

Original Lechner

Vinschger Bauern Krautsorten
Crauti Val Venosta





Vinschger Bauern Sauerkraut & Co

Crauti Val Venosta

Sauerkraut, Blaukraut und Rübentkraut

Natürlich gut! Ganz nach Großmutterart in Gläsern eingeweckt, naturbelassen, gekocht & gewürzt oder mit Speck verfeinert – mit unserem Kraut holen Sie sich den Genuss reiner Natur an den Tisch: kalorienarm, vitaminreich, entschlackend und Immunsystem, Herz und Nerven stärkend. Sauerkraut ist nicht nur köstlich, es ist vor allem auch gesund.

Bereits in dritter Generation regional angebaut, traditionell hergestellt und auch abgefüllt, steht das Vinschger Bauern Sauerkraut für Frische, Qualität und einen unverwechselbaren Geschmack. Diesen verdankt es dem besonderen Klima des Vinschgaus, mit tagsüber viel Sonnenschein und kühlen Nachttemperaturen, dem kalkhaltigen Boden und einer schonenden Verarbeitung. Kraut kann in der Küche sehr vielseitig verwendet werden (leckere Rezepte auf www.lechnerkraut.com).

Crauti, cappucci rossi e crauti di rape

Naturalmente buoni! Fatti secondo la ricetta dei nostri nonni, vengono conservati in vaso, al naturale, già cotti e aromatizzati o con l'aggiunta di speck Alto Adige. Un piacere della natura sulle nostre tavole: ipocalorici, depurativi, rafforzano il sistema immunitario e nervoso e favoriscono la digestione, costituiscono un alimento sano ma anche prelibato.

Da tre generazioni coltiviamo i cavoli cappuccio, li trasformiamo in crauti secondo la tradizione altoatesina, simbolo di qualità e freschezza, dal sapore unico. Il sapore dei nostri crauti è dovuto al particolare clima della Val Venosta, che a notti particolarmente fresche, fa susseguire giornate calde e soleggiate, al terreno calcareo sul quale vengono coltivati e alla delicata lavorazione artigianale. Questo versatile ortaggio si presta alla preparazione di innumerevoli piatti squisiti. (ricette sul sito www.lechnerkraut.com)

Vinschger Bauern Sauerkraut

Crauti Val Venosta

Gläser/Karton vasetti/cartone

1		Vinschger Bauern Sauerkraut	400 g	12
		Crauti Val Venosta	700 g	6
			3 kg	4
2		Vinschger Bauern Sauerkraut, gewürzt und gekocht	400 g	12
		Crauti Val Venosta, cotti e aromatizzati	700 g	6
			3 kg	4
3		Vinschger Bauern Sauerkraut, gewürzt und gekocht, mit Speck	400 g	12
		Crauti Val Venosta, cotti e aromatizzati, con speck	700 g	6
4		Vinschger Bauern Sauerkraut, natürlich BIO	400 g	12
		Crauti Val Venosta, naturalmente BIO	700 g	6
5		Vinschger Blaukraut, gewürzt und gekocht	400 g	12
		Cappucci rossi Val Venosta, cotti e aromatizzati	700 g	6
6		Vinschger Rüben-Kraut	400 g	12
		Crauti di rape Val Venosta	700 g	6
7		Vinschger Kobis-Rüben-Kraut	700 g	6
		Crauti di capucci e rape Val Venosta		

Vinschger Bauern Sauerkraut

Crauti Val Venosta

8



Vinschger Bauern Sauerkraut	2,5 kg
Crauti Val Venosta	5 kg
	10 kg

9



Vinschger Rüben-Kraut	5 kg
Crauti di rape Val Venosta	10 kg



Original Lechner

**Original Lechner
Hofladen**

Via Kreuzmoosweg 7
I-39023 Laas (BZ) Lasa
Tel. +39 0473 62 65 28
info@lechner-bz.eu
www.lechnerkraut.com

Original Lechner

Vinschger Gemüse
Verdure Val Venosta





Vinschger Gemüse

Verdure Val Venosta

milchsauer vergoren (fermentiert)

Vergoren, gesund und lecker: Das Fermentieren oder Vergären von Gemüse ist eine der ältesten Methoden, um Lebensmittel haltbar zu machen.

