

Vinschgau

Kulturregion in Südtirol



Vinschger Herbstaulese

Lokale Spezialitäten, heimische Produkte, urige Bräuche...

September – November 2017

D



Vinschger
Herbstaulese



Genießen Sie unsere Highlights

Hinweis: Alle Preise in dieser Broschüre sind in Euro angegeben und verstehen sich pro Person bzw. Erwachsenen. Ermäßigungen für Kinder, Jugendliche, Senioren, Gruppen und Schüler erhalten Sie auf Anfrage beim jeweiligen Anbieter.

Änderungen bei Veranstaltungen und Spezialitätenwochen sind vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.

© Vinschgau Marketing – Konsortial G.m.b.H.,
Laubergasse 11, I-39020 Glurns, Tel. +39 0473 62 04 80, info@vinschgau.net, www.vinschgau.net

Fotos: Vinschgau Marketing (Frieder Blickle), EOS (Frieder Blickle)

Alle Bildrechte liegen bei den angeführten Fotografen oder bei Vinschgau Marketing.

Titelbild: Vinschgau Marketing - Frieder Blickle

Das Projekt „Vinschger Herbstauslese“ entstand in Zusammenarbeit mit den Touristmusvereinen im Vinschgau, dem hds Bezirk Vinschgau und dessen Ortsstellen.

Gestaltung: tagraum.it

Druck: Lanarepro, Lana

Alle Angaben ohne Gewähr

genießen ...

was da ist.

Die Vinschger Herbstauslese lädt zum Genuss!
Genießen, was im Vinschgau wächst und was unsere Großmütter bereits auftischten.

Der Vinschgau hat im Herbst eine Vielzahl an Gutem und G'schmackigem zu bieten. Die Senner kehren von der Alm zurück und bringen die würzigen Almkäse mit. Jeder Bissen lässt die satt-grünen Almwiesen erahnen. Frische Früchte vom Feld und aus dem Garten locken: Lassen Sie sich verführen von Köstlichkeiten von der Palabirne, Spezialitäten vom Apfel und dem bekannten Vinschger Kraut. Auch Wiesen und Wald geben ihre Schätze frei: Kräuter und Beeren, im Nationalpark sogar wilde Tiere. Gewusst wie, werden daraus exquisite Gaumenfreuden zubereitet. Nicht fehlen darf natürlich das traditionelle Törggelen mit Verkostung des neuen Weins.

Das Beste aus der Region genießen Sie bei der Vinschger Herbstauslese!

Lebendige und attraktive Orte

Im Vinschgau sind im Einzelhandel rund 545 Betriebe tätig, die ihr Angebot auf knapp 52.000 Quadratmetern Verkaufsfläche anbieten.

Für dieses vielfältige Angebot sind vor allem die vielen Klein- und Familienbetriebe in den Orten verantwortlich. Diese sorgen dafür, dass Ortskerne und Dörfer noch lebendig und attraktiv für Einheimische sowie Gäste sind und viele Arbeitsplätze vor Ort garantiert werden. Die intakte Nahversorgung und die damit verbundene Lebensqualität sind einzigartig. Die Geschäfte bieten in den Ortskernen eine Mischung aus Altbewährtem und Neuem, aus traditioneller, typischer Handelskultur und modernen Handelsbetrieben.

Die Servicequalität, die persönliche Beratung, die Regionalität und die Authentizität tragen genauso zum Einkaufserlebnis bei, wie der besondere Charakter, die Ursprünglichkeit und der Flair der Orte und Einkaufsstraßen.

www.hds-bz.it

www.facebook.com/hds.unione



hds unione

was da ist ...

RESCHENPASS UND OBERVINSCHGAU Das Beste rund um den Almkäse	6
GLURNS Das Beste rund um die Palabirne	20
PRAD AM STILFSERJOCH Das Beste rund um das Brauchtum	26
LAAS Das Beste rund um das Kraut	34
SCHLANDERS Das Beste rund um den Apfel	42
LATSCH - MARTELLTAL Das Beste rund um Wild, Wald und Kräuter	52
KASTELBELL-TSCHARS Das Beste rund um das Törggelen	62



Das Beste rund um den Almkäse

Wenn der letzte Grashalm abgefressen und die Nächte auf über 2000 m Höhe empfindlich kalt werden, geht auch dieses Jahr die Sommerfrische für Kühe, Ziegen und Schafe auf den Vinschger Almen langsam zu Ende. Weiter unten im Tal warten noch saftige Wiesen und der schützende Stall. Über den ganzen Sommer hindurch lieferten die Kühe ihre wertvolle Milch den Almen. Der Senn und die Sennerin haben daraus würzigen Almkäse zubereitet. Bis zum Almatrieb lagern sie zur Reifung im Keller und werden gepflegt.

Aber jetzt im Herbst wird der Käse aus dem Keller geholt und angeschnitten. Hier schmeckt man den Sommer noch immer. Jetzt im Herbst ist es auch an der Zeit, die Tiere auf ihrem Weg in den heimischen Stall zu begleiten und mit den Bauern zu feiern, wenn der Bergsommer unfallfrei war und alle Tiere wieder gesund zurück sind.

Informationsbüro Reschenpass
Reschen, St. Valentin auf der Haide
www.reschenpass.it
Tel. +39 0473 63 31 01

Informationsbüro Obervinschgau
www.ferienregion-obervinschgau.it
Tel. +39 0473 83 11 90

VERANSTALTUNGEN

Donnerstag, 7. und 14. September 2017
um 17 Uhr

Zünftige Alm-Marende auf der Reschner Alm

Diese gemütliche Familienwanderung führt von der Kopperbrücke zur Reschner Alm auf 2000 m (ca. 1 Std. Gehzeit). Highlights sind der traumhafte Ausblick über das Seenplateau bis zum Ortler, ein Erlebnisspielplatz für die kleinen Bergfexe und eine zünftige Alm-Marende mit regionalen Produkten.

Ort: Reschner Alm

Preis: Euro 15,00

Anmeldung: bis 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 63 31 01

Samstag, 9. September 2017
ab 9 Uhr



Schofschoad in Langtaufers

An die 1000 Schafe kehren an diesem Tag von den Bergweiden ins Tal zurück. Die geglückte Rückkehr der Tiere wird von Bauern und Gästen gefeiert. Dabei werden schmackhafte, typische Gerichte wie „Schöpsernes“ serviert.

