

# DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00  
Heft 12 Dezember 2006 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

## Champagner

Welche Rosés sind gut? Und was bieten die Biowinzer?

## Südtirol

Wo's jetzt gemütlich ist: Weihnachtsmärkte, Hotels und Restaurants

Bergkäse für Leser  
Werden Sie „Kuh-Aktionär“!

Metropolen-Vergleich  
Hongkong und Shanghai  
kulinarisch

Helmut Thieltes

# Koch des Jahres

Der stille Star unter Deutschlands besten Köchen stellt sich mit vier Gängen vor



SÜDTIROL

ADVENTSZAUBER

IN DEN

ALPEN

WAHRZEICHEN: Die beiden Türme  
der Domkirche Mariä Himmelfahrt  
überragen den Weihnachtsmarkt von Brixen

FESTLICHE STIMMUNG HERRSCHT  
AUF DEN TRADITIONELLEN WEIHNACHTSMÄRKTEN.  
DOCH JENSEITS VON STROHSTERNEN UND ZELTEN  
SIND SÜDTIROLS HOTELIERS UND GASTRONOMEN  
LÄNGST INS 21. JAHRHUNDERT AUFGEBROCHEN

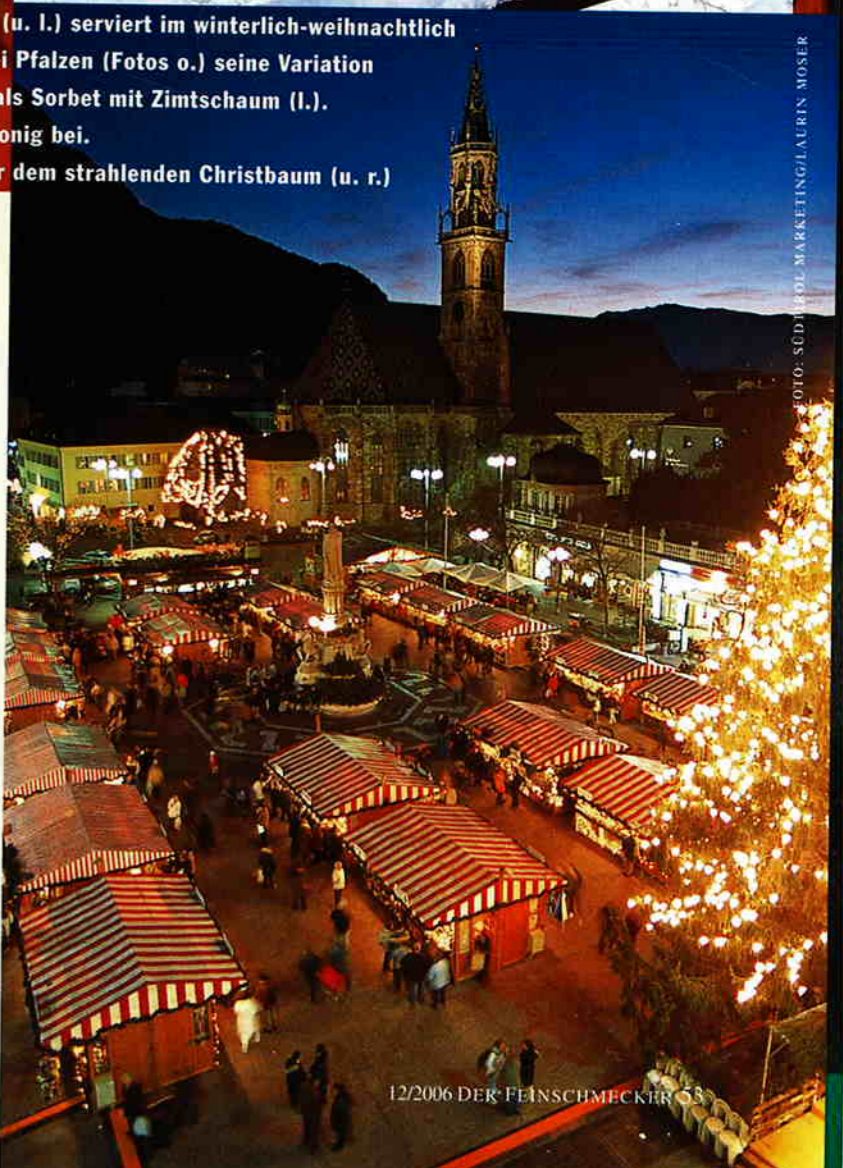
