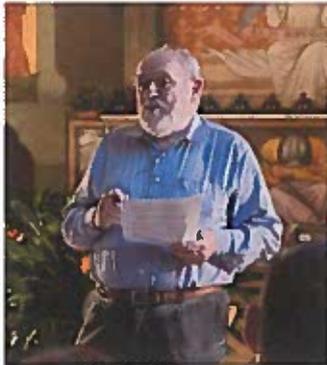


Latsch

Eine Lesung der besonderen Art

Die Bichlkirche wurde am Samstag, 1. Juni zum Schauplatz des Abends in Memoriam Peter Oberdörfer, organisiert von der Bibliothek Latsch. Die Lesung aus dem Buch „Temperaturen der Wahrheit“, erschienen im Alpha Beta Verlag, war die letzte Veranstaltung im Rahmen der Latscher Kulturtage.

Aus dem umfangreichen Nachlass Peter Oberdörfers entstand ein facettenreiches Lesebuch, mit unveröffentlichten Erzählungen, Romanen, Theaterstücken und Gedichten des Südtiroler Autors. Sonja Steger, eine der drei Herausgeber, bezeichnete das Buch als ein Idealisten-Projekt, ein Kleinod das nicht die Massen anspreche, sondern jene, die so etwas zu schätzen wüssten und betonte: „Umso kostbarer ist es, diese Texte festzuhalten“. Eine Einführung in Peter Oberdörfers literarisches Schaffen und sein Werk gab



„Oberdörfer gehört zum Bild einer sehr lebendigen Literaturszene, die ohne ihn ärmer wäre.“ Sigurd Paul Scheichl; rechts: Fast schon meditativ war die Atmosphäre in der Bichlkirche

Professor Sigurd Paul Scheichl. „Oberdörfer ist vor allem ein sehr ernst zu nehmender Erzähler, mit einem eigenwilligen und sehr persönlichen Stil. Formal mutiger als seine Südtiroler Zeitgenossinnen und Zeitgenossen“, so der renommierte Literaturwissenschaftler. Er betonte, dass das Buch dazu beitrage, dass Oberdörfers Werk mehr gewür-

digt werde. Die Lesung selbst, eingebettet in der besonderen Kulisse der Bichlkirche, wurde zu einem atmosphärischen Gesamtkunstwerk. Abwechselnd lasen Marialuisa Premer und Oswald Waldner eine Auswahl aus dem Buch vor. Umrahmt wurden diese musikalisch von Peters Bruder Dieter Oberdörfer und Andreas Unterholzner.

Melodisch, abstrakt, stimmungsvoll; die Musik ließ das Publikum in eine andere Welt eintauchen und gab den Worten Raum und Klang. Mit gespannter Aufmerksamkeit lauschte das Publikum gebannt den Texten und der Musik. Ein sehr gelungenes Finale der heurigen Ausgabe der Latscher Kulturtage. (cg)

GRILLZEIT

Bistecca alle Fiorentina mit gegrillten Bohnen

1 Fiorentina-Steak, etwa 1,25 kg
weißes grobes Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Zitronen, Olivenöl

2 Dosen (je 400 g) Cannellini- oder gelbe Bohnen
4 EL Tomatensauce
1 EL Olivenöl
1 TL fein gehackter frischer Thymian
1/2 TL grobes Meersalz
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 EL plus 1 TL fein gehackte frische Petersilie

Zubereitung Steaks:

- 1 Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze vorbereiten.
- 2 Das Steak 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Dann 10 – 12 Min. über direkter mittlerer Hitze grillen und alle 3 Min. um 45 Grad drehen, um eine gleichmäßige Kruste zu erhalten. Über indirekte mittlere Hitze legen und etwa 15 Minuten weitergrillen, bis die Kerntemperatur von 50 Grad C (für blutig bzw. rare) erreicht ist. Das Steak immer wieder drehen. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.
- 3 Zum Tranchieren die Filetseite am Knochen abtrennen. Jedes Stück quer in fingerdicke Scheiben schneiden und anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und mit Zitronenspalten und gegrillten Bohnen servieren.

Zubereitung Bohnen:

- 1 Den Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten und die Bohnen in eine 22x22 cm große Backform geben.
- 2 Gemüsebrühe, Tomatensauce, Öl, Thymian und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren und über die Bohnen gießen, dann über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten auf dem Grill garen, bis die meiste Flüssigkeit eingekocht ist.
- 3 Knoblauch und Petersilie vermischen und über die Bohnen streuen. Die gegrillten Bohnen mit dem Steak servieren.



METZGEREI · CATERING



Für den ultimativen Grillgenuss!

Für ein besonderes Erlebnis sorgen nicht nur unsere zarten Fiorentina Steaks. Wir beraten Sie gerne für Ihr nächstes Grillvergnügen.

Hauptstraße 109, Schlanders
T. +39 0473 73 00 87