Ort: Grub in Langtaufers

Kontakt: Tel. +39 0473 63 31 01

VERANSTALTUNGEN

Sonntag, 17. September 2017
ab 10 Uhr

Almabtrieb in Reschen

Die geschmückten Kühe kehren nach ihrer "Sommerfrische" von der Alm wieder ins Tal zurück. Im Dorf wird mit süßen Krapfen und anderen Köstlichkeiten der ausklingende Bergsommer gefeiert.

Ort: Reschen

Kontakt: Tel. +39 0473 63 31 01

Dienstag, 19. und 26. September 2017
um 9 Uhr

Nichts zu meckern: Ziegenkäse herstellen

Auf dem Egghof oberhalb von Taufers im Münstertal erfahren Sie wie Bäuerin Esther frischen Käse aus Ziegenmilch herstellt. Danach wird verkostet.

Ort: Egghof in Taufers i. M.

Preis: Euro 5,00

(mit Shuttle ab Mals Bahnhof Euro 10,00)

Anmeldung: bis 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 83 11 90

VERANSTALTUNGEN

Mittwoch, 20. und 27. September 2017
um 9 Uhr

Gewusst wie: Käseknödel drehen auf der Alm

Diese Käseknödel werden Sie sich redlich verdienen. Zuerst wandern Sie mit dem Wanderführer zur Matscher Kuhalm. Dort lernen Sie vom Wirt persönlich wie man Südtiroler Käseknödel macht. Danach lassen Sie sich's schmecken!

Ort: Kuhalm in Matsch

Preis: Euro 20,00

(mit Shuttle ab Mals Bahnhof Euro 25,00)

Anmeldung: bis 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 83 11 90

Freitag, 22. und 29. September 2017
um 16 Uhr

Ohne Kultur kein Käse

In der Hofkäserei Englhorn erhalten Sie nicht nur Einblick in die Welt der Kühe, sondern auch in die des Käasers. Die prämierten Käse werden vor Ort verkostet. Dazu gibt es frisch gebackenes Brot und hausgemachte Säfte.

Ort: Hofkäserei Englhorn in Schleis

Preis: Euro 10,00

Anmeldung: bis 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 83 11 90



VERANSTALTUNGEN

Samstag, 23. und 30. September 2017
von 9 bis 12 Uhr

Alles Käse

Lieulich mild bis herzhaft – frisch bis gereift – weich bis hart: Entdecken Sie Ihren Lieblingskäse.

Eine reiche Auswahl an Käse kann verkostet und natürlich auch für den Genuss Zuhause oder als Mitbringsel aus dem Urlaub erworben werden.

Ort: Despar Pinggera in Schluderns

Kontakt: Tel. +39 0473 83 11 90

Samstag, 14. Oktober 2017
ab 14 Uhr



Südtiroler Alpkäseverkostung

Heute ist der Festtag der Almkäser und Senner. An die 40 Almen, vorwiegend aus dem Vinschgau stellen ihren Almkäse heute dem Publikum und der Jury vor und warten auf die Bewertung. Der Almkäse kann bei dieser Gelegenheit verkostet, bewertet und gekauft werden.

Ort: Fürstenburg in Burgeis

Kontakt: Tel. +39 0473 83 11 90

Bäckerei Angerer, St. Valentin a. d. H.

Die Bäckerei Angerer ist ein Traditionsbetrieb in St. Valentin. Der Bäcker arbeitet vor allem mit regionalem Korn und vollwertigen Mehlmischungen.

Tel. +39 0473 63 46 44

www.backstube.it

Bio-Dorfladen Trafoier in Schluderns und Bauernladen Pobitzer in Mals

Die beiden Läden in Mals und Schluderns bieten regionale Produkte von einheimischen Bauern, darunter Käse und Wurstwaren, aber auch Brot, Obst und Gemüse.

Tel. +39 0473 61 41 39

www.dorflodn-vinschgau.com

Tel. +39 0473 83 14 21

www.pobitzer.org

Hofkäserei Aft Mult in Ulten bei Mals & Hofkäserei Enghorn in Schleis

Beide Hofkäsereien in der Gemeinde Mals stellen Käsespezialitäten mit der eigenen Milch her.

Mobil +39 347 6 28 95 09

www.aftmult.com

Tel. +39 0473 83 53 93

www.enghorn.com

Hofkäserei Rieglhof, St. Valentin a. d. H.

Die Hofkäserei Rieglhof produziert Naturprodukte aus hofeigener Kuhmilch, wie Käse, Joghurt oder Kräuterquark.

Tel. +39 0473 63 32 66

www.rieglhof.it

Egghof in Taufers i. M.

Seit einigen Jahren produziert Familie Höchenbeger am Egghof Ziegenfrischkäse mit der Milch der eigenen Ziegen.

Tel. +39 0473 83 22 91

Sennalmen im oberen Vinschgau und am Reschenpass

Viele der Gemeinschafts-Almen im Vinschgau werden im Sommer bewirtschaftet. Die meisten stellen eigenen Almkäse und Almbutter her, schließlich liefern die Kühe oder Ziegen täglich beste Milch. Die hochwertigen Produkte können direkt auf der Alm genossen und gekauft werden. Zu diesen besonderen Almen zählen: die Reschner Alm, Melager Alm, Schliniger Alm, Höferalm, Bruggeralm, Planeiler Alm, Matscher Alm.

