

Kraut&Ruabm-Markt

Donnerstag 24.10.2019
von 8-14 Uhr



am Dorfplatz

dieser Markt findet zeitgleich
mit dem Oktobermarkt am Marktplatz statt!

Marktstände mit regionalen Produkten,
wie verschiedene Vinschger Almkäse,
Apfelmost, Honig,
Sauerkraut, Kobis uvm.

zünftige Musik
frisch gebratene Kastanien
Wurst mit Sauerkraut
Vinschger Eigenbauwein



Programm vom 18.10. bis 10.11.2019

Freitag, 18.10. von 8.00 bis 12.00 Uhr

Gesundheit ist sichtbar

Blitz-Fußanalysen von Birgit Seissl bei Schuh Spechtenhauser
Anmeldung erforderlich unter Tel. 0473 62 65 74

Montag, 21.10. ab 18.00 Uhr

Allerheiligen-Gesteck selberrmachen

Unter fachkundiger Anleitung von Eva Ladstätter selbst ein Grabgesteck gestalten.
Unkostenbeitrag € 10,- Material nach Absprache selber mitbringen
Info u. Anmeldung: Tel. 347 99 34 483

Mittwoch, 23.10. und 30.10. sowie 06.11. jeweils um 11.30 Uhr

Marmor & Schokolade

„Eine Verführung für alle Sinne“ Marmor-Genuss-Führung mit Schokoladen- und Pralinenverkostung. Herbstkreation: edle Kastanienpraline
Treffpunkt: Bahnhof Laas, Info: Venustis www.venustis.it oder Tel. +39 345 85 64 146

Freitag, 25.10. ab 17.00 Uhr

Keschn & Schuach

bei Schuh Spechtenhauser
Während Sie sich gemütlich in unserem Geschäft die neuesten Herbst-Wintermodelle zeigen lassen, servieren wir Ihnen frisch gebratene Kastanien und einen frischen Suser oder Wein!

Samstag, 26.10. ab 10.30 Uhr

„Krautschau“ Schau-kochen mit Küchenchef Manfred Ziernheld am Laaser Dorfplatz. Die frisch zubereiteten Krautgerichte werden verkauft und können vor Ort oder zuhause genossen werden. Rezepte zum Mitnehmen

Montag, 28.10. ab 18.00 Uhr

Kränze selber winden

Unter fachkundiger Anleitung von Eva Ladstätter selber Grabschmuck winden bzw. flechten. Unkostenbeitrag € 10,- Material nach Absprache selber mitbringen
Info u. Anmeldung: Tel. 347 99 34 483

Dienstag, 05.11. und Donnerstag, 07.11.

Knochendichte-Messung

in der Apotheke Gatria - Anmeldung erforderlich unter Tel. 0473 62 63 98

Freitag, 08.11. um 14.00 Uhr in der Bibliothek Laas

Herbstliches Basteln für Grundschüler

mit Thea (auf Anmeldung)

Kraut-Spezialitätenwochen

der Laaser Gastbetriebe
vom 18.10. bis 10.11.2019



Gasthaus Sonneck Tel. 0473 62 65 89

Gasthof zur Sonne Tel. 0473 62 65 23

Gasthaus zur Krone Tel. 0473 62 61 17

Cafe Pizzeria ODLER Tel. 0473 62 62 43

Tschenglsburg Tel. 320 08 29 165

Sport Bistro, Eyr Tel. 0473 73 99 00

Hinweis: Die jeweiligen Krautwochen-Menüs der Restaurants finden Sie auf unserer Internetseite: www.laas.it



Attraktive Herbstangebote

in den Betrieben erwarten Sie bei ihrem Einkauf!
Falls nicht anders angeführt, gelten die Angebote während der gesamten Krautwochen von 18.10. bis 10.11.2019

Apotheke Gatria - Vorankündigung

Am Montag, 18.11. bieten wir eine 20-minütige kostenlose Kopfhautanalyse an.
Anmeldung erforderlich unter Tel. 0473 62 63 98

Bäckerei Preiss

Große Auswahl an Frischbrot – 3 Stk. Ciabattine um nur € 0,75

Cafe Greta

Köstliche Kastanien-Specials, täglich frisch aus unserer Konditorei

Despar Kofler

Auf verschiedene Grabkerzen vom 18.10. bis 31.10. **15 - 25% Skonto**
Lechner Sauerkraut offen erhältlich!

Hofladen Lechner (Industriezone)

Täglich Krautsuppe zum Verkosten und einen „Koster“ zum Mitnehmen.
Lassen Sie sich überraschen!

Insr Lodn

Edelstahltopfe AGNELLI (Serie Gastro) 1,5 – 36l **-10% Skonto**

Konfektion Stecher

Herbst-Aktionstage: auf alle Hosen **-10% Skonto**

Konsum Laas

Auf die gesamte Unter- und Nachtwäsche **-20% Skonto**

Lottobar

Herbstgetränke – kommt vorbei und probiert sie aus!