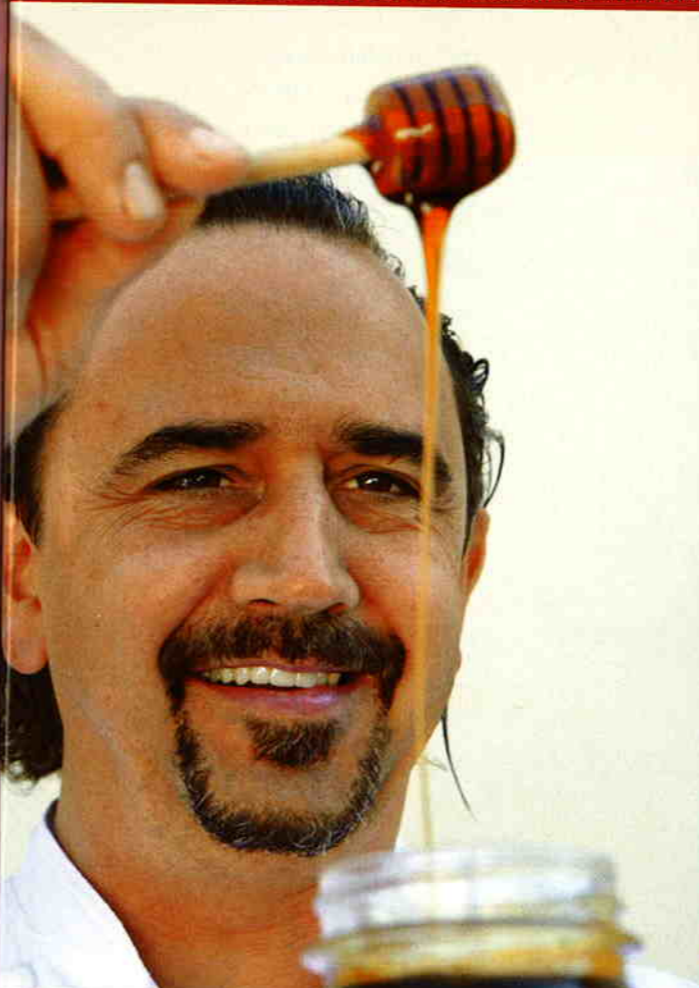
TEXT: CARO MAURER, FOTOS: FRIEDER BLICKLE

# APFEL, NUSS, MANDELKERN UND VIELES MEHR



**ERFINDERISCH:** Karl Baumgartner (u. l.) serviert im winterlich-weihnachtlich geschmückten Restaurant „Schöneck“ in Mühlen bei Pfalzen (Fotos o.) seine Variation vom Marlene-Apfel – karamellisiert, mit Mohnfüllung und als Sorbet mit Zimtschaum (l.). Gern mischt Baumgartner auch einen Hauch Fichtenhonig bei.

**FESTLICH:** der Bozener Weihnachtsmarkt unter dem strahlenden Christbaum (u. r.)



# DIE ZELTEN

SIND BESTSELLER AUF DEN

# WEIHNACHTSMÄRKTEN

## SÜDTIROLS

Für Lebkuchen scheinen die Alpen eine Art natürliche Barriere zu bilden. Am Südrand des Gebirges mögen Thunfisch-Sashimi neben Topfengnocchi auf der Speisekarte stehen, selbst australischer Shiraz zwischen den heimischen Rebsorten Vernatsch und Lagrein wird toleriert. An Weihnachten aber hört die Innovationsfreude der Südtiroler auf.