Informationsbüro Reschenpass

Tel. +39 0473 63 31 01

Informationsbüro Obervinschgau

Tel. +39 0473 83 11 90

www.alpwirtschaft.it



III / III

IV / VII

2516

9416

SPEZIALITÄTENWOCHE

Freitag, 1. September bis Sonntag, 17. September 2017

Ku'h'linarium am Reschenpass

Aktivhotel Edelweiss

Reschen

Ruhetag: Montag, Tel. +39 0473 63 31 42

Spezialitäten: Spinatknödel trifft Almkäse, Hirschsteak auf Selleriepüree mit frischen Pilzen

Hotel Lamm

St. Valentin

Tel. +39 0473 63 46 41

Spezialitäten: Hausgemachte Kas-Spatzlen aus regionalem Bergkäse mit gerösteten Zwiebeln

Reschner Alm

Reschen

Mobil +39 331 5 28 58 18

Spezialitäten: Köstlichkeiten vom einheimischen Wild

Melager Alm

Melag

Mobil +39 328 5 38 32 09

Spezialitäten: Käsenocken vom Melager Almkäse auf Krautsalat

Tendershof

Reschen

Ruhetag: Montag, Dienstag, Tel. +39 0473 63 20 11

Spezialitäten: Almkäsevariation von Vinschger Almen mit Chutneys, Hofschanksalat mit Almkäse

SPEZIALITÄTENWOCHEN

Montag, 18. September bis Samstag, 30. September 2017

Obervinschger Käsespezialitäten

Restaurant Brauerei Forsterbräu

Mals

Ruhetag: Dienstagnachmittag, Mittwoch

Tel. +39 0473 83 00 39

Spezialität: Vinschger Radicchio-Risotto mit Almkäse

Gasthof Iris

Mals

Tel. +39 0473 83 11 66

Spezialitäten: Schlutzer mit Alpkäsefonduta und Brotkleebutter, Buchweizenknödel mit Alpkäse auf Rahmwirsing

Brugger Alm

Burgeis

Mobil +39 347 6 28 95 09

Spezialität: Bruggeralmkäseknödel mit Salat

Romantikhôtel Weißes Kreuz

Burgeis

Ruhetag: Donnerstag, Tel. +39 0473 83 13 07

Spezialitäten: Gebrannte Almkäse-Tortelloni, Rote Beete und Schwarzer Trüffel

Biohotel Panorama

Mals

Ruhetag: Dienstag, Mittwoch, Donnerstagvormittag,

Tel. +39 0473 83 11 86

Spezialitäten: Almkäsepralinen mit Palabirnenragout und Hirschhornwegerich aus unserem Biogarten



SPEZIALITÄTENWOCHEN

Montag, 18. September bis Samstag, 30. September 2017

Obervinschger Käsespezialitäten

Hotel Alte Mühle

Schluderns

Ruhetag: Montag, Tel. +39 0473 61 52 38

Spezialität: Almkäse-Nocken auf Vinschger Speckkrautsalat

Hotel zum Mohren & Plavina

Burgeis

Ruhetag: Mittwoch, Tel. +39 0473 83 12 23

Spezialitäten: Süppchen vom Burgeiser Almkäse mit Brotkleecroutons, Mohren Burger aus eigener Landwirtschaft mit Burgeiser Almkönig

Pizzeria Calva

Laatsch

Ruhetag: Dienstag, Tel. +39 0473 83 11 09

Spezialität: Laatscher Alm Pizza

Sesvennahütte

Schlinig

Tel. +39 0473 83 02 34

Spezialitäten: Käseknödel mit zweierlei Almkäse auf brauner Butter mit Salat



Das Beste rund um die Palabirne

Süßer, vanilleartiger und fruchtiger Duft strömt im September durch die kleinen Gassen des mittelalterlichen Städtchens Glurns. Wenn die Palabir, oder auch Sommerapothekerbirne reif ist, holen die Bauern meterlange Leitern aus dem Schuppen. Die Birnen wachsen an knorrigen, hohen Bäumen. Manche fallen zu Boden, bevor der Bauer kommt und dienen den Bienen als Zuckerlieferant. Die Birne muss schnell verarbeitet werden, am besten zu getrockneten „Schnitz“, die im Winter wertvoller Energiesnack sind, aber auch in leckeren Gerichten darf die Palabirne nicht fehlen. Kosten und genießen Sie die Birne direkt vor Ort in diesen Tagen in Glurns. Die Palabiratage enden mit dem traditionellen Fest auf dem Stadtplatz am 17. September, dem Palabirasunnta.

Informationsbüro Glurns
www.ferienregion-obervinschgau.it
Tel. +39 0473 83 10 97

VERANSTALTUNGEN

Samstag, 9. September 2017
von 10 bis 17 Uhr

Palabiramarkt

Ein einzigartiges Produktsortiment rund um die schmackhafte und vor allem gesunde Birnensorte ist auf dem Themenmarkt in den Glurnser Lauben zu finden.

Ort: Glurns

Kontakt: Tel. +39 0473 83 10 97

Samstag, 9. September 2017
ab 19 Uhr



Ein Hoch auf die Palabirne!

Die Palabirne ist eine alte Spezialität des Vinschgau. Beim Fest zu ihren Ehren werden kreative Palabirne-Köstlichkeiten aufgetischt. Verschiedene Musikgruppen spielen auf und die Obervinschger Tanzmusi bittet zum Tanz.

Ort: Stadtsaal Glurns

Kontakt: Tel. +39 0473 83 10 97

VERANSTALTUNGEN

Sonntag, 10. September 2017
um 7 Uhr

Morgenerwachen. Ein Kultur- und Naturerlebnis

Musikalisch-, literarische Wanderung (ca. 2 Stunden)
zum Sonnenaufgang mit besinnlichen Texten und Musik. Anschließend Frühstück unter Palabirnenbäumen.

Ort: Frauenkirche Glurns

Preis: Euro 15,00

Anmeldung: bis Freitag, 8. September 2017, 17 Uhr

Kontakt: Tel. +39 0473 83 10 97

Freitag, 15. September 2017
um 19 Uhr

Kulturwanderung „Glurns um 1500“

Jörg von Lichtenstein, der Geschichte, den Besonderheiten und den Geheimnissen der Stadt Glurns auf der Spur. Dieser historisch-musikalische Rundgang führt in den Schludernser Torturm samt Wehrgang, die Pfarrkirche und die Lichtensteinische Dreifaltigkeitskapelle.

Ort: Schludernser Torturm

Kontakt: Tel. +39 0473 83 10 97

AUSERLESEN

24

Bäckerei Schuster in Laatsch und Glurns

Die Bäckerei Schuster backt seit Jahren das schmackhafte Palabirbrot, das die leckere Frucht das ganze Jahr durch genießbar macht.

Tel. +39 0473 83 13 40

www.schuster.it

Tälerhof in Schluderns

Hochwertige und handwerkliche Palabiraprodukte werden hier mit Liebe zubereitet. Außerdem gibt es die Möglichkeit einen Baum zu mieten.

