

Der Schlaneiderhof – entspannt glutenfrei

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

im schönen Südtirol, zwischen Bozen und Meran auf etwa 1.100 Meter Höhe, liegt eine Pension, die die Herzen von Zöliakiebetroffenen höherschlagen lässt – der [Schlaneiderhof](#)! Wer unbeschwert glutenfrei genießen möchte, liegt im Schlaneiderhof goldrichtig, denn dort muss sich niemand bezüglich der glutenfreien Ernährung bei Zöliakie erklären. Die Zubereitung von glutenfreien Speisen steht dort auf dem Tagesprogramm und von frühmorgens bis zum späten Abend sind stets glutenfreie Köstlichkeiten erhältlich.

Bereits das Frühstücksbuffet ist komplett glutenfrei und die umfangreiche Auswahl an Müsli/Cerealien, Wurst, Käse, Eier, Aufstriche süß und herzhaft, Obst, Kuchen uvm. überzeugt auf ganzer Linie. Selbstgebackene glutenfreie Mini-Brötchen in verschiedenen Sorten stehen direkt am Tisch, komplett getrennt von glutenhaltigen Backwaren.



Tagsüber gibt es glutenfreie Speisen im Bistro, aber auch stets eine leckere glutenfreie Kuchen- und Tortenauswahl, welche von Julia, Elisabeths Tochter zubereitet wird. Die Gegend um Schlaneid ist ein Paradies für Wanderer und Biker. Wer dort unterwegs ist, ein Zwischenstopp im Bistro lohnt sich sehr, denn nicht nur die hervorragende Kuchen- und Tortenauswahl steht bereit, auch herzhafte Köstlichkeiten laden in glutenfreier Variante zum Genießen ein.

Während der letzten 24 Jahre konnte ich an einer Hand abzählen, dass ich während des Essens das Besteck beiseitelegte (oder eher fallen ließ) um mich bei der Bedienung nochmals zu erkundigen, ob die Speise wirklich glutenfrei ist, da es so überaus köstlich schmeckte. Bei meinem Besuch im Schlaneiderhof war dies tatsächlich der Fall! Ich gönnte mir ein Stück der köstlich anzusehenden Obsttorte und der Biskuit schmeckte so zart und lecker, dass ich tatsächlich ins Zweifeln kam. Mit einem freundlichen Lächeln bestätigte mir die Bedienung, dass alle Torten stets glutenfrei zubereitet werden und so genoss ich die köstliche Torte in vollen Zügen.



Um 19 Uhr lädt der Schlaneiderhof zum Abendessen ein und es folgt ein 4-Gänge-Menü, beginnend mit einem rein glutenfreien Salatbuffet. Einige Menüabfolgen zeige ich euch nachfolgend:



Menü

Salate vom Buffet

Gemüse Risotto

Pizzaiolaschnitzel
mit Würzkartoffeln

Marillenkuchen mit Zimtsahne



Menü

Salate vom Buffet

Hirtenmaccheroni

Lachsforellenfilet
mit Kräuterkruste
Salzkartoffeln

Zitronencreme



Die liebe Pensionschefin Elisabeth organisierte auch in diesem Jahr einen glutenfreien Backkurs und sehr gerne fand ich mich dort ein, um den Kurs abzuhalten. Über vier Stunden wurde

detailliert auf die Zubereitung von glutenfreien Backwaren eingegangen, die Eigenschaften der glutenfreien Mehle und Bindemittel wurde anschaulich erklärt und Köstlichkeiten aus den verschiedenen Teigarten wurden zubereitet: Mürbeteig-Mohnkuchen, Langos, Brotstangen ohne Fertigmehl, Mandarinen-Käsekuchen aus Quark-Öl-Teig, Zitronen-Buttermilch-Torte, Laugengebäck. Der Backkurs dort war herrlich und an dieser Stelle möchte ich mich bei allen recht herzlich für die Teilnahme bedanken. Es waren sehr schöne Stunden, an dem für mich schönsten Arbeitsplatz bezüglich der herrlichen Aussicht :). Übrigens, wer Interesse an einem glutenfreien Backkurs im Schlaneiderhof hat, auch im nächsten Jahr wird wieder ein Kurs dort stattfinden.



Die familiär geführte Pension mit der lieben Pensionschefin Elisabeth lädt zum Entspannen und Wohlfühlen ein. Selbst bei Mehrfachunverträglichkeiten wird Rücksicht genommen und Elisabeth hat immer ein offenes Ohr, egal um welche Belange es sich während des Aufenthalts dreht. Für mich waren die Tage im Schlaneiderhof wieder herrlich unbeschwert und das glutenfreie

Leben fühlt sich dort so einfach an, als wäre es das Normalste der Welt ☐

Eure Tanja

Kontaktdaten vom Schlaneiderhof sind hier notiert:

Schlaneiderhof

Schlaneiderstraße 26

39010 Mölten (Südtirol, Italien)

T +39 0471 66 81 47

info@schlaneiderhof.com