

monte  
silva  
spa

Tratterhof



I.R.

# Törggelen & Wandern

Südtirol im Herbst



Day Spa  
himmlisch

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

# HERBS TIROLENSIS



Herbstzeit, Törggellezeit.  
Das Beste zum Schluss!

# Inhalt

<b>Törggelebetriebe &amp; Wanderungen</b> Die Einkehr- und Wandertipps im Überblick	<b>S. 4-5</b>
<b>Das große Online-Voting</b> So wählen Sie den „Zett“-Törggelebetrieb 2019 – und gewinnen selbst!	<b>S. 6</b>
<b>Von der Torggl zum Törggelen</b> Die Geschichte einer Südtiroler Tradition	<b>S. 7</b>
<b>Der Titelverteidiger im Porträt</b> Der Wöhrmaurer in Feldthurns	<b>S. 8-9</b>
<b>Eisacktal:</b> Törggelekönigin Evi Brunner im Gespräch Suser, Nuier oder Leps?	<b>S. 10-15</b>
<b>Schlerngebiet, Ritten &amp; Bozen/Umgebung</b> Alles rund um die Kastanie	<b>S. 16-20</b>
<b>Im Süden Südtirols</b> Der Saltner im Porträt	<b>S. 21-23</b>
<b>Meran/Burggrafenamt</b> Umfrage – So törggelen Einheimische und Gäste	<b>S. 24-27</b>
<b>Vinschgau</b> Gesund & zünftig – In den Krauttopf geschaut	<b>S. 28-29</b>
<b>Pustertal: Unterwegs im Osten Südtirols</b> Tirtlan mit Kraut selbst gemacht	<b>S. 30</b>
<b>Wein, „Keschn“ &amp; Kulinarisches</b> Veranstaltungen rund ums Törggelen	<b>S. 31</b>

## IMPRESSUM

Sonderdruck „Südtirol im Herbst“, September 2019  
**Herausgeber, Verlag und Druck:** Athesiadruck GmbH – Bozen  
**Redaktion und Druckerei:** Weinbergweg 7, 39100 Bozen, Tel. 0471/925500  
**Chefredakteur, presserechtlich verantwortlich:** Lukas Benedikter  
**Verantwortlicher Redakteur:** Johannes Vötter  
**Redaktion:** David Hofer, Manuel Rainer  
**Layout/Grafik:** Anita Oberhöller, Simon Krautschneider  
**Anzeigenkoordination:** Irene Kasal,  
„Zett“-Anzeigenabteilung, Tel. 0471/925374  
**Titelfotos:** shutterstock

Druckreif übermittelte Unterlagen können seitens der Anzeigenabteilung nicht korrigiert werden. Für die Richtigkeit, sei es in grammatikalischer, stilistischer, inhaltlicher wie grafischer Form, haftet ausschließlich der Auftraggeber bzw. die beauftragte Agentur.

## Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Die Törggelezeit steht vor der Tür. Ob bei einem Glasl Wein bzw. Suser, einer zünftigen Jause oder auch „nur“ ein paar „Keschn“ – so kommen wir Südtiroler in diesen goldenen Herbstmonaten am liebsten zusammen. Das wissen und schätzen auch die Gäste aus Nah und Fern, wie etwa die „Törggeleumfrage“ (Seite 25–26) in diesem Sonderheft zeigt. Das Törggelen ist also längst weit übers Eisacktal – ja, dort wurde es der Überlieferung nach erfunden! – hinaus zu einer liebgewonnenen Tradition geworden.

Dies gilt zweifellos auch für „Törggelen & Wandern“ – eine Beilage der Südtiroler Sonntagszeitung „Zett“, die Sie hier in Händen halten. Wie jedes Jahr wollen wir Ihnen damit die „fünfte Südtiroler Jahreszeit“ schmackhaft machen und Sie animieren, mit Ihren Liebsten den einen oder anderen Ausflug in die farbenprächtige Südtiroler Herbstlandschaft zu wagen. Ob Wissenswertes rund ums Törggelen, Wandertipps für Genussgeher oder Rezepte zum Nachkochen am heimatlichen Herd: Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie das bodenständige Törggele-Ambiente!

Und wenn Sie einer der unzähligen Törggelebetriebe im ganzen Land besonders begeistert, dann sollten Sie das auch via Online-Voting goutieren. Heuer bereits zum neunten Mal wird mit dieser Beilage auch die Auszeichnung „Zett“-Törggelebetrieb des Jahres verliehen. Alle Details zu den teilnehmenden Betrieben und das genaue Procedere finden Sie auf den folgenden Seiten. Dabei zahlt sich das Mitspielen übrigens gleich doppelt aus, denn: Unter allen Teilnehmern beim großen Online-Voting werden zwei Törggelepartien im Wert von je 300 Euro verlost! In diesem Sinne: Ran an die „Keschn“, bevor sie wieder kalt werden!

**Auf eine zünftige Törggele-Zeit – Ihre „Zett“-Redaktion.**

In Zusammenarbeit



# Törggelebetriebe & Wanderungen



## Törggelebetriebe in dieser Beilage

### Nr. Betrieb

- 1 Martscholerhof, Gufidaun
- 2 Pension Torggler, Klausen
- 3 Gschlössler Buschenschank, Vahrn
- 4 Trinnerhof, Natz/Schabs
- 5 Saderhof, Brixen
- 6 Walderhof, Natz/Schabs
- 7 Haidnerhof, Brixen
- 8 Hofschank Maratscher, Brixen
- 9 Torggler's Törggelekeller, Klausen
- 10 Gattererhof, Brixen
- 11 Peintnerhof, Feldthurns
- 12 Wöhrmaurer, Feldthurns
- 13 Jausenstation Moar, Villnöss
- 14 Innerperskoler, Völs am Schlern
- 15 Pitschlmann, Völs am Schlern
- 16 Guntschöllerhof, Völs

### Nr. Betrieb

- 17 Sanon Hütte, Seiser Alm
- 18 Anstz Velseck OHG, Tiers
- 19 Signaterhof, Ritten
- 20 Gasthof Schluff, Ritten
- 21 Gasthaus Bad Siess, Ritten
- 22 Gasthaus Kofler Hof, Bozen
- 23 Weingut Ebner, Ritten
- 24 Oberölgart Jausenstation, Karneid
- 25 Gasthaus Gasserhof, Eggen
- 26 Mansuet Hofschank, Radein
- 27 Gsteigerhof, Montan
- 28 Götzfriedkeller, Lana
- 29 Rafflerhof, Lana
- 30 Greiterhof, Meran
- 31 Haidenhof, Tschermes
- 32 Stachelburg, Nals
- 33 Hilberkeller, Kuens/Meran
- 34 Hotel Alte Goste KG, Olang



**Wandertipps**

- A Toldt-Weg und Burg Salern bei Vahrn
- B Sunnseitenweg in Villnöß

**Der Eisacktaler Kastanienweg:**

- C Barbian-Leitach
- D Leitach-Schloss Runkelstein
- E Rund um Radein
- F Höfeweg am Schennaberg

## Traditionelle Südtiroler Spezialitäten

aus handwerklicher Produktion



# Online-Voting: Abstimmen und gewinnen!

Bereits zum neunten Mal wird heuer von der „Zett“ der „Törggelebetrieb des Jahres“ gekürt. Wie jedes Jahr wird diese begehrte Auszeichnung von jenen Törggele-Spezialisten vergeben, die am besten wissen, in welchem der teilnehmenden Betriebe am zünftigsten gefeiert wird und wo es die besten Kastanien gibt: den Leserinnen und Lesern. Daher stehen Sie in der „Votingpflicht“. Denn: Das Mitspielen zahlt sich gleich doppelt aus!

Der Wöhrmaurer in Feldthurns (siehe S. 8–9) hat vor einem Jahr seine Gäste derart begeistert, dass der Landgasthof verdientermaßen zum „Zett“-Törggelebetrieb 2018 gewählt wurde. Ein Jahr lang stand dort nun der gläserne Törggele-Pokal, der heuer an den nächsten Siegerbetrieb gehen soll. Ob das wieder einer der teilnehmenden Betriebe aus dem Eisacktal ist, wird sich wei-

sen – doch Tatsache ist: Mit bisher sechs Siegen (davon fünf in Folge!) sind die Eisacktaler der bisher unangefochtene Siegerbezirk. Kein Wunder, liegt hier doch der vermutete Ursprung des Törggelen.

## Das Voting: Ein Klick, zwei Sieger

Mitmachen ist einfach und zahlt sich gleich doppelt aus: Der

„Zett“-Törggelebetrieb des Jahres 2019 wird ausschließlich online gewählt.

Unter [www.suedtirol-toerggelen.com](http://www.suedtirol-toerggelen.com) sind alle Törggelebetriebe aufgelistet, die an der Abstimmung teilnehmen. Einfach den liebsten Törggelebetrieb auswählen, auf den Button „Abstimmen“ klicken, sich registrieren, und schon nimmt man an der Verlosung teil. Zu gewinnen gibt es diesmal zwei Törggelepartien

im Wert von jeweils 300 Euro, einzulösen beim Laitnkeller in Völser Aicha.

