

# The proof is in the Strudel

**Helga Mussner** is the chef of the Chalet Gerard before the Passo Gardena. Over the course of the decades, together with her family, she's transformed the humble mountain hut into an exclusive, small mountain hotel with a restaurant. She was practically brought up in a Val Gardena bakery and patisserie, where she learnt the most important and sweetest arts of temptation.

Discover Val Gardena's best recipes



**'Learn how to cook: then we'll talk marriage!'** instructed Helga Mussner's parents to their daughters. The host and chef of the Chalet Gerard learnt how to bake perfect, delectable cakes and strudel in the home bakery and patisserie, to the point that today she still bakes the legendary apple strudel herself. Starters, main dishes, and all other delicacies you find on the menu have been developed over the course of her adult-

hood, always experimenting with new recipes and preparations. Nut spatzle. Arctic char from Passiria with mashed potato, porcini and parsley pesto. Golden delicious apple cream with baked potato straw. These are the creative and refined dishes whipped up by Helga Mussner. 'I cook Tyrolean food with a Mediterranean twist', is how she succinctly describes her unmistakable style.

## "Cooking is a passion"

Her signature dishes and style were only developed after her wedding and over the course of decades. 'I simply went to the stove in the small mountain hut of my husband and started with a few traditional dishes. Soon enough, I simply couldn't continue doing Knödel, the demands in the kitchen grew, and even the old tradition of using a lot of butter and cream was replaced by a new lightness. I actually went to a lot of courses, and experimented a lot, too', she recalls.

She remained in her domain, the kitchen, even after the conversion from hut to a modern hotel-cum-chalet. 'Cooking is a passion. You either have it, or you don't. If you do, you want to express it!', she tells us, her eyes twinkling with delight. The second secret to her success is typical of Val Gardena, 'It's very important to stick to what your guests want.'

And that's why the experimental chef does contain herself. 'I can't simply change the menu every time it takes my whim. Our restaurant guests would be disappointed. Most of them come here for our classics such as our barley risotto, polenta dumplings or venison stew.'

1 Sun-kissed feast 2 Get creative with some South Tyrolean Speck 3 The 'Crafuncins': stuffed ravioli 4 Alpine and Mediterranean cuisine 5 A welcoming and cozy 'Stube' 6 Kaiserschmarrn: the menu's cherry on the cake

## Barley risotto

### Ingredients (serves 4)

70 g onion  
2 tbs oil  
100 g barley  
100 g spelt  
100 g short grain rice  
50 ml white wine  
1 l vegetable consommé  
salt  
ground pepper  
rosemary, thyme, marjoram, sage,  
basil and chives to your heart's desire  
Parmesan  
Butter  
4 thin slices of South Tyrolean Speck,  
finely chopped and grilled



Dice the onions and slightly sauté them in oil. Add barley, spelt, and rice. Let every grain become translucent one after the other, on a medium flame and by continually stirring. Reduce with white wine. Add hot vegetable consommé from time to time and continue stirring until the grains are cooked al dente. Add salt, pepper, the finely diced herbs. Take the risotto off the stove. Mix in butter and parmesan. Add the grilled speck on the risotto for a final finish.

# Lo strudel è l'affare della chef

**Helga Mussner** è la chef dello „Chalet Gerard“ al Passo Gardena. Negli ultimi decenni insieme alla sua famiglia ha trasformato il semplice rifugio in un piccolo ed esclusivo albergo di montagna con ristorante. Helga è cresciuta in un tipico panificio-pasticceria gardenese dove ha imparato la più importante delle arti culinarie: la tentazione del dolce.

Venite a sfogliare il libro delle ricette con i segreti più gustosi della cucina gardenese



**„Vi sposerete soltanto quando saprete cucinare!“**, dissero i genitori a Helga e alle sue sorelle. L'attuale padrona e chef dello Chalet Gerard ancora nel panificio e nella pasticceria di casa aveva imparato a preparare alla perfezione deliziose torte ed irresistibili strudel. Tuttavia è lei che prepara tutti i giorni il suo leggendario strudel di mele. Nel corso della sua carriera da chef ha sviluppato e creato sempre nuove forme e modi di preparazione di antipasti, di primi, di secondi e di tutte le altre

prelibatezze che deliziano il palato degli ospiti del ristorante e dell'albergo.

Gnocchetti alle noci. Salmerino della Val Passiria con puré di patate, porcini e pesto di prezzemolo, crema di mele Golden Delicious con fieno di patate. Questi sono solo alcuni esempi della raffinata cucina di Helga Mussner. "Cucino secondo la tradizione tirolese con un tocco mediterraneo", così la chef descrive in maniera pragmatica il suo inconfondibile stile.