Mobil +39 348 5 54 10 51

www.taelerhof.com

SPEZIALITÄTENWOCHEN

Samstag, 9. September bis Sonntag, 17. September 2017

Glurnser Palabiratage

Gasthof Zur Post

Glurns

Tel. +39 0473 83 12 08

Spezialitäten: Hanfnudel mit Palabirn-Almkäse und Speckstreifen, Hirschmedaillon mit Rotweinpalabirne, Palabirnstrudel

Gasthof Weißes Kreuz

Glurns

Ruhetag: Dienstag, Tel. +39 0473 83 14 55

Spezialitäten: verschiedene Gerichte von der Palabirne

Historischer Gasthof Grüner Baum

Glurns

Ruhetag: Donnerstag, Tel. +39 0473 83 12 06

Spezialität: Palabiraschmarrn

Pizzeria Restaurant Erika

Glurns

Ruhetag: Montag, Tel. +39 0473 83 52 62

Spezialität: Pizzakreationen von der Palabirne

Stadtcafé

Glurns

Ruhetag: Sonntag, Tel. +39 0473 83 00 33

Spezialität: Überraschungen von der Palabirne

Café Konditorei Eisdiele Riedl

Glurns

Tel. +39 0473 83 13 48

Spezialitäten: Birnengipfel, Palabirneneis, Birne im Schlafrock und Birnen in Schokolade



Das Beste rund um das Brauchtum

Zusslrennen, Goaßlschnölln, Tuifl und Maschger. Im Dorf Prad am Eingang des Sulden- und Trafoitals werden die alten Bräuche und Traditionen gelebt. An bestimmten Tagen im Jahr, wird in bunten Kleidern, laut singend und tanzend der Winter ausgetrieben und das Korn geweckt. Der Mai wird ein“geschnöllt“ und die Tuifl begleitet den Hl. Nikolaus auf seinem Weg durch das Dorf.

Diese und viele weitere Bräuche und Traditionen, historische Ortsansichten und Geschichten aus dem Dorf würdigt Prad in diesen Herbsttagen. Alte Vinschger Gerichte stehen auf dem Speiseplan und ein volkstümliches Brauchtumsfest führt Sie durch den traditionsreichen Jahreskreis.

Informationsbüro Prad am Stilfserjoch

www.prad.info

Tel. +39 0473 61 60 34

VERANSTALTUNGEN

28

Dienstag, 26. September 2017
um 20 Uhr

Auf'kocht und Eing'schenkt – Koch- abend traditioneller Vinschger Gerichte

Plentener Ribl, Melchermuas, Vinschger Schneamilch, Krautnocken und andere Köstlichkeiten aus Großmutter's Rezeptbuch werden gemeinsam zubereitet und anschließend verkostet. Abgerundet wird jedes Gericht mit dem passenden Wein aus der Region.

Ort: Nationalparkhaus aquaprad

Preis: Euro 10,00

Kontakt: Tel. +39 0473 61 60 34

Donnerstag, 28. und Freitag, 29. September 2017
ab 20.30 Uhr

Auf'spielt in den Gasthäusern von Prad

Eine lebendige Gasthauskultur hat Tradition in Prad und im gesamten Vinschgau. An zwei Abenden präsentiert sich je ein Gastbetrieb mit traditionellen Klängen. Es darf zum Tanz gebeten werden.

Ort: Prad

Treffpunkt: am 28. September im Gasthof Stern,
am 29. September im Hotel Zentral

Kontakt: Tel. +39 0473 61 60 34





VERANSTALTUNGEN

Sonntag, 1. Oktober 2017
ab 10 Uhr



Brauchtum- und Genussfest

Im Altdorf von Prad präsentieren die Brauchtumsvereine des Ortes die bunte Vielfalt an Prader und Vinschger Bräuchen im Jahreskreis. Ebenso gibt es Traditionelles aus der Küche, lokale Produkte und dazu stimmige Musik.

Ort: Hauptplatz in Prad

Kontakt: Tel. +39 0473 61 60 34

Bräuche im Jahreskreis

Der Jahreslauf wird von religiösen und mystischen Bräuchen getaktet. In ihnen lässt sich Ursprünglichkeit und eine bunte Vielfalt erkennen, so wie sie uns auch die Landschaft im Tal erzählt.

Tel. +39 0473 62 04 80

www.vinschgau.net

Historische Dorfpunkte

24 Stationen, die vom landschaftlichen, strukturellen und menschlichen Wandel in Prad erzählen. Ein historischer Rundgang um ein Gespür für den Ort am Fuße des Nationalpark Stilfserjoch zu bekommen.

Tel. +39 0473 61 60 34

www.prad.info

Vintschger Museum in Schluderns

Das Vintschger Museum erzählt aus der Geschichte des Tales und seiner Bewohner in unterschiedlichen Bereichen und aus verschiedenen Blickwinkeln.

Tel. +39 0473 61 55 90

www.vintschgermuseum.com

SPEZIALITÄTENWOCHEN

Montag, 25. September bis Sonntag, 1. Oktober 2017

Genuss aus Tradition

Gasthof Stern

Prad am Stilfserjoch

Ruhetag: Montag, Tel. +39 0473 61 61 23

Spezialitäten: Bauernteller mit Speckknödel,
Hauswurst, Blutwurst, „G’selchtes“, Rippchen und
Sauerkraut, Vinschger Schneemilch (Schneemilch)

Gasthof St. Georg

Prad am Stilfserjoch

Ruhetag: Mittwoch, Tel. +39 0473 61 70 57

Spezialitäten: Hirschpfeffer, Papardelle
mit Wildragout

Restaurant Pizzeria Sandheim

Prad am Stilfserjoch

Ruhetag: Dienstag, Tel. +39 0473 61 61 66

Spezialitäten: Zwiebelrostbraten, Knödelsuppe



Das Beste rund um das Kraut

Laaser Krautwochen

Wer früher im Winter nicht auf Gemüse und seine Vitamine verzichten wollte, der schuf Vorräte.

Der Weißkohl, der in der Gegend um Laas angebaut wird, wird geschnitten und eingesäuert, so dass die Milchsäure ihn haltbar macht. Das Sauerkraut, das daraus entsteht, enthält noch alle nötigen Vitamine um fit und gesund durch den Winter zu kommen.

