

Ressort: Reisen

Krautinger aus der Wildschönau wird gefeiert

Krautingerwoche

Wildschönau/Tirol, 15.09.2018, 18:29 Uhr

GDN - Für Kenner der Wildschönau und deren Tradition, gehört der Krautinger Schnaps mit dazu. Vorallendingen die Krautingerwoche ein absolutes Highlight. Nun ist es wieder soweit. Eine ganze Woche lang wird der aus einer weißen Stoppelrübe gewonnene Schnaps seinem Namen gerecht.

In der Woche vom 30. September bis 7. Oktober 2018 stehen viele Veranstaltungen am Programm, wie z.b. die Einblicke in das Leben der Krautingerbauern bei geführten Wanderungen, musikalische Volksmusik, das gesellige Herbstfest beim Museumskirchtag am Erntedanksonntag oder die Herbst Kulturtage mit buntem Programm.

Auch das kulinarische Programm kann sich sehen lassen:

Die Rübe gibt es nicht nur in flüssiger Form. In der Krautingerwoche werden schmackhafte Gerichte rund um die Rübe in einigen Restaurants und Gasthäusern in der Wildschönau aufgetischt. Die Rübe schmeckt!

Auch das kulinarische Programm kann sich sehen lassen:

Die Rübe gibt es nicht nur in flüssiger Form. In der Krautingerwoche werden schmackhafte Gerichte rund um die Rübe in einigen Restaurants und Gasthäusern in der Wildschönau aufgetischt. Die Rübe schmeckt! Der Rübenschnaps gilt auch als Medizin, da er sich bei einer Magenverstimmung als kleines Heilmittel anbietet.

Kaiserin Maria Theresia war es, die vom dem einzigartigen Schnaps überzeugt wurde und somit das Monopol zur Schnapsherstellung, dem Krautingerbrennen, den Bergbauern aus der Wildschönau übertragen wurde. Da die Bewohner aus diesem Hochtal sehr arm waren, wurde dies zu einer guten Einnahmequelle. 16 Brennereien verarbeiten von insgesamt 50 jetzt noch den Gesundheitsschnaps.

Bericht online:

<https://www.germandailynews.com/bericht-111889/krautinger-aus-der-wildschoenau-wird-gefeiert.html>

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Dieter Theisen

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Dieter Theisen

Editorial program service of General News Agency:

UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS

contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619