Abgestimmt werden kann im Zeitraum vom 15. September bis 20. Oktober 2019. Die Ziehung findet am 22. Oktober in der Handelskammer Bozen statt. Die Gewinner werden telefonisch informiert.

## Ehre, wem Ehre gebührt: Auf geht's zur Siegesfeier!

Der begehrte Pokal und eine edle Plakette gehen nach Abschluss dieser Abstimmung an jenen Törggelebetrieb mit den meisten Stimmen. Und wer sich künftig „Zett“-Törggelebetrieb 2019 nennen darf, darüber berichtet die Südtiroler Sonntagszeitung „Zett“ exklusiv im November. Und wie immer soll die Preisübergabe auch eine kleine Überraschung sein. Denn: Eine Gaudi wird es auf jeden Fall! (jov)



DLife

Plakette und Pokal: Diese Preise vergeben Sie – werte Leserinnen und Leser – mit Ihrem Voting.

## Folgende Betriebe nehmen am Online-Voting teil

<input type="radio"/>	Peintnerhof	Feldthurns
<input type="radio"/>	Pension Torggler	Klausen
<input type="radio"/>	Haidenhof	Tscherms
<input type="radio"/>	Pitschlmann	Völs am Schlern
<input type="radio"/>	Innerperskoler	Völs am Schlern
<input type="radio"/>	Sanon Hütte	Seiser Alm
<input type="radio"/>	Haidnerhof	Brixen
<input type="radio"/>	Guntschöllerhof	Völs
<input type="radio"/>	Saderhof	Brixen
<input type="radio"/>	Gasthaus Gasserhof	Eggen

<input type="radio"/>	Gasthaus Rafflerhof	Lana
<input type="radio"/>	Alte Goste	Olang
<input type="radio"/>	Gasthaus Koflerhof	Bozen
<input type="radio"/>	Gasthof Zum Signaterhof	Ritten
<input type="radio"/>	Weingut/Buschenschank Ebner	Ritten
<input type="radio"/>	Hilberkeller	Kuens bei Meran
<input type="radio"/>	Torggler's Törggelekeller	Klausen
<input type="radio"/>	Gasthaus Bad Siess	Ritten
<input type="radio"/>	Ansitz Velseck	Tiers

# Wo das Törggelen seinen Ursprung hat

Beim Torggkeller von Klausen gibt es noch eine originale, 69 Jahre alte Torggl. Sie steht symbolisch für den Ursprung des Törggelen.

Wahrscheinlich verlegten die Weinbauern die früher im unfreundlich-muffigen Keller stattfindenden Weinverkostungen irgendwann in die gemütliche Stube. Unter der Beteiligung von Nachbarn und Verwandten ging das schwierige Probiergeschäft mit Sicherheit leichter vonstatten und wurde mit Fortschreiten der Stunde zu einem gemütlichen Beisammensein. Das heutige Törggelen war geboren! Mittlerweile ist das Törggelen weit über die Südtiroler Landesgrenzen hinaus bekannt. Aber über den Ursprung dieses beliebten Brauches wissen nur wenige Bescheid: Das Wort „Törggelen“ kommt nicht vom Torkeln nach zu viel „nuiem Wein“, sondern von der Torggl (lat.: „torquere“ – pressen usw.), der Traubenpresse im Kelterraum.

Genau eine solche Torggl steht heute noch beim Torggkeller in Klausen. Das Restaurant bezieht seinen Namen von der gut



TVB Klausen

Einer Torggl wie dieser in Klausen verdankt der Brauch des Törggelen seinen Namen.

69 Jahre alten Traubenpresse, die direkt vor dem Eingang liebevoll in Szene gesetzt wird. Wenn gleich den wenigsten Besuchern die wahre Bedeutung der Torggl bekannt sein dürfte, so ist sie für Familie Brunner dennoch ein ganz besonderes Schmuckstück: „Die Torggl steht im Eingangsbereich des Restaurants und steht auch für den Ursprung des Restaurant-Namens.“

Seit geraumer Zeit gibt es eine Nachbildung der Torggl, die beim jährlichen Umzug anlässlich des sogenannten Gassltörggelen mitgeführt wird. Dort hat

sie einen prominenten Platz. Zu Recht, denn ohne die Torggl würde es wohl auch kein Törggelen geben. Zudem steht die Klausner Torggl genau dort, wo der Brauch seinen Anfang nahm. Die Wiege des Törggelen liegt im Eisacktal – auch wenn der Brauch heute gern und gut fast in allen Ecken des Landes gepflegt wird. Im Eisacktal durften die Weinbauern der Talsohle ihr Vieh auf die Almen der höher gelegenen Bauernhöfe geben – und bedankten sich dafür mit einer festlichen Brotzeit mit Südtiroler Spezialitäten, welche

die Bäuerin zubereitete. Stolz wurden der „nuie Wein“ und der „Suser“ aus dem Keller zum Verkosten geholt.

Auch in der Bozner Umgebung und im Unterland öffneten die Bauern ihre Keller, und immer mehr „Stadtler“ wanderten zu den Höfen, um den neuen Wein zu probieren, und folgten dem Ruf der besten Köchinnen unter den Bäuerinnen. So breitete sich der Brauch im ganzen Land aus, blieb aber eine Südtiroler Tradition, die heute bei Einheimischen wie Touristen gleichermaßen beliebt ist. (dah)

Aus dem Dorf der Drei Zinnen mit Natürlichkeit!



NEU!  
Gleich  
probieren!



Sexten, Schießstandweg 6 . Tel. 0474 710251 . [www.kaeserei-sexten.com](http://www.kaeserei-sexten.com)

# Eigene Kastanien als Erfolgsrezept

Der begehrte Törggele-Pokal der „Zett“ befindet sich zurzeit fest in Eisacktaler Hand - und das bereits das fünfte Jahr in Folge. Nach dem Glanglerhof in Feldthurns (2014), dem Hubenbauer in Vahrn (2015), dem Gschlösslerhof, ebenfalls in Vahrn (2016), und dem Haidnerhof in Pairdorf/Brixen, konnte im Vorjahr der Gasthof Wöhrmaurer in Feldthurns die „Zett“-Leser überzeugen.

Juniorchef Peter Mitterrutzner wurde im November vergangenen Jahres „ziemlich überrascht“ und vermutete zunächst gar eine Verwechslung: Um seinen 40. Geburtstag zu feiern, waren die vielen Überraschungsgäste nämlich eine Woche zu früh dran. Und die Geburt seines ersten Sohnes Fabian sollte auch noch rund einhalb Monate auf sich warten lassen.

„Zett“-Chefredakteur Lukas Benedikter brachte in einer Überraschungs-Ansprache dann Licht ins Dunkel. Als „Zett“-Miss Südtirol Felicia Gamper schließlich den Törggele-Pokal überreichte, gab es keine Zweifel mehr: Der Wöhrmaurer im



DLife

Die drei Generationen der Siegerfamilie (v.l.): Juniorchef Peter Mitterrutzner mit seiner Tochter Samira (3), Söhnchen Fabian (1), Ehefrau Annemarie und Mutter Marianne.

Feldthurner Ortsteil Tschiffnon ist der „Zett“-Törggelebetrieb des Jahres 2018.

„Wir sind noch immer begeistert über diese Auszeichnung und sehen sie als großen Dank, der uns von den Gästen und Einheimischen entgegengebracht wurde“, sagte der glückliche Juniorchef. Dass der

Wöhrmaurer eine feste Größe in der Eisacktaler Törggele-Szene ist, war vielen Ehrengästen bereits im Vorhinein klar. Der Bürgermeister von Feldthurns, Konrad Messner, lobte bei der Feier: „Ihr seid ein tolles Team, und die Auszeichnung kommt nicht von ungefähr. Macht weiter so!“

## Auf Auszeichnung folgte der Ansturm

Nach der Ehrung ging die Arbeit für das Team des Wöhrmaurerhofs aber erst richtig los, denn die Auszeichnung sprach sich sehr schnell herum. „Wir sind mit dem Vorbereiten der Schlutzer, Tirtlen und des Sauerkrauts fast nicht mehr hinterhergekommen“, erzählte Mitterrutzner. Dabei setzt der Familienbetrieb stets auf viele selbst angebaute Produkte. „Uns ist es ein Anliegen, gute und frische Produkte auf den Teller zu bringen“, unterstrich Mitterrutzner. Beispielsweise werden die Krapfen mit der eigenen Marmelade gefüllt, Wein und Schnaps kommen von den benachbarten Bauern. Besonders stolz ist Mitterrutzner aber auf die 18 hofeigenen Kastanienbäume, deren Nussfrüchte über offenem Feuer gebraten werden. Auch in diesem Jahr sind



DLife

Törggele-Pokal und -Plakette bekamen einen Ehrenplatz im „Peter-Mayr-Stübele“.



D.Life

Gelungene Überraschung: Eine Delegation der „Zett“ und viele Ehrengäste gratulierten Familie Mitterutzner vom Wöhrmaurer in Tschiffnon (Ortsteil von Feldthurns) zur Auszeichnung „Zett“-Törggelebetrieb des Jahres 2018.

die Bäume wieder mit reichlich Kastanienigel gespickt, was auf eine gute Ernte hindeutet. Dazu gibt es die klassischen Törggele-Gerichte – von der Gerstsuppe über die Spinat-Tirtlen bis zur „Schlachtplatte“ mit Hauswurst, Kraut, Surfleisch.

