

FAIR & LOCAL BARBECUE NIGHT

Parkhotel Laurin: „Freude, schöner Götterfunken“. Eine unvergessliche FairNight im schönsten Garten von Bozen mit den besten Köchen & Kellereien des Landes, mit den Lehrern & Schülern der LBS „Gutenberg“ und den Südtiroler Weltläden.




Termin: Mittwoch, 24. Mai, mit Beginn um 19 Uhr
Ort: Garten des Parkhotel Laurin, Laurinstr. 4, 39100 Bozen
 Wir bitten unsere Gäste, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen
Begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldung erforderlich:
 info@faircooking.org oder +39 0474 476 174 (metaevents)
Preis: 68 € für das 9-Gang-Menü inkl. aller Getränke

FAIR
 cooking
 fair and local




Metodo Classico Brut Rosè Athesis

La perla dell'Alto Adige

Il Metodo Classico Brut Rosè Athesis è la massima espressione dello spumante Alto Adige. Dal colore rosa tenue e riflessi pesca, il perlage fine e persistente, dona note fruttate di lampone con sentori piacevoli di lievito. Al gusto è secco, pieno, armonico.

KETTMEIR
 www.kettmeir.com

In Zusammenarbeit mit den **Südtiroler Weltläden**, der Landesberufsschule „Gutenberg“, den Partner-Restaurants von „fair & local cooking“, betreut und organisiert von „metaevents“, Bruneck, veranstaltet das **Parkhotel Laurin** den ersten **fair-cooking-Grillabend** im weitläufigen Park (Das Fest findet bei jeder Witterung statt). Rauch, Rock, Glut, fliegende Funken - ganz nach dem Motto: **Freude, schöner Götterfunken!**

Auf Koch-Inseln und Grill-Stationen sollen Techniken der traditionellen Volksküche im Freien eingesetzt werden: vom Holzkohle-Grill bis zum Smoker, vom Holzspieß über den Polenta-Kupferkessel bis zum Risotto-Pentolone. Die fair gehandelten Ingredienzien der Südtiroler Weltläden gehören längst in die Speisekammern der Südtiroler Gourmet-Restaurants: Kaffee aus Nicaragua und Äthiopien, Mascobado-Zucker aus den Philippinen, Honig aus Mexiko, Couscous aus Palästina, Quinoa aus Bolivien, Tee aus Sri Lanka, Gewürze aus Indien, Amaranth aus den Anden ... und viele Zutaten mehr aus den Südtiroler Weltläden werden von den besten Köchen des Landes mit hochwertigen Produkten unserer Land- und Viehwirtschaft verarbeitet - daraus entstehen spektakuläre Kreationen im Geiste des fairen Welthandels. Für eine Nacht der Freude & des Funkenfluges!

Für die musikalische Umrahmung sorgen: Jack Freezone & the Swinin' Ciccioli.

Für **Rudi Dalvai**, Präsident des Weltladen Bozen und Initiator des Projektes, stehen die Begriffe **fair & local** ganz nahe beieinander: „Ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit bedeutet für mich, saisonale Erzeugnisse der lokalen Landwirtschaft in Kombination mit Produkten aus dem fairen Handel zu verwenden. Zudem kann aufgezeigt werden, dass die Produkte aus dem Weltladen sich kulinarisch wunderbar mit traditionellen lokalen Produkten kombinieren lassen.“

APERITIF:

Altromercato: Fair Trade*
 APERITIF - Liaison mit
 Ingredienzien aus dem fairen
 Welthandel
 Dazu von der Kellerei
 Kettmeir: Metodo Classico
 Brut Athesis Alto Adige,
 Metodo Classico Brut Rosé
 Athesis Alto Adige, Edelbier
 von Batzen Bräu Bozen

SUPPE:

Gottfried Messner (Braun-
 wirt, Sarnthein): Tomaten-
 gazpacho* mit gegrilltem
 Saibilingsfilet und Kataifi*
 Weißburgunder „Plötzner“,
 Kellerei St. Pauls

VORSPEISE:

Mathias Bachmann (Hotel
 Elephant, Brixen): Barbecue-
 ravioli*, mit einheimischem
 Spanferkel gefüllt, auf
 „Batzen Bräu“-Bockbier-
 creme, Spitzkohlbouillon und
 wilder Fenchel

FAIR & LOCAL BARBECUE MENÜ

Grüner Veltliner „Aristos“,
 Eisacktaler Kellerei
**Manuel Astuto & Michael
 Rabensteiner** (Parkhotel
 Laurin, Bozen): Risotto* von der
 Artischocke mit Scampo in der
 Holzkohle und knusprige Quinoa*
 Sylvaner „Praepositus“, Kellerei
 Neustift

ZWISCHENGERICHT:

