

# Meraner Land

Eine Ferienregion in Südtirol

Un'area vacanze dell'Alto Adige/Südtirol

SÜDTIROL



[www.meranerland.com](http://www.meranerland.com) / [www.meranodintorni.com](http://www.meranodintorni.com)

## Meraner Herbst Autunno meranese



## » Einführung

Basierend auf alten Südtiroler Traditionen, sind die Erntedank-Veranstaltungen ein fester Bestandteil dieses Landes.

Vor allem für die ansässigen Landwirte ist der Herbst die wichtigste Zeit des Jahres, da in diesen Wochen die Ernte von den Feldern, den Weinbergen und den Obstgärten eingefahren wird. Die Tradition, aus Dankbarkeit über eine ertragsreiche Ernte ein großes Fest zu feiern, wird auch in der heutigen Zeit weitergelebt.

Im Herbst können Südtirols Köche aus dem Vollen schöpfen. Erntefrisches Obst und Gemüse, Pilze und Kastanien aus den Wäldern und natürlich die Weinlese spielen eine maßgebliche Rolle bei der Menüerstellung.

In der Ferienregion Meraner Land finden unterschiedliche Festlichkeiten statt, die durch eine gelungene Kombination aus Kunst, Kultur und Gaumenfreuden die Südtiroler Lebensfreude widerspiegeln.

## » Introduzione

**Secondo le antiche tradizioni altoatesine, le feste per il ringraziamento del raccolto fanno parte integrante di questa regione.**

Soprattutto per gli agricoltori locali, l'autunno è la stagione più importante di tutto l'anno, visto che in questo periodo possono raccogliere i loro frutti da campi, vigneti e frutteti. La tradizione di celebrare una grande festa di ringraziamento per un raccolto ricco è sopravvissuta fino ai giorni d'oggi.

In autunno i cuochi altoatesini possono attingere ad una gran varietà di prodotti. Frutta e verdure fresche di stagione, funghi e castagne dai boschi, e naturalmente anche la vendemmia dei vigneti locali, sono usati per creare gustosi piatti autunnali.

Nell'area vacanze di Merano e dintorni avranno luogo diverse manifestazioni, che in una perfetta combinazione di arte, cultura e gastronomia rispecchieranno l'autentica gioia di vivere altoatesina.

## Bauernkuchl im Hinterpasseier

Passeiertal, 24. September – 10. Oktober 2010

- » Gämsenbraten mit feiner Soße und herzhaften Knödeln
- » oder fangfrische Passeierer Bachforelle mit Butterkartoffeln und knackfrischem Herbstsalat.

Diese zwei Gerichte stellen nur einen kleinen Auszug der Speisen dar, die bei den Gastwirten des hinteren Passeiertals auf der Speisekarte zu finden sind.

Vom 24. September bis zum 10. Oktober 2010 heißen sechs Lokale des hinteren Passeiertals ihre Gäste zu einer kulinarischen Reise durch die klassische Südtiroler Küche willkommen. Bei der Zubereitung der schmackhaften Gerichte werden nur erntefrische Zutaten von ansässigen Landwirten verwendet. Das authentische Flair und das gemütliche Ambiente der Gaststuben lassen schnell die Zeit vergessen – die herzliche Art der Wirte und die freundliche Stimmung tun ihr übriges dazu.

Ein kulturelles Highlight findet dieses Jahr im alten Militärbunker in Moos statt. An diesem einzigartigen Ort werden interessante Exponate zu bewundern sein, die dem Betrachter einen faszinierenden Blick in die Vergangenheit gewähren. Aus diesem Anlass bieten alle teilnehmenden Betriebe das leckere „Bunkerpfandl“ an.

An diesen Wochenenden bitten die Gastwirte zu Tisch:

- » von Freitag, 24.09. bis Sonntag, 26.09.2010
- » von Freitag, 01.10. bis Sonntag, 03.10.2010
- » von Freitag, 08.10. bis Sonntag, 10.10.2010



Tourismusverein Passeiertal

Tel.: +39 0473 656 188

www.passeiertal.it

## Cucina contadina nell'Alta Val Passiria

Val Passiria, 24 settembre – 10 ottobre 2010

- » Arrosto di camoscio con salsa aromatica e gustosi canederli
- » oppure, freschissima trota di ruscello dalla Val Passiria.

Questi piatti rappresentano solamente due esempi di ciò che sarà servito sulle tavole di sei ristoranti selezionati in Alta Val Passiria. Per la preparazione dei diversi menu saranno usati esclusivamente prodotti freschi provenienti dagli agricoltori locali.

Un evento culturale d'eccezione avrà luogo quest'anno nel vecchio bunker militare a Moso in Passiria. In questo luogo davvero singolare si potranno ammirare interessanti oggetti d'esposizione, per riscoprire un passato affascinante. Per questa occasione i ristoranti partecipanti all'evento offriranno agli ospiti il gustoso "Bunkerpfandl" (la padella "Bunker").

L'evento avrà luogo nei seguenti fine settimana:

- » da venerdì, 24.09. a domenica, 26.09.2010
- » da venerdì, 01.10. a domenica, 03.10.2010
- » da venerdì, 08.10. a domenica, 10.10.2010



Associazione Turistica Val Passiria

Tel.: 0473 656 188

www.valpassiria.it

## „Ars et Vinum“: Kunst- & Weingenuss in Algund

Algund, 15. Oktober – 4. November 2010



Kunst, Kultur und Wein treffen bei der Veranstaltung „Ars et Vinum“ in Algund jeden Herbst aufs Neue zusammen.

Algund bietet die Kulisse, auf der sich die darstellenden Künste und die Kunst der Weinherstellung präsentieren können: Maler, Musiker und Künstler aller Art bieten den Besuchern unterhaltsame Vorstellungen.

Der historische Weinkeller der Kellerei Algund ist stiller Zeuge der hiesigen Weinkultur und auch der Ort, an dem – unter dem Motto „Ars et Vinum“ – der neue Weinjahrgang 2010 vorgestellt wird. Weder Kunstinteressierte noch Weinliebhaber sollten sich diese Veranstaltung entgehen lassen.

Die „Algunder Törggele-KulTour“ verbindet Kulinarisches mit Kulturellem. Auf einer Tour durch diverse Gastbetriebe können die Besucher in den Gaststuben neben Ausstellungsstücken auch Gerichte aus der Küche Südtirols genießen. Für alle Kunst- und Musikbegeisterten wird ein Erntedankkonzert und eine Kunstausstellung im Vereinshaus „Peter Thalgueter“ organisiert.

## “Ars et Vinum”: Arte e vino a Lagundo

Lagundo, 15 ottobre – 4 novembre 2010

Ogni anno in autunno arte, cultura e vino si incontrano nella manifestazione “Ars et Vinum” a Lagundo.

Lagundo offre un perfetto sfondo scenico, per rappresentare le arti figurative e l'arte della vinificazione: pittori, musicisti ed altri artisti di vario genere offrono ai visitatori spettacoli ed intrattenimenti.

L'antica cantina di Lagundo funge da silenzioso testimone della cultura vinicola locale ed è inoltre il luogo dove – secondo il motto “Ars et Vinum” – sarà presentato il nuovo vivo dell'annata 2010. Un evento da non perdere per tutti gli amanti del vino e per gli appassionati delle arti figurative.

Il “Törggele-CulTour” di Lagundo combina piaceri culinari con eventi culturali.

Durante un tour che include diversi ristoranti, i partecipanti possono gustarsi non solo i piatti gustosi della cucina altoatesina, ma anche vari oggetti d'esposizione. Per tutti gli appassionati di musica ed arte saranno organizzati un concerto ed un'esposizione d'arte nella Casa “Peter Thalgueter”.



# Landesmusikfest Meraner Traubenfest

Meran, 15. – 17. Oktober 2010

Mit dem Besuch des Meraner Traubenfestes wohnt man einer der traditionsreichsten Feierlichkeiten der Ferienregion Meraner Land bei. Seit 1886 veranstaltet Meran dieses Fest rund um die Traube. Alle fünf Jahre, wie auch in diesem Jahr, wird das Traubenfest obendrein zur Bühne für das Landesmusikfest des Verbandes Südtiroler Musikkapellen.

Vom 15. bis zum 17. Oktober 2010 erwarten den Besucher Südtiroler Brauchtum, viel Blasmusik und landestypische Speisen. Anlässlich des Landesmusikfestes reisen Musikkapellen aus Südtirol, dem Trentino, aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Liechtenstein an.

