

Hidalgo

● Restaurant, Grill & Wine



Otto Mattivi mit Andrea Tribus und Nadya Ochner

Hidalgo verführt Südtiroler Schneepinzessinnen

Immer öfters werden die zwei Snowboarderinnen Andrea Tribus (22) und Nadya Ochner (19) im Restaurant „Hidalgo“ in Burgstall gesehen. Fragt man die zwei, die mit dem Schnee tanzen, was genau sie immer wieder hierher führt, erzählen sie einem keine Märchen. Die beiden Burgstaller Freundinnen, die sich schon ihr ganzes Leben lang nicht aus den Augen verlieren, sind bekennende Anhängerinnen des neuen Grillverfahrens im Restaurant „Hidalgo“. „Wir reisen sehr viel, seit wir Weltcuprennen fahren“, sagt Andrea, „da lernen wir viele Länder und ihre Kulturen kennen. Auch die amerikanische Fleischkultur haben wir in den USA kennengelernt. Aber beim Otto, weiß man einfach, was man hat, deshalb kommen wir immer wieder.“

Der Hausherr Otto Mattivi hört solche Komplimente natürlich gerne. Zählt sein Restaurant ja doch zu den „Urgesteinen“ der guten Steaks in Südtirol, denn schon seit 1980 hat er Grillerfahrung. Im vergangenen Jahr hat er gemeinsam mit seinem Chefkoch Theodor Falser viele Steak-Restaurants von New York über Berlin, München, Stuttgart und Hamburg bis Monte Carlo besucht, um einem neuen, besonderen Fleischgenuss auf die Spur zu kommen. Seit einigen Monaten wird nun Fleisch und Fisch ohne die Zu-

Restaurant Hidalgo
Romstraße, 7
I-39014 Burgstall
Tel: +39 0473/292292
info@restaurant-hidalgo.it
www.restaurant-hidalgo.it



Chefkoch Theodor Falser

gabe von Öl oder Fett bei 700°C gegrillt. „Das, was wir jetzt mit dem neuen Grill erreichen, stellt alles andere, das wir bisher mit Fleisch gemacht haben, in den Schatten“, ist Mattivi überzeugt. Und Nadya sagt bestätigend: „Das Fleisch ist so zart und geschmacksvoll!“ Sie kann sich gar nicht entscheiden, ob sie das würzigere Rib Eye mit dem typischen Fettauage im Zentrum besser findet oder das magere, zarte Rindsfilet, das schön drapiert vor ihr auf dem Teller liegt. „Wir als Sportlerinnen brauchen viel Protein für den Muskelaufbau. Jetzt, wo wir gerade auf dem Stilsfer Joch trainieren, merken wir richtig, dass wir gutes Essen brauchen, und da kommt so ein Steak gerade recht“, sagt Andrea Tribus.

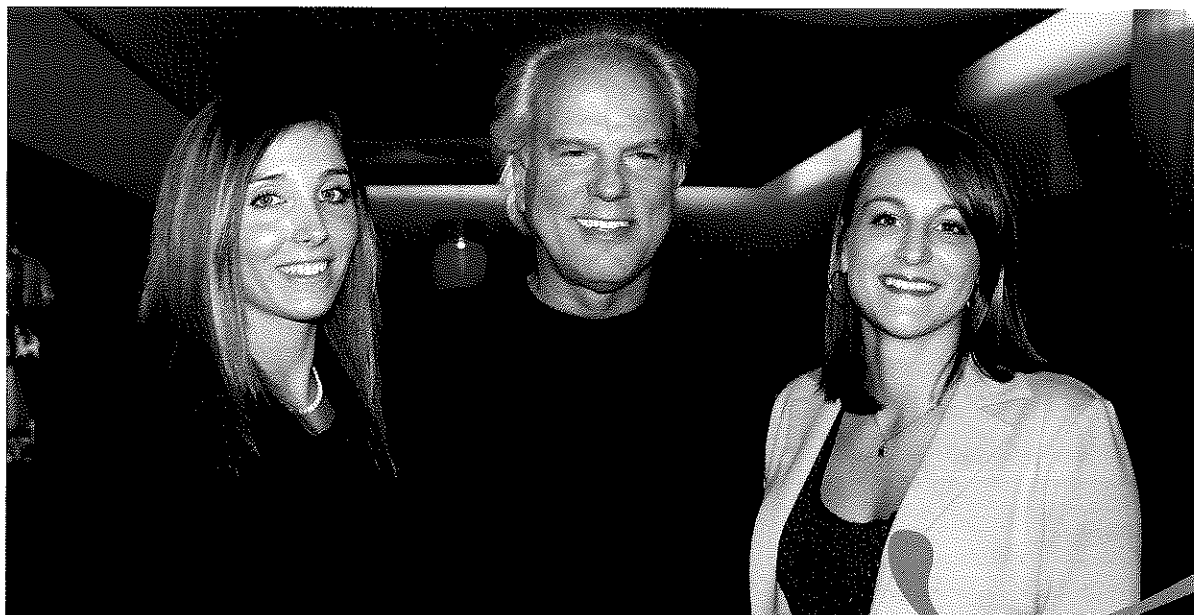
Die beiden Freundinnen, die nicht nur im Winter auf der Slalom- oder Riesentorlaufpiste ihre Zeit miteinander verbringen, sondern auch die Sommer mit ihren beiden Familien im Campingurlaub, genießen jeden Bissen. Und wenn sie nicht auf den Schneeblettln oder am Meer sind, trifft man Familie Tribus und Familie Ochner auch oft im „Hidalgo“, denn sie haben sich in die ganze Speisekarte verliebt. Von den tollen Antipasti und den geschmackvollen Vorspeisen schwärmen sie. Und die Fischliebhaber in der Familie wählen das ebenfalls bei High-Temperatur zubereitete Wolfsbarschfilet. „Das Essen und besonders das Fleisch sind hier einzigartig“, lobt Andrea und Nadya fügt hinzu: „In Ame-