## "Cucinare è la mia passione"

Helga Mussner sviluppò il suo buon gusto in cucina solo dopo il suo matrimonio e nel corso dei decenni. "Ho iniziato a cucinare nel piccolo rifugio di mio marito preparando pochi piatti della cucina tradizionale. Già dopo poco tempo però i semplici canederli non bastavano più e le esigenze culinarie aumentavano velocemente. Il solito uso abbondante di panna e burro ha dovuto così fare spazio alla nuova leggerezza culinaria. Lei ricorda: "Ho iniziato a frequentare dei corsi ed a sperimentare sempre di più in cucina."

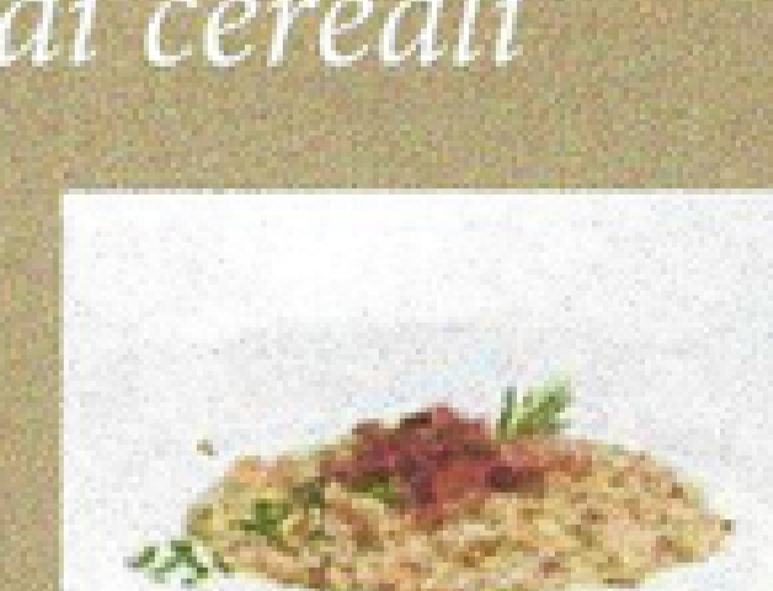
Helga rimane chef de cuisine anche dopo la ristrutturazione che ha trasformato il rifugio in un moderno ed affascinante albergo chalet. "Cucinare è la mia passione, è come qualcosa dentro di te che si fa strada e che bisogna esprimere e vivere!" racconta con gli occhi che brillano. Il secondo segreto del suo successo invece è una caratteristica tipicamente gardenese: "Un approccio accogliente ed aperto nel confronto degli ospiti è fondamentale nel nostro settore!" Ed è proprio per questo motivo che Helga cerca di frenare un po' la sua voglia di sperimentare in cucina. "Non posso stravolgere continuamente il nostro menu. Se lo facessi, gli ospiti del nostro ristorante rimarrebbero delusi. Tanti di loro vengono appositamente per i nostri piatti forti, come il risotto ai cereali, gli gnocchi di polenta o i medaglioni di cervo."

1 Merenda al sale 2 Creazione con speck altoatesino 3 Pasta ripiena „Crafuncins“ 4 Piatti alpini e mediterranei 5 La Stube: un posticino accogliente 6 L'apice della delizia: il Kaiserschmarrn

## Risotto ai cereali

### Ingredienti per 4 persone

70 g cipolle  
2 cucchiaini d'olio  
100 g orzo  
100 g farro  
100 g riso a chicco tondo  
50 ml vino bianco  
1 l brodo vegetale  
sale  
pepe macinato fresco  
rosmarino, timo, maggiorana, salvia,  
basilico e erba cipollina a piacere  
formaggio parmigiano  
burro  
4 fette sottili di speck altoatesino,  
tagliate in strisciole sottili e fatto rosolare



Tagliare le cipolle a cubetti e far rosolare nell'olio. Aggiungere prima l'orzo, poi il farro e infine il riso. Stufare i cereali a fuoco lento mescolando di continuo. Sfumare con il vino bianco. Versare il brodo vegetale un po' alla volta continuando a mescolare tutto finché i cereali sono cotti al dente. Aggiustare con sale e pepe e aggiungere le erbe aromatiche tritate finemente. Togliere la pentola dal fuoco e mantecare tutto con burro e grana. Servire il piatto con lo speck rosolato sparso sopra il risotto.

