

## PRODUZENTEN/PRODUTTORI

Annamaria Haller, Ratschillerhof, 39022 Algund  
 Wilma Roth Ortwein, Röschenschneider, 39011 Lana  
 Franziska Knöll, Großkemat 5, 39010 Prissian  
 Hiltraud Erschbamer, Bracherhof, 39018 Vilpian  
 Irene Unterkofler, Moritzingerweg 17, 39100 Bozen  
 Maria Tutzer, Grieserplatz 12, 39100 Bozen  
 Margareth Mumelter, Griesbauerhof, 39100 Bozen  
 Barbara Dejori, Eggenbach 15, 39050 Karneid  
 Anna Maria Kofler, Gummererstr. 67, 39056 Welschnofen  
 Markus Rungger, Wagglertshof, 39050 Völs  
 Harald Gasser, Aspingerhof, 39040 Barbican

## KÖCHE UND RESTAURANTS/ CUOCHI E RISTORANTI

Anni Matscher, Restaurant Zum Löwen,  
 39010 Tisens T 0473 920 927  
 Herbert Hintner, Restaurant Zur Rose,  
 39057 Eppan T 0471 662 249  
 Hannes Pignater, Haus Tirol Tschöfas 6/B,  
 39040 Lajen T 0471 655 681

## Fachschule für Hauswirtschaft Haslach/Bozen Scuola prof. per l'economia domestica Aslago/Bolzano

Via Claudia Augusta Strasse 19/D  
 39100 Bozen/Bolzano  
 T 0471 285 234  
 fs.haslach@schule.suedtirol.it  
 www.fachschule-haslach.it



# SOMMERFRISCHE GENÜSSE IL GUSTO FRESCO D'ESTATE



Im Projekt „Paradeis“ der Fachschule für Hauswirtschaft Haslach/Bozen ist eine Kooperation zwischen Produzenten, der Fachschule und der Südtiroler Spitzengastronomie entstanden. Diese Arbeitsgruppe veranstaltet den dritten kulinarischen Sommerabend im Zeichen der Paradeiser.

## **Montag, 3. August 2009 ab 20.00 Uhr**

**AM GRIESBAUERHOF  
IN BOZEN/RENTSCH  
RENTSCHNERSTR. 66**

### **Programm:**

- Paradeismarkt
- Paradeisverkostung
- Sommerliche Genüsse aus Paradeis und mehr...
- erlesene Weine der Tirolensis Ars Vini

Nähere Informationen zur Veranstaltung erhalten Sie ab 28. Juli in der Fachschule für Hauswirtschaft Haslach/Bozen 8.00–12.00 Uhr, Tel 0471 285 234

**Lassen Sie sich von der geschmacklichen Vielfalt  
alter Paradeis-Sorten verzaubern!**

**Bäuerinnen der Arbeitsgruppe verwöhnen Sie mit  
kreativen Sommergerichten rund um Paradeiser.  
Auf einem kleinen Markt haben Sie die Möglichkeit  
die besonderen Paradeiser zu kaufen.**

Nel quadro del progetto „pomodori“ della Scuola Professionale di Economia Domestica di Aslago/Bolzano, si è creata una cooperazione tra produttori, la Scuola Professionale e l'alta gastronomia dell'Alto Adige. Questo gruppo di professionisti organizza la terza serata culinaria all'insegna del pomodoro.

## **Lunedì, 3 agosto 2009 dalle ore 20.00**

**AL MASO “GRIESBAUER”  
A BOLZANO/RENCIO  
VIA RENCIO 66**

### **Programma:**

- mercato di pomodori speciali
- degustazione di pomodori freschi
- degustazione di piatti estivi
- vini della Tirolensis Ars Vini

Informazioni sulla serata e il prezzo d'entrata dopo il 28 di luglio presso la Scuola Professionale di Economia Domestica Aslago/Bolzano ore 8.00–12.00, Tel 0471 285 234

**Lasciatevi incantare dal grande assortimento  
di sapori dei pomodori!**

**Contadine del gruppo di lavoro preparano piatti estivi.  
Al piccolo mercatino ci sarà la possibilità di comprare  
pomodori speciali.**