Das musste Helmuth Profanter vor rund einem Vierteljahrhundert feststellen, als er nach der Bäckerlehre im bayerischen Landshut nach Brixen ins Eisacktal heimgekehrt war und mit Elisenlebkuchen den Geschmack der Kundschaft revolutionieren wollte. Die verweigerte sich jedoch beharrlich dem Eindringling aus dem Norden und bestand auf den traditionellen Zelten als Weihnachtsgebäck.

So backt der ansonsten kreative Profanter das süße und mächtige Früchtebrot noch heute wie schon sein Vater und dessen Vater vor ihm: getrocknete Feigen, Pflaumen, Rosinen, Aprikosen, Birnen und Äpfel, eingeweicht in Zitronensaft, Rum und etwas Honig, dazu Nüsse, Gewürze und zehn Prozent Roggenmehl. Aus dieser üppigen Masse sticht der Bäcker mit alten gusseisernen For-

men Kreise, Herzen oder Rechtecke; sie werden bei 130 bis 150 Grad eine Stunde lang mehr getrocknet als gebacken, dann mit Mandeln, Walnüssen und kandierten Kirschen verziert. So wird aus dem einstigen Armeleutegebäck ein aufgebrezeltes Festessen – die Zelten sind Bestseller beim „Profanter“-Stand auf dem Brixener Weihnachtsmarkt.

Nicht nur auf dem Domplatz in Brixen, auch auf dem Waltherplatz in Bozen, der Kurpromenade von Meran, entlang dem Graben in Bruneck und mitten in der spätmittelalterlichen Bergwerkstadt Sterzing gehen am 1. Dezember die festlichen Lichter an. Alle Jahre wieder stimmen sie auf die Südtiroler Weihnacht ein. Ganz klassisch, ganz romantisch, ganz festlich sind die Märkte, mit vielen Zelten, Krippen, mundgeblasenen Christbaumkugeln und wollenen „Patschen“ (Pantoffeln) auf den hübschen Ständen. Mitunter scheint's, als sei hier die Zeit stehen geblieben.

Doch wer sich beim Weihnachtsmarkthopping zwischen den fünf Städten aus dem trauten Adventzauber wagt, entdeckt,

wie sehr die Südtiroler zeitgemäße Trends willkommen heißen. So bietet Zimmer 208 des Bozener Design-hotels „Greif“ zwar den Ausblick aufs altbewährte vorweihnachtliche Treiben in der Altstadt, doch drinnen verhängt kein Tannenzweig die Scham der Venus-Figuren, die der in Köln lebende Maler und Zeichner Florin Kompatscher lasziv über die gesamte Tapete verteilt hat.

Auch mag das „Park Hotel Laurin“ gleich um die Ecke Teile seines Jugendstils bewahrt haben, dennoch knüpft es mit Kunst und Komfort ans Heute an. Am deutlichsten sichtbar in der Bar, einem beliebten Bozener Treffpunkt: Die Ritterspiele auf den bunten Fresken unterhalb der schweren Holzdecke wirken wie ein Comicstrip, die roten und blauen Lederfauteuils rundum sind Designerstücke. Und im Restaurant beweist Küchenchef Thomas Mayr Erfindungsgeist mit den *lagreinetti*, einer Pasta, die er mit dem Trub aus Lagrein-Fässern purpurn einfärbt. Deftig serviert er sie mit Ochschwanzragout; graziler schmeckt die Spezialität mit jungem Blattspinat und einer leichten Gorgonzolasauce. ▶▶▶

**TRADITIONELL: Bauernzelten (vorn) und Zelten, wie sie Helmuth Profanter in Brixen backt, gibt es auch beim Christkindlmarkt auf der Meraner Kurpromenade. KÜNSTLERISCH: Zimmer im Hotel „Greif“ in Bozen**