Während der drei Festtage herrscht in der Meraner Altstadt und entlang der Promenade ein buntes Treiben, auf mehreren Bühnen finden Konzerte und Marschshows statt. Der absolute Höhepunkt des Traubenfestes ist der Festumzug am Sonntag Nachmittag, bestehend aus bis zu 80 Gruppen und Festwägen – von Musikkapellen über Volkstanzgruppen bis hin zu Trachtengilden.

Auch 2010 findet wieder das Traubenfest-Markt auf der Promenade vor dem Kurhaus statt. In kleinen Holzhäuschen werden traditionelle Andenken, Naturkosmetik-Produkte und Gaumenfreuden wie typische Gerichte und edle Tropfen aus der Region feil geboten.

Der Eintritt zum Traubenfest kann um € 8,00 in Form eines Festabzeichens erworben werden. Gruppen ab 15 Personen erhalten eine Ermäßigung.



# Raduno bandistico Festa dell'uva

Merano, 15 – 17 ottobre 2010

Visitate la Festa dell'uva a Merano, per partecipare ad una delle manifestazioni tradizionali più antiche della regione. Dal 1886 la città di Merano organizza questa festa dedicata all'uva. Ogni 5 anni questa festa ospita inoltre anche il Raduno bandistico.



Dal 15 al 17 ottobre 2010 Vi aspettano tradizioni altoatesine, musica e tipici piatti regionali. Il Raduno bandistico comprende diverse bande musicali provenienti dall'Alto Adige, dal Trentino, dalla Germania, dall'Austria, dalla Svizzera e dal Principato di Liechtenstein.

Il momento culminante della Festa dell'uva sarà il corteo, che avrà luogo domenica pomeriggio e includerà oltre 80 gruppi e carri – gruppi di danza tradizionale e associazioni di costumi antichi.

Anche quest'anno avrà luogo il tradizionale mercatino della Festa dell'uva, dove nelle piccole botteghe di legno si possono acquistare souvenir, delizie culinarie e prodotti cosmetici naturali.

Prezzo d'ingresso alla Festa dell'uva con relativo distintivo: € 8,00 per l'emblema. Gruppi di 15 persone e oltre avranno diritto ad una riduzione.

# Südtirol Classic – Golden Edition 2010

Schenna, 16. – 23. Oktober 2010

Gemütliche Oldtimer-Touren durch die Südtiroler Bergwelt, exklusive Gastronomie, Törggelen und neuer Wein bilden den Rahmen für diese einwöchige Veranstaltung, die 4. Südtirol Classic Schenna – Golden Edition.

Der morgendliche Treffpunkt zu allen Touren ist das Zentrum von Schenna. Von hier aus fahren die historischen Automobile quer durch Südtirol und lernen dabei Land und Leute, Kultur und Tradition kennen. Die restaurierten Oldtimer sind ein wahrer Hingucker und machen Schenna zum Besuchermagneten.

## Programmauszug:

- » An der Ausfahrt am 17. Oktober können alle Oldtimerbesitzer mit ihren Autos teilnehmen. Auf Anfrage können auch Oldtimer für diesen Tag gemietet werden.
- » Für den 19. Oktober haben interessierte Gäste die Möglichkeit, sich als Beifahrer in einem Oldtimer anzumelden. Die Tagestour führt zum Törggelen ins Villnösstal, die Rückkehr nach Schenna erfolgt am frühen Abend.



# Südtirol Classic – Golden Edition 2010

Scena, 16 – 23 ottobre 2010



Pittoresche gite in auto d'epoca attraverso il paesaggio alpino altoatesino, esperienze culinarie singolari, "Törggelen" e vino nuovo rappresentano la cornice di questa settimana ricca di eventi, la quarta edizione di Südtirol Classic Scena – Golden Edition.

Ogni mattina il punto d'incontro è il centro di Scena. Da qui le auto d'epoca partono alla scoperta dell'Alto Adige, per conoscere la regione ed i suoi abitanti, la cultura e le tradizioni. Le auto d'epoca restaurate sono dei veri gioielli e attirano un gran numero di ospiti al paese di Scena.

## Un estratto dal programma:

- » Alla gita del 17 ottobre possono partecipare tutti i proprietari di auto d'epoca con le loro automobili. A richiesta è possibile affittare auto d'epoca per questa giornata.
- » Il 19 ottobre tutti gli interessati hanno la possibilità di iscriversi come navigatori in un'auto d'epoca. La gita giornaliera porta al Törggelen nella Val di Funes e si conclude in prima serata a Scena.

Tourismusverein Schenna

Tel.: +39 0473 945 669

[www.suedtirolclassic.com](http://www.suedtirolclassic.com), [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

Associazione Turistica Scena

Tel.: 0473 945 669

[www.suedtirolclassic.com](http://www.suedtirolclassic.com), [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

## „Keschtnriggl“ Kastanientage

Völlan, Tisens und Prissian, 17. – 31. Oktober 2010

Bereits seit über 10 Jahren dreht sich Ende Oktober in den Ortschaften Völlan, Tisens und Prissian alles um die Kastanie.

Die zweiwöchige Veranstaltung wurde nach einem traditionellen Südtiroler Gebrauchsgegenstand – dem „Keschtnriggl“ – benannt. Dieser dient dazu, die frisch gerösteten Kastanien von der Schale zu befreien.

Während dieser Tage bekommen die Besucher einen Einblick in die Kultur und die Brauchtümer dieser Region und erfahren interessante Fakten über die Kastanie und deren Bedeutung für die Gegend. Ausgewählte Restaurants verwöhnen mit traditionellen und modernen Kastanien-Gerichten und sorgen so für kulinarische Überraschungen.

Der nächtliche Fackelzug „Drei Burgen in einer Nacht“ ist ein Höhepunkt der Erntedank-Veranstaltung. Nach der Wanderung durch die Vergangenheit Südtirols wird ein 4-gängiges Kastanien-Degustationsmenü serviert.

Auch die Wanderungen durch die herbstlichen Wälder in Begleitung von ansässigen Bauern und Förstern sind zugleich informativ und unterhaltsam.

Ein Blick hinter die Kulissen der Kastaniernte und -auslese können die Besucher bei der Veranstaltung „Vom Baum in die Pfanne“ werfen.



Tourismusverein Lana und Umgebung, Tel.: +39 0473 561 770  
Tourismusverein Tisens-Prissian, Tel.: +39 0473 920 822  
www.suedtirol-kastanie.com

## “Keschtnriggl” Festa della castagna

Foiana, Tesimo e Prissiano, 17 – 31 ottobre 2010

Da ormai 10 anni verso la fine di ottobre nei villaggi di Foiana, Tesimo e Prissiano tutto s'incentra sul tema delle castagne.

La manifestazione di due settimane prende il nome da un antico attrezzo altoatesino – il “Keschtnriggl” –, che è usato per sbucciare le caldarroste.



Durante questi giorni i visitatori avranno l'opportunità di conoscere la cultura e le tradizioni di questa regione, e di scoprire interessanti fatti sulle castagne e sul loro significato per la regione. La gastronomia locale si è specializzata in piatti a base di castagna unendo tradizioni culinarie e nuovi abbinamenti di sapori.

La fiaccolata notturna “Tre castelli in una notte” rappresenta il momento culminate di questa manifestazione. Dopo l'escursione sarà servito un menu di degustazione a quattro portate a base di castagne.

Anche le escursioni attraverso i boschi autunnali in compagnia di contadini e forestali locali saranno informative e divertenti. Scoprite i segreti della raccolta e selezione delle castagne durante la manifestazione “Dal castagno alle caldarroste”.

Associazione Turistica Lana e dintorni, Tel.: 0473 561 770  
Associazione Turistica Tesimo-Prissiano, Tel.: 0473 920 822  
www.suedtirol-kastanie.com

# VinoCulti 2010

Dorf Tirol, 14. Oktober – 4. November 2010



Dorf Tirol gilt als eines der ältesten Weinanbaugebiete Südtirols und ist ab dem 14. Oktober 2010 der Austragungsort der Veranstaltungsreihe „VinoCulti“. Die Eröffnung wird um 20.00 Uhr im Vereinshaus des Dorfes mit der Verkostung und der Prämierung der besten Südtiroler Weißburgunder gefeiert.

Während der dreiwöchigen Veranstaltungsreihe geht es primär um die Themenbereiche Wein und Kultur. Im Rahmen des Mottos „Wein (ER)Leben“ bekommen die Gäste neben zahlreichen Verkostungen auch Kulturelles wie Lesungen, Kulturrunden und theatralische Vorstellungen an außergewöhnlichen Schauplätzen geboten. Dadurch erleben die Besucher, umgeben von einer beeindruckenden Naturkulisse, den Wein aus verschiedenen Blickwinkeln.

