

Tschengls/Vinschgau/Weltladen Latsch

Traditionelle Gerichte und faire Speisen

Ein Projekt von ganz besonderer Art hat sich der Weltladen Latsch ausgedacht. Zwischen Februar und Mai 2023 werden in vier Dorfgasthäusern traditionelle Gerichte mit fairen Zutaten serviert. Den Anfang dazu machte am 10. Februar das Kultur- und Dorfgasthaus Tschenglsburg in Tschengls.

Karl Perfler, seit 12 Jahren auf der Tschenglsburg, war sehr erfreut über diese Initiative und sofort bereit bei diesem Projekt mitzumachen. Er bedankte sich bei Richard Theiner, dem Obmann des Weltladen Latsch dafür, dass durch diese Initiative Dorfgasthäuser eine Aufwertung erfahren.

Karl, der den Vinschgau wieder mit „goldenen Farben“ bereichern will, erzählte, dass ihm erst vor kurzen 20 ha Grund am Bergbauernhof Unterfrinig (Fraktion Tanas) zur Verfügung gestellt wurden. Hier, auf 1700 m möchte er eine „Seelenland-



Für die musikalische Untermauerung sorgte Lena Savina aus Weißrussland, Geige; v. l. Karin Pirhofer, Ruth Osten und Sonja Platzer vom Weltladen Latsch

schaft“ schaffen und Getreide anbauen. „Wir haben eine wunderbare Schöpfung, eine wunderbare Mutter Erde, von der wir alle profitieren können“, so Karl.

Richard Theiner freute sich über die zahlreichen Gäste, die aus nah und fern gekommen waren. Er wies darauf hin, dass der Weltladen Latsch ganz bewusst solche Dorfgasthäuser ausgesucht hat, denn diese Gasthäuser haben eine enorm wichtige

soziale Funktion. Es ist auch wichtig und erstrebenswert auf die reichhaltigen traditionellen Gerichte, die im Vinschgau über Jahrhunderte bestanden haben, zurückzukommen. Deshalb sollten Gerichte wenn möglich lokal und saisonal sein. Wenn das nicht möglich ist, dann sollten auf jeden Fall faire Produkte auf den Tisch kommen. „Denn hinter jedem Produkt stehen Menschen und deren Schicksale“, so Theiner.



Zu dem vegetarischen Menü auf der Tschenglsburg gehörten:

- Aufstriche vom Weltladen in Latsch auf Brot mit Getreide aus dem Vinschgau, Bio-Eier von der Tschenglsberger Genossenschaft, Gemüse
- Kürbisgemüsesuppe
- Gerstrisotto mit Imperialgerste (Fisser Gerste) aus dem Matschertal und Vinschger Almkäse
- Rohnenteigtaschen (Tschengls ist das Rohnendorf) mit Bio-Äpfel und Bio-Ziegenkäse
- Emmer Nudel mit Olivenöl und gerösteten Zwiebeln
- Schwarzplentener Riebel (Buchweizen aus Tschengls) mit Eis und warmer Marillenmarmelade.

Folgende Dorfgasthäuser sind noch bis Mai an dem Projekt beteiligt: Gasthof zum Gold'nen Adler „Agethle“ in Schleis, Restaurant Goldene Rose in Schlanders und die Goldene Rose in Naturns. (pt)

Kortsch/Gasthaus Sonne

Vinschger Hoangart – Gsungan Gspielt Tonzt

Die alte Gasthauskultur wird wieder belebt, beim Hoangart wird aufgespielt, gesungen und getanzt. Zum ersten Vinschger Hoangart in diesem Jahr luden der Südtiroler Volksmusikkreis/Bezirk Vinschgau, die Arbeitsgemeinschaft Volkstanz und der Bildungsausschuss Kortsch in Zusammenarbeit mit dem Gasthaus Sonne, der Musikschu-

le Oberer und Unterer Vinschgau und der Grundschule Kortsch. Bereits um 19 Uhr waren die Gaststube und der Speisesaal im Gasthaus Sonne total überfüllt, als Gernot Niederfriniger, der Obmann des Volksmusikkreises alle Musikanten, Sänger und Tänzer begrüßte und zum Mitmachen aufforderte. Vor der Pandemie war der Hoangart eine fixe Ein-

richtung und mehr oder weniger regelmäßig alle zwei Monate wurde im ganzen Tal in einem Gasthaus gespielt, gesungen und getanzt. Alle können spontan mitmachen und aufspielen, alleine oder in einer Gruppe. Eröffnet wurde der musikalische Abend am 10. Februar von einer Musikantengruppe der Musikkapelle Kortsch, anschließend sangen

und spielten die erste und fünfte Klasse der Grundschule Kortsch. Mehrere spontane Gruppen spielten dann auf verschiedenen Instrumenten, u.a. auch auf der „Teufelsgeige“. Auf sieben verschiedenen Instrumenten spielte die Gruppe „ProMusikante“. Außerdem wurde gesungen und getanzt und nicht nur bis zum offiziellen Ende um 23 Uhr. (hzzg)



Beim ersten Hoangart 2023 am 10. Februar wurde im Gasthaus Sonne in Kortsch gespielt, gesungen und getanzt.