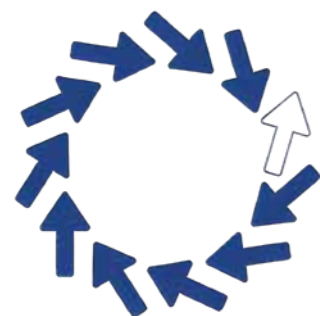


Bauch gut, Intuition gut!



**Vortrag am 23.10.2024
um 19.30 Uhr
in der Bibliothek Laas**

mit **Christian Girardi** - Gründer des **Global Forum Südtirol**

Künstliche Intelligenz ist in aller Munde.
Eine andere Form von Intelligenz wird dafür meist vernachlässigt:
unsere Bauchintelligenz, die Intuition. Ein Supercomputer, der auf
langjähriger Erfahrung beruht und tagtäglich eine entscheidende Rolle
spielt. Wir wissen nämlich viel mehr als wir denken, nur eben unbewusst.

Aber was ist Intuition?

Wie sind Kopf und Bauch miteinander verbunden?
Welchen Einfluss hat bewusste Ernährung auf unsere Gesundheit und
unsere Bauchentscheidungen?

Entdecken Sie interessante Zusammenhänge für eine gesunde
und intuitive Lebensweise!

Gasthof zur Sonne



Der historische Gasthof im Herzen des Vinschgaus. Hier finden Sie das Ambiente für einen ungezwungenen und schönen Urlaub, mitten im alten Dorfkern von Laas. Erholen, genießen, den Alltag vergessen - in unserem familiengeführten Traditionsbetrieb wartet purer Gaumengenuss auf Sie!
Fam. Marseiler

Krautmenü

Saftiger Krautknödel auf Vinschger Bergkäsesoße
Krautrolle in Frühlingsteig gewickelt, gefüllt mit Herbstgemüse und gedünstetem Kraut,
Schlemmerteller
Geräuchertes vom Schwein, dazu Laaser Bauernsauerkraut und Speckknödel
Tischreservierung empfohlen

Gasthof Zur Sonne
Laas - Vinschgaustraße 24
Tel.: +39 0473 62 65 23
Email: info@sonnelaas.com
Web: www.sonnelaas.com
Öffnungszeiten: 12 - 14 Uhr | 18 - 20.30
Uhr Ruhetag: Sonntag und Dienstagabend

Gasthaus Sonneck



In der sonnenverwöhnten Fraktion Allitz finden Sie unseren beliebten Gastbetrieb. Ein Geheimtipp für Feinschmecker. Wegen seiner Bodenständigkeit und seiner Weinkenntnisse ist das Gasthaus Sonneck in Laas, geführt von Herbert Thanei zu einer kulinarischen Instanz geworden!

Törggele-Krautmenü

Gerstsuppe und Kürbiscremesuppe
Schlachtplatte mit Knedl und Kraut
Keschtn und Krapfen
Sowie unsere Krautklassiker, Krautrahmsuppe, Krautschlutzer, ...
Vorbereitung erwünscht.

Gasthaus Sonneck
Allitz 11
Tel. +39 0473 62 65 89
Email: gasthaus-sonneck@hotmail.com
Web: www.gasthaus-sonneck.it
Öffnungszeiten: 9 - 24 Uhr
Ruhetag: Dienstag

Bar Pizzeria Odler



Die Familie Tröger führt ihre Pizzeria mit viel Leidenschaft und großem Engagement.

Die schmackhaften Pizzas sind weitem bekannt und geschätzt.

leckere Krautpizzas

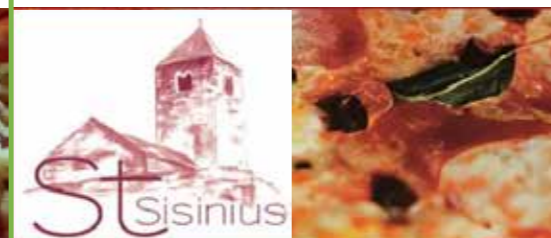
Ab 17.00 Uhr verschiedene Pizzavariationen mit Kraut
Reservierung unter 0473 626243

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Betriebsurlaub von
8. bis inkl. 28.11.2024

Bar Pizzeria Odler
Laas - Vinschgaustraße 53
Tel.: +39 0473 62 62 43
Email: info@odler.it
Öffnungszeiten: Fr. - Di. 8 - 24 Uhr
Ruhetag: Mittwoch + Donnerstag

Pizzeria St. Sisinius



NEUE FÜHRUNG!

seit Juni 2024 verstehen es die neue Pächterin Vivien und Pizzachef Josef ihre Gäste zu verwöhnen. Während der Krautwochen bieten sie genussvolle Pizzaspezialitäten mit „Laaser Sauerkraut“. Alle Pizzen sind nun auch mit unserem neuen Hanfteig erhältlich.

Krautpizzen

Unser besonderes Highlight die Sinner Krautpizza !

Alle unsere Pizzen können Sie in der Zeit von 17 bis 22 Uhr frisch aus dem Holzofen genießen!

Pizzeria St. Sisinius
Vinschgaustraße 74
Tel.+39 328 7724911
Öffnungszeiten: 15.30 - 23.00 Uhr
Ruhetag: Montag + Dienstag

Die Kaufleute und Gastwirte von Laas

...eine
Aktionsgemeinschaft
mit vielen
kreativen Köpfen!



...besondere Rezepte

Lechners Sauerkrauttörtchen mit Beinschinken



Zutaten für 4 Personen:

600 g gekochtes Sauerkraut
250 g Mehl
120 g Butter
das Grüne von 1 Stange Lauch
30 ml Wasser
300 g Beinschinken
Salz
1 Backform 28 cm

Royalmasse:

¼ l Milch
¼ l Sahne
4 ganze Eier
Salz, Pfeffer
1 Handvoll geriebenen Parmesankäse - alle Zutaten zusammengeben und verquirlen.