Südlich der Bozener Stadtgrenze, in Frangart, haben Katrin Oberhofer und Othmar Raich die heimische Küche abgespeckt. Im alten „Ansitz Pillhof“ wollten sie zuerst nur eine Vinothek einrichten, doch die hat sich mehr und mehr zum Restaurant ausgewachsen. Im Hinterzimmer, das anfangs Weinproben vorbehalten war, auf der halbhohen Empore, vor den hohen Weinregalen: Überall stehen Tische für die Gäste, die längst nicht mehr nur wegen der umfassenden Weinauswahl kommen. Sellerie-Risotto mit rosa gebratenem Hirschrücken oder *linguine*-Nudeln mit frischen Garnelen und Schmortomaten – das klingt unspektakulär, ist aber genussvoll.

Dass es gar keiner Exotik bedarf, um eine eigene kulinarische Handschrift zu entwickeln, beweist die Köchin Anna Matscher. Früher konkurrierten drei Wirtschaften hoch droben im kleinen Ort Tisens um die Gäste. Matscher und ihr Ehemann Alois beschlossen, ihr Restaurant „Zum Löwen“ durch Spitzenqualität von den anderen abzusetzen – und taten dies so erfolgreich, dass Tisens inzwischen ein Parkhaus in den Hang

bauen musste, um der Verkehrsbehinderung in den engen Gassen abzuwehren. Heute gibt es im „Löwen“ zwar auch Thunfisch mit mariniertem Radicchio und Luxusprodukte wie die feinen Jakobsmuscheln auf Kartoffelschaum mit schwarzen Trüffeln, aber die Köchin beeindruckt ebenso nachhaltig durch vermeintlich bodenständige Gerichte wie ein feines *millefeuille* von Knödelscheiben und Hirschragout.

Weiter das Etschtal hinauf hat Meran schon immer gern die Diva gegeben. Mit 35 000 Einwohnern hinter Bozen nur zweitgrößte Stadt Südtirols, war es dennoch stets ein Kurort von internationalem Renommee, der allerdings mitsamt seinen Besuchern in die Jahre gekommen schien. Ausgerechnet ein Bozener hilft nun dabei, den Ruf der Stadt aufzupolieren. Der Architekt und Designer Matteo Thun hat mit seinen Projekten in und um Meran international Aufsehen erregt. So zeichnet er verantwortlich für

**ABWECHSLUNG:** Im „Ansitz Pillhof“ von Katrin Oberhofer und Othmar Raich (l. außen) gibt es außer Wein auch Tomatenorangen mit Risotto, Wolfsbarsch und Garnelenconsommé. Das Restaurant „Zum Löwen“ von Anna Matscher (l.) zieht Gäste nach Tisens. Der Markt in Bruneck bietet Adventsgebäck, das von Matteo Thun entworfene Hotel „Pergola“ in Algend klar-luxuriöse Suiten

das Innenleben der neuen Therme am Etsch-Ufer gegenüber dem pompösen Kurhaus. Sie bietet 25 Pools innen wie außen und ein Spa, dessen Pflegeprodukte fast alle aus der Südtiroler Natur stammen: Äpfel, Trauben, Molke, Heu oder Löwenzahn. Das „Steigenberger“ gleich nebenan trägt mit klaren Linien, Holz, Stein und Glas ebenfalls unverkennbar die Handschrift Thuns; wie auch das Hotel „Vigilius“ oberhalb von Lana (siehe Heft 1/2004) und die „Pergola Residence“ im angrenzenden Algend. Deren zwölf Wohneinheiten sind neue luxuriöse Interpretationen des Begriffs Ferienwohnung: Außer am Pool und in der Sauna begegnen sich die Gäste nur noch im lichten Frühstücksraum mit Panoramablick.