### Ein Ehrenplatz im neuen „Peter-Mayr-Stübele“

Hinter dem neu renovierten „Peter-Mayr-Stübele“ im Wöhrmaurer steckt eine spannende Geschichte: Im Jahr 1810 hatte sich der Südtiroler Freiheitskämpfer Peter Mayr nämlich im Nachbarshof „Leiterer-

häusl“ versteckt. Der damalige Eigentümer des Wöhrmaurers, Johann Pichler, sollte ihn allerdings für 50 Gulden an die Franzosen verraten. Peter Mayr wurde daraufhin am 20. Februar 1810 in Bozen hingerichtet. Als Hommage an den Freiheitskämpfer wurde die neu renovierte Stube des Wöhrmaurer „Peter-Mayr-Stübele“ getauft. Auch der „Zett“-Törggele-Pokal fand dort seine neue Heimat.

Bereits 1747 als „Wehrmaurer Höfl“ erwähnt, wurde der Hof im Jahr 1968 von den Großeltern Maria und Peter erworben und anschließend liebevoll renoviert. Heute arbeiten im Familienbetrieb die Eltern Marianne (Ser-

vice) und Jakob (Küche), Sohn Peter mit Frau Annemarie und weitere Mitarbeiter. Peter und Annemarie haben zwei Kinder:

die bald vierjährige Tochter Samira und Söhnchen Fabian, der im Jänner 2019 auf die Welt kam. (mnr)

### Die bisherigen „Zett“-Törggelebetriebe:

- 2011 Pitschlmann (Völs/Schlernggebiet)
- 2012 Trinnerhof (Raas/Eisacktal)
- 2013 Alte Goste (Olang/Pustertal)
- 2014 Glanglerhof (Feldthurns/Eisacktal)
- 2015 Hubenbauer (Vahrn/Eisacktal)
- 2016 Gschlösslerhof (Vahrn/Eisacktal)
- 2017 Haidnerhof (Brixen/Eisacktal)
- 2018 Gasthof Wöhrmaurer (Feldthurns/Eisacktal)
- 2019 ...

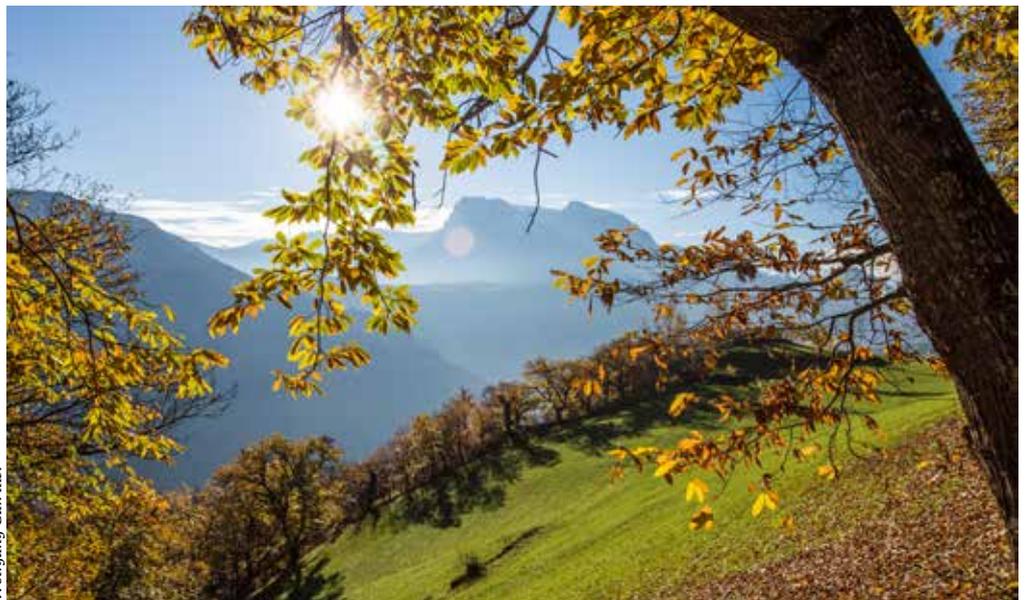
# Drei „guate“ Gründe für herbstliches Vergnügen im Eisacktal

Die drei „Guaten“ im südlichen Eisacktal rund um Klausen, Barbian, Feldthurns und Villanders sind der Wein, die Kastanie und die Zwetschke. Im Herbst sind die Früchte und die Zeit reif, um die neue Ernte beim Törggelen und bei etlichen Genuss- und Kulturveranstaltungen zu erleben, verkosten und genießen.

Das südliche Eisacktal rund um die Künstlerstadt Klausen gilt – der Überlieferung nach – als die Wiege des Törggelen und bietet mit mehr als 30 Buschenschänken genügend Möglichkeiten zum Einkehren. Unzählige Wanderwege führen unter den imposanten Kastanienbäumen zu den urigen Bauernhöfen, wo diese traditionsreichen Gerichte und Getränke mit viel Liebe und Fingerspitzengefühl frisch zubereitet werden. Auch die vielen Veranstaltungen wie Zwetschken- und Keschnfestln, das Gassltörggelen und andere bringen die kulinarische Vielfalt näher.

## Genusswandern

Der Eisacktaler Keschnweg ist einer von Südtirols beliebtesten Themenwegen und lädt ein, den Herbst von seiner schönsten Seite zu entdecken und zu er-



Wolfgang Gafrieller

Der „Keschnweg“ in buntem Kleid.

wandern. Auf dem Weinwanderweg zwischen Klausen und Feldthurns erzählen Schautafeln entlang der 3,5 Kilometer langen Strecke von den Besonderheiten der lokalen Rebsorten. Auch der Birmehlweg in Verdings ist besonders im Herbst einen Ausflug wert: Beim „Birmehlherbst“ vom 23. bis 29. September bieten die Gastbetriebe in Verdings verschiedene Spezialitäten mit dem Birnenmehl an. Den krönenden Abschluss bildet der „Birmehlsunntig“ am 29. September mit geführten Rundwanderungen, allerlei Geschmackvollem und Wissenswertem zum Birmehlweg.

## Genussveranstaltungen

Beim Gassltörggelen in Klausen (21. und 28. September, 5. Oktober) locken die Vielfalt der Eisacktaler Weine und die regionalen Produkte in die Gassen des Künstlerstädtchens. Ab Mitte Oktober dreht sich im Kastaniendorf Feldthurns alles um die Edelkastanie: Die

Keschniglwochen (18. Oktober bis 10. November) werden mit der Entzündung des Kastanienfeuers am Freitag, 18. Oktober, eingeläutet und mit dem traditionellen Törggele-Markt (19. Oktober) feierlich eröffnet. Die Vielfalt der Kastanie kann beim abwechslungsreichen Rahmenprogramm und bei den geführten Wanderungen erlebt werden. Den Abschluss bilden der „Niglmarkt“ (9. November) sowie der „Keschnigl-Sunntig“ (10. November) in den Feldthurner Dorfgassen mit Spezialitäten aus der bäuerlichen Küche.

Wer Zwetschken liebt, ist bei den Barbianer Zwetschkenwochen, welche alljährlich stattfinden, genau richtig. Neben Zwetschkenknödeln, Zwetschkenmarmelade und Zwetschkenstrudel stehen auch Zwetschkenbrot und der Barbianer „Zweschpeler“ (ein köstlicher Zwetschken Schnaps) auf den Speisekarten der Gasthäuser.

**Weitere Informationen:**  
Infobüro Klausen  
[www.klausen.it/toerggelen](http://www.klausen.it/toerggelen)  
Tel. 0472/847424 oder  
[info@klausen.it](mailto:info@klausen.it)



Helmuth Rier

St. Katharina-Kapelle bei Pardell am „Keschnweg“.



Konrad Faltner

Gebratene „Keschn“ gehören zum Törggelen einfach dazu.

# Ein Jahr als Törggelekönigin

**Törggelen liegt in ihrem Blut: Evi Brunner stammt vom Martscholerhof unterhalb von Gufidaun und ist bereits die zweite Törggelekönigin in ihrer Familie. Die 24-Jährige ist also die perfekte Interview-Partnerin für Fragen rund ums Törggelen.**

Sie wurden vor einem knappen Jahr zur 13. Törggelekönigin gekürt. Wie groß war da die Freude?

Die Freude darüber war sehr groß. Es war für mich ein sehr aufregender Tag, da alle Augen auf mich gerichtet waren. Als mich meine Vorgängerinnen dann fragten, ob ich das Amt der Törggelekönigin für das Jahr 2018/19 übernehmen will, sagte ich sofort ja.

Nun sind sie ja die zweite Preisträgerin in ihrer Familie. 13 Jahre zuvor wurde ihre Schwester Petra zur 1. Törggelekönigin gekürt. Was bedeutete es, in ihre Fußstapfen treten zu dürfen?

