

# EINKAUFEN MIT KOPF UND HERZ. COMPRARE CON TESTA E CUORE.

Achte beim Einkauf auf regionale und saisonale Produkte!  
Besorge jene Produkte, die in Südtirol nicht produziert werden, aus dem Fairen Handel!

**Preferite i prodotti regionali e stagionali quando fate acquisti ... e quello che non è prodotto in Alto Adige acquistatelo al commercio equo e solidale!**



WIR SIND DABEI!  
STIAMO INSIEME!



**DEINE ERNÄHRUNG.  
DEINE SÜDTIROLER BÄUERIN.  
LA TUA ALIMENTAZIONE.  
LA TUA CONTADINA.**

Wir engagieren uns gesellschaftspolitisch und sensibilisieren für Fragen der Zeit im Hinblick auf Frieden, Gerechtigkeit und Bewahrung der Schöpfung. Wir arbeiten für ein gutes soziales Miteinander – lokal und global – und vernetzen uns mit anderen Organisationen.

Ci impegniamo in attività socio-politiche e solleviamo la consapevolezza delle questioni contemporanee riguardanti la pace, la giustizia e l'integrità del Creato. Lavoriamo per una buona cooperazione sociale – a livello locale e globale – e facciamo rete con altre organizzazioni.

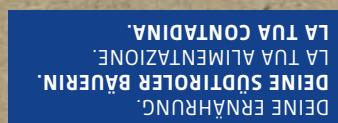
Die Weltläden verkaufen Produkte aus dem fairen Handel. Sie wollen Produzent\*innen menschenwürdige Lebens- und Arbeitsbedingungen ermöglichen, leisten in Südtirol Sensibilisierungsarbeit und organisieren Veranstaltungen. Dabei berichten sie von Handelspartnerschaften, die auf Dialog, Transparenz und Respekt bauen und nach mehr Gerechtigkeit im internationalen Handel streben.

Le Botteghe del Mondo sono negozi specializzati nel commercio equosolidale, che organizzano eventi e azioni per dimostrare come un'economia umana può esistere; un' economia dove l'uomo vive in sintonia con sé stesso ed il mondo che lo circonda.

Nahversorgung garantiert Frische, Qualität und Herkunft. Nahversorgung bedeutet auch Nahverhältnis zwischen Bäuerinnen, Bauern und Verbraucher. Diese Nähe soll erhalten bleiben, weil sie nachhaltig ist, unsere Kulturlandschaft und Lebensqualität stärkt und weil sie verbindet.

Bäuerinnen und Bauern erzeugen hochwertige Lebensmittel, pflegen dabei unsere Landschaft und sorgen für genussvolle Momente. Denke mal darüber nach, wie die Landwirtschaft auch ein Teil von deinem Leben in Südtirol ist.

Gli agricoltori producono cibo di alta qualità e, allo stesso tempo, si prendono cura del nostro paesaggio e offrono momenti piacevoli. Pensate a come anche l'agricoltura fa parte della vostra vita in Alto Adige.



„Local - Seasonal - fair“ Wir sind dabei! ist ein Gemeinschaftsprojekt mit dem Ziel, Bewusstsein zu schaffen für globale Zusammenhänge und soziale Fairness – auch in Südtirol. Konsument darf nicht auf Kosten von Mensch und Natur gehen. Wir Konsument\*innen haben es in der Hand!

„Local - Seasonal - Fair“ Stiamo insieme! È un progetto comune con l'obiettivo di creare più consapevolezza per il contesto globale e l'equità sociale – anche in Alto Adige. Il consumo non deve andare a scapito delle persone e della natura. Fare la differenza sta a noi!

# APFELSTRUDEL STRUDEL DI MELE



**Apfelstrudel aus regionalen und fairen Zutaten**

**Strudel di mele con ingredienti regionali ed equosolidali**

#### MÜRBTEIG/IMPASTO:

- 250g Mehl/farina
  - 125g Zucker/zucchero
  - 125g Butter/burro
  - 1 Ei/uovo
  - Mark einer ½ Vanilleschote/ ½ bacca di vaniglia
  - 1 TL Backpulver/ 1 cucchiaino di lievito
  - 1 Prise Salz/pizzico di sale
  - Abgeriebene Zitronenschale/ Scoria di limone
- Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, Butter mit dem Mehl zerbröseln. Zucker, Ei, Vanillemark, Zitrone, Salz und Backpulver dazugeben und alles rasch zu einem Teig kneten. Die Äpfel entkernen und schälen. Feinblättrig schneiden und mit den Zutaten vermischen, außer den Bröseln. Etwas ziehen lassen. Die Hälfte vom Mürbteig ausrollen, auf das mit Papier ausgelegte Backblech legen, Bröseln darauf verteilen. Nun die Füllung darauf verteilen. Die andere Hälfte des Teiges ausrollen und über die Füllung legen. Alles gut verschließen und mit dem übrig gebliebenen Teig verzieren, mit Ei bestreichen und bei 180° 35–40 Minuten backen.

#### FÜLLE/RIPIENO

- 10 mittelgroße Äpfel/ mele di medie dimensioni
  - Saft von ½ Zitrone/ ½ succo di limone
  - Etwas Rum/rum q.b.
  - 30g Rosinen/uvetta
  - 20g Pignoli/pinoli
  - 1 Msp. Zimt/pizzico di cannella
  - 80g Zucker/zucchero
  - 50g geröstete Semmelbrösel/pangrattato tostato
  - Abgeriebenen Zitronenschale/ Scoria di limone
- Setacciare la farina sul piano di lavoro, sbriciolare il burro con la farina. Aggiungere: zucchero, uova, vaniglia, limone, sale e lievito. Impastare il tutto velocemente. Sbucciare le mele e tagliarle in fettine sottili. Mescolarle con tutti gli ingredienti del ripieno (tranne il pangrattato) e poi lasciarlo riposare. Successivamente stendere metà della pasta frolla, metterla su una teglia foderata con la carta forno e cospargervi sopra il pangrattato. Adagiare sopra il composto di mele. Stendere l'altra metà della pasta e adagiarla sul ripieno. Chiudere bene il tutto e decorare con la pasta rimasta, spennellare il tutto con l'uovo e cuocere a 180° per 35–40 minuti.