Die Suche nach einem neuen Look hat in Meran bisweilen eigenwillige Formen angenommen. Weiß gekalktes Mauerwerk, lindgrüne Lackschränke, der flache Fernseher an der Zimmerdecke über

## MERAN

GEWINNT DURCH BAUTEN VON

MATTEO THUN

EIN UNGEWOHNT FRISCHES GESICHT

dem Bett und das Bad ganz in schwarzem Glas: Das Design der „Spirit Suite“ im Hotel „Aurora“ an der Meraner Etschpromenade ist gewagt; im „White Room“, ganz in Weiß, lässt es sich ruhiger schlafen. Unerwartete Perspektiven eröffnet auch das Restaurant „Kallmünz“ durch fernöstlichen Purismus mit Ikebana-Mobile an der Decke und rein japanisches Personal. Das Tatar von geräucherten Garnelen mit Fenchel, Avocado und roten Zwiebeln konnte noch mithalten, der Steinbutt mit der Creme aus Taggiasca-Oliven verblasste aber angesichts der Inszenierung.

Das solidere Brixen im Eisacktal dagegen pocht konsequent auf seine Geschichte als älteste Stadt Tirols. Wunder-schöne alte Hausfassaden sichern den Domplatz wie eine historische Festung. Auch das Restaurant „Künstlerstübele Finsterwirt“, gegenüber der doppeltürmigen Domfassade im renovierten Hotel „Goldener Adler“ untergebracht, bleibt so wie schon seit Jahrhunderten: unberührt in seiner Urigkeit. Einfach gut schmecken dort die Rote-Rüben-Suppe mit Krentascherl oder der Sauerkrautstrudel mit gebratenen Hauswurstscheiben.

**HAUSMARKE:** die Marillenkönfitüre aus dem Hotel „Lilie“ (Mitte u.) in Sterzing, nahe dem illuminierten Weihnachtsmarkt. **SCHATZKAMMER:** Gabriela Mair am Tinkhof in ihrer Brixener „Vinothek Weingalerie“ mit eigens für sie entworfenen Regalen



# ADVENT

## IN SÜDTIROL, DAS HEISST HARMONIE ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

Aber selbst in alte Brixener Gemäuer zieht hier und da die Neuzeit ein. Denkmalgeschützt mögen die Wände sein, aber Gabriela Mair am Tinkhof und Christian Stampfl haben die Glasregale in ihrer „Vinothek Weingalerie“ einfach vor den blanken Stein gesetzt. Im Eingangsbereich führen sie unter einem gigantischen Rotweinglaslüster einen Laden mit rund 500 Positionen, innen dann Lounge, Bar, Bistro in feschem Stil.

Auch Cornelia und Thomas Haselwarter im „Unterswirt“ in Gufidaun, südlich von Brixen bei Klausen gelegen, verbinden Alt und Neu. Die neue dritte Stube haben sie zwar wie die beiden anderen daneben traditionsbewusst mit Holz ausgekleidet, die Speisekarte aber zeigt Parallelwelten: mediterran der Steinbutt im Olivensud mit Artischocken und Auberginentatar, kosmokulturell der in Sesam gebratene Thunfisch auf *cannellini*-Bohnen, Mango, Blaubeeren und Ingwer-Eis.



Advent in Südtirol lässt sich mitten im Trubel erleben, wenn man etwa in Sterzing im hübsch herausgeputzten Hotel „Lilie“ absteigt – da hat man zur haus-eigenen Konditorei und dem Restaurant mit appetitlich mediterran-alpenländischem Speisenmix noch den Blick auf den rundum beleuchteten Zwölferturm, und der Christkindlmarkt ist gleich nebenan. Gebührenden Abstand zu Lichterketten und Strohsternen gewinnt man hingegen im Hotel „Feldmüllerhof“ in Sand in Taufers, 14 Kilometer nördlich von Bruneck. An die namengebende Vergangenheit des Hauses erinnert nur noch das alte Mühlrad im Frühstücksraum, sonst dominiert geschmackvolle Geradlinigkeit in Stein, Holz und Leder.