Metzgerei Alber

Frisch Geselchtes, Würste und einheimisches Lamm

Metzgerei Muther

Krautzeit ist Törggelezeit – große Auswahl an geselchten Hauswürsten, Rippeln und geräuchertem Fleisch

Schuh Spechtenhauser

Auf alle kuscheligen Hausschuhe **-10% Skonto**

Salon Carmen

Auf alle Haarfarben **-10% Skonto**

Vorträge/Workshops zum Thema Gesundheit

Mittwoch, 23.10. um 19.30-20.30 Uhr
in der Bibliothek Laas

Gesundheit ist sichtbar!

Conversiologie nach Karin Mayr
Vortrag mit Birgit Seissl

Samstag, 26.10. um 19.30 Uhr

Infoabend im Geschäft Venustis mit Olga Wittek (D) Fa. Lavylites

Schütteln - Sprühen - Staunen

Wie ein Spray für mehr Energie, mehr Gesundheit,
mehr Leichtigkeit und mehr Vitalität sorgt!
Veranstalter: Niederfriniger Carmen mit Team Lavylites

Donnerstag, 07.11. um 19.30 Uhr

Unser Immunsystem

Was es ist – was es kann – was es braucht
Vortrag mit Dr. Gerhard Gruber
(Geschäftsführer der Marienklinik, Mikrobiologe mit
Spezialisierung in Myko- und Phytotherapie)
im Josefshaus Laas
Veranstalter: Bildungsausschuss Laas & Fa. Lechner

Samstag, 9.11. von 8.00-12.00 Uhr

WORKSHOP: Salben & Co.

Mit Christiane Gruber

in der Mensa der Grundschule Laas
Kosten € 25,- (Kfs-Mitglieder € 20,-)
Begrenzte Teilnehmerzahl – Infos unter 333 53 86 135
Veranstalter: Bildungsausschuss Laas

Hinweis:

Mehr Details zu diesen Vorträgen finden Sie
auf unserer Internetseite: www.laas.it

**Im ganzen Dorf begegnet man
wieder lustige Krautgestalten!**

Die Ungarische Krautsuppe

vom Gasthaus Sonneck



Zutaten:

2 EL Öl oder Schmalz
200 g Sauerkraut
80 g angeräucherter Bauchspeck
100 g Zwiebeln, fein gehackt
20 g Paprikapulver, edelsüß
1 EL Tomatenmark
1¼ l Rindssuppe
1 kl Erdapfel, mehlig
40 g Sauerrahm
Salz
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
Kümmel
1 Paar angeräucherte Schweinswürstchen
100 g Rindfleisch, grob faschirt oder
würfelig geschnitten
1 Schuss Weißwein

Zubereitung:

Sauerkraut wässern, etwas zerkleinern.
Fett erhitzen, kleinwürfelig geschnittenen
Speck und Rindfleisch dazugeben, danach
feingehackte Zwiebeln anschwitzen,
Paprikapulver und Tomatenmark begeben,
durchrühren, mit Weißwein ablöschen,
danach mit Suppe aufgießen, Sauerkraut
und Gewürze begeben. Wenn das Kraut
weich erscheint, rohen, geschälten, fein
geriebenen Erdapfel begeben, 5 Minuten
kochen, Wurst mitkochen (ca. 15 Minuten).
Danach in Scheiben schneiden und nochmals
aufkochen lassen. Suppe anrichten,
Sauerrahm auf die Suppe geben oder kurz
vorher unterrühren.
Kochzeit: ca. 1h

Die Kartoffelteigtaschen mit Sauerkraut

vom Gasthof zur Sonne (für 4 Personen)



Zutaten für Kartoffelteig:

300 gr mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelb
200 gr Mehl
Salz, Muskat
Zubereitung:
Kartoffeln mit Schale weichkochen, abgießen,
pellen und noch heiß durch ein Kartoffeleisen
pressen. In eine Schüssel geben und mit den
beiden Eidottern, dem Mehl, einer Prise Salz
und Muskat zu einem glatten Teig kneten, den
Teig ca. ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zutaten für die Fülle:

300 gr gekochtes Sauerkraut
1 mittlere Zwiebel fein gehackt
2 Knoblauchzehen fein gehackt
1 Teelöffel gehackten Kümmel
50 gr Butter

Zubereitung:

Den feingehackten Zwiebel und Knoblauch in
Butter anrösten, das Sauerkraut mitdünsten,
vom Herd nehmen und erkalten lassen, mit
dem Kümmel abschmecken. Den Teig möglichst
dünn ausrollen und mit einem Ausstecher (Ø
10-12 cm) kreisrunde Blätter ausstechen und
mit Ei bestreichen. Mit einem Löffel kleine
Portionen von der Füllung abtrennen und auf
die Teigkreise setzen. Die Teigblätter über der
Füllung zusammenklappen und an den Rändern
gut festdrücken, so dass kleine Teigtaschen
entstehen. Diese einige Minuten im Salzwasser
kochen. Mit der Schaumkelle herausheben und
auf Teller verteilen. Mit zerlassener Butter u.
einigen gerösteten Speckwürfeln anschmelzen
und mit etwas Schnittlauch und geriebenem
Käse bestreuen.

