

Resümee eines besonderen Abends mit Dr. Christian Tuile und Christof Wörndle

Gesund und gut essen muss kein Widerspruch sein

Über 300 Mitglieder folgten der Einladung der Raiffeisenkasse Überetsch ins Bürgerhaus Tramin und so stand der Donnerstag, 10. März, ab 19 Uhr ganz im Zeichen von lokalem, nachhaltigem und gesundem Essen.

„Heilkunst trifft Kochkunst“, die unter diesem Titel stehende Veranstaltung wurde von Moderator Günther Heidegger eröffnet und dieser begleitete das anwesende Publikum in charmanter und kurzweiliger Weise durch den Abend. Dr. Philipp Oberrauch, Obmann der Raiffeisenkasse Überetsch und seinerseits Gastgeber des Abends, zeigte sich überwältigt von der enormen Resonanz der Veranstaltung: „Wir bedauern, dass nicht alle Mitglieder Platz gefunden haben, andererseits freut uns das große Interesse an unseren Veranstaltungen sehr, es ist dies eine Bestätigung für unsere Arbeit.“ „Denn heute“, so der Obmann, „hätten wir den Saal auch locker zwei Mal füllen können.“ Die Antwort auf die Frage, warum die Raiffeisenkasse Überetsch einen Abend zu einem derartigen Thema organisiert, beantwortete der Obmann mit dem hohen Stellenwert der Regionalität, der Konzentration auf das lokale, wirtschaftliche und soziale Umfeld, alles zusammen wichtiger Bestandteil der Vision der Raiffeisenkasse Überetsch, mit dem Ziel mehr zu sein als eine Bank.

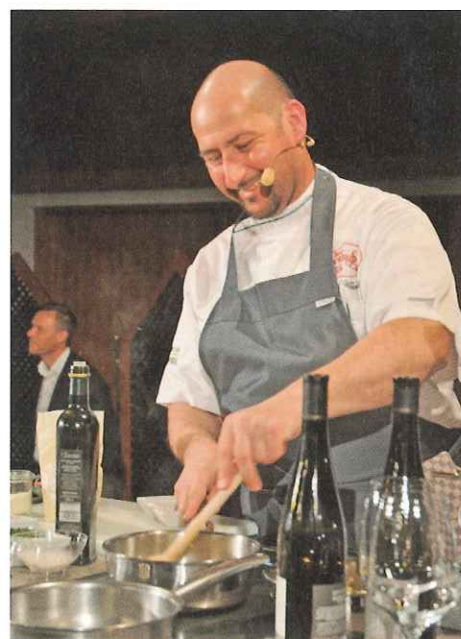


Die Protagonisten des Abends mit dem Denner Quartett.

Fortan übernahmen die eigentlichen Protagonisten des Abends. Dr. Christian Thuile, Leiter der Abteilung komplementäre Medizin im Krankenhaus Meran, sowie allseits bekannter, wie beliebter Radiodoktor, und Christof Wörndle, Inhaber und Chefkoch des Landgasthofes Turmbach in Eppan/Berg, sowie Koch des US-amerikanischen Ski-Teams. Einleitend klärte Dr. Christian Thuile über die herausragende Bedeutung einer gesunden

Ernährung auf: „70% aller Krankheiten und Todesursachen hängen direkt oder indirekt mit unseren Ernährungsgewohnheiten und dem Lebensstil zusammen.“

Neben den verschiedenen ungesunden Inhaltsstoffen in den diversen Lebensmitteln blieb vor allem ein Resümee: Wir essen prinzipiell zu viel! Um zu zeigen, wie man es anders machen kann, trat Christof Wörndle hinter die eigens aufgebaute Showküche und



Christof Wörndle



Das Bürgerhaus war bis auf den letzten Platz gefüllt.

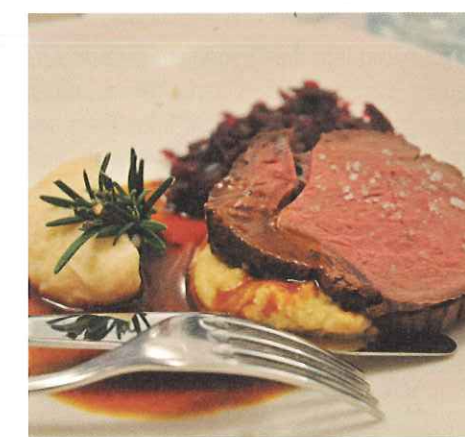
kreierte von nun an vor den Augen der Gäste und nach dem Grundgedanken von lokalem und gesundem Essen ein 6-Gänge-Menü, welches zeitgleich allen Gästen serviert wurde. Dabei wurde auch der letzte Skeptiker überzeugt, dass gesundes Essen lecker sein kann und die Zubereitung schnell und unkompliziert von Jedermann bewältigbar ist.

Beginnend mit einem Saiblingstatar auf roh mariniertem Spargelsalat, dem Kartoffel-Lauch-Süppchen, dem neuen In-Getränk Gemüse-Smoothie, über den Gerstenrisotto, einem Hirschrücken mit Rotkraut und Sellerie- und Kirchererbsenpüree sowie der abschließenden Joghurt-Terrine mit Waldfrüchten war für jeden Geschmack etwas dabei. Schlechtes Gewissen – Fehlanzeige – es wurden ja nur gesunde Zutaten verwendet. Nachdem Essen mehr sein sollte als die reine Zuführung von Nahrung, wurde auch dem Gehörsinn etwas geboten: Seines Zeichens Gewinner des ersten Preises beim Nachwuchswettbewerb „Prima la musica 2014“ unterhielt das Denner Quartett, bestehend aus vier Überetscher Musiktalenten, das Publikum mit jazzigen Klängen. Nachdem auch herzhaftes Lachen auf der Agenda der Gesundheitstipps des Arztes stand, wurde auch dieses Bedürfnis durch den Kabarettisten Dietmar Prantl mehr als erfüllt. Am Ende eines gelungenen Abends dankte Direktor Edl Huber allen beteiligten Akteuren und zeigte sich beeindruckt von den gewonnen Erkenntnissen.

Damit diese und auch noch länger in Erinnerung bleiben, wurde allen Gästen das entsprechende Kochheft mit den Rezepten des



Dr. Christian Tuile



Abends, sowie den Erklärungen von Dr. Thuile überreicht. Die Raiffeisenkasse Überetsch bedankt sich bei den anwesenden Mitgliedern für die im Rahmen der Veranstaltung „Heilkunst trifft Kochkunst“ gesammelten

freiwilligen Spenden, welche zu Gunsten des Onlus-Vereins „Peter Pan Vereinigung für krebskranke Kinder - Südtirol“ gehen und sich auf die stolze Summe 1.500 Euro belaufen. Ein herzliches Dankeschön dafür!

Wir laden Sie und Ihre Freunde herzlich zum traditionellen Tag der offenen Gärtnerei am

Sonntag, 3. April 2016 im

Garden Paradise

von 9 bis 18 Uhr ein.

In Tramin unter dem Motto Bienen und Bienenpflanzen
Für die kleinen Gäste Ponnyreiten und Hüpfburg.

Für Speis und Trank ist bestens gesorgt

Auf Ihr Kommen freut sich das Team von Garden Paradise | 39040 Tramin, Weinstr. 156 Tel. 0471 860 444