rika haben wir vergangenen Winter fast nur Burger bekommen, das war schrecklich.“ Die Kultur des kulinarischen (Fleisch-)Genusses im Restaurant „Hidalgo“ ist es, die es den zwei jungen Sportlerinnen angetan hat und diese können sie hier in vollen Zügen bis zu den umwerfenden hausgemachten Desserts voll und ganz ausleben.

Otto Mattivi meint: „Unser neues Grillverfahren ist einzigartig in der gesamten Region. Es freut mich, wenn wir so tolle Gäste haben, die guten Geschmack beweisen.“

Andrea und Nadya gehen jedenfalls gestärkt in eine neue Snowboardsaison. Und ihr Ziel ist, wie sie bei feiner Joghurtcreme mit Karotten-Biskuit und in Muskatwein marinierten Birnen und einer traumhaften Schokoladenmousse-Schnitte mit Orangensauce erzählen, immer im Blick: die Olympischen Winterspiele 2014 in Sotschi am russischen Schwarzen Meer. Otto Mattivi hingegen freut sich in Zukunft darauf, seine Gäste mit der neuen Fleischspezialität vom „Wundergrill“, wie er in Liebhaberkreisen schon genannt wird, im Heimspiel in Burgstall zu verwöhnen.

Lissy Pernthaler



Fotos: privat

Hausherr Otto Mattivi mit den Snowboarderinnen Andrea Tribus und Nadya Ochner



Sohn Christof und die Töchter Angelika und Yvonne



Tochter Angelika und die Enkelkinder Lena und Paul mit dem Jubilar



Walter und Margareth Pircher



Mutter Rosa



Lorenzo Zanella, Edeltraud Buratti und Sigrid Zanella



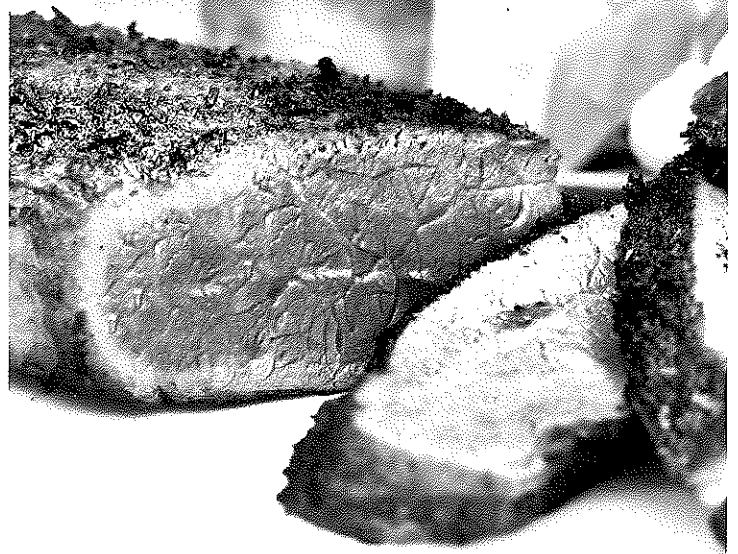
Walter Baumgartner in geselliger Runde



Überraschungsgast: Der Hirschenwirt von Reichenfels mit seiner Gattin Inge

Fotos: privat

Wir grillen
Fisch und Fleisch bei 700° Celsius
ohne die Zugabe von Öl und Fett
und sind damit einzigartig in der
ganzen Region Trentino-Südtirol.



Hidalgo
● Restaurant, Grill & Wine

www.restaurant-hidalgo.it

Reservierung: +39 0473 292292

info@restaurant-hidalgo.it

Romstraße 7 | 39104 Burgstall

365 Tage mittags & abends geöffnet