Auch das nahe Restaurant „Schöneck“ in Pfalzen bringt mit seiner neuen verglasten Veranda viel Licht in die rustikale Atmosphäre. Tintenfisch-Kartoffel-Gnocchi mit Ragout von Meeresfrüchten, Fasanenbrust mit Sauerkraut und Kürbispüree oder die Dessertvariation vom Gravensteiner Apfel – Karl Baumgartner strengt sich zwar zu den Feiertagen besonders an, doch eigentlich sind seine Kreationen das ganze Jahr über Festessen. Die traditionellen Zelten hingegen gibt es dort so, wie es sich seit jeher gehört: Die süßen Verführungen genießt man nur zur Weihnachtszeit. ▶▶▶



Vorwahl Italien 0039, die Null der Ortsvorwahl mitwählen.

**HOTELS**

**1 Aurora**

Engagiert geführter Familienbetrieb im Zentrum Merans. Poppiges Design in den Zimmern, in Lobby und Bar ein Stilmix von den 60er- bis zu den 80er-Jahren. Kleine Beauty. **FF** Kurpromenade 38, I-39012 Meran, Telefon 04 73 21 18 00, Fax 04 73 21 11 13, info@hotelaurora.bz, www.hotelaurora.bz, 34 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 78 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA**

**2 Feldmüllerhof**

Stilvolle moderne Architektur, die mit viel Holz und Stein die Natur würdigt. Sehr herzliche Betreuung durch die Betreiberfamilie, schöner Pool, Beauty. **FFF** Schlossweg 9, I-39032 Sand in Taufers/Ahrntal, Tel. 04 74 67 71 00, Fax 04 74 67 73 20, info@feldmuellerhof.com, www.feldmuellerhof.com, 36 Zi., DZ ab € 160 **AmEx** **MASTER** **VISA**

**3 Greif**

Kein Zimmer im Bozener Designhotel gleicht dem anderen: Jedes ist von einem internationalen Künstler gestaltet, mal schrill, mal schlicht, aber stets sehenswert und wohnlich. **FFF** Waltherplatz, I-39100 Bozen, Tel. 04 71 31 80 00, Fax 04 71 31 81 48, info@greif.it, www.greif.it, 33 Zi., DZ ab € 165 **AmEx** **MASTER** **VISA**

**4 Lilie**

Liebevoll renoviertes spätmittelalterliches Haus in Sterzing mit prächtigem Gewölbe. Warmherziger Service. Bistro

und Konditorei, die auch das Frühstücksangebot versüßt. **F** Neustadt 49, I-39049 Sterzing, Tel. 04 72 76 00 63, Fax 04 72 76 27 49, info@hotellilie.it, www.hotel.lilie.it, 15 Zi., DZ ab € 100 **FF** Restaurant Mo geschl., Hauptgerichte € 14-18 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA**

**5 Park Hotel Laurin**

Jugendstilbau in Bozen mit geschmackvollem Mix aus Klassik und Design. Großer Park mit Skulpturen und Pool. **FFF** Laurinstr. 4, I-39100 Bozen, Tel. 04 71 31 10 00, Fax 04 71 31 11 48, info@laurin.it, www.laurin.it, 86 Zi., 10 Suiten, DZ ab € 165 **FF** Restaurant So mittag geschl., Hauptgerichte € 18-25 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA**

**6 Pergola Residence**

Wunderschöne naturbezogene Architektur von Matteo Thun zwischen Weinbergen und Apfelpflanzungen. Geschmackvolles Interieur, nur große Suiten mit Küche, Terrassen und Panoramablick aufs Etschtal und auf Meran. Pool. **FFF** OT Algrund, Kassianweg 40, I-39022 Meran, Tel. 04 73 20 14 35, Fax 04 73 20 14 19, info@pergola-residence.it, www.pergola-residence.it, 12 Suiten, Suite ab € 190 **MASTER** **VISA**