Es ist schon etwas ganz Besonderes, wenn man die Nachfolgerin der großen Schwester

ist. Natürlich will man dieses Amt dann gleich gut erfüllen, wenn nicht besser. Damals, als sie gekrönt wurde, blickte ich hoffnungsvoll zu ihr und fragte mich, wann ich wohl diese Krone auf dem Kopf tragen dürfte. Und nun, 13 Jahre später, war es soweit.

Welche Erinnerungen haben Sie aus Ihrer Kindheit an das Brauchtum?

Das Törggelen selbst begleitet mich schon mein ganzes Leben, da wir es selbst bei uns zu Hause am Martscholerhof praktizieren. Schon von Klein auf halfen wir drei Schwestern zu Hause auf dem Hof mit.

Bald neigt sich Ihr „Amtsjahr“ dem Ende zu. Was haben Sie in diesem Jahr erlebt?

Ich war nicht nur bei Festen im Inland wie z.B. beim Speck-, Apfel- und Erdbeerefest mit dabei, sondern es gab auch einige Termine im Ausland, die ich mit Freude und Begeisterung besuchte. Beispielsweise war ich auf der „Grünen Woche“ in Berlin, auf dem Weihnachtsmarkt und dem Herbstfest in Nürnberg.

Welchen Stellenwert hat das Brauchtum in Südtirol und für Sie persönlich?

Das Törggelen gehört für mich einfach zum Herbst dazu. Wer noch nie getörggelet hat, hat Südtirol noch nie so richtig in seiner Tradition erlebt. Als Botschafterin bin ich davon überzeugt, dass das Törggelen zu einem Buschenschank, wo der Wein noch selbst angebaut wird, gehört.

Wie wichtig ist es, dass für Törggele-Gerichte regionale Produkte verwendet werden?

Sehr wichtig. Auch wir zu Hause versuchen so viel wie möglich selbst herzustellen. Natürlich gelingt das nicht immer. Hier gilt aber darauf zu achten, dass die Produkte dann von einem lokalen Bauern bezogen werden.

Was wünschen Sie Ihrer Nachfolgerin?

Meiner Nachfolgerin wünsche ich eine tolle Zeit als Königin. Ich kann jetzt nur aus eigener Erfahrung sprechen, aber diese Zeit ist etwas ganz Besonderes und geht viel zu schnell vorüber. (mnr)



TVB Klausen

## Zur Person:

Evi Brunner (24) ist die 13. Törggelekönigin und stammt aus Gufidaun. Von der Ernte bis zur Mitarbeit im Buschenschank: Evi packt am heimischen Martscholerhof tatkräftig mit an. Im Winter, wenn es auf dem Hof dann ruhiger wird, geht sie gerne Skifahren und unternimmt Skitouren. Außerdem ist sie talentierte Schneiderin. Wann immer es die Zeit zulässt, greift Evi zur Nähmaschine und kreiert Kleidungsstücke oder „flickt“, was noch zu reparieren ist. Beim Gassl-törggelen in Klausen wird am 5. Oktober ihre Nachfolgerin gekürt.



Martscholer - Weinhof

Der Familienbetrieb, der seit 1961 in den Händen der Familie Brunner ist, liegt nördlich von Klausen, wo das Törggelen seinen Ursprung hat.

Eingebettet zwischen den eigenen Weinhängen, hat man in der uralten Zirmstube einen direkten Blick dorthin, wo der hauseigene Wein das ganze Jahr gepflegt, geerntet und schlussendlich eingekellert wird.

Beim Martscholerhof finden Sie Platz, bei einer gemütlichen Törggele-Partie die eigene und traditionelle Hausmannskost zu genießen.

**Auf ein Kommen freut sich Fam. Brunner**

Martscholerhof - Gufidaun 27 - 39043 Klausen  
Tel. 0472 847207 - info@martscholerhof.it - www.martscholerhof.it



## Torggler's Törggelekeller

Gemütlicher Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche, rustikalem Törggelekeller inmitten der Weinberge und herrlichem Panoramablick über das mittlere Eisacktal. Eigenbauweine und Südtiroler Spezialitäten aus eigener Produktion!



Fam. Rabensteiner - Gufidaun 22 - Klausen - Tel. 340/5585209

# Toldt-Weg und Burg Salern bei Vahrn

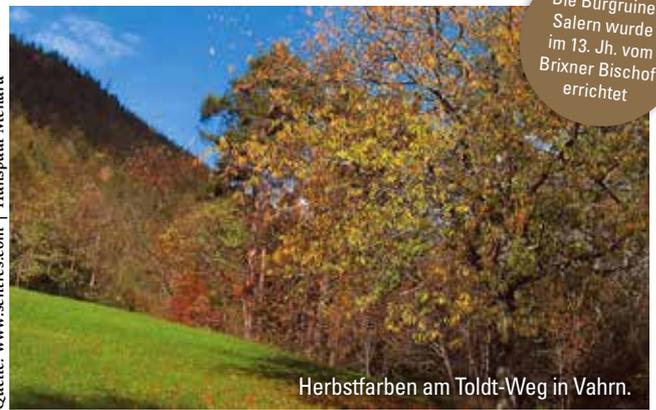
Durch Wald und Wiese; oberhalb von Vahrn krönt die Burg-ruine Salern mit dem weithin sichtbaren Rest des Bergfrieds einen ausgeprägten Hügel.

**Weglänge:** 2,6 km  
**Gehzeit:** 1½ St.  
**Höhenunterschied:** 120 m  
**Schwierigkeit:** leicht



Quelle: www.sentres.com © Hanspaul Menara

Im Vahrner Oberdorf (677 m) geht es zunächst der Markierung 5 folgend zwischen den Häusern zum auffallenden Ansitz Ansiedl oder Gallhof, auf dem Sträßchen weiter zu einer Kneippanlage und zu den letzten Häusern. Dann wandert man stets der Beschilderung „Carl-Toldt-Weg“ folgend in Serpentina durch den Wald hinauf zum Wiesengelände beim Sattel hinter dem Burghügel und nach kurzer Verfolgung der Schalderer Straße kurz rechts hinauf zur Ruine (778 m). Der Abstieg erfolgt ca. 45 Minuten ab Vahrn, wo sich 100 Meter oberhalb der Buschenschank Gschlössler befindet. Von der Ruine geht man



Quelle: www.sentres.com | Hanspaul Menara

Herbstfarben am Toldt-Weg in Vahrn.

Die Burgruine Salern wurde im 13. Jh. vom Brixner Bischof errichtet

hinunter zum genannten Sattel, rechts auf querendem Waldpfad (weiterhin Beschilderung „Carl-Toldt-Weg“) zum Spilucker Weg, auf diesem und auf dem links ab-

zweigendem Spazierweg durch Wald hinunter und zuletzt rechts auf schmaler Straße („Kastanienweg“) zurück ins Oberdorf.

Quelle: www.sentres.com

Urige Ambiente im alten Gewölbe.  
 Highlight ist die alte Rauchküche mit ihrem schwarzen Gemäuer.  
 Traditionelle Törggelle-Gerichte nach „Großmutter's Rezepten“

**Buschenschank Gschlössler**

1 km oberhalb von Vahrn Richtung Schalders.  
 Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag ab 18 Uhr. Samstag/Sonntag ab 12 Uhr.  
 Für Gruppen ab 20 Personen ist eine Reservierung erwünscht.  
 Gschlösslerhof – Schaldererstraße 8 – Vahrn – Tel. 0472/670096 – www.gschloessler.com

## Saderhof

Direkt am Keschnweg – Geöffnet ab 11.00 Uhr vormittag bis 24.00 Uhr – Übernachtungsmöglichkeit

Unsere hauseigenen Produkte und hausgemachten Gerichte:  
 Gerstsuppe, Tris, Knödelvariationen, Schlutzer, Rippilan, Surfleisch, Hauswürste mit Kraut und Röstkartoffeln, sowie verschiedene Säfte und Krapfen, Wein, Suser und vieles mehr!

*Wir freuen uns sehr, Sie bei uns willkommen zu heißen! - Familie Bacher*

**Fam. Bacher**  
 Tötschling 57 I-39042 Brixen  
 Wir befinden uns auf der Straße von Tils nach Tötschling.  
 Tel. 0472835919  
 Handy 3383853650  
 info@saderhof.it  
 www.saderhof.it

Großer Kinderspielplatz

**Trinnerhof**

- Familienfreundlicher Buschenschank mit herrlichem Blick über den Brixner Talkessel
- Große Sonnenterrasse
- Ideal zu Fuß, mit dem Auto oder Bus erreichbar, großer Parkplatz
- Traditionelle Törggellegerichte sowie hausgemachte Köstlichkeiten

**Öffnungszeiten:** Mitte September bis Ende November  
 Dienstag bis Freitag ab 16 Uhr, Samstag und Sonntag ab 12 Uhr, Montag Ruhetag. **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Fam. Jaist · Trinnerhof Raas · Michael-Pacher-Straße 74 · 39040 Natz/Schabs  
 Tel. 0472/412238 · info@trinnerhof.com · www.trinnerhof.com

Genießen Sie in unserem Hofschank und auf der Terrasse mit großem Spielplatz und Spielecke hausgemachte Köstlichkeiten. Sie erreichen uns zu Fuß, mit dem Auto oder mit dem Bus.