Milchsauer vergorenes Gemüse ist vor allem aber auch gesundheitsfördernd. Es regt das Wachstum von nützlichen Bakterien im Darm an und unterstützt dadurch eine gesunde Darmflora. Bei der Fermentation wird das Gemüse quasi veredelt. Der Vitamin- und Vitalstoffgehalt, die Ballaststoffe und Proteine werden durch die Tätigkeit der Milchsäurebakterien noch erhöht. Als einzige pflanzliche Vitamin-B12-Quelle ist Milchsäures auch für Veganer ideal.

Karotten, Weißkohl, Sellerieknolle, Rote Bete, Krautrüben... genießen Sie heimisches Gemüse auch in den Wintermonaten. Denn: Gutes darf auch gesund sein.

Fermentazione lattica naturale

Fermentazione, salute e bontà: la fermentazione delle verdure è uno dei più antichi metodi di conservazione degli alimenti. La fermentazione naturale è un processo di conservazione che apporta benefici all'intero organismo, tra l'altro, stimola e rinforza la flora batterica e intestinale.

Il risultato del processo di fermentazione dei crauti è un alimento nobile ricco di vitamine, fibre, sali minerali e aminoacidi; e come unica fonte vegetale di vitamina B 12 è l'ideale per un'alimentazione vegana.

Assaporate le nostre verdure locali anche nei mesi invernali: carote, cavolo bianco, sedano rapa, rape rosse, rape autunnali... perché le nostre bontà sono sinonimo di salute.

Vinschger Gemüse, milchsauer vergoren (fermentiert)

Verdure Val Venosta, a fermentazione lattica

			Gläser/Karton vasetti/cartone
1	 Karotten, Weißkohl Carote, cappucci	400 g	12
2	 Karotten, Weißkohl, Sellerieknolle Carote, cavolo capuccio, sedano rapa	400 g	12
3	 Karotten, Weißkohl, Rote Bete Carote, cavolo capuccio, rape rosse	400 g	12
4	 Karotten, Weißkohl, Sellerieknolle, Rote Bete Carote, cavolo capuccio, sedano rapa, rape rosse	400 g	12
5	 Karotten, Krautrüben, Rote Bete, Weißkohl, Kohlrabi Carote, rape di Milano, rape rosse, cavolo capuccio, cavolo rapa	400 g	12



Vinschger Gemüse

Verdure Val Venosta

eingelegt

Ob Rote Bete, Kohlrabi, Gurken oder Zucchini, süßsauer oder sauer... das eingelegte Vinschger Gemüse passt zu jeder Zwischenmahlzeit. Zu Käse oder Speck, aufs oder ins „Paarlbrot“, bestens auch zu Schüttelbrot. Ob daheim oder beim Wandern, zum „Holbmittag“ (spätes Frühstück), als Snack zu einem Glas Wein oder einfach zur „Marend“ (Brotzeit).

Das Einlegen von Gemüse gehört zu den einfachsten Konservierungsmethoden: Gemüse wird in einem abgekochten Sud aus Essigwasser mit Salz, Gewürzen, Kräutern und Zucker eingelegt. Wir verwenden nur knackfrisches Saisongemüse aus eigenem Anbau oder von Bauern unserer Gegend, das gleich nach der Ernte schonend verarbeitet wird. So sind alle guten Eigenschaften von frisch verarbeitetem Gemüse hoher Qualität in sich vereint.

Verdure Val Venosta

Le nostre verdure venostane: rape rosse, cavolo rapa, cetrioli o zucchine, sia sott'aceto che in agrodolce, si prestano ad ogni occasione. Si accompagnano perfettamente al formaggio ed allo speck, al pane di segale ed al nostro tipico pane croccante. Ovunque, a casa o in montagna ed in ogni momento della giornata possono essere gustate, come spuntino, come antipasto e come salutare merenda, accompagnate o meno da un buon bicchiere di vino.

La conservazione sott'aceto o in agrodolce è uno dei metodi più semplici. La verdura viene conservata in un decotto che si ottiene miscelando acqua, aceto, sale, spezie, erbe e zucchero. Vengono utilizzate esclusivamente verdure fresche di stagione, di produzione propria o di contadini dei dintorni, lavorate con sapienza in modo da conservare le caratteristiche e la qualità del prodotto appena raccolto.