Burkhard Bacher
 (Restaurant Kleine Flamme,
 Sterzing): Im Gewürzfond*
 pochierter und gegrillter
 Kalbsbauch, Röstkartoffel-
 Sesamcreme*, schwar-
 ze Bohnen* mit Kokosmilch*,
 Grünteeblättröl*
 Lagrein „Prestige“,
 Kellerei Bozen

HAUPTSPEISEN:

Theodor Falser (Gourmetresta-
 urant Johannesstube, Hotel Engel,
 Welschnofen): Zebu-Burger* und
 Wasabino-Salat vom Bio Aspinger
 Hof, Quinoa-Erdnuss-Salsa*
 „oriental Style“, und Traminer
 Plent vom **Egetmann-Verein**
 langsam im Kupferkessel gekocht
 Blauburgunder „Fuchsleiten“,
 Kellerei Pfitscher
Hannes Plankensteiner
 (Grillstore, Toblach): Fisch &
 Fleisch vom Pellet Smoker –
 Rauch-Tipps und Hitze-Tricks
 vom Grillprofi
 Kalterer See „Pfarrhof“,
 Kellerei Kaltern

DESSERTS:

René Unterhauser (Parkhotel

Laurin, Bozen): Himbeer-
 tapioka mit gegrilltem Soja-
 Marshmallow und Safran*
 Tamarinden* Macaron
Wolfgang Kerschbaumer
 (Gourmet-Restaurant
 La Passion, Vintl): Crème
 brûlée* mit Ingwer* und
 Zitronengras, Mangomousse*
 und Kaffee-Eis*
 Dazu Dessertweine:
 Kellerei Kaltern:
 „Serenade“ Passito
 Kellerei St. Pauls: Gewürz-
 traminer Passito „Passion“
 Eisacktaler Kellerei: „Necta-
 ris“ Gewürztraminer Passito
 Kellerei Bozen: Rosen-
 muskateller „Rosis“
 Stiftskellerei Neustift: Rosen-
 muskateller „Praepositus“

Caroma-**KAFFEE** aus dem
 Kaffee-Oldtimer im „Laurin“-
 Garten
 Destillatverkostung –
Brennerei Secci aus Mals

*Fair Trade Zutaten

exzellente Qualität
 DAS ERGEBNIS UNSERER LEIDENSCHAFT



BOZEN
 KELLEREI BOLZANO CANTINA

Detailverkauf in Bozen

Grieser Platz, 2 - Tel. +39 0471 27 09 09
 Brennerstraße 15 - Tel. +39 0471 97 67 33



ST. PAULS
 KELLEREI - CANTINA

Dem Genuss
 geweiht.



www.stpauls.wine

„Besonders freut es, dass wir wieder die Zertifizierung **GreenEvent** erhalten haben. Somit ist fair & local cooking ein rundum stimmiges Projekt“.

Südtiroler Spitzenköche kreieren gemeinsam mit den SchülerInnen und FachlehrerInnen der **LBS Gutenberg Bozen** (Serviceteam unter der Leitung von Christian Walder) ein faires Gourmet-Barbecue nach dem Motto: „Freude, schöner Götterfunken!“. Ergänzt und bereichert mit Produkten aus dem fairen Handel. Dazu servieren wir Premium-Weine der Eisacktaler Kellerei, Kellerei Kaltern, Kellerei St. Pauls, Kellerei Bozen, Kellerei Pfitscher, Stiftskellerei Neustift und Kettmeir-Sekt. Heuer neu mit dabei: Bier der Brauerei Batzen, Edeldestillate der Brennerei Secci-Mals, Fischzucht Schiefer, Kaffeerösterei Caroma, Mineralwasser und die Bio Organic Tea Collection von „Plose“, Fleisch von der Genuss-Manufaktur Galloni, Meran.

Die besten Südtiroler Köche und ihr „fair & local“-Barbecue-Menü

Die besten Sterne- und Hauben-Köche Südtirols stellen ihr überragendes Können wieder einmal für den fairen Dienst gerechter Globalküche zur Verfügung – so entsteht aus der Liaison zwischen Traminer Plent, Sarner Schwein, Pseirer Saibling, Pusterer Rind und fantastischen Zutaten aus dem fairen Welthandel ein neugängiges Gourmet-Barbecue-Menü. Ein Sommer-Auftaktfest unter säkularen Bäumen im schönsten Garten der Landeshauptstadt!



Foto: Annette Fischer

Es gibt in ganz Bozen wohl keinen lauschigeren Platz, als den Garten des Parkhotel Laurin. Zentral gelegen, ist er ein Refugium vom bunten Treiben der Stadt, eine Oase der Stille und immer wieder ein Ort zum Staunen und Wohlfühlen.