**RESTAURANTS**

**7 Anstz Pillhof**

Leger die Atmosphäre, entspannt die Küche mit vielen italienischen Akzenten. Wem die offene Weinauswahl nicht reicht, der kann sich in den Regalen rundum bedienen. **FF** OT Frangart, Boznerstr. 48, I-39010 Eppan, Tel. 04 71 63 31 00,

Fax 04 71 63 16 43, info@pillhof.com, www.pillhof.com, Sa abend, So geschl., Hauptgerichte € 9-17 **AmEx** **MASTER** **VISA**

**8 Kallmünz**

Puristisch, aber gemütlich – und mittendrin inszeniert sich der japanische Maître. Bei den italienischen Speisen ist die Küche auf der sicheren Seite, die japanischen Momente wirken leicht gespreizt. **FF** Sandplatz 12, I-39012 Meran, Tel. 04 73 21 29 17, Fax 04 73 23 98 02, info@kallmuenz.it, www.kallmuenz.it, Mo geschl., Gerichte € 22-23 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA**

**9 Künstlerstübele Finsterwirt**

Besuch in Brixens guter alter Vergangenheit: dunkles Holz, viele Bilder, Antiquitäten, Butzenscheiben. Die Speisekarte bietet dazu hausgemachte Südtiroler Spezialitäten. **FF** Domgasse 3, I-39042 Brixen, Tel. 04 72 83 53 43, Fax 04 72 83 56 24, info@finsterwirt.com, www.fensterwirt.com, So abend, Mo geschl., Hauptgerichte € 9-17 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA**

**10 Schöneck**

Mediterrane Eleganz und Südtiroler Gediegenheit – Karl Baumgartner versteht es, in der Küche beide Spielarten aufs Feinste zu verknüpfen. Sein Bruder Siegfried sorgt kompetent und sympathisch für die Weinbegleitung. **FFFF** Schloss-Schöneck-Str. 11, OT Pflazen, I-39030 Kiens, Tel. 04 74 56 55 50, Fax 04 74 56 41 67, info@schoeneck.it, www.schoeneck.it, Mo geschl., Di mittag geschl., Hauptgerichte € 19-26 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA**

**11 Unterwirt Gufidaun**

Gehobene Küche im dörflichen Klausener Gasthaus, die gelungene Abstecher in die weite kulinarische Welt wagt. **FFFR** OT Gufidaun, I-39043 Klausen, Tel. 04 72 84 40 00, Fax 04 72 84 40 65, info@unterwirt-gufidaun.com, www.unterwirt-gufidaun.com, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 18-25 **MASTER** **VISA**

**12 Vinothek Weingalerie**

Brixen modisch flott mit Ledersofas in der Lounge-Ecke. 37 offene Weine – oder die Wahl zwischen 500 Positionen aus der Vinothek für 5 Euro Korkengeld. Kleine Gerichte, donnerstags Bistrotküche. \* Weißlahnstr. 10, I-39042 Brixen, Tel. 04 72 83 60 01, Fax 04 72 20 62 18, info@weingalerie.it, www.weingalerie.it, So geschl. **MASTER** **VISA**

**13 Zum Löwen**

Von außen traditionelles Gasthaus, innen dezent gestyltes Restaurant. Die Küche von Anna Matscher verliert nie die Bodenhaftung: Die feinen Meeresfrüchte werden auf Polenta gebettet, und wenn Seeteufel ins Spiel kommt, dann in Kartoffelteig verkleidet. **FFF** Hauptstr. 72, I-39010 Tisens, Tel. 04 73 92 09 27, Fax 04 73 92 73 12, zumloewen@rolmail.net, www.italien.com/zumloewen, Mo geschl., Di mittag geschl., Hauptgerichte € 18-22 **AmEx** **DINERS** **MASTER** **VISA**

**EINKAUFEN**

**14 Bäckerei Profanter**

Plosestr. 35, I-39042 Brixen, Tel. 04 72 88 55 88, Fax 04 72 88 55 58, www.profanter.it

**WEIHNACHTSMÄRKTE**

**Bozen**

Waltherplatz, 1. 12. bis 23. 12, Mo-Sa 10-19.30 Uhr, So und Feiertage 9-19.30 Uhr

**Brixen**

Domplatz, 1.12. 2006 bis 6.1. 2007, Mo-Sa 10-19.30 Uhr, So und Feiertage 9.30-19 Uhr, 24.12. und 31.12. 9.30-16 Uhr, 25.12. und 1.1. geschl.