**Öffnungszeiten:**  
 Freitag-Montag 11-23 Uhr,  
 Dienstag und Donnerstag 11-16 Uhr, auf Vorbestellung auch abends.  
**Vormerkung erwünscht!**  
 Mittwoch Ruhetag.

**Walderhof**  
 Hofschänke

Wir freuen uns über Ihren Besuch und ein gemütliches Beisammensein!  
 Familie Huber

Walderhof • Schlossergasse 20  
 39040 Natz-Schabs  
 Tel.+Fax 0472/415558

# Schlutzkrappen

## Zutaten für 4 Personen:

**Teig:** 150 g Roggenmehl; 100 g Weizenmehl; 1 Ei; 50–60 ml lauwarmes Wasser; 1 EL Öl; Salz

**Füllung:** 150 g gekochter Spinat (ca. 300 g frischer Spinat); 50 g Zwiebeln, fein geschnitten;

½ Knoblauchzehe, fein gehackt; 1 EL Butter; 100 g Topfen (Quark) oder Ricotta; 1 EL Parmesan, gerieben; 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten; 1 Msp. Muskat, gerieben; Salz; Pfeffer aus der Mühle

**Weiteres:** 20 g Parmesan, gerieben; 30 g braune Butter; Schnittlauch, fein geschnitten

**Garzeit:** etwa 4 Minuten

## Zubereitung:

**Teig:** Beide Mehlsorten vermischen, kranzförmig auf ein Nu-

delbrett geben und salzen. Ei mit lauwarmem Wasser und Öl verquirlen, in die Mitte des Mehlkranzes gießen und von innen nach außen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

**Füllung:** Spinat fein hacken, Zwiebeln und Knoblauch in Butter dünsten, Spinat hinzugeben und etwas auskühlen lassen. Topfen, Parmesan und Schnittlauch dazugeben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben. Möglichst schnell verarbeiten, damit er nicht austrocknet. Mit einem runden, glatten Ausstecher Blätter (etwa 7 cm Ø) ausstechen. Füllung mit einem kleinen Löffel oder einem Spritzsack in die Mitte geben.

Den Rand mit Wasser anfeuchten und die Teigblätter halbmondförmig zusammenfalten. Sofort mit den Fingern die Ränder andrücken. Die Schlutzkrappen in Salzwasser kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und anrichten. Mit Parmesan bestreuen, mit brauner Butter und Schnittlauch servieren.

## Tipps:

Die Zutaten für den Teig kann man auch in einer Schüssel vermischen und nachher auf der Arbeitsfläche kneten. Man kann zur Schlutzkrappenfüllung auch gekochte und passierte Kartoffeln geben.



Daniela Kofler



Quelle: So kocht Südtirol. Gasteiger, Wieser, Bachmann, Athesia Verlag, 2018.



## Haidner-Hof

BUSCHENSCHANK



Mit  
hauseigener  
Brennerei



Genießen Sie in unserem urigen Keller unsere hausgemachten Spezialitäten. Geöffnet von März bis Juni und von September bis Dezember, Montag Ruhetag. Bequeme Zufahrt, auch für Busse.

*Familie Obexer freut sich auf Ihr Kommen.*

Brixen · Pairdorf 84 · Tel. 0472/802303  
[info@buschenschank-haidnerhof.it](mailto:info@buschenschank-haidnerhof.it) · [www.buschenschank-haidnerhof.it](http://www.buschenschank-haidnerhof.it)

## TORGGLER

LANDGASTHOF · PENSION



### Törggelen im Landgasthof Torggler im Eisacktal!

In unserer neuen, rustikalen Törggele-Stube erleben Sie das ursprüngliche Törggelen mit traditionellen Törggele-Gerichten und bester Stimmung. Unsere Törggele-Stube bietet Platz für 40-50 Personen. Die Törggelesaison beginnen wir Anfang Oktober, mittags und abends.

**Törggelen im Eisacktal ist Törggelen, wo es entstanden ist – ein traditioneller Genuss!**




Fam. Rabensteiner-Fink | Gufidaun 22a | Klausen | Tel. 0472/847371 | 335 701 69 19  
[www.pensiontorggler.com](http://www.pensiontorggler.com) | [info@pensiontorggler.com](mailto:info@pensiontorggler.com)



## HOFSCHANK MARATSCHER



geöffnet ab 20. September bis Anfang Dezember und Mitte März bis Ende Juni von Donnerstag bis Sonntag.

- Spielplatz, Garten, Laube
- direkt am Archäologischen Lehrpfad und Wanderweg nach Brixen
- Urige Keller ideal auch für jegliche Feiern...
- Parkplatz im Dorf vorhanden
- Reservierung erwünscht
- Hofeigene und Südtiroler Spezialitäten

*Familie Sparber freut sich auf Ihr Kommen.*

Elvas-Pinatzweg · 5 Brixen · Tel. 0472 672099

## TÖRGGELEN in Brixen auf dem GATTERERHOF

Gemütliches Beisammensein in unseren Stuben oder auf der Sonnenterrasse; dazu schmackhafte Törggelegerichte und neuen Wein. Sie erreichen uns zu Fuß, mit dem Auto oder mit dem Bus. Familie Kerer freut sich auf Ihr Kommen.



**Öffnungszeiten:**  
**Anfang Oktober bis Ende November**  
 Dienstag bis Freitag ab 16 Uhr, auf Vorbestellung auch mittags  
 Samstag und Sonntag ab 12 Uhr

Kerer Konrad · Elvaserstraße 83 · 39042 Brixen  
 Tel. 0472/838243 · [info@gattererhof.it](mailto:info@gattererhof.it) · [www.gattererhof.it](http://www.gattererhof.it)

# Suser, Nuier oder Leps?

Der Wein spielt beim Törggelen eine große Rolle – doch auch während seines Reifungsprozesses kann er bereits genossen werden. Und was es mit dem zweiten Aufguss auf sich hat, das erfahren Sie hier.

## Der süffige Suser

Beim „Suser“ (im deutschen oder österreichischen Sprachraum auch „Federweißer“ oder „Schilcher“ genannt), handelt es sich um Most, also um den neuen Wein zu Beginn des Gärungsprozesses. Nicht mehr als 1 Vol.-% Alkohol darf in dem noch süßen Getränk enthalten sein.

TVB Klausen / Alex Filz



„A guats Glas“ muss sein beim Törggelen. Ob Suser, Nuier oder Leps – das ist Geschmackssache.

## Der neue Nuie

Als „Nuier“ wird das nächste Stadium in der Weingärung bezeichnet: Das Getränk hat bereits 7 Vol.-% Alkohol und schmeckt schon nach Wein. Er lässt erahnen, welcher Tropfen hier entsteht. Für den Nuien werden nicht unbedingt die Trauben der gehaltvollen – d.h. schweren – Weine wie Merlot, Lagrein oder Cabernet verwendet. Nein, die Trauben des sehr gerne getrunke-

nen, eher leichten Vernatsch, eignen sich am besten für den Nuien.

## Der leichte Leps

Der Südtiroler Leps ist eine fast vergessene Tradition, denn „Leps“ ist nicht einfach nur die Bezeichnung für einen leichten, meist eher sauren Wein von zweifelhaftem Geschmack. Vielmehr wird er eigens hergestellt.

Es handelt sich dabei im Grunde um einen zweiten Aufguss – und so schmeckt er auch. Bei der traditionellen Weinherstellung wurden die Trauben in großen und circa ein Meter hohen Bottichen mit den bloßen Füßen zerstampft. Trester und Traubensaft kamen anschließend zur Vergärung in ein hohes und schlankes Holzfass im Gärkeller. Nach Beendigung der Gärung wurde der junge Wein

abgelassen und der Trester blieb im Fass. Und hier begann die eigentliche Herstellung von Leps: Die Trester wurden noch mal mit Wasser aufgegossen und mit Zucker angereichert, um eine zweite Gärung in Gang zu setzen. Das Resultat ist ein leichter, schwach rötlicher „Wein“ mit geringem Alkoholgehalt – eben der Leps.

Textquelle: [www.suedtirolerland.it/www.weinstraesse.it/www.meranerland.org/sentres.com](http://www.suedtirolerland.it/www.weinstraesse.it/www.meranerland.org/sentres.com)

Peintnerhof  
G' miatlich und guat

Von Anfang Oktober bis Ende März verwöhnen wir Sie mit hofeigenen, typischen Südtiroler Speisen. Ganz besonders zur Törggelezeit lädt unsere bäuerliche Stube zum gemütlichen Beisammensein ein. Sie bietet Platz für ca. 60 Personen, ideal für Familienfeiern, Geburtstagsfeiern und sonstige Veranstaltungen. Immer wieder sorgen Musikanten für Unterhaltung und machen den Abend zum Fest.



Floragunde Hasler – Tschiffnön 39 – 39040 Feldthurns – Tel. 333 2259558  
info@peintnerhof.it – www.peintnerhof.it



GAST  
HOF

Wöhrmaurer

Wandern und genießen  
direkt am „Keschtnweg“.

