am
14. Mai 2015
von 19.30 bis 23 Uhr

Fotos: Leonhard Angerer

Die Südtiroler Weltläden, der faire Handel und seine fantastischen Produkte: Heimische Geschichten und ferne Kulturen, die durch den Magen gehen - zubereitet in den spektakulären, offenen Schauküchen der Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer", Brixen. Ein Genuss-Abend der Extraklasse!

SPARGEL, SPROSSEN, TRIEBE

Fair Cooking Night 2015 Qualitativ hochwertige Produkte aus dem Süden der Welt und aus der heimischen Landwirtschaft, zubereitet von den besten Köchen des Landes, unterstützt von den Schülerinnen und Schülern, sowie den Fachlehrpersonen der LBS Emma Hellenstainer und das zu einem fairen Preis.

Das kulinarische Leitmotiv der fairen & lokalen Genuss-Nacht ist dem Frühling gewidmet. In den Wäldern treiben die Sträucher und Bäume aus, in den Feldern und Wiesen drängen die jungen Keime nach oben. Im Frühling ist das Tischlein-deck-dich in den Alpen besonders reichhaltig: unsere Großeltern sammelten frische Tannenwipfel, um damit Honig zu gewinnen. Oder wilden Spargel, Hopfentriebe, Sauerklee, später dann Holunder- und Akazienblüten. Das alte Ägypten gilt als Heimat des Spargels. Erst ungefähr 3000 Jahre später schätzten auch die antiken Griechen und Römer die wohlschmeckenden Sprossen: „asp(h)áragos" bedeutet im Griechischen „junger Trieb". In Südtiroler Kochbüchern taucht der Spargel als Königsgemüse erst gegen Ende der Habsburger-Monarchie auf. Die Heimat unseres Spargels ist das Dreieck zwischen Siebeneich, Terlan und Vilpian. Unter der geschützten Herkunftsbezeichnung „Margarete" wird Terlaner Spargel in der Kellerei Terlan erfolgreich vermarktet.

In Zusammenarbeit mit den Weltläden und der Landesberufsschule Emma Hellenstainer wird bei der „fair cooking night 2015" an den traditionellen Tiroler Frühlingstisch erinnert: „Spargel, Sprossen, Triebe" – 9 Meisterköche bereiten in den Hellenstainer-Schauküchen 9 Sternegerichte der fairen Südtiroler Weltküche zu. Mit Alpenfisch der Passeirer Fischzucht Schiefer (www.fischzucht.it), mit Quinoa aus Bolivien, mit Wipptaler Weidelamm von Wipplamb (www.wipplamb.com), mit Mascobado-Vollrohrzucker aus den Philippinen, mit Terlaner Margarete Spargel (www.terlaner-spargel.com), mit Pfeffer aus Sri Lanka, mit Kaffee von Schreyögg (www.s-caffe.com), mit Vanille aus Madagaskar, mit Mineralwasser von Acqua Plose (www.acquaplose.it)

Der Pfeffer ist wohl eines der wichtigsten Gewürze überhaupt, und das traditionell. Egal ob grüner, weißer oder schwarzer Pfeffer: Alle Sorten stammen von der gleichen Pflanze. Der Pfeffer von den Südt. Weltläden ist eine hochwertige Mischung bester Qualitäten aus Sri Lanka. Ein bisschen frisch gemahlener Pfeffer gibt allen kalten und heißen Gerichten den letzten Pfiff. Inzwischen hat sich Pfeffer aber auch in die Welt der Südtiroler Süßspeisen vorgearbeitet, denn er passt gut zu Früchten oder Schokolade.

Bereits seit 6000 Jahren gehört Quinoa, eine der besten pflanzlichen Eiweißquellen der Welt, zu den Grundnahrungsmitteln der Andenvölker. Die nussig schmeckenden Samen der Quinoa sind nicht nur äußerst gesund - Quinoa hat mehr Vitamine, Mineralien und diverse Nährstoffe als beispielsweise Weizen und Roggen - sondern auch vielfältig einsetzbar. Im Müsli, im Salat, als Eintopf, als Beilage. Auch in der Südtiroler Spitzengastronomie steht Quinoa – deren beste Qualitäten in allen Südtiroler Weltläden erhältlich sind - längst auf dem Speisezettel.