LAASer GastHAUS TÖRGGELN

Freitag, 18.10. ab 18.00 Uhr
Gasthaus zur Sonne
zünftige Schlachtplatte und Keschn
Anmeldung Tel. 0473 62 65 23

Samstag, 19.10. ab 18.00 Uhr
Zonetreff-Industriestraße
zünftige Schlachtplatte und Keschn
Anmeldung Tel. 0473 62 81 64

Samstag, 26.10. ab 18.00 Uhr
im Cafe Pizzeria ODLER
Keschn, schmackhafte Krautpizzas,
a guats Glasl Wein und dazu
a flotte Ziachorgelmusi.

Freitag, 08.11. ab 19.00 Uhr
im Gasthaus Sonneck/Allitz
Ausgewählte Krautgerichte,
a guats Glasl Wein, Keschn, und dazu
a zünftige Ziachorgelmusi

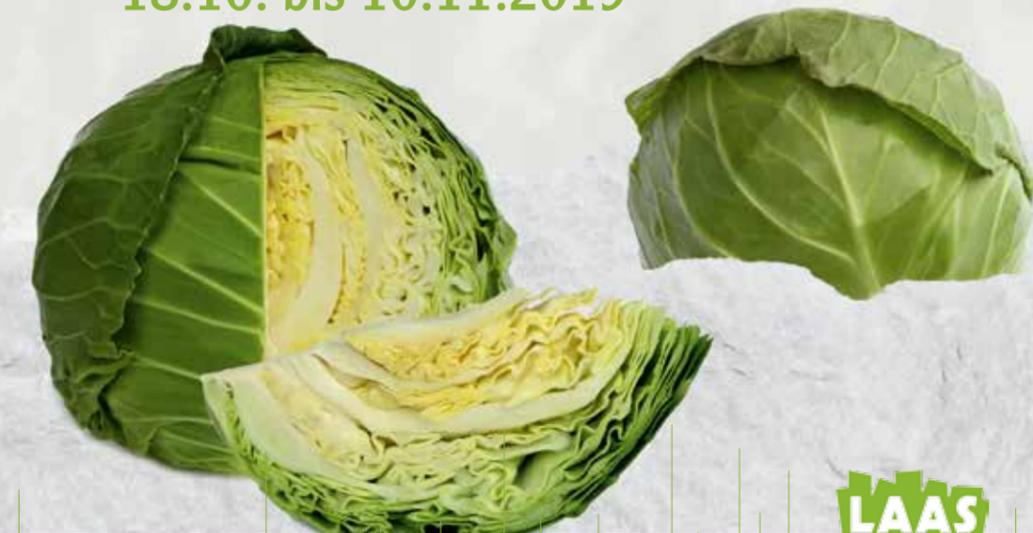
Tschenglsburg (täglich möglich)
Suppen aus der Schüssel, Schlachtplatte, Nockn,
Knödel, Krapfen und Kortscher Keschn,
Anmeldung erforderlich Tel. 320 08 29 165
Infos unter karlperfler.com

LAAS

SÜDTIROL

Krautwochen

18.10. bis 10.11.2019



LAAS

Marmor & Kraut

Mi. 23.10. Vortrag Gesundheit ist sichtbar	um 19.30 Uhr	in der Bibliothek
Do. 24.10. Kraut&Ruabm-Markt	von 08-14 Uhr	am Dorfplatz
Sa. 26.10. Kraut-Schau-Kochen	von 10-14 Uhr	am Dorfplatz
Sa. 26.10. Infoabend Schütteln-Sprühen-Staunen	um 19.30 Uhr	bei Venustis
Do. 07.11. Vortrag Unser Immunsystem von Dr. Gruber	um 19.30 Uhr	im Josefshaus
Sa. 09.11. Workshop Salben & Co. selber herstellen	von 08-12 Uhr	Grundschule

Kraut-Spezialitätenwochen in den Gastbetrieben
Attraktive Herbstangebote in den Geschäften
Lustige und kreative Krautgestalten im ganzen Dorf

Mehr Infos:
www.laas.it

Eine Initiative der Laaser Kauffleute & Gastwirte in Zusammenarbeit mit Fam. Lechner –
Vinschger Bauern Sauerkraut, Bildungsausschuss Laas und Tourismusverein Schlanders-Laas