Besonders gut schmeckt es, behauptet man, zu einer zünftigen Törggele – Marende.

In diesen Herbstwochen starten die Laaser, und hoffentlich auch Sie, gemeinsam fit und gesund in die bevorstehenden kühleren Monate des Jahres.

Die Laaser sind kreative Köpfe und zeigen dies mit den Kraut Mander und Weibelen in und vor den Schaufenstern der Laaser Betriebe.

Informationsbüro Schlanders–Laas

www.schlanders-laas.it

Tel. +39 0473 73 01 55

VERANSTALTUNGEN

36

Dienstag, 24. Oktober 2017
von 9 bis 14 Uhr

Oktobermarkt

Traditioneller Oktobermarkt mit lokalen Produkten, verschiedenen Krautgerichten und Musik am marmornen Dorfplatz von Laas.

Ort: Laas Dorfzentrum

Kontakt: Tel. +39 0473 73 01 55

Mittwoch, 25. Oktober 2017
um 13.45 Uhr

Marmor & Kraut

Das Familienunternehmen Lechner stellt in dritter Generation Sauerkraut her. Hierhin und zum weißen Laaser Marmor führt Sie dieser geführte Rundgang durch das Marmordorf Laas.

Ort: Bahnhof in Laas

Preis: Euro 8,00

Anmeldung: bis 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Mobil +39 347 4 09 54 04



VERANSTALTUNGEN

38

Freitag, 20., 27. Oktober und 3. November 2017
um 10 Uhr

Würziger Begleiter: Kräuter- & Bauernsenf

Bauer Karl vom Kandlwaalhof lebt im Rhythmus der Natur. Jetzt im Herbst wird geerntet und das Obst wird direkt am Hof verarbeitet. Sie haben die Gelegenheit in die Produktveredelung reinzuschneppen und die am Hof hergestellten Senfe zu verkosten.

Ort: Kandlwaalhof in Laas

Teilnehmer: mindestens 5 Personen

Preis: Euro 5,00

Anmeldung: bis 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 73 01 55

Samstag, 28. Oktober 2017
um 10 Uhr

Kraut-Schau

„Krautige“ Köstlichkeiten geben sich ein Stelldichein. Die von Küchenchef und Kochbuch-Autor Manfred Ziernheld frisch zubereiteten Gerichte können vor Ort oder Zuhause genossen werden. Entdecken Sie die bunte Vielfalt an leckeren Krautgerichten!

Ort: Laas Dorfplatz

Kontakt: Tel. +39 0473 73 01 55

Kandlwaalhof in Laas

Die Familie Luggin veredelt ihre landwirtschaftlichen Produkte mit reinem Geschmack direkt am Hof. Aus der Apfelsorte Weirouge fertigt die Familie Säfte, Trockenobst und Essige an. Der Hofladen ist ganzjährig geöffnet.

Tel. +39 0473 62 66 27

www.luggin.net

Obstgenossenschaft OVEG in EyrS

Die Obstgenossenschaft bietet frischen Weißkohl zum Direktverkauf.

Tel. +39 0473 73 99 32

www.vip.coop

Vinschger Bauern Sauerkraut Lechner in Laas

Das frisch abgefüllte Bauern-Sauerkraut der Familie Lechner aus Laas ist im eigenen Geschäft am Dorfplatz, im neuen Hofladen am Krautlager, in den Metzgereien und Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Tel. +39 0473 62 65 28

www.lechnerkraut.com

SPEZIALITÄTENWOCHEN

Freitag, 20. Oktober bis Sonntag, 12. November 2017

Laaser Krautwochen

Gasthaus Sonneck

Allitz

Ruhetag: Dienstag, Tel. +39 0473 62 65 89

Gasthof Zur Sonne

Laas

Ruhetag: Sonntag, Tel. +39 0473 62 65 23

Spezialitäten: Krautrolle in Frühlingsteig gewickelt,
Laaser Krauttris von Frühlingsrolle mit Sojasauce,
hausgemachte Kartoffelteigtaschen und Kraut-
knödel auf Vinschger Bergkäse

Pizzeria St. Sisinius

Laas

Ruhetag: Montag, Tel. +39 0473 62 60 67

Spezialität: Pizza mit Kraut





Das Beste rund um den Apfel

Schlanderser Apfeltage

Der Vinschger Herbst ohne Apfel? Unvorstellbar! Wo man im Frühjahr noch an den blühenden Bäumen im Tal vorbeigeradelt ist, drehen jetzt die Bauern mit ihren fleißigen Helfern die Runden durch die Wiesen. Die Apfelernte steht an. Jetzt gibt es wieder frischen Apfelsaft und natürlich Apfelstrudel und alles was man aus dem Apfel zaubern kann. Schon ein Biss in einen knackigen Apfel aus dem Vinschgau genügt, um im Vinschger Herbst anzukommen. Schlanders lässt den Apfel an diesen Tagen hochleben und widmet ihm seine ganze Aufmerksamkeit.

Informationsbüro Schlanders–Laas
www.schlanders-laas.it
Tel. +39 0473 73 01 55

VERANSTALTUNGEN

Freitag, 1. September 2017
von 17 bis 21 Uhr

Eröffnung der Schlanderser Apfeltage

Der Apfel: knackig-frisch und rundum gut! Zum Auftakt der Schlanderser Apfeltage kredenzen Gastbetriebe, Bauern und Genussstände allerlei Kreationen und Köstlichkeiten mit und aus der runden Frucht. Dazu erklingt Live-Musik in der Fußgängerzone.

Ort: Schlanders, Dammlplatz
Kontakt: Tel. +39 0473 73 01 55

Montag, 4. September 2017
um 14.30 Uhr

Hier werden Sie kutschiert!

Der Apfelbauer persönlich begleitet Sie bei dieser Kutschenfahrt durch die Obstgärten und erklärt Ihnen alles zum Obstanbau. Anschließend werden die Produkte im urigen Hofkeller verkostet.