Partner von
Fair Cooking
2015

Caffè Espresso Aurum

Empfohlen für Siebträgermaschinen und Vollautomaten, auch bestens für Milchgetränke geeignet.

Eine Auswahl bester Kaffeebohnen prägt den Geschmack dieser Espressomischung. Das traditionelle Langzeitröstverfahren formt den Charakter mit fruchtiger Note, mildem Geschmack und dezenter Säure. Ein Espresso der Spitzenklasse!

Kaffeerösterei Schreyögg
Südtiroler Qualitätskaffee seit 1890

SPECIAL COFFEE QUALITY

Kaffeerösterei Schreyögg GmbH
39020 Partschins
info@s-caffe.com | s-caffe.com
www.s-caffe.com/shop

brandnamic.com

Schiefer
Natürlich Fisch!

> Fachkompetente Lieferung frei Haus
> Verleih von Fischtransportbehältern und Sauerstoffgeräten
> Beratung und Bewirtschaftung von Gewässern
> Elektroabfischung
> Wasseranalysen
> Verkauf von Fischfutter

Lebendfisch für Ihr Gewässer, Ihren Fischteich

St. Leonhard in Passeier
T 0473 641 231
www.fischzucht.it

design buero 4-2015

ORGANIZED BY
eventmarketing
metaevents
& communication
T. 0474 370404

FAIR®
cooking
fair and local
2015

Das Menü und die Weine

Egon Heiss (Restaurant „Alpes"/ Hotel Bad Schörgau, Sarnthein):
Sarntaler Freilandei mit sizilianischer Mandel, weißem Spargel, Erbsensprossen, Bärlauch, geräuchertem Schweinefilet vom Unterkranzerhof
dazu: Sylvaner „Aristos" 2013, Eisacktaler Kellerei

Armin Mairhofer (Catering „Hannah & Elia", Vahrn)
Mit Sandelholz marinierte Gambas, Spargel mit Passionsfruchtdressing, Holunderblüten
dazu: Sauvignon „Puntay" 2013, Erste + Neue Kellerei Kaltern

Helmut Bachmann (Fachlehrer LBS E. Hellenstainer)
Ricotta-Quinoa-Teigtaschen auf Zwiebelsprossenbutter, gebackene Kapern, Kresse und Burrata
dazu: Grüner Veltliner „Praepositus" 2012, Stiftskellerei Neustift

Gottfried Messner (Restaurant „Braunwirt", Sarnthein)
Mit Bärlauch gefüllte Kartoffelgnocchi auf Spargeln, frischen Sprossen und Bozner Sauce Espuma
dazu: Chardonnay „Kleinstein" 2014, Kellerei Bozen

Karl Baumgartner (Restaurant „Schöneck", Pfalzen)
Heimisches Bachsaiblingsfilet, gedämpft auf Creme von grünen Spargeln und Löwenzahn-Kaffeemayonnaise, pochiertes Wachtelei und Chili
dazu: Kerner „Aristos" 2013, Eisacktaler Kellerei

Burkhard Bacher (Restaurant „Kleine Flamme", Sterzing)
Angebratenes Bergforellentartar „süß–scharf", Mönchskraut & Sesam/Venere-Reiscreme/ geräuchertes Paprikaöl
dazu: Kalterersee „Puntay" 2013, Erste + Neue Kellerei Kaltern

Peter Girtler (Restaurant „Einhorn"/Hotel Stafler, Mauls
Ragout vom WippLamb mit Spargeln, Spargelschaum und Wildsprossen
dazu: Merlot Riserva „Siebeneich" 2012, Kellerei Bozen

Artur Widmann (Fachlehrer LBS E. Hellenstainer)
Kokosnuss-Spargeleis, Karamellmousse, Mango, Mandelchips

Hubert Oberhollenzer (Fachlehrer LBS E. Hellenstainer)
Ingwermousse auf Orangenbiskuit mit Schokoladen-Crumble und Vanilleparfait

Dessertwein-Raritäten:
Bianco Passito „Anthos" 2012, Erste + Neue Kellerei Kaltern

