FAIR & LOCAL COOKING NIGHT

Am 27. Oktober findet die erste fair & local cooking night im Vinschgau statt!
Saftig, frisch, vielseitig und gesund - ganz nach dem Motto: Vinschgauer Herbst-Gelüste!

Foto: Leonhard Angerer

Mathias Bachmann vom Hotel Elephant in Brixen bei der fair & local cooking night im Parkhotel Laurin.

In Zusammenarbeit mit den **Südtiroler Weltläden,** der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch, den Partner-Restaurants von „fair & local cooking", betreut und organisiert von der Agentur metaevents aus Bruneck, findet im **Kulturhaus „Karl Schönherr"** die **erste fair & local cooking night** im Vinschgau statt! Saftig, frisch, vielseitig und gesund - ganz nach dem Motto: **Vinschgauer Herbst-Gelüste!**

Faire Lebensmittelproduktion ist regional und nachhaltig – gerade im Vinschgau sind die kleinen Kreisläufe zwischen Milch-, Viehwirtschaft, Gasthäusern und Dorfmärkten über die Jahrhunderte hinweg lebendig geblieben. Auf den Koch-Inseln im Kulturhaus von Schlanders kommen traditionelle Vinschger Produkte wie Vinschger Lachsforelle, Vinschger Almkäse und Palabirne in den Töpfen und Pfannen der „fair & local cookig" Sterne- & Haubenköche Südtirols zusammen mit Produkten aus fairem Handel, wie Kokosmilch aus Indien, Mascobado-Zucker aus den Philippinen, Kaffee aus Äthiopien oder Cajou Nüsse aus Sri Lanka. Die fair gehandelten Ingredienzien der **Südtiroler Weltläden** gehören längst in die Speisekammern der Südtiroler Gourmet-Restaurants genauso wie die besten Vinschgauer Produkte! Denn es ist **Eine Welt!** Denn Fairness in der Produktion betrifft nicht nur ferne Länder, sie beginnt vor der eigenen Haustüre!

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. Besonders freut es, dass wir wieder die Zertifizierung **Green Event** erhalten haben. Somit ist fair & local cooking ein rundum stimmiges Projekt".

Südtiroler Spitzenköche kreieren gemeinsam mit den SchülerInnen und FachlehrerInnen der **Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch** ein faires Gourmet-Menü nach dem Motto: „Vinschger Herbst-Symphonie!", inszeniert mit viel herbstlichem Elan als **lockere Stehtisch-Party.**

Termin: Freitag 27. Oktober mit Beginn um 19 Uhr
Ort: Kulturhaus Karl Schönherr, Göflanerstraße 27B, 39028 Schlanders
Wir bitten unsere Gäste, mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen
Begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldung erforderlich:
info@faircooking.org oder +39 349 8106212
Eintritt: 68 € (8-Gang-Menü, inklusive aller Getränke)

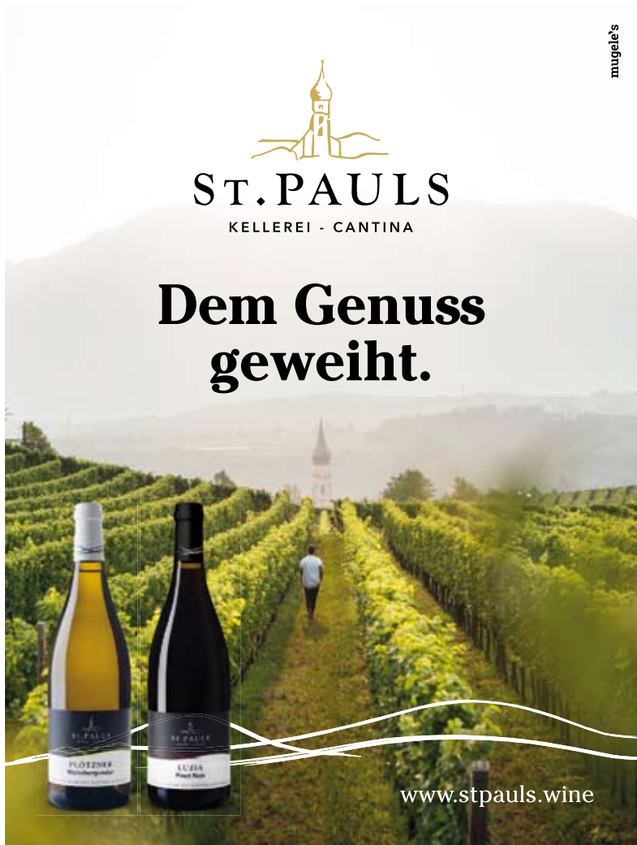
FAIR cooking fair and local

Green Event

Die besten Südtiroler Köche

Jörg und **Sonja Trafoier** haben gemeinsam mit ihren Kindern zäh und hartnäckig das „Kuppelrain", das beste Restaurant im Vinschgau und eines der besten in Südtirol aufgebaut. Jörg und sein Sohn **Kevin** glänzen mit hochfeiner internationaler Kochkunst, da werden einheimischer Saibling pochiert, Bio-Gänseleber als Gâteau mit Apfel und Gewürztraminer-Reduktion verarbeitet, Steinbutt aus Wildfang gedämpft, Kalbstatar mit Saiblingskaviar liiert. Die Patisserie von Tochter **Nathalie** ist so gut wie erschöpfend abwechslungsreich, dass Grantler sich hier in Charmeure verwandeln.