Ort: Informationsbüro Schlanders
Preis: Euro 13,00
Anmeldung: bis 12 Uhr
Kontakt: Tel. +39 0473 73 01 55

VERANSTALTUNGEN

Mittwoch, 6. September 2017
um 9 Uhr

Formas am Bauernhof

So gut schmeckt das Landleben! Eier von Freilandhühnern, frische Kuhmilch, hausgemachte Fruchtaufstriche, duftendes Holzofenbrot, köstliche Sirupe. All das und eine Panoramaaussicht auf die Apfelgärten im Tal genießen Sie beim Frühstück am Sonnwarthof.

Ort: Sonnwarthof Nördersberg Schlanders

Preis: Euro 18,00 – Shuttle auf Anfrage

Anmeldung: bis um 17 Uhr am Montag

Kontakt: Tel. +39 0473 73 01 55

Freitag, 8. September 2017
um 10 Uhr

Süße Apfel(ver)führung im Klostergarten

Wie Adam und Eva im Paradies fühlen Sie sich im Bio-Klostergarten des Kapuzinerklosters in Schlanders, in dem nicht nur Äpfel, sondern auch Gemüse und Kräuter gedeihen. Erklärungen gibt es von Bio-Landwirt Patrik.

Ort: Kapuzinerkirche in Schlanders

Preis: Euro 15,00

Anmeldung: bis um 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 73 01 55

Bio-Reiterhof Vill in Schlanders

Bauer Erich Vill begleitet seine Feriengäste und alle Interessierte mit der Kutsche durch die Obstanlagen, serviert seinen eigenen Apfelsaft und erklärt die biologische Landwirtschaft.

Tel. +39 0473 62 12 67

www.vill.it

Hofbrennereien Ausserloretzhof, Befehlhof, Fohlenhof

Die Hofbrennereien Befehlhof (Vetzan), Ausserloretzhof (Laas) und Fohlenhof (Laas) bieten Edelbrände und Liköre aus Vinschger Äpfeln an.

Tel. +39 0473 62 80 12

www.ausserloretzhof.it

Tel. +39 0473 74 21 97

www.befehlhof.it

Tel. +39 0473 62 65 01

www.fohlenhof.it

Obstgenossenschaften im Vinschgau

Die Obstgenossenschaften des Tales bieten Äpfel aus der Region zum Direktverkauf.

Tel. +39 0473 72 33 00

www.vip.coop

AUSERLESEN

Apfelbauer Erich Schweitzer

Bio-Bauer Erich gibt Gästen und Einheimischen einen Einblick in die Welt des Apfels. Auf dieser Apfelwanderung erfahren Sie Wissenswertes, Interessantes und Kurioses über den „knackigen Vinschger“.
Tel. +39 0473 73 01 55
www.schlanders-laas.it/gutes-aus-dem-vinschgau-schlanders-laas

SPEZIALITÄTENWOCHEN

Freitag, 1. September bis Sonntag, 10. September 2017

Apfel-Spezialitätenwochen

Landhotel Anna

Schlanders

Tel. +39 0473 73 03 14

Spezialitäten: feiner Herbstsalat mit Gartenkräutern und Äpfel, Apfelsmoothie, Apfelringe mit Zimtsahne

Café Eisdielen Rita

Kortsch

Ruhetag: Mittwoch, Tel. +39 0473 73 02 35

Spezialitäten: Apfelsaft, Apfeleisbecher, Apfelstrudel



SPEZIALITÄTENWOCHEN

Café Konditorei Schuster

Schlanders

Ruhetag: Sonntag, Mobil +39 335 46 66 21

Spezialitäten: Warmer Apfelstrudel im Blätterteig mit köstlicher Vanille Soße, Vinschger Apfel Kuchen

Gasthof Schwarzer Adler

Schlanders

Ruhetag: Samstag, Tel. + 39 0473 73 02 22

Spezialitäten: Apfelschaumsüppchen mit Marteller Bergkräuter, Saiblingsfilet mit glasierten Apfelspalten und Kartoffeln

Gasthof Sonne

Kortsch

Ruhetag: Dienstag, Tel. +39 0473 73 01 00

Restaurant Goldene Rose

Schlanders

Ruhetag: Sonntag, Tel. +39 0473 73 02 18

Spezialitäten: Carnaroli-Risotto vom Vinschger Apfel und Minze, Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Vinschger Apfel

SPEZIALITÄTENWOCHE

50

Restaurant Maria Theresia

Schlanders

Ruhetag: Mittwochnachmittag ab 15 Uhr

Tel. +39 0473 73 02 09

Spezialitäten: Aperitif „Spritzige Helga“, Apfel-lasagnette mit Perlhuhn, Apfeleisroulade auf Vanil-lesauce

Restaurant Vetznerhof

Vetzan

Ruhetag: Mittwoch, Tel. +39 0473 74 21 20

Spezialitäten: Apfel-Karotten Ingwer Suppe mit Sahnehäubchen, Schweinelendchen vom Grill mit Apfelrisotto, Apfel Halbgefrorenes

Weineggele

Schlanders

Ruhetag: Sonntag, Tel. +39 0473 73 05 39

Spezialitäten: Feinste Käseauswahl mit Äpfeln und Apfelchutney, edle Apfelsäfte, Apple Gin Tonic

Bar Cremona

Schlanders

Ruhetag: Montag, Tel. +39 0473 73 01 83

Spezialitäten: Bio-Apfelsaft und Apfelcidre vom Biohof Vill in Schlanders





Das Beste rund um Wild, Wald und Kräuter

Im Nationalpark Stilfserjoch findet alljährlich im Herbst ein Natur-Hörspiel statt: die Hirschbrunft. Es ist ein besonderes Ereignis, wenn der Brunftschrei der sonst so scheuen Hirsche im Wald hallt und Sie mit etwas Glück die Tiere hautnah erleben. Obwohl die Jagd im Nationalpark verboten ist, werden zur Erhaltung des gesunden Wildbestands einige Abschüsse freigegeben. Lassen Sie sich die feinen Wildgerichte schmecken!

Herbstzeit ist auch Wanderzeit: Zu empfehlen sind Touren im Gebirge und auf den Waalwegen. Ein Abstecher in die Hofläden darf nicht fehlen. Im Kräuterschlössl finden Sie dabei das ein oder andere Kraut gegen die winterlichen Wehwehchen.