Vinschger Gemüse, eingelegt

Verdure Val Venosta, agrodolci

Gläser/Karton vasetti/cartone

1		Vinschger Rote Rohnen Rape rosse Val Venosta	400 g	12
2		Vinschger Kohlrabi mit Peperoni Cavolo rapa con peperoni	400 g	12
3		Vinschger Zucchini – süß-sauer Zucchini Val Venosta – agrodolci	300 g	8
4		Vinschger Zucchini mit Kapern Zucchini con capperi Val Venosta	300 g	8
5		Vinschger Baby-Zucchini süß-sauer Baby-Zucchini Val Venosta – agrodolci	300 g	8
6		Vinschger Gewürzgurken sauer Cetrioli sott'aceto Val Venosta	200 g 400 g 700 g 1,6 kg	8 12 6 4



Vinschger Bauerngemüse

Verdure Rustiche Val Venosta

eingelegt

Unser Bauerngemüse in Tomatensoße: Tomaten, Zucchini, Blumenkohl, Peperoni, Bohnen, Karotten, Zwiebel. Direkt vom Feld, erntefrisch verarbeitet... köstlich! Bergluft für unser Gemüse: Das Klima im Vinschgau macht aus den hier angebauten Gemüsesorten etwas ganz Besonderes. Durch den Einfluss der mediterranen Luftströme aus dem Süden sind die Temperaturen mild. Das Gemüse wird in luftigen Höhen angebaut. Durch den dadurch stärkeren Temperaturunterschied von Tag und Nacht hat es viel Zeit zum Reifen und bildet ein unverwechselbares Aroma und viel Geschmack. Mit Liebe nach unserem Rezept verarbeitet, passt es zu Gegrilltem wie zu Käse (zur „Marende“), aber auch zu Reis, Spätzle oder Nudeln.

Verdure in salsa di pomodoro

Pomodori, zucchini, cavolfiori, peperoni, fagiolini, carote, cipolle, viene lavorata subito dopo il raccolto... squisite!

L'aria di montagna ed il clima tipico della Val Venosta, ma anche l'influsso delle correnti d'aria mediterranee, donano alle nostre verdure, un qualcosa di particolare. L'altitudine in cui si coltivano i nostri ortaggi, le calde giornate ventilate a cui seguono fresche nottate, donano alla verdura un aroma ed un sapore inconfondibili. Preparati con amore secondo la ricetta della nonna si abbinano perfettamente al formaggio a merenda e a grigliate di carne, ma anche al riso, agli "Spätzle" e alla pasta.

Vinschger Bauerngemüse, eingelegt

Verdure Rustiche Val Venosta,

Gläser/Karton vasetti/cartone

1		3 x Vinschger Bauerngemüse	300 g	8
		Verdure rustiche Val Venosta	700 g	6
2		6 x Vinschger Bauerngemüse	300 g	8
		Verdure rustiche Val Venosta	700 g	6



Original Lechner

Original Lechner Hofladen
Via Kreuzmoosweg 7
I-39023 Laas (BZ) Lasa
Tel. +39 0473 62 65 28
info@lechner-bz.eu
www.lechnerkraut.com

Original Lechner

Vinschger Fruchtsäfte & Fruchtaufstriche
Succhi di frutta e frutta spalmabile Val Venosta





Vinschger Fruchtaufstriche

Frutta spalmabile Val Venosta

Fruchtiges...

Unsere Fruchtaufstriche sind gekrönt von einer ganz besonderen Frucht: der „Vinschger Marille“.

Das typische Klima des Tales mit viel Sonne, wenig Regen und reichlich Wind, sowie hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, verleihen der orangefarbenen Sommerfrucht ihren unvergleichlichen Geschmack. Die Marille kann langsam am Baum heranreifen und somit ihre Aromastoffe in voller Intensität ausbilden. Verarbeitet wird sie noch nach Großmutter's Rezept zu einem köstlichen, süßsauren Fruchtaufstrich, der „Vinschger Marillenmarmelade“, wie wir sie nennen. Fruchtig auch all unsere anderen Aufstriche: jene der Wild-Preiselbeere, der Johannisbeere, der Erdbeere und Himbeere, des Pfirsichs. Der hohe Fruchtanteil und die schonende Verarbeitung machen den Unterschied.

Confetture

Prima fra tutte, la confettura preparata con la frutta regina della Val Venosta: “l'albicocca venostana”. Il clima ventilato e secco tipico della nostra valle, caratterizzato da calde giornate estive, seguite da fresche nottate, dona alla nostra albicocca il suo tipico colore arancione ed il suo sapore ineguagliabile ed inconfondibile. L'albicocca ha il tempo di maturare sull'albero e di sviluppare in modo naturale il suo aroma così intenso. Questo squisito frutto viene trasformato secondo la ricetta della nonna in una confettura spalmabile dal delicato gusto aspro-dolce, tipico della marmellata di albicocche della Val Venosta.

