelungene Brotzeit inmitten der Alpen.

Zu diesen gehört beispielsweise der Fontina, der von den Bewohnern des Tals als „König der Käse“ bezeichnet wird. Seit 1996 wird die Herstellung des Fontinas durch die geschützte Ursprungsbezeichnung Denominazione di Origine Protetta (DOP) vor Fälschungen gesichert. Das Siegel erhalten nur Fontina-Sorten, die ausschließlich im Aostatal, unter festgelegten geografischen, klimatischen, ackerbaulichen und kulturellen Bedingungen aus der Milch von Kühen des Tals produziert wurden.

Ein weiterer, nur im Aostatal produzierter Käse ist der Vallée d'Aoste Fromadzo, ebenfalls Träger des DOP-Siegels. Der Fromadzo wird in einem speziellen Verfahren aus der Kuhmilch zweier Melkdurchgänge hergestellt, zuweilen mit etwas Ziegenmilch verfeinert. Im Anschluss reift der Käse bis zu 14 Monate lang.

Vielfältige Aromen: Schinken, Apfelsorten und herrlicher Wein

Dem Vallée d'Aoste Jambon de Bosses (DOP) zu Ehren wird sogar ein jährliches Volksfest im Produktionsdorf Saint-Rhémy-en-Bosses an der Schweizer Grenze veranstaltet. Bei dem gefeierten regionalen Produkt handelt es sich um einen Rohschinken, der mit Bergkräutern wie Wachholder oder Thymian verfeinert wird. Dessen spezielles Aroma entfaltet sich vor allem durch seine mindestens einjährige Lagerung bei trockenem Klima. Die Herstellung des Schinkens reicht weit zurück, eine erste Erwähnung findet sich in Erzählungen aus dem Jahre 1397.

Auch verschiedene Obst- und Nussorten sind im Aostatal beheimatet. So werden vor allem die Apfelsorten Renetten, Golden Delicious und Jonagold, aber auch die Birnensorte Martin Sec in den Obstgärten angepflanzt. Zu den bekannten valdostanischen Nüssen gehört die Kastanie und ist als kulinarische Delikatesse sehr beliebt. Sie wird in der regionalen Küche mit typischen Wurstsorten kombiniert oder zur Suppe verarbeitet. Aber auch als Dessert findet sie ihre Verwendung, glaciert mit Schlagsahne oder Schokolade.

Weinliebhaber kommen in der günstig gelegenen Region zwischen Frankreich und Italien ebenfalls auf ihre Kosten und können zwischen zahlreichen in der Region produzierten weißen und roten Sorten wählen. Zu diesen zählt beispielsweise der Weißwein Blanc de Morgex et de La Salle DOC, der aus am Fuße des Mont Blanc geernteten Trauben produziert wird. Er zeichnet sich durch seinen trockenen Geschmack mit fruchtiger Note und dem Geruch nach Bergkräutern aus.

Einer der speziell im Aostatal angebauten Rotweine ist der Vallée d'Aoste Torrette DOC, ein harmonischer und trockener Wein, der in seiner Supérieur-Version aus sonnenverwöhnten Petit-Rouge-Trauben gekeltert wird. Rein geografisch nimmt er den größten Teil des Anbaugebietes für sich ein, elf Gemeinden des Aostatals.

Goldener Herbst im Aostatal

Der goldene Herbst empfiehlt sich als eine besonders gute Gelegenheit, ein verlängertes Wochenende oder eine mehrtägige Auszeit in den Herbstferien in der Natur Italiens kleinster Region zu erleben. Bei naturnahen Wanderungen durch die Täler und Wälder des Aostatals, vorbei an rauschenden Wasserfällen und weitläufigen Ausblicken in luftiger Höhe lässt man

Pressekontakt Aostatal:

BZ.COMM GmbH | Annette Kulzer & Linda Dahm | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt

Tel: +49 69 2 56 28 88 30 | E-Mail: aostatal@bz-comm.de

die Seele baumeln. Im Anschluss laden die vielfältigen kulinarischen Köstlichkeiten ein, sich durch die regionalen Kochkünste zu probieren: Von gratinierter Kastanienmehlpolenta, über in Wein gegartes Rindfleisch und sahnige Schokoladencreme mit Mandelplätzchen – Schlemmen vorprogrammiert!

Hinweis für Redaktionen:

Allgemeine Informationen über das Reiseziel Aostatal finden sich unter <https://www.lovevda.it/de>

Bilder zum Aostatal als Reiseziel gibt es unter https://bit.ly/Aostatal_Allgemein. Fotos zu lokalen Spezialitäten unter https://bit.ly/Aostatal_Kulinarik. Copyright bitte stets wie im Dateinamen hinterlegt angeben. Weiteres Bildmaterial auf Anfrage.

Instagram: https://www.instagram.com/valledaosta_official/

Facebook: <https://www.facebook.com/visitdaosta>

YouTube: <https://www.youtube.com/user/lovevda>

Twitter: https://twitter.com/valle_daosta

Pinterest: <https://www.pinterest.de/lovevda/>

Pressekontakt Aostatal:

BZ.COMM GmbH | Annette Kulzer & Linda Dahm | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt

Tel: +49 69 2 56 28 88 30 | E-Mail: aostatal@bz-comm.de