Informationsbüro Latsch-Martelltal

www.latsch-martell.it

Tel. +39 0473 62 31 09

VERANSTALTUNGEN

54

Mittwoch, 27. und Freitag, 29. September,
Sonntag, 1., Mittwoch, 4., Freitag, 6. und Sonntag,
8. Oktober 2017
um 16 Uhr

Hingehört!

Eine Brunftwanderung im Martelltal

Der Förster bringt Sie zu den besten Plätzen, an denen man die Hirschbrunft beobachten kann. Dabei heißt es, genau hinhören! Das „Röhren“ der brünftigen Hirsche ist für den aufmerksamen Beobachter gut zu hören.

Ort: culturamartell, Martelltal

Preis: Euro 3,00

Anmeldung: bis um 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 74 50 27

Donnerstag, 28. September und 5. Oktober 2017
um 10 Uhr

Bunte Herbstwanderung

Anders als im Sommer, spielt die Landschaft jetzt alle Farben. Wandern Sie mit dem Wanderführer durch diese bunte Landschaft im Nationalpark Stilfserjoch. In diesen Herbsttagen genießen Sie eine besonders klare Sicht auf die umliegende Bergwelt.

Ort: culturamartell, Martelltal

Preis: Euro 3,00

Anmeldung: bis um 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 74 50 27

VERANSTALTUNGEN

Freitag, 29. September und 6. Oktober 2017
um 9 Uhr

Sehen, riechen und schmecken im Kräuterschlössl

Kräuter geben den Gerichten eine feine Note. Ebenso helfen sie bei allerlei Wehwechen. Tauchen Sie bei einer Führung in die Welt der Kräuter ein. Anschließend werden Kräuterbutter und Kräuterquark gemeinsam zubereitet und im Liebesgarten verzehrt.

Ort: Kräuterschlössl in Goldrain

Preis: Euro 12,00

Anmeldung: bis um 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 62 31 09

AUSERLESEN

Tarscher See

Wald und Wasser im Einklang erleben Sie hier am Tarscher See oberhalb von Latsch. Ein herrlicher Platz zum Entspannen und Ausruhen.

Tel. +39 0473 62 31 09

www.latsch-martell.it

Waldbergbauernweg

Auf diesem Themenweg rund um die Bauernhöfe am Waldberg erfahren Wanderer Alles über das Leben und Wirtschaften am Berg.

Tel. +39 0473 74 50 27

www.latsch-martell.it

Erlebnis Plimaschlucht

Die Plimaschlucht ist eine Naturarena mit einzigartigem Spektakel. Vier Inszenierungen – Kelle, Sichel, Kanzel und Hängebrücke – schaffen eine besondere Begegnung mit der Schlucht und bieten Gischt zum Anfassen!

Tel. +39 0473 74 50 27

www.latsch-martell.it

Kräuterschlössl

Kräuter mit allen Sinnen erleben! Für alle, die bei der Führung nicht dabei sind, ist der Besuch im Kräuterschlössl ein lohnendes Erlebnis. Die Bio-Produkte versprechen Genuss und Gesundheit!

Tel. +39 0473 74 23 67

www.kraeuterschloessl.it



SPEZIALITÄTENWOCHE

Samstag, 23. September bis Sonntag, 8. Oktober 2017

Wild, Wald & Kräuter,
alles für den Gaumen!

Tarscher Almlounge

Tarscher Alm

Mobil +39 340 115 30 45

Spezialitäten: Wildkräuterrisotto mit gebratenem
Forellenfilet, Wildpfandl mit glasierten Kastanien

Cafè Restaurant Hölderle

Hintermartell

Ruhetag: Montag, Tel. +39 0473 74 46 42

Spezialitäten: Bandnudeln mit Hirschragout, Hirsch-
gulasch aus dem Nationalpark

Hotel Restaurant Martellerhof

Gand

Tel. +39 0473 74 45 28

Spezialitäten: Hirsch-Carpaccio aus Salatbeet mit
Marteller Almkäse-Raspel, Steak vom Hirschkalb mit
Marteller Kräuterbutter

SPEZIALITÄTENWOCHE

Hotel Restaurant Waldheim

Martell

Tel. +39 0473 74 45 45

Spezialitäten: Fein geräuchertes Hirsch-Carpaccio mit Marteller Bauernbrot und Wacholderbutter, Junghirschschnitzel mit Eierspatzlen, Blaukraut und Preiselbeeren

Schutzhütte Martellerhütte

Hintermartell

Tel. + 39 0473 74 47 90

Spezialitäten: Hirschgulasch mit Rotkraut und Knödel, Teigtaschen gefüllt mit Wildragout

Schutzhütte Zufallhütte

Hintermartell

Mobil +39 335 6 30 66 03

Spezialität: traditionelles Hirschgulasch

Hotel Restaurant Vermoi

Latsch

Tel. +39 0473 62 32 17

Spezialitäten: Wildragout auf Kartoffel-Polenta-gröstel mit Waldpilzen, Hirschschnitzel mit Pfifferlingsauce und Amarenakirschen, dazu glasierte Kastanien, Speckknödel und Apfelrotkohl

SPEZIALITÄTENWOCHE

Landhotel Latscherhof

Latsch

Ruhetag: Mittwoch und Donnerstag

Tel. +39 0473 62 31 52

Spezialitäten: Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Pfifferlingfüllung auf Thymianschaum, Rosa gebratenes Hirschmedaillon an gebackenem Blaukraut mit Preiselbeerknödel an Petersilienwurzel Purrè

Tarscher Alm

Tarsch

Mobil +39 334 3 16 02 21

Spezialitäten: Bandnudeln mit Wildragout, Kräuterknödel mit geschmolzener Almbutter, Almkäsebrettl

Hotel Restaurant Goldrainerhof

Goldrain

Tel. +39 0473 74 20 42

Spezialitäten: Hirschrückensteak vom einheimischen Wild mit Blaukraut und Selleriepüree

Jausenstation Knofelkeller

Latsch

Mobil +39 329 3 67 37 03

Spezialitäten: Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Wildfüllung, Preiselbeerbutter und Thymian, Mille Foglie mit Mascarponecreme und Waldbeeren





Das Beste rund um das Törggelen

Kastelbeller Törggezeit

Ein Jahr voll Sonnenstrahlen, Wind und Wetter wird in diesen Herbsttagen aus den Weintrauben von Kastelbeller Südhängen gepresst und eingekellert. Dieser neue Wein will verkostet werden! Die Bäuerinnen servieren dazu Würste, Knödel und Sauerkraut. Auf dem Tisch landet auch eine Partie gebratener Kastanien. Und das alles bei musikalischer Umrahmung. Das ist Törggelen.