Mathias Bachmann, Brixner, 30 Jahre jung, Chef am Renommier-Herd des Brixner **„Elephant"** – auf seinem Kurz-Steckbrief muss man ein paar Ausbildungs-Stationen erwähnen, um die neue, ziemlich zeitaufwändige und anspruchsvolle „Elephant"-Küchenlinie zu verstehen: da stehen Lehrzeiten bei den „big three" der Südtiroler Küchenszene, bei Karl Baumgartner („Schöneck"), Norbert Niederkofler („Hubertusstube" im „Rosa Alpina"), Gerhard Wieser („Trenkerstube" im „Castel"), neben Fortbildungen bei den Michelin-Sterne-Stars Joachim Wissler (Köln), Gennaro Esposito (Vico Equense) oder Hans Haas (München). Die Zeichen stehen günstig, dass nach dem historischen, ersten Michelin-Stern in Südtirol an den „Elephant"-Koch Alphons Schieder anno 1962 (-1970) der Brixner Hotel-



DIE BESTEN SÜDTIROLER KÖCHE UND IHR „FAIR & LOCAL“-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 Vinschger Lachsforelle, Palabirne, Burgeiser Almkäse, Vinschger Wild und fantastischen Zutaten aus dem fairen Welthandel ein achtgängiges Gourmet-Menü.
Ein lockeres Herbstfest in gemütlich-edlem Ambiente!

WELTLADEN LATSCH
Fair Trade* APERITIF - Liaison mit Ingredienzien aus dem fairen Welthandel
Kellerei Kettmeir: Metodo Classico Brut Athesis Alto Adige
Metodo Classico Brut Rosè Athesis Alto Adige
„1857er“-Bier der Brauerei Forst

LOKALE PRODUKTE AUS DEM VINSCHGAU
Tälerhof (Schluderns), Gandhof (Martell), Oberkaserhof (St. Martin), Aussererhof (Ulten), Niedermairhof (Kastelbell), Fisolguthof (Schlanders), Jörgls Backstube (St. Valentin), Rebhof (Kastelbell), Weberhof (Kastelbell), Falkenstein (Naturns)

JÖRG TRAFOIER
(Restaurant Kuppelrain, Kastelbell)
Vinschger Lachsforelle, Rote Beete und Meerrettich mit Olivenöl „Libera Terra“*
Eisacktaler Kellerei: Grüner Veltliner „Aristos“
Kellerei Meran: „Sonnenberg“ - Vinschgau Weißburgunder

SABINE PLATZGUMMER
(Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung – Kortsch)
Kürbis-Cremesuppe mit Kokosmilch* und Ingwer*
Stiftskellerei Neustift: Praepositus Sylvaner 2016

MATHIAS BACHMANN
(Hotel Elephant, Brixen)
Schwarzpolentaknödel mit Vinschger Almkäse
auf Palabirnespuma,
Blaukrautfond und Cajounüsse*
Kellerei Kaltern:
Kalterer See „Pfarrhof“
Kellerei Meran: „Sonnenberg“ - Vinschgau Blauburgunder

GOTTFRIED MESSNER
(Restaurant Braunwirt, Sarnthein)
Rehrücken mit wildem Pfeffer*, Preiselbeer-Apfel-Chutney* und Sellerie-Creme
Kellerei St. Pauls: Merlot „Huberfeld“
Kellerei Bozen: Lagrein „Taber“

NATHALIE TRAFOIER
(Restaurant Kuppelrain – Kastelbell)
Fair Trade Schokolade*, Waldfrüchte und Kaffee aus Äthiopien*
Hausgemachte Pralinen* vom Restaurant Kuppelrain

ARMIN MAIRHOFER
(Adler Balance, St. Ulrich)
„Schnalser Schneeflocke“ mit Bananen*, Zimt*, Kokos*, Schokolade* & Haselnüssen aus fairem Handel*

DESSERTWEINE
Kellerei Kaltern: „Serenade“ Passito
Kellerei St. Pauls: Gewürztraminer Passito „Passion“
Eisacktaler Kellerei: „Nectaris“ Kerner Passito
Kellerei Bozen: Rosenmuskateller „Rosis“
Stiftskellerei Neustift: Rosenmuskateller „Praepositus“
Kellerei Meran: Goldmuskateller Passito „Sissi“.