- typische hausgemachte Herbstgerichte
- eigene Kastanien – süßer Most „Suser“
- grüne und süße Feldthurner Krapfen
- durchgehend warme Küche

Sehr geeignet auch für größere Gruppen. Garten mit herrlichem Ausblick. Übernachtungsmöglichkeit. Montag Ruhetag

Ihr Gasthof Wöhrmaurer, Familie Mitterrutzner

Wehr 3 · 39040 Feldthurns · Tel. 0472 855 301 · [www.woehrmaurer.com](http://www.woehrmaurer.com)



# Sunnseitenweg in Villnöß

Der Sunnseitenweg in Villnöß macht seinem Namen alle Ehre, herrliches Geisler-Panorama inklusive.

**Weglänge:** 6,6 km  
**Gehzeit:** 2 Stunden  
**Höhenunterschied:** 290 m  
**Schwierigkeit:** leicht,  
aber etwas Kondition gefragt

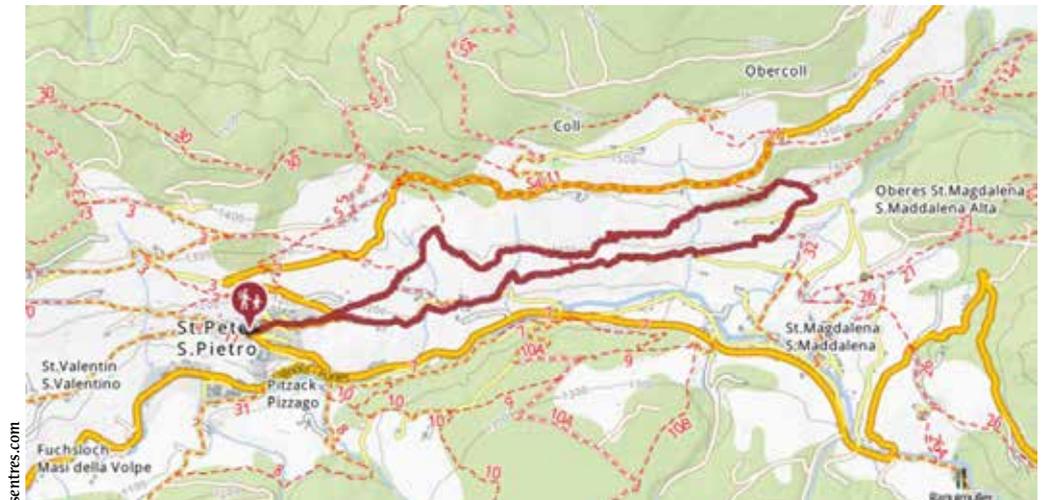
Der Sunnseitenweg in Villnöß startet im Dorfzentrum von St. Peter. Zuerst an der Kirche vorbei und etwa 500 Meter bis zur ersten Kehre auf der Straße Richtung Würzjoch. In der Kehre geradeaus dem Hinweisschild „Sunnseitenweg“ folgen. Der Weg führt leicht ansteigend auf einer Länge von etwa 2,5 km bis oberhalb von St. Magdalena. Hier links auf dem Panoramaweg (auch Markierung 32) leicht ansteigend hoch und nach etwa 300 m wiederum links ab und über den Panoramaweg (gute Beschilderung) zurück zum Ausgangspunkt. Während der gesamten Tour sind übrigens die berühmten Geisler im Blickfeld des Wanderers.

Quelle: [www.sentres.com](http://www.sentres.com)



Tappiner AG

Am Sunnseitenweg in Villnöß ist die Geisler-Gruppe permanenter Begleiter.



sentres.com



TV Villnöß

Die Pestsäule am Wegverlauf.



Jausenstation  
**Moar**  
St. Jakob · Villnöß

Tel./Fax: +39 0472 840 318  
[www.jausenstationmoar.it](http://www.jausenstationmoar.it)



Wir sind ein beliebtes Ausflugsziel für Groß und Klein, bekannt für hausgemachte Wild- und Lammspezialitäten sowie köstliche Vor- und Mehlspeisen. Unsere Bauernstube eignet sich hervorragend für Familienfeiern und Törggeleabende.

★ Großer Kinderspielplatz ★ Sonnenterrasse  
★ Liegewiese ★ Ferienwohnungen ★ Frühstück

# Tisner Kastanieneis mit flambierten Äpfeln

**Zutaten:**

500 g Kastanien, ungeschält;  
1 Vanilleschote; etwas Zucker;  
1 1/4 l Milch; 300 g Zucker;  
1 Glas Rum; 10 Eigelb;  
1/4 l Schlagrahm  
**Bratäpfel:** 5 Äpfel; etwas Butter;  
50 g Zucker; 1 Glas Weißwein;  
Apfelschnaps zum Flambieren

**Zubereitung:**

Die Kastanien einschneiden und in den Ofen geben, bis sie sich leicht schälen lassen. Die geschälten Kastanien mit der Vanilleschote und Zucker in 1/4 l Milch weich dünsten und passieren. 1 l Milch mit den passierten Kastanien aufkochen.

Zucker mit Rum und Eigelb gut verrühren, die Milch mit den passierten Kastanien zugießen und auf dem Herd zu einer Creme schlagen. In eine kältebeständige Form füllen, abdecken und gefrieren. Nach 1–1 1/2 Stunden Gefrierzeit den Schlagrahm einrühren und weitere etwa 2 Stunden gefrieren. Die Äpfel schälen, halbieren und das Kernhaus ausstechen. In eine Bratpfanne Butter, Zucker und etwas Weißwein geben und die Äpfel darin dünsten lassen, bis ein schöner Sirup entsteht. Dann mit Apfelschnaps flambieren. Zum Kastanieneis servieren.



Sepp Perwanger



Quelle: Südtiroler Leibgerichte, Hanna Perwanger, Athesia-Tappeiner Verlag, 2016.

**Buschenschank  
INNERPERSKOLER HOF**

Törggelebeginn  
26. September

Unser Hof liegt direkt am „Oachner Höfeweg“ und ist der ideale Ort für ein herzhaftes Törggelen nach einer herrlichen Herbstwanderung. Auf dem Innerperskolerhof verwöhnen Sie Lydia und Elmar sowohl in der gemütlichen Stube, als auch auf der schönen Sonnenterrasse mit Knödel, „Schlutzer“, Hauswürste, Sauerkraut, Krapfen und selbst gebackenem Brot begleitet von Eigenbauweinen.

Völser Aicha • Unteraichaweg 10 • Tel. 333 9683387  
info@innerperskolerhof.it • www.innerperskolerhof.it

**Pitschlmann**

Unsere Törggelestuben sind von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Jeden Freitag haben wir Live-Musik ab 20.00 Uhr. Lassen Sie sich von uns mit traditionellen Törggelegerichten und Hausmannskost verwöhnen und genießen Sie schöne Stunden in unseren Stuben und auf der Sonnenterrasse. Unsere kleinen Gäste können direkt in den Pferdestall schauen und sich auf unserem Spielplatz bzw. Spielzimmer vergnügen.  
Auf Euer Kommen freut sich Familie Haselrieder

Völs am Schlern • Peterbühlweg •  
Tel. 0471/725544 oder 335/450799  
www.pitschlmann.it • info@tuffalm.it

Öffnungszeiten: Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr und Montag – Dienstag Ruhetag

In unserem uralten Keller aus dem 15. Jh. servieren wir Ihnen unsere liebevoll zubereiteten Törggelespezialitäten!

**Laitnkeller**  
Guntschöller Hof

Sie erreichen uns auch zu Fuß vom Parkplatz Schloß Prösel über den „Oachner Höfeweg“ (Gehzeit 1,5 St.)

- Übernachtungsmöglichkeiten
- Kinderspielplatz
- Streichelzoo
- Taxidienst

Auf Ihre Vormerkung freut sich Fam. Obkircher!  
Völser Aicha -  
Tel. 0471 601094 -  
Dienstag Ruhetag!

info@guntschoellerhof.it  
www.guntschoellerhof.it

# Ein Schatz aus der Natur

„Ein Kastanienbaum bringt einen Menschen gesund durch den Winter“, sagt ein altes bäuerliches Sprichwort. Damit hatten unsere Vorfahren mehr als Recht.

Dass Kastanien sehr gesund sind, ist nämlich nicht zu leugnen: Sie enthalten zahlreiche gesunde Eiweiße, Balaststoffe, die unter anderem eine gute Verdauung begünstigen, und nicht zuletzt eine große Vielfalt an Vitaminen und Spurenelementen, wie der Arzt Dr. Christian Thuile unlängst in einem Beitrag in der „Zett“ schrieb. Eine weitere ganz wichtige Eigenschaft: Kastanien sind basisch und helfen somit bei chronischer Übersäuerung – ein Phänomen, das in der modernen Gesellschaft immer mehr zum Problem wird. Die Kastanie ist also eine natürliche Perle, was ihren Wert für die menschliche Gesundheit angeht. Doch diese stärkereichen Nussfrüchte schmecken auch noch hervorragend. Nicht zuletzt deshalb haben sie sich wohl als fixer Bestandteil auf den herbstlichen Speiseplänen so vieler Menschen etabliert. Nachfolgend dazu ein paar überraschende Erkenntnisse:

**Machen Kastanien dick?** „Nein, definitiv nicht!“, sagt der bereits zitierte Arzt Dr. Christian Thuile. Im ersten Moment mag diese Antwort überraschen, sind Kastanien doch sehr sättigend. Und das stimmt auch – allerdings sättigen sie, ohne viele Kalorien zu enthalten. Wenn etwas die guten Diät-Vorsätze zunichtemacht, dann ist es die Gesamtheit der Speisen, die ein

Törggelen-Menü üblicherweise enthält.