Informationsbüro Kastelbell-Tschars

www.kastelbell-tschars.com

Tel. +39 0473 62 41 93

VERANSTALTUNGEN

Freitag, 22. September 2017
um 18 Uhr

Wein & Käse

Wein trifft Käse: Zum Ende des Almsommers werden die Käse der Bergbauern und Almen mit den Weinen der Winzer aus Kastelbell-Tschars verkostet. Genießen Sie diese spannende Symbiose.

Ort: Weingut Rebhof Galsaun

Preis: Euro 18,00

Anmeldung: bis Dienstag, 19. September

Kontakt: Tel. +39 0473 62 41 93

Mittwoch, 4., 11., 18., und 25. Oktober 2017
um 15.30 Uhr

Weinführung am Rebhof

Weinbergwanderung, Kellerbesichtigung und Verkostung am Rebhof. Sie erfahren Wissenswertes über Klima, Böden, Rebsorten und Interessantes über den lokalen Weinbau. Umrahmt von der malerischen Kulisse der Weinreben verkosten Sie verschiedene Weine.

Ort: Weingut Rebhof, Galsaun

Preis: Euro 12,00

Anmeldung: bis um 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 62 41 93

VERANSTALTUNGEN

Donnerstag, 5., 12., 19., 26. Oktober,
sowie 2. und 9. November 2017
ab 18 Uhr



Do spielt di Musi: Törggelen mit echter Volksmusik aus Kastelbell-Tschars

Auf den Hof- und Buschenschänken von
Kastelbell-Tschars spielt die Musik. An verschiede-
nen Abenden wird die Ernte gefeiert, das Törggele
Menü aufgetischt und dazu beherzt musiziert.

Ort: in den Törggelebetrieben von Kastelbell-Tschars
Tischreservierung: bei den teilnehmenden Gastbe-
trieben erforderlich.

Kontakt: Tel. +39 0473 62 41 93

Freitag, 6., 13., 20. und 27. Oktober 2017
um 16 Uhr

Wein & Schnaps: hochprozentiger Genuss

Der Winzer am Köfelgut am Sonnenberg führt
zuerst durch die Weinberge, dann in den tiefen
Keller. Verkostet werden fünf Weine und zwei
selbstgebrannte Destillate. Sehr zum Wohle!

Ort: Köfelgut Kastelbell

Preis: Euro 9,00

Anmeldung: bis um 17 Uhr des Vortages

Kontakt: Tel. +39 0473 62 41 93

VERANSTALTUNGEN

Samstag, 21. Oktober ab 18 Uhr und
Sonntag, 22. Oktober 2017 ab 11 Uhr

Törggelefest in den Gassen von Galsaun

Der Höhepunkt der Törggelezeit spielt sich alljährlich in den Gassen und Kellern von Galsaun ab. Törggele-Spezialitäten und musikalische Unterhaltung begleiten Sie durch diese Tage.

Ort: Galsaun

Kontakt: Tel. +39 0473 62 41 93

AUSERLESEN

Am Schnalser- und Stabener Waalweg

Quer durch die Weinberge verlaufen die antiken Bewässerungskanäle „Waaale“. Entlang dieser kann man heute gemütlich wandern und den Trauben beim Reifen zuschauen.

Tel. +39 0473 62 41 93

www.kastelbell-tschars.com

Schloss Juval

Schloss Juval ist die Sommerresidence der Familie Messner. Im Frühling und im Herbst steht es Besuchern offen.

Tel. +39 0471 63 12 64

www.messner-mountain-museum.it/juval/museum/

Schloss Kastelbell

Auf dem Schloss, das oberhalb der Hauptstraße thront findet auch diesen Herbst wieder eine Ausstellung statt. In diesem Jahr von Jacques Guidon aus dem Engadin.

Tel. +39 0473 62 41 93

www.schloss-kastelbell.com

Vinschger Bauernladen, Juval

Hier treffen Sie auf die besten Produkte der Region, direkt vom Bauern geliefert und deswegen ohne Zwischenhändler besonders frisch und nachhaltig.

Tel. +39 0473 66 77 23

www.bauernladen.it

Via Vinum Venostis

An den sonnigen Hanglagen von Schloss Kastelbell bis Schloss Juval bauen begeisterte Winzer edle Tropfen an. Der 2,5 km lange Weinlehrpfad bietet Wissenswertes und Interessantes über Landschaft, Wein und Einkehrtipps.

Tel. +39 0473 62 41 93

www.kastelbell-tschars.com

SPEZIALITÄTENWOCHEN

68

Die Törggele-Spezialität ist Südtiroler Hausmannskost mit Kraut, Knödel, Geselchtem, Hauswürste, Speck und Käse. Zum Nachtisch Krapfen und gebratene Kastanien.

Sonntag, 1. Oktober bis Sonntag, 19. November 2017

Kastelbeller Törggelezeit

Hofschank Angerguterkeller

Kastelbell

Ruhetag: Montag und Dienstag

Tel. +39 0473 62 40 92

Hofschank Himmelreich-Hof

Tschars

Ruhetag: Montag bis Mittwoch

Tel. +39 0473 62 44 17

Hofschank Niedermairhof

Tomberg

Ruhetag: Montag bis Donnerstag

Tel. +39 0473 74 25 45

SPEZIALITÄTENWOCHEN

Hofschank Niedermairhof

Trumsberg

Ruhetag: Donnerstag

Tel. +39 0473 62 41 40

abends nur auf Vorbestellung

Hofschank Pfraum

Kastelbell

Ruhetag: Mittwoch

Tel. +39 0473 62 42 20

Schlosswirt Juval

Juval

Ruhetag: Mittwoch

Tel. +39 0473 66 80 56

abends nur auf Vorbestellung

Törggelekeller Gstirnerhof

Kastelbell

Tel. +39 0473 62 40 32