Goldmuskateller „Vinalia" 2011, Kellerei Bozen

Gewürztraminer Passito„Nectaris" 2013, Eisacktaler Kellerei

Moscato Rosa „Praepositus" 2013, Stiftskellerei Neustift

Links **Direktorin Brigitte Gasser Da Rui und „Fair & Local Cooking"-Ideator Rudi Dalvai.** *Rechts* **Direktorin Brigitte Gasser Da Rui, Fachlehrer Helmuth Bachmann und seine engagierte Hellenstainer-SchülerInnen-Brigade.**

Fotos: Leonhard Angerer

„Spargel, Sprossen, Triebe" - Mit Egon Heiss (Gourmetrestaurant „Alpes" im Hotel „Bad Schörgau", Sarnthein), Armin Mairhofer („hannah & elia" – fine cooking great events, Vahrn), Helmut Bachmann (LBS E. Hellenstainer, Fachlehrer & Kochbuchautor), Gottfried Messner (Restaurant „Braunwirt", Sarnthein), Karl Baumgartner (Restaurant „Schöneck", Pfalzen), Burkhard Bacher (Restaurant „Kleine Flamme", Sterzing), Peter Girtler (Gourmetstube „Einhorn" im Hotel „Stafler", Mauls), Artur Widmann (LBS E. Hellenstainer, Fachlehrer), Hubert Oberhollenzer (LBS E. Hellenstainer, Fachlehrer & internat. Konditoren-Juror). Und mit den besten Weinen unserer Partner-Kellereien: Stiftskeller Neustift, Eisacktaler Kellerei, Erste + Neue Kellerei Kaltern, Kellerei Bozen, Sekt-Kellerei Kettmeir, Kaltern.

Die fair cooking night 2015 wird unterstützt von:

Deutsches Bildungsresort – Bereich Berufsbildung, Amt für Kabinettsangelegenheiten - Abteilung Entwicklungszusammenarbeit, Amt für Handel und Dienstleistungen. Danke an: Raiffeisenkasse Eisacktal, Stadtgemeinde Brixen, Altromercato, Kaffeerösterei Schreyögg, Mineralwasser Plose, Terlaner Spargel Margarete, Fischzucht Schiefer, WippLamb, Brimi Südtirol, Senoner Hotelbedarf, Stiftskellerei Neustift, Eisacktaler Kellerei, Erste + Neue Kaltern, Kellerei Bozen und Kellerei Kettmeir

pr-info

UMWELTFREUNDLICHER UND NACHHALTIGER

Eine Expertengruppe beschäftigt sich an der Brixner Landesberufsschule „Emma Hellenstainer" unlängst mit dem Thema Nachhaltigkeit .

Als einzige Südtiroler Berufsschule, die Ausbildungen im Nahrungsmittelbereich anbietet, ist sich das Hellenstainer-Team der Vorbildrolle bewusst.

Bio-Bäckerei, schulinterne Lebensmittel-Kreisläufe, vegetarische Wochen und rege Diskussionen über Verbesserungsmöglichkeiten sind inzwischen Standard.

„Wir überlegen uns immer wieder, was wir dazu beitragen können, damit die Welt ein bisschen lebenswerter, umweltfreundlicher, nachhaltiger wird", so Brigitte Gasser Da Rui, Direktorin der Hellenstainer.

Das Hellenstainer-Team legt Wert darauf in den Schüler/innen das Bewusstsein für eine vollwertige Ernährung zu wecken und die Wertschätzung für regionale, faire Lebensmittel zu steigern.

Die Veranstaltung der Fair Cooking Night ist ein weiterer Schritt auf dem Weg zu einer nachhaltig bildenden Schule.

Weitere Informationen:
Dr. Elisabeth Stürz
Öffentlichkeitsarbeit
LBS „Emma Hellenstainer"
Fischzuchtweg 9,
39042 Brixen
elisabeth.stuerz@eh-bx.info

Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung dringend erforderlich.
Tel. 0474 370 404 / E-Mail: info@faircooking.org

Green Event

Nutzen auch Sie, liebe Gäste, das inzwischen bestens ausgebaute System der öffentlichen Verkehrsmittel und reisen Sie mit Zug und Bus an. www.sii.bz.it