**Bruneck**

Am Graben und Rathausplatz, 1.12.2006 bis 6.1.2007, Mo-Fr 14.30-19 Uhr, Sa, So und Feiertage 10-19.30 Uhr, 24. und 25.12. geschl.

**Meran**

Kurpromenade, 1.12. bis 30.12., Mo-Fr 10.30-19.30 Uhr, Sa 10-19.30 Uhr, So 9-19.30 Uhr, 8.12. 9-19.30 Uhr, 24.12. 9-15 Uhr, 25.12. geschl.

**Sterzing**

Stadtplatz, 1.12.2006-7.1.2007, Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa, So und Feiertage 9-19 Uhr, 24.12. 9-15 Uhr, 25.12. und 1.1. geschl.

**INFORMATION**

**Südtirol Information**

Pfarrplatz 11, I-39100 Bozen, Tel. 04 71 99 99 99, Fax 04 71 99 99 00, info@suedtirol.info, www.suedtirol.info



Italienischer Kaviar

Seine Hoheit, der italienische Kaviar: Bei Kaviar denkt man an ferne Gebiete und Länder, die ein wenig an Märchen erinnern, wie das Kaspische Meer oder das besser erschlossene Schwarze Meer. In der Tat stammt der Grossteil des weltweit gehandelten Kaviars von dort, ob russischer oder iranischer Herkunft. Jetzt aber braucht man für die begehrten und erlesenen Störrogen nicht mehr so weit zu reisen. Seit einigen Jahren stellt das italienische Unternehmen Agroittica Lombarda aus Brescia "Calvisius" her. Es handelt sich um Kaviar, der aus einer dem natürlichen Lebensraum der Fische nachempfundenen Zucht des weissen Stör (Acipenser transmontanus) gewonnen wird. Strenge Hygiene- und Sanitätsbedingungen und ständige Qualitätskontrollen ermöglichen uns, den FRISCHEN (nicht pasteurisierten) Kaviar "Calvisius" selbst den anspruchsvollsten Gourmets der Welt anzubieten.



Und viel mehr erhalten Sie bei NATURALE ITALIANO:

- Über 300 kulinarische Spezialitäten aller Regionen Italiens können wöchentlich in Ihre gehobene Gastronomie angeliefert werden.
- Es besteht keine Mindestmenge, von allen Produkten können auch einzelne Stücke bestellt werden.
- Kostenloser Transport bereits ab 18 kg sortierter Ware.
- Bestellung am Montag in Italien, Anlieferung am Donnerstag (3 Tage später) in Ihrem Geschäft.

Ein kostenloser Blick in den neuen NATURALE ITALIANO Katalog wird Sie vom breiten Sortiment, der Zuverlässigkeit und der Liebe zur Beibehaltung seltener italienischer Spezialitäten überzeugen.

Raffinesse, Einfachheit und hohes Dienstleistungsniveau, das ist NATURALE ITALIANO. Bestell-Telefon 00390331953090 - Fax 00390331953560 - info@naturaleitaliano.it



Rufen Sie doch einfach an. Es wird ein sympathisches Deutsch gesprochen. Tel. 00390331953090

An Gastronomien, Feinkostgeschäfte und Restaurants wird der Katalog NATURALE ITALIANO gratis und portofrei versendet.

Hergestellt von Agroittica Lombarda spa (info@agroittica.it)

