

Kraut&Ruabm-Markt

Mi. 24.10.2018
von 9-14 Uhr



am Dorfplatz

dieser Markt findet zeitgleich
mit dem Oktobermarkt am Marktplatz statt!

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

zünftige Musik
frisch gebratene Kastanien
Wurst mit Sauerkraut
Vinschger Eigenbauwein



Programm vom 19.10. bis 11.11.2018

Freitag, 19.10. von 8 bis 12 Uhr

Gesundheit ist sichtbar

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

Samstag, 20.10. bis Samstag, 27.10.2018

Ausstellung: Herbstdekoration und Grabschmuck

bei Blumen Lechner im **Stadel** jeweils von 8-12/14-18 Uhr geöffnet!
Sonntag 21.10. von 13.30 - 17.30 Uhr

Dienstag, 23.10.2018 um 20 Uhr

Vinschger Literaturtage

Lesung mit Sepp Mall
In der Bibliothek Laas

Mittwoch, 24. und 31.10. sowie 07.11.2018, jeweils um 11.30 Uhr

Marmor & Schokolade

Kurzer Spaziergang durch unser schönes Marmordorf mit Schokoladen- und Pralinenverkostung – mit dabei auch die edle Kastanienpraline
Treffpunkt: Bahnhof Laas, Information Venustis Tel. +39 345 85 64 146

Samstag, 03.11.2018 ab 10 Uhr

„Kraut-Schau-Kochen“

mit Küchenchef Manfred Ziernheld am Laaser Dorfplatz
Die frisch zubereiteten Krautgerichte werden verkauft und können vor Ort oder zuhause genossen werden.

Samstag, 03.11.2018

Vinschger Literaturtage

14.30 Uhr Wort-Gottes-Feier in der Apsis der Pfarrkirche
15.15 Uhr Festveranstaltung in der Bibliothek Laas und Klassentreffen ehemaliger Schülerinnen und Schüler von n.c.kaser

Mittwoch, 07.11.2018 um 19.30 Uhr

Gesunder Darm – Zentrum der Gesundheit

Vortrag von Dr. Alexander Angerer im Josefschhaus Laas
Veranstalter: Bildungsausschuss Laas – Fam. Lechner Vinschger Bauernsauerkraut

Kraut-Spezialitätenwochen

vom 19.10. bis 11.11.2018



in den Laaser Gastbetrieben

Gasthaus Sonneck Tel. 0473 62 65 89

Gasthof zur Sonne Tel. 0473 62 65 23

Gasthaus zur Krone Tel. 0473 62 61 17

Pizzeria St. Sisinius Tel. 0473 62 60 67

Cafe Pizzeria ODLER Tel. 0473 62 62 43

Tschenglsburg Tel. 320 08 29 165

Sport Bistro, Eyrs Tel. 0473 73 99 00



Attraktive Herbstangebote

in den **Betrieben** erwarten Sie bei ihrem Einkauf!
Falls nicht anders angeführt, gelten die Angebote während der gesamten
Krautwochen von 19.10 bis 11.11.2018

Blumen Lechner

Auf alle hochwertigen Wachs-Kerzen **10% Skonto**

Cafe Greta

Köstliche Kastanien-Specials, täglich frisch aus unserer Konditorei

Despar Kofler

Auf alle Grabkerzen vom 19.10. bis 31.10.2018 **15 - 25% Skonto**
Offenes Lechner Sauerkraut gekocht! **NEU im Sortiment!**

Hofladen Lechner

Gratisverkostung von neuen Produkten und interessante Rezepte zum Mitnehmen.
Lassen Sie sich überraschen!

Insr Lodn

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

Konfektion Stecher

Hosen-Aktionstage **10% Skonto**

Konsum Laas

Angebot BH's – beim Kauf von 2 Stück ist der **3. gratis**
Beim Kauf von 2 Oberteilen (Damen, Herren) **€ 10,- Rabatt**

Lottobar

Herbstgetränke – kommt vorbei und probiert sie aus!

Metzgerei Alber

Einheimisches Lamm vom Bergbauern

Metzgerei Muther

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

Schuh Spechtenhauser

Bequem-Pantoletten der Marken Vital und Ecosanit **10% Skonto**

Salon Carmen

Kostenlose Kopfhautanalyse nach Anmeldung Tel. 0473 62 80 90
sowie **10% Skonto** auf alle Haarfarben



Laaser Kraut Mander & Weibelen

**Viele, viele lustige Krautgestalten,
verteilt auf das ganze Dorf zu bestaunen!
Hier einige aus den letzten Jahren**

Wer alles mitmacht:

Mittelschule, Volksschulen Laas, Eyrs und Tanas, eine Kindergartengruppe aus Laas, Bibliothek, Wohn-und Pflegeheim, Gastwirte, Kaufleute

KRAUT 018

Fotoausstellung der Berufsfachschule für Steinbearbeitung an den Fenstern des Dorfes



Sauerkrautstrudel



1 Rolle Blätterteig,
1 Glas Speckkraut, gewürzt u. gekocht
Einige Scheiben Selchkarré oder Schinken
Etwas Stilsfer Käse in Würfelchen
Ei zum Bestreichen

Den Blätterteig ausrollen, die Selchkarré- oder Schinkenscheiben darauf auslegen, das ausgedrückte Speckkraut darauf verteilen, nach Belieben Käsewürfelchen darauf verteilen. Den Strudel einrollen, mit Ei bestreichen und mit einer Gabel einige Löcher stechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200° ca. 50 Min goldbraun backen und servieren.

Sauerkraut-Kartoffelpuffer

Rezept von Hildegard Kreiter



400g geraspelte Kartoffeln, mit 250g fein gehacktem Sauerkraut mischen, 2 El Kartoffelmehl, geriebene rohe Zwiebel und 2 Eier unterrühren, salzen, pfeffern und als Puffer in Öl knusprig braten.

LAASer GastHAUS TÖRGGELN

Samstag, 20.10. ab 18 Uhr
Zonetreff-Industriestraße
zünftige Schlachtplatte und Keschn
Anmeldung Tel. 0473 628164

Samstag, 27.10. ab 18 Uhr
im Cafe Pizzeria ODLER
Keschn, schmackhafte Krautpizzà's,
a guats Glasl Wein und dazu
a flotte Ziachorgelmusi.

Freitag, 02.11. ab 18 Uhr
im Gasthaus Sonneck/Allitz
Ausgewählte Krautgerichte,
a guats Glasl Wein, Keschn, und dazu
a zünftige Ziachorgelmusi

Samstag, 03.11. ab 18 Uhr
im Gasthaus zur Krone
Keschn, schmackhafte Krautgerichte,
a guats Glasl Wein und
a schneidige Ziachorgelmusi

Tschenglsburg (täglich möglich)
Suppen aus der Schüssel,
Schlachtplatte, Nockn, Knödel,
Krapfen und Kortscher Keschn,
Anmeldung erforderlich Tel. 320 0829165



LAAS

SÜDTIROL

Krautwochen

19.10. bis 11.11.2018



LAAS
Marmor & Kraut

Mi. 24.10. **Kraut&Ruabm-Markt** am Dorfplatz
Sa. 03.11. **Kraut-Schau-Kochen** mit Manfred Ziernheld
Mi. 07.11. **Vortrag** von Dr. Alexander Angerer

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 „im Rahmen der Herbstgenüsse“