PFITSCHER

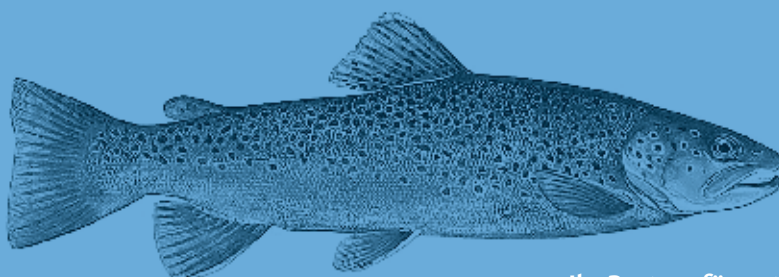


FINEST ALPINE WINERY
Dolomitenstr. 17 - 39040 Montan - www.pfitscher.it



Kaffeeschätze

CAROMA
Spezialitätenrösterei . Kaffeeladen . Schulungszentrum
Völs am Schlern - www.caroma.info



Ihr Partner für autochthone Fische
und die fachkompetente Anlieferung von lebenden Fischen

Die besten Weine zum „fair & local“- Barbecue

Seit 2005 ist der Möltner Wolfgang Tratter Kellermeister der **Kellerei St. Pauls**. Er verteidigt mit Geschick die Vorreiterrolle, die der Weißburgunder in St. Pauls einnimmt. Mittlerweile gehört Tratter zu den besten KM Südtirols, mit seinem Blauburgunder Ris. „Passion“ '13 hat er den nationalen BB-Wettbewerb gewonnen.

Seit 1961 gibt es die **Eisacktaler Kellerei** – die feinfruchtigen Weine von KM Thomas Dorfmann sind schon lange ein Geheimtipp, besonders der Edelsylvaner „Aristos“, der zu den besten Sylvanern Südtirols gehört. Eine Qualitätsstufe darüber: Sylvaner „Sabiona“, der Klostergartenwein ... eine Rarität.

Kellerei Kaltern – Die Kalterer lieben Vernatsch, der wichtigste Südtiroler Rotwein ist hier seit Menschengedenken eine Hauptsache – vom einfachen Kalterer See bis zur extremen Selektion, dem KSA „Pfarrhof“, der nur in den besten Jahren gemacht wird.

Kellerei Bozen – Der „Huck am Bach“ ist der bekannteste St. Magdalener, der Cabernet „Mumelter“ und alle Lagrein von KM Stephan Filippi gehören zu den elegantesten schweren Rotweinen Italiens. Der „Taber“ ist d-e-r Kult-Lagrein der letzten 3 Jahrzehnte!

Seitdem der energiegeladene Stiftsverwalter Urban von Klebelsberg den ruhigen, zähen Kellermeister Celestino Lucin nach Neustift gebracht hat, gehört die **Stiftskellerei Neustift** zu den Südtiroler Paradekellereien – mit eleganten Rotweinen aus Überetscher & Bozner Lagen, mit mineralischen Eisacktaler Weißweinen von internationalem Format.

Das **Weingut Pfitscher**, ein innovativer Familienbetrieb aus Montan, hat sich in den vergangenen Jahren besonders durch seine famosen französisch-eleganten Blauburgunder hervorgetan – die rassigen Weißweine stammen aus exponierten Unterlandler Steillagen. Als erste Kellerei Italiens erfüllte das Weingut Pfitscher alle Auflagen einer Klima-Haus-Wine-Kellerei.

Kettmeir gehört zu den Pionieren des neuen Südtiroler Sektwanders. Die nach dem klassischen Verfahren vergorenen **Kettmeir „Brut“** und **„Brut Rosé“** haben internationales Format.

Ein Gemeinschaftsprojekt von

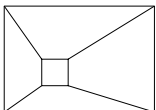


Die fair & local cooking night 2017 wird organisiert vom Netzwerk der Südtiroler Weltläden in Zusammenarbeit mit der Berufsschule Gutenberg, dem Parkhotel Laurin und den Fair-Cooking-Partnerrestaurants.

Ein großes Dankeschön an: Autonome Provinz Bozen Südtirol, Raiffeisen, Grillstore.it, RentEvent, Kellerei Kaltern, Kellerei Kettmeir, Kellerei Bozen, Eisacktaler Kellerei, Weingut Pfitscher, Stiftskellerei Neustift, Kellerei St. Pauls, Fischzucht Schiefer, Caffè Caroma, Acqua Plose, Batzen Bräu, Destillerie Secci, Galloni Meran und den Egetmannverein Tramin.

Tage der Architektur

Nur in Südtirol? | 19. - 21.05.2017



Architektur Stiftung Südtirol
Fondazione Architettura Alto Adige

Gerade Linie, klare Form – offene Tür. Architekten und Bauherren geben bei geführten Touren Einblick in Planung und Bau von einzigartigen Villen, Höfen, Hotels und Kraftwerken. Und lassen die Ideen hinter den Fassaden lebendig werden.

www.tagederarchitektur.it

SÜDTIROL