**Werden Kastanien behandelt?** Auch diese Frage kann mit einem klaren Nein beantwortet werden. Kastanienbäume werden normalerweise überhaupt nicht gespritzt. Die Kastanien selbst sind somit nicht nur biologisch, sondern völlig unbehandelt. Zudem sind sie – das freut nicht zuletzt Zöliakie-Patienten – glu-

tenfrei und damit eine gute Weizen-Alternative, etwa als Kastanienmehl.

**Lassen sich Kastanien aufbewahren?** Ja. Kastanien kann man zum einen einfrieren und auf diese Weise lange haltbar machen. Ansonsten können frische Kastanien auch für ca. sechs Tage in ein Wasserbad gelegt werden. Nach dem Abtrocknen sind sie anschließend rund zwei Monate haltbar.



Florian Mair

Vitaminreich, unbehandelt und lange haltbar: Kastanien sind sehr gesund und schmecken auch noch vorzüglich.

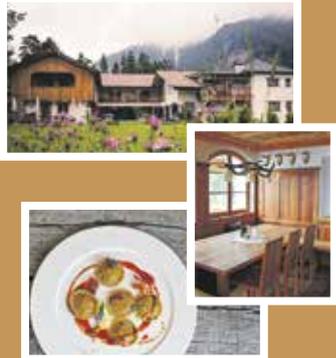
Offen von Ende Mai bis 3 November, ohne Ruhetag  
Telefon 0471 727 002 • [www.sanon.it](http://www.sanon.it)

*Willkommen im Ansitz Velseck*  
Regionale Köstlichkeiten - beste Weine - urgemütliche Atmosphäre in schönster Lage

Ein schmuckes Ambiente zum **Törggelen**, für Hochzeiten, Familienfeiern oder die Gelegenheit abzuschalten und sich verwöhnen zu lassen.

 Idealer Ausgangs- oder Endpunkt für Wanderungen am Tschafon, am Schlern oder rund um den Rosengarten.

**Spaziertipp:** von Weislahn über den Wunhleger, St. Sebastian zum Ansitz Velseck, ca. 1 1/2 Stunden.



**ANSITZ VELSECK**  
Tiers am Rosengarten • Völseggerweg 25 • [info@velseck.it](mailto:info@velseck.it) • [www.velseck.it](http://www.velseck.it) • Tel. 0471 640 006

# „Keschtn“ und Berge:

## Was will der Wanderer mehr?

Über 63 Kilometer, verteilt auf vier Tagesetappen: Der Eisacktaler Kastanienweg – auch „Keschtnweg“ genannt – bietet die perfekte Mischung aus Törggelen und Wandern. Denn so wie die Kastanienhaine reihen sich hier auch die Buschenschänken aneinander und laden zum Verweilen und Genießen. Hier die zwei Etappen über den Ritten im Überblick.

Allein der Blick auf die Wanderkarte zeigt: Der „Keschtnweg“ führt auf seiner Route gewissermaßen längs durch Südtirol und erstreckt sich – durchgängig und einheitlich beschildert – von Kloster Neustift bei Brixen längs der Hänge des Eisacktals hinauf aufs Rittner Hochplateau und schlussendlich wieder hinunter in den Bozner Talkessel zur legendären Burg Runkelstein.

Im Wegesverlauf öffnet sich der Blick auf das UNESCO-Weltkulturerbe Dolomiten auf einzigartige Weise, wobei die Route durch farbenprächtige Mischwälder, über Bergwiesen und durch imposante Kastanienwälder führt. Insbesondere diese vielfältige Vegetation

verleiht dem „Keschtnweg“ zu jeder Jahreszeit einen besonderen landschaftlichen Reiz. Doch seinem Namen wirklich gerecht wird die Vier-Tages-Tour erst im Herbst, denn: Entlang des Weges gibt es immer wieder Törggelmöglichkeiten, außerdem bieten Direktvermarkter eine breite Palette an einheimischen Produkten an. Und wer es etwas gemütlicher angehen will, kann sich auch nur auf einen Wegesabschnitt beschränken – etwa das Eisacktal oder die „Schlussetappen“ auf dem Ritten, die übrigens auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln leicht zu erreichen sind.

### Von Barbian nach Leitach

**Weglänge:** 15,1 km

**Gehzeit:** 5 Stunden

**Höhenunterschied:** 1070 m

**Schwierigkeit:** leicht, aber etwas Kondition gefragt

Dieser Abschnitt beginnt direkt im Dorf Barbian und folgt ca. 2,5 km der Asphaltstraße. Durch den felsigen Gonderbachgraben erreicht man den schön gelegenen Weiler Saubach. Weiter der Straße folgend kommt man zu den Höfen Bischof und Penn. Hier biegt man links ab und folgt dem Feldweg unter der Straße. Durch

den Diktelegraben und vorbei an den Rotwandhöfen geht es nun in Richtung Lengstein am Rittner Hochplateau. Nach dem St.-Verena-Kirchlein wandert man dann südlich weiter auf dem Kreuzweg absteigend zum Penzl und weiter zum Braun. Bergab geht es dann zum Weidacher und auf einem Feldweg zum Gasthof Zuner. Nach kurzem Anstieg folgt man beim Schmalzer-Hof einem Feldweg zum Steidacher Hof im Weiler Antlas. Der „Keschtnweg“ führt hier südseitig zum Finsterbachtal und hoch zum Frankner Hof. Nun geht es abwärts durch den Kölblbachgraben und auf einem



Besonders im Herbst bietet sich am „Keschtnweg“ ein Farbenspektakel mit freiem Blick auf die Berggipfel in den Südtiroler Dolomiten.

**zum Signater Hof** ★★

**Ob beim Törggelen...**  
...oder bei einem Abendessen mit traditionellen Gerichten, gerne verwöhnen wir Sie mit unseren Köstlichkeiten in unserer Stube aus dem 18. Jahrhundert.

**Fam. Lobiser freut sich auf Sie!**

Gasthof Zum Signaterhof | Signat (Ritten) | Tel. 0471 365 353  
Mobil 348 77 41 234 | info@signaterhof.it | www.signaterhof.it  
Ruhetag Sonntag Abend und Montag

ZIMMER

Instagram and Facebook icons

*Auf, auf zum Schluff, do isch eppes los!*

**Gasthof „Schluff“**

**6. Oktober:  
Frühschoppen**

RITTEN - Maria Himmelfahrt  
+39 0471 345276  
www.gasthof-schluff.com



Shutterstock

Schloss Runkelstein bei Bozen: Hier endet nach 63 Kilometern der „Keschtnweg“ – im Hintergrund öffnet sich der Blick ins Sarntal.

Feldweg zum Vigl Hof. Erneut durch einen Graben erreicht man Schmaleich. Dann wandert man an der „Atzwanger Aussicht“ vorbei in Kehren weiter zum Rieser, auf einem Feldweg durch den Siffianer Graben und schlussendlich abwärts zum Weiler Leitach.

#### Von Leitach nach Schloss Runkelstein

**Weglänge:** 16,0 km  
**Gehzeit:** 5 Stunden  
**Höhenunterschied:** 1570 m  
**Schwierigkeit:** leicht, aber etwas Kondition gefragt

Von Leitach aus führt der „Keschtnweg“ vorbei an der wildromantischen Burgruine Stein in den Rösslerbachgraben und dort am Schatthang wieder hinauf zum Tasenegger. Im dortigen Kastanienhain kommt man bei den Höfen Melterer und Blümmler vorbei, dann durchquert der Steig den Gasterer Graben. Vorbei an den

Obstanlagen des Hinterhuber Hofes geht es in den Ortskern von Unterinn. Nun führt die Wanderung nach Eschenbach und ansteigend zum Partschuner Hof. Von hier wandert man hinab nach Signat bis zum Pieracher, dann weiter durch Wiesen und Wald steil hinab zum Rivelaunbach im Katzenbachtal. Beim verfallenen Krössgütl steigt man dann wieder bergauf zum Einödthof Spornberg und geht auf einem betonierten Fahrweg zunächst talwärts, dann rechts auf einem Steig bis zum Berggasthof Ebnicher. Wenig später führt ein alter, teils gepflasterter Fußweg durch Mischwald und man folgt man dem Wegverlauf über die „St. Oswald Promenade“ in Kehren bis zu den Feldern von St. Peter und trifft dort auf die asphaltierte Schlosszufahrt. Der Beschilderung weiter folgend erreicht man das Schloss Runkelstein – den Zielpunkt des „Keschtnwegs“.