Die Höhepunkte von VinoCulti:

- » Intro VinoCulti – feierliche Eröffnung mit Verkostung und Prämierung der besten Südtiroler Weißburgunder.
- » VinoCulti Altissimo – bäuerliches „walking dinner“ und Kultweinverkostung im Gasthof Hochmuth in der Nähe des berühmten Meraner Höhenwegs.
- » VinoCulti Dolcissimo – mit der Verleihung des Dolcissimo Preises für den besten Südtiroler Süßwein, im Ritteraal von Schloss Tirol.

# VinoCulti 2010

Tirol, 14 ottobre – 4 novembre 2010

Tirol è una delle aree vinicole più antiche dell'Alto Adige, dove dal 14 ottobre 2010 si terrà la manifestazione “VinoCulti”. L'inaugurazione avrà luogo alle ore 20.00 nella Casa della Cultura del paese, con degustazione e premiazione dei più pregiati vini Pinot bianco.

Durante le 3 settimane di eventi le tematiche vino e cultura occuperanno i ruoli principali. Secondo il motto “Vivere e scoprire il vino”, la manifestazione comprende non solo degustazioni, ma anche eventi culturali, come letture, gite culturali e spettacoli teatrali. In questo modo gli ospiti possono scoprire il vino da diversi punti di vista, circondati da un pittoresco paesaggio naturale.

Gli eventi principali di VinoCulti:

- » Intro VinoCulti – inaugurazione con degustazione e premiazione dei migliori Pinot Bianchi dell'Alto Adige.
- » VinoCulti Altissimo – “walking dinner” contadino con degustazione di vini d'eccezione sulla Muta, nei pressi della famosa Alta Via Meranese.
- » VinoCulti Dolcissimo – il conferimento del Premio Dolcissimo per il miglior vino dolce altoatesino, nella sala grande di Castel Tirol.



Tourismusverein Dorf Tirol

Tel.: +39 0473 923 314

www.vinoculti.com, www.dorf-tirol.it

Associazione Turistica Tirol

Tel.: 0473 923 314

www.vinoculti.com, www.dorf-tirol.it

# Rieslingtage Südtirol

Naturns, 18. Oktober – 20. November 2010

Zwischen dem 18. Oktober und dem 20. November 2010 wird Naturns zum Domizil des Rieslings.

Am 4. November beginnt der Nationale Rieslingwettbewerb, an dem sich Weingüter aus den verschiedenen Anbaugebieten Italiens mit ihren Rieslingen 2009 beteiligen. Eine Fachjury aus internationalen Experten beurteilt die Weine nach Qualität und Typizität. Am 6. November werden im Rahmen des Merano Wine Festivals die drei besten Rieslinge mit dem „Riesling Gold 2009“ prämiert. Jeden Donnerstag können die Weine dieses Wettbewerbs bei einer Tischverkostung verkostet und beurteilt werden.

Am 7. November geben Anja und Jens Kallfelz von Riesling.de einen kleinen Einblick in die Welt der reifen Rieslinge aus Deutschland und am 14. November werden in Naturns Top-Weine des berühmten Pfälzer Weingutes Bassermann-Jordan verkostet.

Neben den Verkostungen dreht sich in Naturns fünf Wochen lang alles um edlen Wein und kulinarische Delikatessen:

- » Montag: Weinreise zu verschiedenen Südtiroler Weingütern
- » Dienstag: Besichtigung örtlicher Weingüter und am Abend Galadinner zum Thema Riesling
- » Mittwoch: Gourmetküche mit Gastköchen aus verschiedenen Provinzen Italiens
- » Donnerstag: Riesling-Verkostung und am Abend „Wine & Music“
- » Freitag: „Wenn das Wasser und der Wein erzählen“ – Wanderung mit Karl Perfler

# Vino Riesling in Sudtirolo

Naturno, 18 ottobre – 20 novembre 2010

In questo periodo Naturno si trasformerà nella capitale italiana del vino Riesling (Renano).

Il 4 novembre avrà inizio il concorso nazionale di vini Riesling, a cui parteciperanno diverse regioni italiane con l'annata 2009. Il 6 novembre una giuria d'esperti internazionali premierà i tre vincitori al Merano Wine Festival. Ogni giovedì si potranno degustare vini selezionati e gustosi piatti della regione. Il 7 novembre Anja e Jens Kallfelz della ditta Riesling.de spiegheranno il mondo del Riesling maturo tedesco, e il 14 novembre si potranno degustare i vini del famoso vigneto Palatinato Bassermann-Jordan.

Il programma settimanale include:

- » Lunedì: Escursione ai vigneti altoatesini
- » Martedì: Visita a vigneti locali – nella serata Cena Gran Gala Riesling
- » Mercoledì: Cucina Gourmet con cuochi provenienti da diverse regioni italiane
- » Giovedì: ore 15.00 – Degustazione Riesling e in serata “Wine & Music”
- » Venerdì: “Quando Acqua e Vino raccontano” – Escursione con Karl Perfler



# Meran WineFestival

Meran, 5. – 8. November 2010

Im Kurhaus Meran heißt es dieses Jahr zum 19. Mal Bühne frei für das Meran International WineFestival, eine der exklusivsten und elegantesten öngastronomischen Veranstaltungen Europas.

Am 5. November wird die Veranstaltung mit der sechsten Ausgabe der bio&dynamica eröffnet. Mit Authentizität, Hingabe und Überzeugung präsentieren 50 ausgewählte internationale Produzenten biologische, biodynamische und natürliche Weine, die in Harmonie mit dem Boden, dem Kosmos und dem Sternenhimmel hergestellt worden sind.

Vom 6. bis zum 8. November bieten 450 elitäre Winzer aus den wichtigsten Weinanbaugebieten der ganzen Welt ausgewählte hochkarätige Weine zur Verkostung an. Zusätzlich präsentieren 100 Produzenten ihre handwerklich hergestellten Delikatessen, Brauereien stellen in der Sektion BeerPassion ihre selbstgebrauten Biere höchster Qualität vor, Aquavita&Liquors widmet sich ausgewählten Destillateuren und ihren edlen Tropfen und als Neuheit werden exklusive WineResorts aus Italien präsentiert.



Gourmet's International  
Tel.: +39 0473 210 011  
[www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)

# Merano WineFestival

Merano, 5 – 8 novembre 2010



Nel Kurhaus Meran quest'anno avrà luogo la 19esima edizione del Merano International WineFestival, uno degli eventi enogastronomici più esclusivi ed eleganti d'Europa.

Il 5 novembre la manifestazione si apre con la sesta edizione della manifestazione "bio&dynamica". 50 selezionati produttori internazionali presenteranno vini biologici, biodinamici e naturali, prodotti in armonia con la terra, il cosmo e il cielo stellato.

Dal 6 al 8 novembre 450 viticoltori selezionati, provenienti dalle più famose aree vinicole del mondo, presenteranno i loro vini più pregiati e 100 produttori le loro prelibatezze artigianali. Birrerie presentano i loro prodotti d'altissima qualità nella sezione BeerPassion, mentre Aquavita&Liquors si dedica ai distillati; come novità saranno presentati esclusivi WineResorts italiani.

Gourmet's International  
Tel.: 0473 210 011  
[www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)

## Herbstfeste, Erntedankfeste und Märkte

### >> Passeirer Höfemarkt in Saltaus

Die Bauern des Passeiertals veranstalten am 26. September 2010 im Torgglerhof in Saltaus einen Hofmarkt und verkaufen dort ihre selbst hergestellten Produkte.

Informationen: [www.passeiertal.it](http://www.passeiertal.it)

### >> Törggelen auf der Gomp Alm

Jeden Sonntag im Oktober, ab 12.00 Uhr, können auf der Gomp Alm traditionelle sowie neu kreierte Törggelegerichte genossen werden. Neben dem bäuerlichen Brotbacken sorgen vier verschiedene Musikgruppen für musikalische Unterhaltung – von Volksmusik bis Jazz.

Informationen: [www.gompalm.it](http://www.gompalm.it)

### >> Törggelen mit Musik in Schenna

Dieses Ereignis trägt sich jeden Donnerstag im Oktober auf dem Raiffeisenplatz in Schenna zu. Ab 15.00 Uhr gibt es für die Besucher neuen Wein und gebratene Kastanien. Die Südtiroler Volksmusik sorgt dabei für gute Stimmung.

