

Gutes aus Hopfen, Gerste und Malz

34. Eisacktaler Kost vom 17. März bis 2. April

BRIXEN

18 Eisacktaler Gastbetriebe präsentieren regionale Köstlichkeiten.

Auf traditionelle Eisacktaler Gerichte, verfeinert mit neuen Ideen, dürfen sich alle Feinschmecker vom 17. März bis 2. April im Rahmen der ältesten Spezialitätenwoche Südtirols freuen. Wie es bereits seit vielen Jahren üblich ist, wird auch heuer ein Produkt oder Thema in den Mittelpunkt der kulinarischen Initiative gestellt. »In diesem Jahr bieten wir unseren Gästen Gutes aus Hopfen, Gerste und Malz«, nennt Helmuth Fink, Koordinator der Spezialitätenwoche, den Schwerpunkt der 34. Ausgabe der »Eisacktaler Kost«.

»Immer mehr Gäste trinken zu einem guten Essen gerne ein gepflegtes Bier, und auch in der gehobenen Restaurantküche stehen die verschiedenen Biersorten den Weinen in nichts mehr nach«, begründet Fink die Entscheidung, das Bier in den Mittelpunkt der Spezialitätenwoche zu stellen.

Dabei arbeiten die 18 teilnehmenden Gastbetriebe von Gossensaß bis Klausen eng mit der Spezialbierbrauerei Forst zusammen.

Bier und Speisen

»Mit dieser Initiative haben wir die Möglichkeit, Gastwirte und speziell auch Gäste für die Anpassung von Bier und Speisen zu sensibilisieren«, freut sich Christian Dejakum, Verkaufsleiter der Spezialbierbrauerei »Forst«, über die Zusammenarbeit mit den Eisacktaler Gastwirten.

Während zur Vorspeise ein Pils getrunken wird, serviert man zu Gebratenem und Gegrilltem Spezialbiere oder helle Doppelbockbiere, und zum Dessert kommt ein dunkles Doppelbock auf den Tisch. »Zur

V.I.P.-Pils, und zur Nachspeise empfehlen wir das Doppelbockbier Forst SIXTUS«, gibt Dejakum einen Einblick in das Bier-Sortiment bei den Spezialitätenwochen.

Dass es bei der heurigen Ausgabe der »Eisacktaler Kost« aber nicht nur darum geht, das richtige Bier zu den verschiedenen Gerichten zu reichen, betont Helmuth Fink. »Es werden auch die Rohstoffe des Bieres in den Vordergrund gestellt, und unsere Gäste dürfen sich auf Köstlichkeiten mit Gerste, Hopfen, usw. freuen«, erklärt er.

Kochkurse zu gewinnen

Auch das traditionelle Gewinnspiel verspricht wieder spannend zu werden. Die Gäste stellen ihr Wissen zum Thema Bier und zum Eisacktal unter Beweis und können dabei in jedem teilnehmenden Gastbetrieb einen Kochkurs für vier Personen gewinnen. Die vier

Gewinner jedes Betriebs können nach dem Kochen gemeinsam mit vier weiteren Gästen ein köstliches Menü genießen.

Dass die »Eisacktaler Kost« wieder eine kulturelle Initiative der besten Art wird, davon ist Alois Hinteregger, Vizepräsident und Obmann des HGZ-Bezirks Eisacktal, überzeugt.

»Jedes Jahr lasse ich teilnehmenden Betrieben ein außergewöhnliches kulinarisches Angebot horchen, das die Bodenständigkeit der Südtiroler unterstreicht«, lobt Hinteregger den gastronomischen Einfallsreichtum der Eisacktaler Gastwirte und Chefköche. »Damit wird dem Ruf Südtirols als Genussland ein weiteres Mal bestens gerecht.«

Im Zentrum von Kunst und Sterzing macht überdimensionalen Raum vom Architekten Simma auf die »Eisacktaler Kost« aufmerksam.

Teilnehmende Gastbetriebe

- Gasthof »Moarwirt«, Gossensaß, Tel. 0472 632 324
- Hotel »Wiesnerhof«, Wiesen/Pfitsch, Tel. 0472 765 222
- Hotel »Schwarzer Adler«, Sterzing, Tel. 0472 764 064
- Hotel-Restaurant »Lilie«, Sterzing, Tel. 0472 760 063
- Hotel »Post«, Trens, Tel. 0472 647 124
- Romantikhof »Staffler«, Mals, Tel. 0472 77
- Hotel »Post Reifer«, Franzensfeste, Tel. 0472 458 605
- Hotel »Löwenhof«, Vahrn, Tel. 0472 836 216
- Hotel »Pacher«, Neustift, Tel. 0472 836 570
- Gasthof »Hochrain«, Raas, Tel. 0472 412 248
- Gasthof »Haller«, Brixen, Tel. 0472 834 601
- Restaurant »Fink«, Brixen, Tel. 0472 834 883
- Gasthaus »Sunnegg«, Brixen, Tel. 0472 834 7
- Gasthof »Fischer«, St. Andrä/Brixen, Tel. 0472 852 075
- Hotel-Restaurant »Alpenrose«, Pinzagen/Brixen, Tel. 0472 832 191
- Panoramahotel »Feldthurnerhof«, Feldthurn, Tel. 0472 855 333
- Gasthof »Unterswirt«, Gufidaun, Tel. 0472 844 000



Wir messen uns jeden Tag an Ihren Bedürfnissen. Tür zu. Rubner.

Jede unserer Türen ist eine Einzelanfertigung, welche die speziellen Wünsche des Kunden berücksichtigt. Die Faszination einer Rubner-Tür und ihre besonderen Merkmale:

- Maßanfertigung
- individuelle Designgestaltung
- technische Präzision kombiniert mit handwerklicher Qualität
- geprüfte Rubner-Qualität

Rubner Ausstellungen: Bozen - Holzmarktplatz, Südtirol/Nordtirol
Trient/Bozen, Neum - Rubner Türenwerk Schlanders - Bozen
Vinschgau/Innsbruck - Eisack/Boden-Gasse 8, Trens - Top Center,
Cles - Massimo Zadra, San Michele/Adige - Nordart

RUBNER TÜRENWERK AG, I-39030 Kals/Panorama (BO),
Handwerkerzone 10, Tel. 0471 363 222, Fax 0471 363 180
E-mail: info@taueren.rubner.com, www.tueren.rubner.com