

Anmeldung / Iscrizione

Der Preis pro Person für das 8-Gänge Menü inklusive Getränke beträgt 85 €.

Il prezzo per il menu di 8 portate, bevande incluse è di 85 € a persona.

Anmeldung erforderlich *Prenotazione obbligatoria*
info@faircooking.org — 0474 832 634

Begrenzte Teilnehmerzahl / *Il numero dei partecipanti è limitato*

Anfahrt

Kellerei Bozen
Moritzinger Weg 36 - Bozen

Wir bitten unsere Gäste um eine umweltfreundliche An- und Abreise. Die Kellerei Bozen ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Ansonsten besteht die Möglichkeit, den kostenpflichtigen Parkplatz beim Krankenhaus Bozen zu nutzen.

Hinweis: Die fair & local cooking night ist ein Walking Dinner und findet auf mehreren Stockwerken im Innen- und Außenbereich der Kellerei Bozen statt. Wir empfehlen unseren Gästen Umhängetaschen und bequeme Schuhe.

Arrivo

Cantina Bolzano
Via San Maurizio 36 - Bolzano

Chiediamo ai nostri gentili ospiti a privilegiare, per il viaggio, mezzi di trasporto ecosostenibili. La Cantina Bolzano è raggiungibile con i mezzi pubblici, altrimenti è possibile utilizzare il parcheggio a pagamento presso l'ospedale di Bolzano.

Consiglio: la fair & local cooking night si svolgerà all'interno come all'esterno su più piani della Cantina Bolzano ed è un Walking Dinner. Si consiglia ai nostri ospiti borsa a tracolla e scarpe comode.

Ein Gemeinschaftsprojekt von / una coproduzione di



Mit der Unterstützung von / con il sostegno di



Die 8 Bozner Seligkeiten Le 8 beatitudini di Bolzano

Historische Bozner Gerichte neu interpretiert
Piatti storici di Bolzano reinterpretati

09 JUN. 2022

Kellerei Bozen / Cantina Bolzano

ORE 19 UHR

www.faircooking.org

Die 8 Bozner Seligkeiten 7 Sterneköche, 1 Kellerei von Weltformat

7 historische Alt-Bozner Gerichte, neu interpretiert mit Fair Trade Produkten und Produkten aus der lokalen Landwirtschaft, zubereitet von 7 Südtiroler Hauben- und Sterneköchen (8 Michelin-Sterne und 25 Gault-Millau-Hauben!) und dazu die besten Weine der Kellerei Bozen.

Fair & Local Cooking ist ein Projekt des Weltladen Bozen in Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule für das Gastgewerbe SAVOY, dem Netzwerk der Südtiroler Weltläden, der Kellerei Bozen, der Vereinigung der Südtiroler Sekterzeuger und den Edel-Destillaten der Hof-Brennereien Plonhof und der Schwarz-Brennerei.

Le 8 beatitudini di Bolzano 7 cuochi stellati, 1 cantina di formato mondiale

7 piatti storici di Bolzano, reinterpretati con prodotti fair trade e prodotti dall'agricoltura locale, preparati da 7 cuochi stellati (8 stelle Michelin e 25 cappelli Gault-Millau!) e abbinati con i miglior vini della Cantina Bolzano.

Fair & Local Cooking è un progetto della Bottega del Mondo Bolzano in collaborazione con la Scuola professionale provinciale alberghiera ed alimentare SAVOY, la Rete delle Botteghe del Mondo altoatesine, la Cantina Bolzano, l'associazione produttori spumante metodo classico Alto Adige e le distillerie Plonhof e Schwarz-Brennerei.



Fair Trade Aperitif zubereitet vom Weltladen Bozen

Aperitivo fair trade presentato dalla Bottega del Mondo di Bolzano

Mathias Bachmann

Restaurant Apostelstube im Hotel Elephant Brixen/Bressanone

Kartoffelravioli mit Stockfisch gefüllt auf Lauchcreme, Kurkumawurzel* und fermentiertem Cedro-Zitronensud

Ravioli di patate ripieni di baccalà su crema di porro, radice di curcuma e brodo di cedri fermentati*



Karl Baumgartner

Restaurant Schöneck Pfalzen/Falzes

Terlaner Spargel, Boznersauce mit Quinoa*, Schinken vom Villnösser Brillenschaf, geräuchertes Eigelb

Asparagi di Terlan, salsa bolzanina con quinoa, prosciutto d'agnello "Villnösser Brillenschaf", tuorlo d'uovo affumicato*



Theodor Falser

Gourmetrestaurant Johannesstube im Hotel Engel Welschnofen/Nova Levante

Bozner Herrengröstl mit Fair-Trade-Ingredienzien-Allerlei*

*Arrosticiata alla bolzanina "a modo mio" con ingredienti fair trade**



Peter Girtler

Gourmetstube Einhorn im Romantikhôtel Stafler Mauls/Campo di Trens

Lagrein-Risotto terra libera* mit St. Magdalener-Schmorbraten-Würfel

Risotto terra libera al Lagrein con cubetti di manzo brasato St. Magdalener*



Egon Heiss

Restaurant Prezioso im Hotel Castel Fragsburg Meran/Merano

Hecht mal 3:

Gebeizt, mit Quinoa*, Wurzelallerlei und Burgunderfond
Gebraten, mit braunem Butterschaum, Mandeln* und Jungspinat
Knusprig, mit Amaranth*, Kipfler Erdäpfel und Kernöl

Luccio per tre:

Decapato, con quinoa, radici di ogni tipo e fondo borgogna
Arrostito, con schiuma di burro marrone, mandorle* e spinaci
Croccante, con amaranto*, patate Kipfler e olio di semi*



Anna Matscher

Restaurant Zum Löwen Tisens/Tesimo

Inspiration Bozner Zelten: Zitrusfrüchtesüppchen, getrocknete Früchte*, Lebkuchenbrownie* und Walnüsse

Ispirazione "Zelten" bolzanino: zuppetta di agrumi, frutta secca, brownie di panpepato* e gelato alle noci*



Stephan Zippl

Restaurant 1908 im Parkhotel Holzner Oberbozen/Soprabolzano

Kresseschaumsuppe mit Agrest, Holunderblüten & Wildkräutern, angereichert mit Erbsen & Buchweizen (alle verwendeten Produkte sind 100% fair & regional)

Schiumetta al crescione con agresto, fiori di sambuco ed erbe selvatiche, arricchita con piselli e grano saraceno (tutti prodotti sono al 100% ecosostenibili & regionali)

* Fair Trade Produkte / Prodotti fair trade