Informationen: [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

### >> Der Tallner Sunntig

Im Hirzer-Wanderparadies erwarten 16 Berggasthöfe, Almen und Berghütten am 3. Oktober 2010 alle Wanderfreunde mit typischen Törggele-Spezialitäten. Musik, Theatereinlagen und andere Schmankerln runden diese Veranstaltung ab.

Informationen: [www.tallnersunntig.it](http://www.tallnersunntig.it)

## Feste d'autunno, Feste del ringraziamento e mercati

### >> Mercatino contadino della Val Passiria a Saltusio

Il 26 settembre 2010 i contadini della Val Passiria organizzano al maso Torgglerhof a Saltusio un mercatino contadino con prodotti di propria produzione.

Informazioni: [www.valpassiria.it](http://www.valpassiria.it)

### >> Törggelen alla Malga Gomp

Ogni domenica in ottobre, a partire dalle ore 12.00, sulla Malga Gomp si potranno gustare piatti tipici, tradizionali e moderni. Non solo si potrà assistere alla produzione del pane contadino, ma ci saranno anche 4 diverse bande musicali per intrattenere gli ospiti – dalla musica tradizionale altoatesina fino allo Jazz.

Informazioni: [www.gompalm.it](http://www.gompalm.it)

### >> Törggelen con musica a Scena

Questo evento ha luogo in ottobre, ogni giovedì in Piazza Raiffeisen a Scena. Dalle ore 15.00 saranno serviti vino nuovo e castagne arrostiti. Il tutto accompagnato dai suoni tradizionali della musica altoatesina.

Informazioni: [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

### >> La domenica "Tallner Sunntig"

Il 3 ottobre 2010, nel paradiso escursionistico Hirzer, 16 locande, malghe e rifugi alpini aspettano tutti gli amici della montagna con specialità tipiche altoatesine. Musica, teatro e altre prelibatezze rallegheranno questo evento.

Informazioni: [www.tallnersunntig.it](http://www.tallnersunntig.it)



### >> Törggelen in Naturns

Vom 6. bis zum 27. Oktober 2010 werden in Naturns jeden Mittwoch ab 15.30 Uhr Törggelenachmittage veranstaltet. Am Dorfbrunnen gibt es gebratene Kastanien, jungen Wein und hausgemachte Süßspeisen, umrahmt von heimischen Klängen.

Informationen: [www.naturns.it](http://www.naturns.it)

### >> Tee- und Kräuterfestival in Meran

Am 9. Oktober 2010 wird erstmalig das Tee- und Kräuterfestival im Kursaal der Stadt veranstaltet. Die Besucher haben mannigfaltige Möglichkeiten einheimische Kräuter zu kaufen, Kräuteraufgüsse zu verkosten sowie fundierte Informationen zu erhalten.

Informationen: [www.meran.eu](http://www.meran.eu)

### >> Törggelen & Volksmusik

Am 10. Oktober 2010 von 14.00 – 18.00 Uhr können sich die Gäste im idyllischen Garten des Anstz Gaudententurm in Partschins an gebratenen Kastanien, Weinen aus eigenem Anbau und Südtiroler „Marenden“ erfreuen.

Informationen: [www.partschins.com](http://www.partschins.com)

### >> Keschtnefeschtl in Völlan

Am 17. Oktober 2010 lädt das Dorf Völlan von 11.00 – 18.00 Uhr zu traditioneller Volksmusik, Kastanienköstlichkeiten, Südtiroler Spezialitäten, Kastanienmarkt, Riggelherstellung und Wanderungen entlang des Kastanienerlebnisweges ein. Kostenloser Shuttledienst.

Informationen: [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> Die Schenner Bauernkuchl

findet am 21. Oktober 2010, ab 11.00 Uhr, auf dem Raiffeisenplatz in Schenna statt. Die Bäuerinnen verwöhnen die Besucher auf dem Dorfplatz mit selbst gemachten Tiroler Spezialitäten und neuem Wein. Die Südtiroler Volksmusik sorgt dabei für gute Stimmung.

Informationen: [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

### >> Törggelen a Naturno

Dal 6 al 27 ottobre 2010, ogni mercoledì dalle ore 15.30, gli abitanti di Naturno invitano al Törggelen con caldarroste, vino nuovo, dolci fatti in casa e musica altoatesina dal vivo.

Informazioni: [www.naturno.info](http://www.naturno.info)

### >> Festival delle erbe aromatiche a Merano

Il 9 ottobre 2010 avrà luogo per la prima volta il Festival delle erbe aromatiche nel Kursaal della città.

Informazioni: [www.merano.eu](http://www.merano.eu)

### >> Törggelen & Musica tradizionale

Il 10 ottobre 2010, dalle 14.00 alle 18.00, nell'idilliaco giardino della Residenza Gaudententurm a Parcines, avrà luogo una tradizionale festa della castagna.

Informazioni: [www.partschins.com](http://www.partschins.com)

### >> Festa e mercatino della castagna a Foiana

Il 17 ottobre 2010, dalle ore 11.00 alle ore 18.00, il villaggio di Foiana organizza la festa della castagna con musica tradizionale, pietanze altoatesine ed a base di castagne, mercatino, presentazione di artigianato tradizionale ed un'escursione guidata lungo il sentiero didattico sul castagno. Servizio shuttle gratuito.

Informazioni: [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> La cucina contadina a Scena

avrà luogo il 21 ottobre 2010, a partire dalle ore 11.00 in Piazza Raiffeisen a Scena. Le contadine offriranno vino nuovo e prelibatezze culinarie fatte in casa. Il tutto accompagnato dai suoni tradizionali della musica altoatesina.

Informazioni: [www.schenna.com](http://www.schenna.com)



### >> Treffpunkt... Kastanien und Eigenbauwein

Am Donnerstag, 21. Oktober 2010 zeigt der Verein der Kastanienbauern auf dem Rathausplatz in Lana von 17.00 – 19.00 Uhr, wie man Kastanien richtig brät und gibt Tipps zur Lagerung. Gleichzeitig können Eigenbauweine der Freien Weinbauern aus der Umgebung verkostet werden.  
Informationen: [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)



### >> Kulinarische Herbstwoche

Vom 23. bis 30. Oktober 2010 werden erlesene Wildgerichte und andere Partschinser Spezialitäten in verschiedenen Gaststätten der Gemeinde serviert. Die edlen Weine aus der Region runden diese kulinarische Veranstaltung ab.  
Informationen: [www.partschins.com](http://www.partschins.com)

### >> Schlossweg- & Weinfestl

Am 24. Oktober 2010 findet von 11.30 – 16.00 Uhr das Schlossweg- & Weinfestl in Dorf Tirol statt. Entlang des Schlossweges erwartet die Gäste ein Erntedankfest mit Musik, Wein und landestypischen Gerichten.  
Informationen: [www.dorf-tirol.it](http://www.dorf-tirol.it)

### >> Traditionelles Törggelefest in Tisens

Am 24. Oktober 2010 findet nach einem Festumzug mit historischem Charakter auf dem Rathausplatz in Tisens das traditionelle Törggelefest statt. Von 10.00 – 18.00 Uhr mit der Musikkapelle Tisens, Südtiroler Spezialitäten, Kastanienköstlichkeiten, Bauernmarkt, Infostand der Forstbehörde und Kinderprogramm.  
Informationen: [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> Punto d'incontro... Caldarroste e vini di produzione propria

Giovedì 21 ottobre 2010, dalle 17.00 alle 19.00, in Piazza del Municipio a Lana, l'associazione dei coltivatori di castagne dimostra come si preparano le caldarroste e da consigli sullo stoccaggio delle castagne. Allo stesso tempo possono essere degustati vini dei vignaioli della zona.  
Informationi: [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> Settimana Culinaria Autunnale

Dal 23 al 30 ottobre 2010, diversi esercizi del comune serviranno delicati piatti di selvaggina e altre specialità di Parcines. I vini selezionati della regione perfezioneranno questa manifestazione culinaria.  
Informationi: [www.partschins.com](http://www.partschins.com)

### >> Festa della via del castello e del vino

Il 24 ottobre 2010, dalle ore 11.30 alle ore 16.00, a Tirolo avrà luogo la Festa della via del castello e del vino. Gli ospiti della festa di strada d'autunno possono gustare vini pregiati, musica e specialità locali.  
Informationi: [www.dorf-tirol.it](http://www.dorf-tirol.it)

### >> Festa della castagna a Tesimo

Il 24 ottobre 2010 dopo una festosa sfilata storica in Piazza del Municipio a Tesimo si terrà la tradizionale Festa della castagna. Dalle ore 10.00 alle ore 18.00 con la banda musicale di Tesimo, specialità altoatesine ed a base di castagne, mercatino dei contadini, il punto d'informazioni della guardia forestale e programma per bambini.  
Informationi: [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)



**>> „Törggelefest“ mit den Südtiroler Spitzbuam und Eröffnung der Sonnenberger Bauernkuchl in Naturns**

Am 29. Oktober 2010 findet das traditionelle „Törggelefest“ statt. Die Eröffnung der Sonnenberger Bauernkuchl wird mit einheimischen hochwertigen Gerichten und mit Volksmusik der Südtiroler Spitzbuam gefeiert.

