



FAIR®
cooking
fair and local

Zauberlehrling, Hexenmeister!
Kräuter, Rauch und Höllenküche
Giovani stregoni, grandi maghi!
Erbe, fumo e cucina infernale

**FAIR & LOCAL
COOKING NIGHT**

15.11.2018

BRIXEN · BRESSANONE · ORE 19-23 UHR

Landesberufsschule / Scuola professionale Emma Hellenstainer

www.faircooking.org



fair ist mehr
meglio equo

Die Südtiroler Weltläden laden zu einer Küchenparty der Extraklasse: neun Südtiroler Spitzenküche kreieren gemeinsam mit der LBS Emma Hellenstainer ein actionreiches Menü. Ergänzt und bereichert mit Produkten aus dem fairen Handel. Dazu servieren wir Premium-Weine der Stiftskellerei Neustift, Eisacktaler Kellerei, Kellerei Kaltern, Kellerei St. Pauls, Kellerei Bozen, Kellerei Kurtatsch, Kellerei Meran und Kettmeir-Sekt. Genießen Sie magische Cocktails an der Cocktailbar. Zudem mit im Boot: Batzen Bräu, Caroma Kaffee, Edel-Destillate Plonhof und Acqua Plose.

...

Le Botteghe del Mondo dell'Alto Adige invitano ad un party in cucina speciale: nove cuochi altoatesini d'ecceellenza creano insieme alla scuola professionale Emma Hellenstainer una cena piena di azione. Condito e arricchito con prodotti del commercio equo e solidale. Verranno serviti i più pregiati vini delle cantine Novacella, Isarco, San Paolo, Merano, Cortaccia, Caldaro, Bolzano e Kettmeir, birra del birrifico Batzen, caffè della torrefazione Caroma, Alta Distilleria Plonhof e acqua Plose. Inoltre vi aspettano cocktail magici alla cocktail bar.



Martin Lercher

(LBS Emma Hellenstainer, Brixen / Bressanone)
Fair Trade* Aperitif
Aperitivo Fair Trade*



Theodor Falser

(Wellnesshotel Engel - Welschnofen / Nova Levante)
Jakobsmuschel, asiatische Gewürzcreme*, „Superfood“ Salat,
Kapuziner-Kapern*- Spinat-Jus, eingelegter Spitz-Rettich, Buch-
weizen* - Popcorn
Capesante, crema asiatica*, insalata "Superfood", salsa di capperi
e spinaci, ravanello bianco marinato, popcorn di grano saraceno*



Armin Mairhofer

(Hotel Adler Balance, St. Ulrich / Ortisei)
„Hexenmeister-Cappuccino“ - Kastaniencremesuppe mit Vanil-
le*, Kaffee*, Tonka und Zimt*
"Cappuccino-Stregone" - Vellutata di castagne con vaniglia*,
caffè*, fava di tonka e cannella*



Mathias Bachmann

(Gourmet-Restaurant Apostelstube,
Hotel Elephant, Brixen / Bressanone)
Bachforelle in „Liberia Terra“ Olivenöl* confiert, Mandeln* und
Steinpilzinfusion
Trota di ruscello in bagno d'olio d'oliva "Liberia Terra"*,
mandorle* e infusione di porcini



Manfred Kofler

(Culinaria im Farmerkreuz - Dorf Tirol / Tirol)
„Hexenschlucker“-Kartoffelteigtaschen*, geschmorte
Martinigans, wilder Fenchelsamen aus Sizilien*, Südtiroler
Speck, Wildpreiselbeeren
"Tortelloni della strega"**, oca di San Martino brasata, semi
di finocchio selvatco della Sicilia*, Speck dell'Alto Adige,
mirtilli rossi



Anna Matscher

(Restaurant Zum Löwen - Tisens / Tesimo)
Zauberlehrlings-Carbonara* mit Wacholder, Speck, Kastanien,
Ziegenkäse und Hirschschinken
Carbonara all'apprendista stregone* con ginepro, speck, castagne,
formaggio caprino e prosciutto di cervo



Helmut Bachmann

(LBS Emma Hellenstainer - Brixen / Bressanone)
Rauchige Hochrippe dazu Erdartischocken, Schalotten und Gram-
miges aus Schüttelbrot, Pinoli*, Zwiebeln, Quinoa* und Speck
Costola anteriore affumicata con topinambur, scalogni e ciccioli
di pane croccante, pinoli*, cipolla, quinoa* e speck



Hubert Oberhollenzer

(LBS Emma Hellenstainer - Brixen / Bressanone)
Gegrillter Baumkuchen* mit Mascio-Schokomoussefüllung*, dazu
Kürbis- Zitroneneis mit Mascobado*-Zucker und Sauerrahmschaum
Baumkuchen grigliato* con ripieno di mousse al cioccolato
Mascio*, gelato alla zucca e limone con zucchero di Mascobado e
schiuma di panna acida.



Artur Widmann

(LBS Emma Hellenstainer - Brixen / Bressanone)
Ricotta-Mascarponeörtchen, Eis von eingelegten Marillen,
knusprige Hippe von der Fair Trade Schokolade*
Tortina al mascarpone e ricotta, gelato di albicocche sciropate,
cialda croccante di cioccolata Fair Trade*



Reinhard Baur Cocktailbar

(LBS Emma Hellenstainer, Brixen / Bressanone)
Fair Trade* Cocktails

* prodotti Fair Trade Produkte

ANMELDUNG / ISCRIZIONE

info@faircooking.org ♦ 0474 832 634 ♦ metaevents
Der Preis pro Person für das 9-Gang Menü inkl. Getränke beträgt 75 €.
Il prezzo per il menu di 9 portate, bevande incluse è di 75 € a persona.
begrenzte Teilnehmerzahl / numero di partecipanti limitato

ANFAHRT / ARRIVO

Landesberufsschule / Scuola prof. alberghiera Emma Hellenstainer
Fischzuchtweg Via del Laghetto 9 39042 Brixen / Bressanone
Parkplatz / Parcheggio: Club Max

Hinweis: Die Stehparty findet in den Schauküchen der Schule statt. Für den „bequemen Genuss“ empfehlen wir den Damen eine Umhängetasche.
Suggerimento per le signore: fair & local cooking night è un party di cucina.
Consigliamo una borsa a tracolla.

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON / UNA COPRODUZIONE DI



FAIR COOKING PARTNER-RESTAURANTS



MIT DER UNTERSTÜTZUNG VON / CON IL SOSTEGNO DI