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Wasser und etwas Salz einen Teig kneten, ca. 45 Min. rasten lassen.
Den Beinschinken in Würfel schneiden. Die Backform ausbuttern, ausmehlen, mit dem Teig auslegen und darauf achten, dass der Rand 2-3 cm hoch ist. Das Sauerkraut etwas hacken und mit dem Beinschinken gemischt in die Form geben. Das Lauchgrün darüberstreuen und die Royalmasse über die Sauerkrautfüllung verteilen.
Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 40 Min. backen.

Champagnerkraut mit Garnelen



Für 4 Personen:

800 g Sauerkraut
12 Riesengarnelen
6 Schalotten
1 Flasche trockenen Sekt
50 g Butter

Petersiliensauce:

1 dl Sauerrahm
etwas Krautwasser
Salz, Pfeffer
3 Esslöffel Petersilie fein püriert - alle Zutaten etwas aufblitzen

Zubereitung:

Die Schalotten in Butter goldgelb anschwitzen, das Sauerkraut dazugeben. Mit der ½ Flasche Sekt angießen und ca. 30 Min. bei kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen. In einer Pfanne die Butter und den restlichen Sekt mit den geputzten Garnelen für 6 Min. pochieren. Die Petersilsauce auf einem großen Teller in die Mitte geben. Das Sauerkraut in Puddingformen abfüllen und auf die Petersilsauce geben. Die Riesengarnelen kreisförmig auslegen und mit Zier-Petersilie garnieren.

Diese beiden Rezepte stammen aus Lechners Rezeptbüchlein!

...attraktive Herbstangebote

erwarten Sie bei ihrem Einkauf in diesen Betrieben!
Falls nicht anders angeführt, gelten die Angebote während der gesamten Krautwochen vom 19.10. bis 3.11.2024

Cafe Greta

Der Herbst im Cafe Greta steht ganz im Zeichen der Kastanie. Von Kastanien Herzen, über eine Vielzahl an leckeren Kastanien Torten bis hin zu unserem sehr beliebten Kastanien Panettone.

Despar Kofler

Angebot auf verschiedene Sauerkrautsorten im Glas!

Hofladen Lechner

In unserem Hofladen am Kreuzmoosweg,7 (Industriezone) erhalten Sie beim Kauf von 3 Produkten ein kleines Überraschungsgeschenk!

Insr Lodn

Ba ins gibts a tonerne Krautfasslen. (solange der Vorrat reicht)

Konfektion Stecher

Beim Kauf einer Winterjacke gibt's den passenden Schal als Geschenk dazu.

Konsum Laas

Für den bevorstehenden Winter gibts eine tolle Auswahl an warmen, modischen Winterjacken für die ganze Familie

Lottobar

Herbstgetränke – kommt vorbei und probiert sie aus!

Metzgerei Muther

Krautzeit ist Törggellezeit – große Auswahl an geselchten Hauswürsten, Rippeln und geräuchertem Fleisch 10% Skonto aufs Selchfleisch

Schuh Spechtenhauser

Ab einen Einkauf von € 100,- schenken wir Ihnen einen "herzerwärmenden" Getränke-Gutschein von € 5,- dazu, welchen Sie in einer(m) der teilnehmenden Bars und Gastbetriebe bis 10. November einlösen können.

Salon Carmen

Kostenlose Kopfhautanalyse mit spezieller Mikrokamera!!!
Nur mit Terminvereinbarung möglich! Tel. 347 4351926

Venustis

Herbstliche Schokoladenkreationen, tolle Herbstdeko und die neuesten Modelle unserer Schmuckabteilung für Geschenke die Freude bereiten. Für jeden Anlass & mit Liebe zum Detail gemacht!



...Termine bis 3.11.2024



Mittwoch, 23.10. um 19.30 Uhr
in der Bibliothek Laas

Vortrag - Bauch gut, Intuition gut!

mit Christian Girardi - Gründer des Global Forum Südtirol

Donnerstag, 24.10. von 8-14 Uhr

Oktobermarkt am Marktplatz

Das ist der gesellige Treffpunkt nach gut eingebrachter Ernte - Sehen und gesehen werden

Mittwochs um 10.30 Uhr

Marmor Genussführung - eine Verführung für alle Sinne!

...mit Schokoladen & Pralinenverkostung inkl.unserem Herbstzauber - Edelkakaο trifft auf fruchtiges Kastanien - Preiselbeermousse
Treffpunkt : Bahnhof in Laas
Infos unter www.venustis.it

Sonntag, 27.10.

Erntedankfest um 10 Uhr, Pfarrkirche Laas

mit feierlichem Einzug der Musikkapelle, Erntedankwagen und verschiedener Organisationen

Montag, 28.10.

Knochendichte-Messung in der Apotheke Gatria

Anmeldung erforderlich unter: Tel. 0473 62 63 98



weitere Aktionsmitglieder sind: Bildhauer Mayr Josef, Camping Badlerhof, Dorfbeck Laas, Gasthaus Krone, Naturwerk Laas

www.laas.it

LAAS

KRAUTwochen

19.10. bis 3.11.2024



LAAS
Marmor & Kraut

VORTRAG
Bibliothek Laas

Bauch gut, Intuition gut, Mi. 23.10. um 19.30 Uhr
mit Christian Girardi - Gründer des Global Forum Südtirol

OKTOBERMARKT am Marktplatz, Do. 24.10. von 8-14 Uhr

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

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