Informationen: [www.naturns.it](http://www.naturns.it)



**>> Törggelefest am Pichlerhof**

Am 30. Oktober 2010 werden im gemütlichen Weinkeller herbstliche Speisen aufgetischt. Tagsüber gibt es ein Kinderprogramm, am Abend Musik und Unterhaltung im Bauernstadl.

Informationen: [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

**>> Erntedankveranstaltungen in Algund**

Am 31. Oktober 2010 beginnt um 14.00 Uhr auf dem Kirchplatz die große Dankesprozession, die mit der Erntekrone durch die Straßen Algunds führt. Ab 15.00 Uhr findet dann das Erntedankkonzert der Musikkapelle Algund im Raiffeisensaal des „Peter Thalgueter“- Hauses statt.

Informationen: [www.algund.com](http://www.algund.com)

**>> „Mortini“ – Kirchtagsfest in Prissian**

Am 11. November 2010 wird eine hl. Messe in der St. Martin Kirche abgehalten. Anschließend finden ein Laternenumzug der Kinder, sowie ein Kirchtagsfest in der Feuerwehrrhalle statt.

Informationen: [www.ff-prissian.it](http://www.ff-prissian.it)

**>> Festa Törggelen con la banda musicale Südtiroler Spitzbuam e la cucina contadina di Monte Sole a Naturno**

Il 29 ottobre 2010 ha luogo la tradizionale Festa “Törggelen”. L’inaugurazione della Cucina contadina di Monte Sole sarà celebrata con gustose specialità locali d’alta qualità e la musica tradizionale dei Südtiroler Spitzbuam.

Informazioni: [www.naturno.info](http://www.naturno.info)

**>> Festa Törggelen al maso Pichlerhof**

Il 30 ottobre 2010 nell’accogliente cantina saranno servite specialità autunnali. Durante il giorno ci sarà un programma per bambini, in serata musica ed intrattenimento nel Bauernstadl (nella stalla).

Informazioni: [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

**>> Festa del Ringraziamento a Lagundo**

Il 31 ottobre 2010, a partire dalle ore 14.00, sul sagrato avrà luogo la grande processione di ringraziamento, che insieme alla corona del raccolto attraverserà il paese di Lagundo. Alle ore 15.00 si terrà il concerto di ringraziamento della banda musicale di Lagundo nella sala Raiffeisen della Casa “Peter Thalgueter”.

Informazioni: [www.lagundo.com](http://www.lagundo.com)

**>> “Mortini” – Festa del paese a Prissiano**

L’11 novembre 2010 si celebrerà la santa messa nella chiesa di San Martino. Dopo si terrà il corteo di lanterne dei bambini e una festa nella sala dei pompieri.

Informazioni: [www.ff-prissian.it](http://www.ff-prissian.it)



## Kulinarisches und Wein

### >> Weinverkostung und Besichtigung des Labyrinthgartens

Umgeben von Weinbergen werden im Anitz Kränzel erlesene Weine verkostet, anschließend Besichtigung des Labyrinthgartens. Immer mittwochs um 16.00 Uhr.

Informationen: [www.labyrinth.bz](http://www.labyrinth.bz)

### >> Ultner Lammwochen

Vom 18. September bis zum 3. Oktober 2010 finden mittlerweile zum 12. Mal die Ultner Lammwochen statt. Die Gäste der sieben teilnehmenden Betriebe können sich verschiedene Lammvariationen schmecken lassen und viel Interessantes über die Wollproduktion in Erfahrung bringen.

Informationen: [www.ultental-deutschnonsberg.info](http://www.ultental-deutschnonsberg.info)

### >> Kürbistage in Lana

An den Tagen vom 24. bis 26. September 2010 werden im Zeichen des Kürbisses Kultur und Kulinarik geboten. Es können Kürbisspezialitäten verkostet und Kürbisse gekauft werden. Außerdem gehören Kürbisschnitzen, Livemusik, Sketcheinlagen, Frühschoppen, Brotbacken, Clowns und eine Mal- und Schminckecke zum Unterhaltungsprogramm. Informationen: [www.lana.info](http://www.lana.info)

### >> HerbstZuanochtn

Drei Südtiroler Köche werden sich am 9. Oktober 2010 auf der Schwemmalm im Ultental messen und sich in Form eines Schaukochens um den Godio-Preis 2010 bzw. um den Publikumspreis bemühen. Außerdem präsentieren der Ultner und Deutschnonsberger Bauernmarkt „Zuanochten“ und das Qualitätsfleischprogramm LAUGEN.Rind ihre einheimischen Produkte und Delikatessen.

Informationen: [www.ultental-deutschnonsberg.info](http://www.ultental-deutschnonsberg.info)

## Specialità culinarie e vino

### >> Degustazione di vini e visita al giardino labirinto

Nello splendido paesaggio dei vigneti alla Residenza Kränzel si degusteranno vini selezionati, per poi visitare il giardino labirinto. Ogni mercoledì alle ore 16.00.

Informationi: [www.labyrinth.bz](http://www.labyrinth.bz)

### >> Settimane dell'agnello ad Ultimo

Dal 18 settembre fino al 3 ottobre 2010 avrà luogo la ormai 12esima edizione delle settimane dell'agnello d'Ultimo. Gli ospiti dei sette esercizi partecipanti possono gustare diversi piatti a base d'agnello e scoprire l'interessante mondo della produzione di lana.

Informationi: [www.ultental-deutschnonsberg.info](http://www.ultental-deutschnonsberg.info)

### >> Festa della zucca a Lana

Dal 24 al 26 settembre 2010 saranno offerte cultura e specialità culinarie nel segno della zucca. Si possono degustare specialità a base di zucca e vari tipi di zucca si possono acquistare. Inoltre ci sarà intrattenimento con intaglio di zucche, musica dal vivo, cabaret, festino mattunio, preparazione del pane, clown e un angolo per colorare e truccarsi.

Informationi: [www.lana.info](http://www.lana.info)

### >> Mercato "HerbstZuanochtn"

Il 9 ottobre 2010, tre cuochi altoatesini cucineranno in pubblico per concorrere al Premio Godio 2010, oppure al Premio Pubblico. Inoltre il mercato contadino d'Ultimo e dell'Alta Val di Non – detto "Zuanochten" – e il programma di carne d'alta qualità LAUGEN.Rind offrono prodotti locali e specialità culinarie.

Informationi: [www.ultental-deutschnonsberg.info](http://www.ultental-deutschnonsberg.info)



### >> Vorstellung des Weinjahrgangs 2010

Unter dem Motto „Ars et Vinum“ wird am 15. Oktober 2010 um 12.00 Uhr der neue Weinjahrgang 2010 im historischen Weinkeller der Kellerei Algund vorgestellt.

Informationen: [www.algund.com](http://www.algund.com)

### >> Passeirer Genusswochen

Die „Passeirer Genusswochen“ erstrecken sich vom 15. bis zum 25. Oktober 2010. Die Gäste der Hotels und Restaurants bekommen ausschließlich Speisen serviert, die aus den frischen Zutaten der umliegenden Höfe zubereitet werden.

Informationen: [www.passeiertal.it](http://www.passeiertal.it)

### >> Algunder „Törggele-KulTour“

In einer Reihe von Gasthäusern und Buschenschänken können vom 18. Oktober bis 4. November 2010 montags bis donnerstags typische Qualitätsprodukte wie Knödel, Speck, G'selchtes, Wein und Edelbrände verkostet werden – gleichzeitig kann man sich mit spannenden Kunstinstallationen auseinandersetzen.