SCHREYÖGG - KAFFEE
Der Premium-Kaffee aus dem Vinschgau!

*Fair Trade-Produkte

Dickhäuter nach langer Ruhephase endlich wieder vom launischen Guide Michelin belohnt werden sollte.

Armin Mairhofer (Adler „Balance“, St. Ulrich) ist der erdverbundene Philosoph unter Südtirols Spitzenköchen, er ist ein Urgestein der „fair & local cooking“-Bewegung. Mit der Ausdauer eines Einsiedlers sammelt er schon lange in Vergessenheit geratene Ingredienzien aus Wald und Wiese wie Pimpinelle, Zirbelnüsse, Wiesenspinat, Bucheckern, Alpenrosen oder Hopfensprossen, die er zu sinnlichen, erotischen Genüssen veredelt. Wie Eckart Witzigmann in seinen besten Jahren kann er eine veritable Consommé mit einer Gersten-Insel, die in hauchdünne Selchkarree-Scheiben gepackt und mit Kren-Eis belegt ist, zu einem harmonischen Meisterwerk zusammenfügen.

Gottfried Messner, „Braunwirt“-Patron, Chefkoch und eingefleischter Sarner, hat bei seinen Leuten im Tal ein Stein im Brett, seitdem er dem lange, viel zu lange geschlossenen Traditionsgasthaus im Zentrum von Sarnthein wieder Leben eingehaucht hat. Aber auch von weit her strömen anspruchsvolle Genießer, um Messners leichte Tiroler Kost, sowie seine raffinierten Variationen der asiatischen wie der italienischen Kulinarik zu genießen. Das Sarntal ist berühmt für seine hohe Fleischqualität, deshalb sind die Rind-, Lamm- und Wildspezialitäten vom Braunwirt immer empfehlenswert.

„Produkte aus dem Weltladen lassen sich kulinarisch wunderbar mit traditionellen lokalen Produkten kombinieren.“

RUDI DALVAI, INITIATOR DES PROJEKTES

Dazu werden Premium-Weine der Kellerei Meran, Stiftskellerei Neustift, Kellerei St. Pauls, Eisacktaler Kellerei, Kellerei Kaltern, Kellerei Bozen und Kellerei Kettmeir serviert. Ebenso mit dabei: Kaffeerösterei Schreyögg, Bier der Brauerei Forst sowie hochwerige, traditionelle Köstlichkeiten von folgenden lokalen Produzenten: Tälerhof Schluderns – Chutney und Mostarda. Gandhof Martell – Käse. Oberkaserhof St. Martin – Käse. Aussererbhof Ulten – Speck und Salami. Niedermairhof Kastelbell – Kaminwurzen, Salami, getrocknetes Rindfleisch. Fisolguthof Schlanders – Schüttelbrot. Jörgls Backstube St. Valentin – Brot. Rebhof Kastelbell – Weine. Weberhof Kastelbell – Schnäpse und Liköre. Falkenstein Naturns – Wein

Die besten Weine zur Vinschgauer „fair & local“- Night
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. Geheim-

G. hat Geschmack

Unverkennbar und g´schmackig - der **Südtiroler Speck** von Gottfried Siebenförcher. Hausgemacht nach dem wohlgehüteten Familienrezept, früher wie heute ein Original. G wie traditioneller Genuss - G wie Gottfried. Garantiert gut, seit 1930.

Mehr Infos unter www.g-1930.it

Fleisch & Wurst Carni & salumi
G.Siebenförcher
Aus Tradition gut

Foto: metaevents

Foto: Leonhard Angerer

Die Südtiroler Weltläden, der faire Handel und seine fantastischen Produkte. Heimische Geschichte und ferne Kulturen, die durch den Magen gehen.

tipp: der Edel-Sylvaner „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.

