

## ...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 Petersiliensauce auf einem großen Teller in die Mitte geben. Das Sauerkraut in Puddingformen abfüllen und auf die Petersiliensauce 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 Krautfasseln. (solange der Vorrat reicht)

### Konfektion Stecher

Beim Kauf einer Winterjacke gibts 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 Törggelezeit – 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 - Edelkakao 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 Sclanders-Laas

Im Rahmen der  
Laaser KRAUTwochen

# Laaser KRAUTwochen 19.10. bis 03.11.2024

## 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 Bergkäse-Soße

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.sonnellaas.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 Knödel und Kraut

Keschn und Krapfen

Sowie unsere Krautklassiker, Krautrahmsuppe, Krautschlutzer,...

Vorbestellung 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 Träger 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!