Informationen: [www.algund.com](http://www.algund.com)

### >> Weine lesen, Bücher trinken

Am 18. Oktober 2010, um 20.00 Uhr gibt es Schräges, Witziges, Weinseliges und Anthroposophisches vom Fass. Eine theatralisch süffig BIODYNAMISCHE Weinverkostung, begleitet von musikalischen Klängen.

Anmeldung und Kartenvorverkauf:

Tourismusverein Dorf Tirol, Tel.: +39 0473 923 314  
oder online unter [www.vinoculti.com](http://www.vinoculti.com)

### >> Kastanienkochkurs im Bildungszentrum Frankenberg

Was man aus Kastanien alles zubereiten kann, lernen die Teilnehmer des Kochkurses im Bildungszentrum Frankenberg in Tisens:

21. und 28. Oktober 2010.

Anmeldung: Bildungszentrum Frankenberg,

Tel.: +39 0473 920 962,

[www.fachschule-frankenberg.it](http://www.fachschule-frankenberg.it)

### >> Presentazione dell'annata 2010

Secondo il motto „Ars et Vinum“, il 15 ottobre 2010, alle ore 12.00, sarà presentata la nuova annata 2010 nell'antica cantina di Lagundo.

Informazioni: [www.lagundo.com](http://www.lagundo.com)

### >> Settimane Culinarie della Val Passiria

Le „Settimane Culinarie della Val Passiria“ avranno luogo dal 15 al 25 ottobre 2010. Gli ospiti degli hotel e dei ristoranti potranno gustare esclusivamente piatti preparati con ingredienti freschi provenienti dagli agricoltori locali.

Informazioni: [www.valpassiria.it](http://www.valpassiria.it)

### >> „Törggele-KulTour“ a Lagundo

In diverse osterie e locande tradizionali dal 18 ottobre al 4 novembre 2010 da lunedì a giovedì saranno degustati tipici prodotti di qualità, come canederli, Speck, piatti di carne, vini e grappe – e allo stesso tempo è possibile ammirare i più curiosi oggetti d'esposizione.

Informazioni: [www.lagundo.com](http://www.lagundo.com)

### >> Leggere vini, bere libri

Il 18 ottobre 2010, alle ore 20.00, avrà luogo una degustazione di vini BIODINAMICI, accompagnata da musica ed intrattenimento.

Iscrizione e prenotazione:

Associazione Turistica Tirolo, Tel.: 0473 923 314  
oppure online: [www.vinoculti.com](http://www.vinoculti.com)

### >> Corso di cucina a base di castagne nella scuola Frankenberg a Tesimo

I partecipanti del corso di cucina a base di castagne nella scuola Frankenberg a Tesimo, scopriranno quanti piatti si possono preparare usando castagne:

21 e 28 ottobre 2010.

Iscrizione: Scuola „Frankenberg“,

Tel.: 0473 920 962,

[www.fachschule-frankenberg.it](http://www.fachschule-frankenberg.it)



### >> Weinverkostung und Kunstausstellung im Weinhof

Vom 22. bis 24. Oktober und vom 29. bis 31. Oktober 2010 (immer von 16.00 – 18.00 Uhr) können im historischen Weinkeller des Weinhofes in Algund auserwählte Spitzenweine der Burggräfler Kellerei, der Meraner Kellerei und der freien Weinbauern aus dem Meraner Raum verkostet werden. Zur selben Zeit werden auch Kunstwerke von einem bekannten Südtiroler Künstler ausgestellt.

Anmeldung beim Tourismusverein Algund:  
[www.algund.com](http://www.algund.com)

### >> Kurs: Zubereitung von Kastanienkrapfen im Bildungszentrum Frankenberg

Die Zubereitung von Kastanienkrapfen gehört zu der hohen Kunst der Südtiroler Küche. Unter der Anleitung einer Bäuerin, bekommen die Teilnehmer die Tricks und Kniffe der Zubereitung beigebracht: 27. Oktober 2010.

Anmeldung: Bildungszentrum Frankenberg,  
Tel.: +39 0473 920 962, [www.fachschule-frankenberg.it](http://www.fachschule-frankenberg.it)

### >> Dorf Tiroler Wirtshausspuren

Am 27. Oktober und am 3. November 2010 laden die Veranstalter von Vinoculti in Dorf Tirol zu einer geführten, önologischen Kulturrunde zum Thema Wein ein.

Anmeldung: Tourismusverein Dorf Tirol,  
Tel.: +39 0473 923 314 oder online unter [www.vinoculti.com](http://www.vinoculti.com)

### >> Altissimo

Um 19.00 Uhr findet am 29. Oktober 2010 ein bäuerliches „walking dinner“ mit Kultweinverkostung auf der Hochmuth in Dorf Tirol statt.

Anmeldung und Kartenvorverkauf:  
Tourismusverein Dorf Tirol, Tel.: +39 0473 923 314  
oder online unter [www.vinoculti.com](http://www.vinoculti.com)

### >> Spezialitätenwochen „Sonnenberger Bauernkuchl“ in Naturns

Vom 29. Oktober bis zum 30. November 2010 laden die Bergbauern der Erlebniswelt Sonnen- und Nörderberg zu ihren Spezialitätenwochen mit typischen Südtiroler Gerichten, vor allem Lammspezialitäten, ein.

Informationen: [www.naturns.it](http://www.naturns.it)

### >> Degustazione vini ed esposizione d'arte

Dal 22 al 24 ottobre e dal 29 al 31 ottobre 2010 (ore 16.00 – 18.00), nell'antica cantina di Lagundo è possibile degustare vini pregiati, provenienti da diverse cantine selezionate. Contemporaneamente saranno esposte opere d'arte di un famoso artista altoatesino.

Prenotazione presso l'Associazione Turistica di Lagundo:  
[www.lagundo.com](http://www.lagundo.com)

### >> Corso: Preparazione di “Krapfen” tradizionali nella scuola Frankenberg a Tesimo

La preparazione di “Krapfen” tradizionali è una vera specialità della cucina altoatesina. Una contadina del luogo insegnerà ai partecipanti tutti i trucchi ed i segreti necessari: 27 ottobre 2010, dalle ore 18.00 alle ore 22.00.

Iscrizione: Scuola “Frankenberg”,  
Tel.: 0473 920 962, [www.fachschule-frankenberg.it](http://www.fachschule-frankenberg.it)

### >> Sulle tracce delle locande di Tirolo

Il 27 ottobre e il 3 novembre 2010 (ore 10.00 – 15.00) gli organizzatori di Vinoculti invitano ad un percorso enogastronomico a Tirolo in compagnia di esperti sul tema del vino. Prenotazioni: Associazione Turistica Tirolo, Tel.: 0473 923 314 oppure online: [www.vinoculti.com](http://www.vinoculti.com)

### >> Altissimo

Il 29 ottobre 2010, alle ore 19.00 – “walking dinner” contadino con degustazione di vini d'eccezione sulla Muta. Prenotazioni: Associazione Turistica Tirolo, Tel.: 0473 923 314 oppure online: [www.vinoculti.com](http://www.vinoculti.com)

### >> Settimane culinarie “Cucina contadina di Monte Sole” a Naturno

Dal 29 ottobre al 30 novembre 2010, gli agricoltori locali organizzano le settimane culinarie – dopo lunghe escursione è possibile gustare piatti tipici altoatesini, soprattutto specialità d'agnello.

Informazioni:  
[www.naturno.info](http://www.naturno.info)



## Wanderungen und Führungen

### >> Gärten & Wein

Jeweils donnerstags können die Besucher um 14.00 Uhr an einer geführten Besichtigung der Gärten von Schloss Trauttmansdorff teilnehmen. Danach geht es mit dem Shuttlebus nach Prissian auf das Schloss Katzenzungen mit Führung zur „Versoaln“- Rebe, der größten und wohl auch ältesten Rebe der Welt, und anschließender Weinverkostung.

Anmeldung bei den Gärten von Schloss Trauttmansdorff:

Tel.: +39 0473 235 730, [botanica@provinz.bz.it](mailto:botanica@provinz.bz.it)

Informationen: [www.trauttmansdorff.it](http://www.trauttmansdorff.it)

### >> Höfewanderung mit Verkostung von bäuerlichen Produkten

Jeweils Mittwochs, am 15. und 29. September, 13. und 27.

Oktober und 3. November 2010 können sich die Gäste einer Höfewanderung anschließen. Die Wanderer werden zwei Bauernhöfe besichtigen und die hofeigenen Produkte verkosten.

