

Allerlei über „Kirbes“ und „Kobes“ vom 19.09. bis 17.10.2021

Herstellung von Sauerkraut – „Kraut einschneiden“

22.09.2021 – 14.30 Uhr Truden am Kirchplatz

Die Trudner Bäuerinnen zeigen die traditionelle **Herstellung von Sauerkraut**, erzählen über Geschichte und Verwendung und backen ein leckeres Krautgericht. (2€ „Kniekiachl“ mit Sauerkraut)



06.10.2021 – 10.00 Uhr Truden Hotel Zum Löwen-Post

Führung in den „Kobesacker“ mit Köchin Rosa und Kochen eines Kobes-Gerichtes mit Verkostung **€ 10 für Gäste mit lokaler GuestCard, € 15 für alle weiteren Teilnehmer**

Der Speisekürbis – schmackhaftes Herbstgemüse

29.09.2021 und 13.10.2021 - 10.00 Uhr Altrei Hotel Langeshof

- Führung durch den Kürbisacker. Nach Kennenlernen der typischen Sorten wird ein schmackhaftes Kürbisgericht gekocht und verkostet

€ 10 für Gäste mit lokaler GuestCard, € 15 für alle weiteren Teilnehmer



Die Veranstaltungen finden bei jeder Witterung statt!

Anmeldung erforderlich (min.3 max. 10 Personen), jeweils innerhalb des Vortages 12.30 Uhr in den Tourismusbüros (+39 0471 869 078 oder +39 0471 882 077)

Eine Broschüre mit allen Infos und Rezepten erhalten Sie in Ihrem Unterkunftsbetrieb!

Bücher rund um Kürbis und Kobis finden Sie in der Bibliothek Hotel Zum Löwen-Post

Genießen Sie bei den geführten Wanderungen am Dienstag und Donnerstag passende Gerichte auf unseren Almen. Ebenso wird in den verschiedenen Restaurants in diesen Wochen speziell aufgekocht:



Horn Alm: Sarma (Röllchen gefüllt mit Reis, Fleisch und Kobis)

Cisloner Alm: Pickelsteinplatte (Eintopf mit Fleisch, Kartoffeln und Kraut)

Krabes Alm: Kürbis-Spinat-Omelette auf Käsesauce; Kürbiskuchen; Krautsalat mit Speck; Sauerkraut- Käse -Omelette; Wurst und Polenta und Sauerkraut

Kürbishof: Auf der Speisekarte stehen saisonale Gerichte von Kürbis und Rüben

Restaurant Schönwies: Kartoffel-Kürbisnocken mit Wildragù

Pizzeria Zur Mühle: Kürbispizza