Non di meno prelibate sono anche tutte le altre nostre confetture come quelle di mirtilli rossi selvatici, di ribes, di fragole, di lamponi e di pesche. L'alta percentuale di frutta e la delicata lavorazione ne fanno la differenza.

Vinschger Fruchtaufstriche

Frutta spalmabile Val Venosta

Gläser/Karton vasetti/cartone

1		Vinschger Erdbeer Fruchtaufstrich Frutta Spalmabile Fragola Val Venosta	240 g	8
2		Vinschger Himbeer Fruchtaufstrich Frutta Spalmabile Lamponi Val Venosta	240 g	8
3		Vinschger Marillen Fruchtaufstrich Frutta Spalmabile Albicocche Val Venosta	240 g	8
4		Vinschger Johannisbeeren Fruchtaufstrich Frutta Spalmabile Ribes rosso Val Venosta	240 g	8
6		Vinschger Pfirsich Fruchtaufstrich Frutta Spalmabile Pesca Val Venosta	240 g	8
7		Wild-Preiselbeeren mit 75 % Frucht Mirtilli rossi di bosco con 75% di frutta	240 g 700 g	8 6



Vinschger Fruchtsirup und Fruchtnektar

Scioppo e nettare di frutta Val Venosta

Fruchtiges...

Holunderblütensirup schmeckt erfrischend: Er ist köstlich mit etwas Mineralwasser und Zitrone – oder als Aperitif in Kombination mit Prosecco. Die perfekte Erfrischung für warme Sommerabende ist der Hugo, ein Mix aus Holunderblütensirup, Sekt, Mineralwasser, Limettensaft und Minze. Holunderblüten schmecken aber nicht nur herrlich, sie sind auch richtig gesund.

Der Original Lechner Marillen- und Erdbeernektar enthält nur Frucht und wenig Zucker, keine anderen Konservierungsmittel. *Natürlich gut* ist unser Grundsatz. Sonnengereifte, aromatische Früchte, erntefrische Verarbeitung: der Johannisbeer-, Himbeer- und Pfefferminzsirup – mit ihrem vollaromatischen Geschmack – eignen sich hervorragend zur Zubereitung frischer Getränke und raffinierter Süßspeisen.

Scioppi...

Lo scioppo di fiori di sambuco è rinfrescante: è ottimo con acqua minerale e limone o come aperitivo in combinazione con il Prosecco. La perfetta bevanda rinfrescante per le calde serate estive è "l'Hugo", un cocktail a base di scioppo di sambuco, Prosecco, acqua minerale, succo di limone e foglioline di menta. I fiori di sambuco non hanno solo un buon sapore, ma sono anche salutari.

L'originale nettare di albicocche e di fragole Lechner, contiene solo frutta, poco zucchero e nessun conservante aggiunto.

Viene lavorato secondo il nostro motto: "genuino e naturale".

Trasformiamo la frutta appena raccolta e giunta a maturazione in scioppo di ribes, di lamponi, di menta, che con il loro gusto aromatico, sono adatti alla preparazione di bevande rinfrescanti e di dolci raffinati.

Vinschger Fruchtsirup

Scioppo di frutta Val Venosta

1



Vinschger Holunderblütensirup

500 ml

Scioppo fiori di sambuco Val Venosta

750 ml

2



Vinschger Pfirsichsirup

500 ml

Scioppo di pesca Val Venosta

3



Vinschger Johannisbeersirup

500 ml

Scioppo di ribes rosso

750 ml

4



Vinschger Himbeersirup

500 ml

Scioppo ai lamponi Val Venosta

750 ml

Vinschger Fruchtsirup

Scioppo di frutta Val Venosta

5



Vinschger Pfefferminzsirup

500 ml

Scioppo di menta Val Venosta

750 ml

Vinschger Fruchtnektar

Nettare di frutta Val Venosta

1



Vinschger Marillennektar

500 ml

Nettare d'albicocche Val Venosta

750 ml

2



Vinschger Pfirsichnektar

500 ml

Nettare di pesca Val Venosta

750 ml

Original Lechner

Original Lechner Hofladen

Via Kreuzmoosweg 7

I-39023 Laas (BZ) Lasa

Tel. +39 0473 62 65 28

info@lechner-bz.eu

www.lechnerkraut.com