Anmeldung und Informationen: Tourismusbüro Schenna,

Tel.: +39 0473 945 669, [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

### >> Von der Rebe zum Wein

Bei einer lehrreichen Weinbergwanderung am 15. September 2010, erfahren die Teilnehmer wissenswertes über Rebsorten, Weinanbau und -herstellung. Eine Verkostung Südtiroler Weine wird darauffolgend in einem Bauernkeller angeboten.

Anmeldung und Informationen: Tourismusbüro Schenna,

Tel.: +39 0473 945 669, [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

## Escursioni e visite guidate



### >> Giardini & Vino

Ogni giovedì alle ore 14.00, ha luogo una visita guidata ai giardini di Castel Trauttmansdorff. Si prosegue poi per Prissiano al Castel Katzenzungen per visitare la vite "Versoaln", la vite più grande e quasi certamente più antica del mondo, e per una degustazione di vino.

Prenotazioni per Castel Trauttmansdorff:

Tel.: 0473 235 730, [botanica@provinz.bz.it](mailto:botanica@provinz.bz.it)

Informazioni: [www.trauttmansdorff.it](http://www.trauttmansdorff.it)

### >> Giro dei masi con degustazione di prodotti agricoli

Il 15 e il 29 settembre, il 13 e il 27 ottobre e il 3 novembre 2010, gli ospiti possono partecipare ad un'escursione da maso a maso, con degustazione di prodotti agricoli.

Prenotazioni ed informazioni: Ufficio Turistico Scena,

Tel.: 0473 945 669, [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

### >> Dalla vite al vino

Durante un'escursione vinicola il 15 settembre 2010, i partecipanti impareranno tanti fatti interessanti sul vino. Seguirà una degustazione di vini altoatesini in una cantina.

Prenotazione ed informazioni:

Ufficio Turistico Scena,

Tel.: 0473 945 669, [www.schenna.com](http://www.schenna.com)



### >> Apfelführung durch die Obstwiesen mit Verkostung

Der Treffpunkt für diese Wanderung ist am 22. September, 6. Oktober und 3. November 2010 um 9.30 Uhr am Freibad in Schenna. Unter dem Motto Kultur mit Biss führt die „Apfel-Lehrwanderung“ alle Teilnehmer durch die örtlichen Apfelgärten.

Anmeldung und Informationen: Tourismusbüro Schenna, Tel.: +39 0473 945 669, [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

### >> Törggelen-Wanderung mit Musik

Am 5., 12., 19. und 26. Oktober sowie am 2. und 9. November 2010 können die Gäste an einer landestypischen Törggelen-Wanderung teilnehmen. Die Wanderung führt durch die Berglandschaft rund um Schenna. In einem Buschenschank finden sich die Teilnehmer am Ende zu Musik, Südtiroler Herbst Spezialitäten und neuem Wein ein.

Anmeldung und Informationen: Tourismusbüro Schenna, Tel.: +39 0473 945 669, [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

### >> Obstwiesenführung in Lana und Burgstall

Hochinteressante Einzelheiten rund um den Obstanbau erfahren die Teilnehmer bei den Obstwiesenführungen in Lana am 7. Oktober und in Burgstall am 21. Oktober 2010. Anmeldung und Informationen: Tourismusverein Lana und Umgebung, Tel.: +39 0473 561 770, [www.lana.info](http://www.lana.info)

### >> Brotbacken mit Verkostung und Besichtigung des Bauernmuseums Völlan

Jeweils am 15. und am 21. Oktober 2010 um 15.00 Uhr können die Teilnehmer Einblick nehmen, wie in Südtirol traditionell Brot gebacken wird. Anschließend wird das Bauernmuseum in Völlan besichtigt.

Informationen: [www.lana.info](http://www.lana.info)

### >> Guida ai frutteti con degustazione di mele

Il punto d'incontro per questa escursione è davanti alla piscina pubblica a Scena, il 22 settembre, 6 ottobre e 3 novembre 2010, alle ore 9.30. L'escursione guidata porta i partecipanti attraverso i frutteti locali.

Prenotazione e informazioni: Ufficio Turistico Scena, Tel.: 0473 945 669, [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

### >> Escursione Törggelen con musica

Il 5, 12, 19 e 26 ottobre e il 2 e 9 novembre 2010, gli ospiti possono partecipare ad una tipica escursione Törggelen. L'escursione porta attraverso il paesaggio alpino nei dintorni di Scena. La giornata si conclude in una locanda con musica, specialità culinarie e vino nuovo.

Prenotazione e informazioni: Ufficio Turistico Scena, Tel.: 0473 945 669, [www.schenna.com](http://www.schenna.com)



### >> Guida ai frutteti di Lana e Postal

I partecipanti impareranno dettagli interessanti circa la frutticoltura durante una guida ai frutteti a Lana il 7 ottobre e a Postal il 21 ottobre 2010.

Prenotazione e informazioni: Associazione Turistica Lana e dintorni, Tel.: 0473 561 770, [www.lana.info](http://www.lana.info)

### >> Cottura del pane, degustazione e visita del museo degli usi e costumi di Foiana

Il 15 e il 21 ottobre 2010 alle ore 15.00, i partecipanti possono osservare la preparazione del pane tipico altoatesino. Segue la visita del museo degli usi e costumi di Foiana.

Informazioni: [www.lana.info](http://www.lana.info)



### >> Wein & Kultur

Freitags, am 16. und 27. Oktober, sowie 5. und 17. November 2010 stehen neben der Besichtigung einiger historischer Höfe beispielsweise die Besichtigung des ehemaligen Gerichtsgebäudes aus dem 13. Jahrhundert sowie eine Weinverkostung auf dem Programm.

Anmeldung und Information: Tourismusbüro Schenna,  
Tel.: +39 0473 945 669, [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

### >> Vom Baum in die Pfanne

Während der Themenwanderung in Völlan am 18. Oktober 2010 beteiligen sich die Teilnehmer aktiv beim Einsammeln der Kastanien. Hier kommen alte Werkzeuge und Utensilien zum Einsatz. Anschließend werden die Kastanien frisch gebraten. Beginn um 13.30 Uhr.

Anmeldung: Tourismusverein Lana und Umgebung,  
Tel.: +39 0473 561 770, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> Drei Burgen in einer Nacht

Die nächtliche Fackelwanderung am 20. Oktober 2010 mit Beginn um 18.30 Uhr kombiniert Geschichtliches mit Kulinarischem. Zum Abschluss der Wanderung wird für die Gäste im Schloss Katzenzungen in Prissian ein 4-gängiges Kastanien-Degustationsmenü serviert.

Anmeldung: Tourismusverein Tisens-Prissian,  
Tel.: +39 0473 920 822, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> Von Hof zu Hof

Getreu dem Motto dieser Wanderung werden die Teilnehmer am 22. Oktober 2010 zu verschiedenen Bauernhöfen in der Gegend geführt, wo herzhaftes Speisen serviert werden.

Anmeldung: Tourismusverein Lana und Umgebung,  
Tel.: +39 0473 561 770, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> „Goldener Herbsttag“ im Naturpark Texelgruppe

Am 27. Oktober 2010 treffen sich die Teilnehmer in Partschins mit dem bekannten Südtiroler Landschaftsführer und Buchautor Karl Perfler. Beim „Törggelfest“ am Dursterhof werden Spezialitäten serviert und „Opas Diandl“ sorgt für musikalische Unterhaltung.

Informationen: [www.partschins.com](http://www.partschins.com)

### >> Vino & Cultura

Il 16 e 27 ottobre, e il 5 e 17 novembre 2010, si terranno visite guidate di masi storici e una degustazione di vini.

Iscrizione ed informazioni: Ufficio Turistico Scena,  
Tel.: 0473 945 669, [www.schenna.com](http://www.schenna.com)

### >> Dal castagno alle caldarroste

Durante un'escursione a tema a Foiana il 18 ottobre 2010, i partecipanti aiuteranno a raccogliere le castagne usando attrezzi antichi. Di seguito, degustazione di caldarroste.

Inizio ore 13.30.

Iscrizione: Associazione Turistica Lana e dintorni,  
Tel.: 0473 561 770, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> Tre castelli in una notte

La fiaccolata notturna del 20 ottobre 2010 combina storia e gastronomia. Dopo l'escursione, agli ospiti sarà servito un menu di degustazione a quattro portate a base di castagne nel Castello Katzenzungen a Prissiano. Inizio ore 18.30.

Iscrizione: Associazione Turistica Tesimo-Prissiano,  
Tel.: 0473 920 822, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> Da maso a maso

Il 22 ottobre 2010 i partecipanti passeranno davanti a diversi masi della zona e potranno degustare specialità altoatesine.