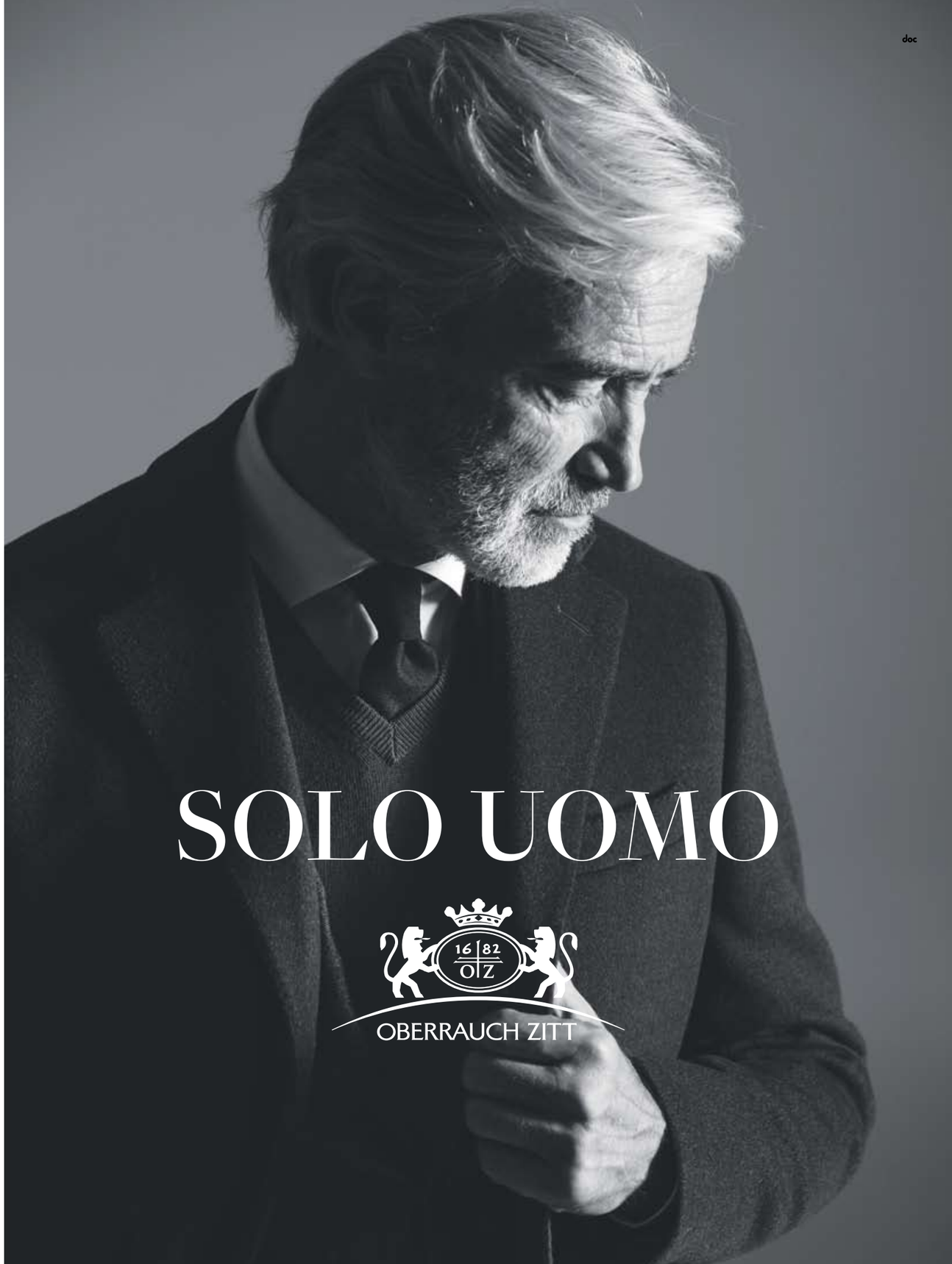
Kellerei Bozen – der „Huck am Bach" ist der bekannteste St. Magdalener, der Cabernet „Mumelter" und alle Lagrein von KM Stephan Filippi gehören zu den elegantesten schweren Rotweinen Italiens. Der „Taber" ist d-e-r Kult-Lagrein der letzten 3 Jahrzehnte!

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

Die **Kellerei Meran** mit dem innovativen Kellermeister Stefan Kapfinger an der Spitze hat in den letzten Jahren besonders mit Weißburgunder, Vernatsch und Blauburgunder für Furore in der Südtiroler Weinszene gesorgt! Als wichtigster Bezugspartner für Vinschgauer Weinbauern hat Kapfinger zwei Sonderlinien mit Vinschaguer Parade-Weinsorten Weiß- und Blauburgunder kreiert – wir freuen uns sehr, dass beide Edel-Linien bei der 1. Vinschgauer „fair & local cooking"-Night in Schlanders kredenzt werden können!

Kettmeir gehört zu den Pionieren des neuen Südtiroler Sektwunders. 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 Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch und den Fair-Cooking-Partnerrestaurants.

Ein großes Dankeschön an: Autonome Provinz Bozen Südtirol, Stiftung Südtiroler Sparkasse, RentEvent, Galloni Meran, Kaffeerösterei Schreyögg, Brauerei Forst, Forellenräucherei Blaas, Tälerhof, Gandhof, Oberkaserhof, Aussererbhof, Niedermairhof, Fisolguthof, Jörgls Backstube, Rebhof, Weberhof , Falkenstein, Kellerei Kaltern, Kellerei Kettmeir, Kellerei Bozen, Eisacktaler Kellerei, Stiftskellerei Neustift, Kellerei St. Pauls und der Kellerei Meran.