# Der Strudel ist Chefinnensache

**Helga Mussner** ist Küchenchefin im „Chalet Gerard“ vor dem Grödner Joch. Im Lauf von Jahrzehnten hat sie mit ihrer Familie eine einfache Berghütte in ein exklusives kleines Berghotel mit Restaurant verwandelt. Aufgewachsen ist sie in einer Grödner Bäckerei und Konditorei. Dort hat sie die wichtigsten, die süßen Kochkünste der Verführung gelernt.

Hier blättern Sie im Kochbuch mit den besten Rezepten der Grödner Gastronomie



**„Ihr dürft erst heiraten, wenn ihr kochen könnt!“**, haben Helga Mussners Eltern ihren Töchtern aufgetragen. Wie man köstliche Kuchen, den „Chalet Gerard“ schon zuhause in der Bäckerei und Konditorei so perfekt gelernt, dass sie bis heute den legendären Apfelstrudel täglich selbst macht. Vorspeisen, Hauptspeisen und all die anderen Delikatessen, die sich auf der Speisekarte finden, hat sie im Lauf ihres

Erwachsenenlebens nach und nach in immer neuen Formen und Zubereitungsarten entwickelt. Nussspätzle. Saibling vom Pastissier mit Stufkartoffeln, Steinpilzen und Petersilienpesto. Creme vom Golden-Delicious-Apfel mit gebackenem Kartoffelstroh. So fantasievoll und raffiniert sind Helga Mussners Gerichte heute. „Ich koche tirolerisch, mit mediterranen Einflüssen“, bringt sie ihren unverwechselbaren Stil nüchtern auf den Punkt.

## „Das Kochen ist eine Leidenschaft“

Entwickelt hat sie ihren Stil allerdings erst nach der Hochzeit, und im Lauf von Jahrzehnten. „In der kleinen Berghütte meines Mannes habe ich mich einfach an den Herd gestellt und mit meinen traditionellen Sachen angefangen. Knödel waren aber schon bald nicht mehr genug, die Ansprüche an die Küche sind schnell gestiegen, und auch die alte Tradition mit viel Butter und Sahne wurde abgelöst durch die neue Leichtigkeit. Also habe ich Kurse besucht und selber viel experimentiert“, erinnert sie sich.

Nach dem Umbau der Hütte zum modernen Hotel-Chalet mit fantastischem Flair blieb sie Küchenchefin. „Das Kochen ist eine Leidenschaft. Du hast sie, und du willst sie leben!“, erzählt sie mit leuchtenden Augen. Das zweite Geheimnis ihres Erfolgs ist typisch grödnerisch: „Es ist sehr wichtig, offen zu den Gästen hinzugehen!“ Und daher übt die immer noch Experimentierfreudige auch weise Zurückhaltung: „Ich kann die Speisekarte einfach nicht permanent komplett erneuern. Unsere Restaurantgäste wären enttäuscht. Die meisten kommen doch extra wegen unserer Klassiker, dem Getreiderisotto, den Polentanocken oder den Hirschmedaillons.“

1 Schmaus mit Sonnenbad 2 Kreation mit Südtiroler Speck 3 Die gefüllten Teigtaschen „Crafuncins“ 4 Alpine und mediterrane Gerichte 5 Ein Platz für Stubenhocker 6 Kaiserschmarrn krönt den Genuss

## Getreiderisotto

### Zutaten für 4 Personen :

70 g Zwiebel  
2 EL Öl  
100 g Gerste  
100 g Dinkel  
100 g Rundkornreis  
50 ml Weißwein  
1 l Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Rosmarin, Thymian, Majoran, Salbei,  
Basilikum und Schnittlauch nach Belieben  
Parmesankäse  
Butter  
4 dünne Scheiben Südtiroler Speck, in feine Streifen geschnitten und geröstet



Die Zwiebeln würfeln und in Öl leicht andünsten. Zuerst die Gerste, dann den Dinkel und zuletzt den Reis hinzufügen. Jedes Getreide nacheinander bei milder Hitze und unter ständigem Rühren glasig werden lassen. Mit Weißwein löschen und nach mit weißer Gemüsebrühe aufgießen und ständig rühren, bis das Getreide bissfest gegart ist. Salzen, pfeffern, die fein gehackten Kräuter hinzufügen. Den Risotto vom Herd nehmen, Butter und Parmesan unterrühren. Zuletzt den gerösteten Speck über den Risotto streuen.