Prenotazione: Associazione Turistica Lana e dintorni,  
Tel.: 0473 561 770, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> “Autunno d'oro” nel Parco Naturale del Gruppo di Tessa

Il 27 ottobre 2010, i partecipanti incontreranno a Parcines il famoso autore e guida altoatesino Karl Perfler. Durante la Festa “Törggelen” al maso Dursterhof saranno servite specialità culinarie, suona il gruppo musicale “Opas Diandl”.

Informazioni: [www.partschins.com](http://www.partschins.com)



### >> Kastanie und Wein

Die Führung am 27. Oktober 2010 um 16.00 Uhr beginnt auf Schloss Katzenzungen in Prissian mit der Besichtigung der größten und wohl ältesten Rebe der Welt. Nach der historischen Schlossführung werden bei der Weinverkostung geröstete Kastanien serviert.

Anmeldung: Tourismusverein Lana und Umgebung,  
Tel.: +39 0473 561 770, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> In die gute Stube

Am 28. Oktober 2010 um 14.00 Uhr wird eine Führung durch die Kastanienhaine des Mair am Turm Hof in Grissian angeboten. Die anschließende Verkostung mit hausgemachten Keschnkrapfen und einer Marende findet in der Stube des Hofes statt.

Anmeldung: Tourismusverein Lana und Umgebung,  
Tel.: +39 0473 561 770, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> An uralten Wegen

Die geführte Wanderung am 30. Oktober 2010 führt die Besucher durch Kastanienhaine von Lana nach Völlan und entlang des Kastanienenerlebniswegs. Während der anschließenden Marende werden die Gäste mit Südtiroler Speisen und Weinen verköstigt. Beginn: 10.00 Uhr.

Anmeldung: Tourismusverein Lana und Umgebung,  
Tel.: +39 0473 561 770, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> Kulinarische Nachtwanderung am Naturnser Sonnenberg

Am 12. November 2010 werden die Teilnehmer durch das Wanderparadies rund um Naturns begleitet. Nach der Fackelwanderung werden landestypische Gerichte und typische Eigenbauweine verkostet.

Informationen: [www.naturns.it](http://www.naturns.it)



### >> Castagne e vino

Il 27 ottobre 2010, alle ore 16.00, al Castel Katzenzungen a Prissiano si potrà visitare la più grande e più antica vite del mondo. Dopo una visita guidata all'antico castello, durante una degustazione di vino saranno servite caldarroste.

Iscrizione: Associazione Turistica Lana e dintorni,  
Tel.: 0473 561 770, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)



### >> Benvenuti nella "Stube"

Il 28 ottobre 2010, alle ore 14.00, avrà luogo la visita guidata dei castagneti del maso Mair am Turm a Grissiano. Segue la degustazione di tradizionali "Krapfen" fatti in casa e una merenda nella "Stube" del maso.

Iscrizione: Associazione Turistica Lana e dintorni,  
Tel.: 0473 561 770, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> Sentieri storici

L'escursione guidata del 30 ottobre 2010 porta i partecipanti attraverso i castagneti da Lana a Foiana e lungo il sentiero didattico sul castagno. Segue una merenda con specialità altoatesine e degustazione di vino. Inizio ore 10.00.

Iscrizione: Associazione Turistica Lana e dintorni,  
Tel.: 0473 561 770, [www.suedtirol-kastanie.com](http://www.suedtirol-kastanie.com)

### >> Escursione notturna al Monte Sole

Il 12 novembre 2010 i partecipanti saranno accompagnati nel paradiso escursionistico nei dintorni di Naturno. Dopo la fiaccolata, saranno servite specialità tipiche e vini locali. Informazioni: [www.naturno.info](http://www.naturno.info)

## Kulinarische Wochen „Meraner Herbst Genüsse“

In der Ferienregion Meraner Land bieten ausgewählte Betriebe vom 25. September bis zum 20. November 2010 typische Herbstkost und regionale Produkte an. Spezialitäten aus frischen und regional bezogenen Zutaten, herbstliche Kreationen aus Kürbis, Trauben, Kastanien, u.v.m. werden von edlen Südtiroler Weinen und frischen Säften aus Äpfeln oder Trauben ergänzt. Die Erzählungen der Gastwirte über die Eigenheiten und Traditionen der Südtiroler runden dieses Erlebnis vollends ab.  
Weitere Informationen:  
[www.meranderland.com/meraner-herbst-genuesse](http://www.meranderland.com/meraner-herbst-genuesse)

## Settimane Culinarie “Assaporare l’Autunno Meranese”

Nell’area vacanze di Merano e dintorni, dal 25 settembre al 20 novembre, esercizi selezionati offriranno piatti autunnali e prodotti locali. Specialità preparate con ingredienti freschi e regionali, creazioni autunnali con zucca, uva, castagne, ... accompagnati da vini altoatesini e succhi freschi.  
Ulteriori informazioni:  
[www.meranodintorni.com/assaporare-autunno-meranese](http://www.meranodintorni.com/assaporare-autunno-meranese)



## Kastanien-Schmarrn

Zubereitung für 4 Personen

30 g Butter und zwei Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend werden 80 ml Milch dazugegeben. Das Ganze lässt man dann leicht köcheln bis sich der karamellierte Zucker auflöst. Darauf nimmt man die Pfanne vom Herd und rührt 50 g Kastanienpüree unter.

2 Eigelb mit ca. 50 g Zucker schaumig schlagen und in die Kastanienmasse einrühren. Anschließend 3 Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen, den Schmarrenteig eingießen und die Unterseite goldgelb backen, dann umdrehen.

Die Pfanne in das vorgeheizte Backrohr schieben und ca. fünf Minuten backen. Danach wird der Kastanienschmarrn zerkleinert, auf einem Teller mit Staubzucker angerichtet und mit Preiselbeermarmelade oder/und Vanilleeis serviert.

## “Kastanien-Schmarrn” – Dolce alle castagne

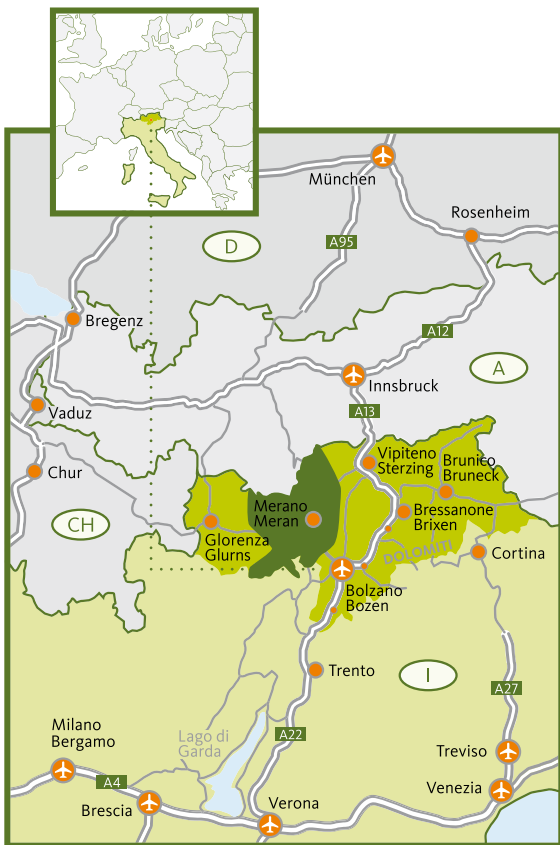
Per 4 persone

Fondere 30 g di burro con 2 cucchiaini di zucchero in una padella. Aggiungere latte. Bollire dolcemente fino a quando lo zucchero si scioglie. Togliere la padella dal fornello e aggiungere 50 g di crema di castagne.

Mescolare 2 tuorli con 50 g di zucchero, aggiungere poi la crema di castagne. Mescolare 3 albumi con zucchero e aggiungere all’impasto.

Scaldare dell’olio in una padella, versare l’impasto – quando la parte inferiore è dorata, girare.

Mettere la padella nel forno preriscaldato per ca. 5 minuti. Rompere in pezzettini e servire il “Kastanienschmarrn” con zucchero a velo, marmellata di mirtilli rossi, oppure gelato alla vaniglia.



## Gästeinformation

### Ferienregion Meraner Land

Tel.: +39 0473 200 443

[www.meranerland.com](http://www.meranerland.com)

## Informazioni

### Area vacanze Merano e dintorni

Tel.: 0473 200 443

[www.meranodintorni.com](http://www.meranodintorni.com)