Quelle: [www.sentres.com/www.eisacktal.com](http://www.sentres.com/www.eisacktal.com)

## Törggelen von A bis Z

- A ... guats Glasl – ein guter Wein – gehört zum Törggelen dazu.  
 B ... wie Buschenschank: ein Landgasthaus. Der Name entstand, da früher vor bäuerlichen Wirtshäusern ein „Buschen“, also ein Blumenschmuck, an der Eingangstür hing, wenn der neue Wein ausgeschenkt wurde.  
 G ... wie gutes G’selchtes: geräuchertes Schweinefleisch; Teil einer jeden Schlachtplatte.  
 H ... wie Hofschank: ähnlich einem Buschenschank; verwöhnt die Gäste mit heimischen, selbsterzeugten Speisen.  
 K ... wie Kaminwurzeln: geräucherte, längliche Hartwürste aus Schweine- und Kalbfleisch.  
 K ... wie Keschtn: So nennt man im Dialekt die Edelkastanien.  
 M ... wie Marende: Diese deftige Jause gehört zu einer Wanderung wie das Törggelen zum Herbst.  
 N ... wie Nusseler: ein mit Walnüssen angesetzter Tresterbrand.  
 O ... wie „Oan hebn“: ein Gläschen (oder zwei) trinken.  
 P ... wie Pergl: Weinrebe; abgeleitet vom Lateinischen „pergola“.  
 R ... wie Roater: Dialektausdruck für Rotwein.  
 S ... wie Surfleisch: gepökelt Schweinefleisch; wird gerne mit Sauerkraut und Knödeln serviert.  
 S ... wie Suser, Sußer (die Schreibung variiert): junger, noch nicht vergorener Traubensaft.  
 T ... wie Torggl: So nannte man früher die Weinpresse.  
 W ... wie Wimmen: Die Traubenlese ist harte Arbeit, aber am Ende auch für alle ein Fest.  
 Z ... Zusammen macht das Törggelen einfach mehr Spaß!

**Kofler Hof**

Das Gasthaus Koflerhof befindet sich inmitten der kampenner Bergbauernhöfe, nur 3 km von der Landeshauptstadt Bozen entfernt.

Im Herbst erwarten Sie neben hofeigenen Kastanien auch typische Törggelen-Gerichte, wie hausgemachte Teigtaschen, Knödel, Krapfen und Hauswürste!

Tel. 0471/365139 • e-mail: [gasthaus.koflerhof@gmail.com](mailto:gasthaus.koflerhof@gmail.com)

Das ideale Ausflugsziel für Ihre Herbstwanderung

Alpenbadl | Wandertreff

**Bad Siess**  
Ritten · Renon

Törggelen auf 1.450m

Eines der schönsten Ausflugsziele Südtirols!

Täglich geöffnet  
Wir erwarten Sie

Team Bad Siess | Ritten | Almweg 18 Mittelberg | 340 55 97 577  
[info@badsieess.com](mailto:info@badsieess.com) | [www.badsieess.com](http://www.badsieess.com)

**ebner**  
WEINGUT/TENUTA

Unser Buschenschank/Weingut ebner liegt im südlichen Eisacktal in einem kleinen Weiler oberhalb von Atzwang, eingebettet in Weinberge, mit Ausblick auf das Schlernmassiv.

Frisch und hausgemacht sind die Gerichte, begleitet von ausgezeichneten Weinen aus unserem Weingut.

Wandermöglichkeit über den Kastanienweg vom Ritten her oder von Atzwang aus.

Öffnungszeiten Buschenschank: von Anfang Oktober bis Mitte Dezember, Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr, Sonntag ab 12.00 Uhr. Vorbestellung erforderlich!

Familie Unterthiner freut sich auf ihren Besuch.  
Weinverkauf unserer DOC Weine ganzjährig auf Vereinbarung!

Weingut/ Buschenschank ebner | Fam. Florian Unterthiner  
 Weinbergweg nr. 8, Atzwang | Ritten | Mobil 340 1521644 | [www.weingutebner.it](http://www.weingutebner.it)

# Törggelen unter den Sternen

Othmar Seehauser

## Info

### GPS-Audioguide für den Planetenweg

1. App.izi.TRAVEL auf das Smartphone laden (kostenlos)
2. Planetenweg in Obergummer vom Startmenü oder in der Suchleiste suchen
3. Wandern

### Gasthof Unteregger,

Learn 13, Obergummer, Tel. 0471/376471, [www.untereggerhof.it](http://www.untereggerhof.it), [info@untereggerhof.it](mailto:info@untereggerhof.it)

### Sternwarte Max Valier,

Obergummer, Führungen jeden Donnerstag und Freitag nach Voranmeldung, Tel. 0471/610020

### Planetarium Südtirol,

Dorfplatz Gummer, aktuelles Programm unter [www.planetarium.bz.it](http://www.planetarium.bz.it), Tel. 0471/610020 oder [info@planetarium.bz.it](mailto:info@planetarium.bz.it)

### Bienenlehrpfad & Raketen-Baumhaus in Steinegg,

Infos: [www.sternendorf.it](http://www.sternendorf.it), Tel. 0471/619560

Das „Erste Europäische Sternendorf“ der Gemeinde Karneid bietet seinen Besuchern die Möglichkeit, den Kosmos in der Volkssternwarte Max Valier in Obergummer mit eigenen Augen zu erkunden. In Gummer wurde 2013 das erste Planetarium eröffnet, wo der Sternenhimmel hautnah simuliert wird.

Auf dem Planetenweg, ausgehend von der Sternwarte kann eine „symbolische“ Reise durch unser Sonnensystem angetreten werden. Auf den Planetenstationen entlang des Weges, deren Abstände im Maßstab 1:1 Milliarde den tatsächlichen Entfernungen der Planeten von der Sonne entsprechen, erfährt man Interessantes über das Sonnensystem. Ein Audioguide über den Themenweg erzählt bei jeder Wanderstation Geschichten und Anekdoten über den jeweiligen Planeten. Dank der entsprechenden App (siehe Kasten) und GPS des Smartphones hat man so einen eigenen Astronomen immer in der Hosentasche. Die Rundwanderung eignet sich besonders für Familien mit Kindern und dauert etwa zweieinhalb Stunden.

In Steinegg steht zudem das erste Südtiroler Raketen-Baumhaus, wo sich Kinder austoben und ihrer Fantasie freien Lauf lassen können. Insbesondere durch die Kombination mit dem Planetarium Südtirol auf dem Dorfplatz in Gummer wird man so schnell zu einem Sternexperten.

Neu errichtet wurde in diesem Sommer der BienenWald bei der Handwerkerzone Eggermoos zwischen Steinegg und Gummer. Im Bienenlehrstand und auf dem Erlebnis-Rundweg mit sechs informativen Stationen wird auf interessante Art und Weise die Welt der Biene dar-

gestellt. Steinegg und Gummer eignen sich aber nicht nur dafür, zu Planeten und weit entfernten Sternen zu fliegen, sondern auch in den Genuss eines unvergesslichen Törggele-Abends zu kommen. Herrlich umgeben von grünen Wiesen und unberührter Natur, bieten die Buschenschänke im Gemeindegebiet nach einer gemütlichen Wanderung köstliche Törggele-Spezialitäten. Ab Ende September und bis Ende November können Sie unter der stimmungsvollen Herbstsonne gemütliche Stunden in den Törggelelokalen verbringen. Infos dazu gibt es beim Tourismusverein Steinegg.



Eggenal Tourismus

Wanderung auf dem Planetenweg



Othmar Seehauser

Der Bienenlehrpfad in Steinegg.



direkt neben der Sternwarte

Learn 13 | 39053 Gummer | Tel. 0471 376 471 | [www.untereggerhof.it](http://www.untereggerhof.it) | Mittwoch Ruhetag



## Auf zum Törggelen beim Unteregger



FAMILIENFEIERN | TÖRGGELEN | JAHRGANGSFEIERN  
SPIELPLATZ | STREICHELZOO

# Saltner aus Leidenschaft

Die historische Figur des Saltners bewachte über viele Jahrhunderte die Wiesen und Weinberge Südtirols. Bei der „letzten Traubenfuhr“ in Girlan sorgt Werner Spitaler dafür, dass die Geschichte des Saltners wieder zum Leben erwacht.

Ein taufrischer Morgen, die Vögel zwitschern – plötzlich feste, entschlossene Schritte – ein Mann schreitet durch die morgendlichen Weinberge. Er ist auffällig gekleidet: Ledergamaschen und lederne Bundhosen, zudem ein bestickter Gurt. Um den Hals hängen Ketten, verziert mit Eberzähnen und Nagetier-Gebissen. Sein Haupt wird bedeckt von einem Hut, geschmückt mit Pfauen- und Spielhahnfedern, links und rechts hängen Fuchschwänze herab. Die Hand umklammert fest einen hellebardenartigen Spieß – sein wichtigstes Werkzeug.

Die Figur des Saltners ist zwar seit den 1950er-Jahren nicht mehr in den Weinbergen Südtirols anzutreffen, doch sein Mythos bleibt. Vor allem lebt er bei der „letzten Traubenfuhr“ in Girlan wieder auf. Dort schlüpft Werner Spitaler seit nun drei Jahren in die Rolle des histo-

rischen Weinberghüters: „Im originalen Saltner-Gewand begleite ich die letzte Traubenfuhr des Jahres – im Oktober – bis auf den Dorfplatz. Dort berichte ich den Schaulustigen von der Arbeit des Saltners. In Girlan begann der Dienst jedes Jahr zu Laurenzi (10. August). Im Vorfeld entschieden die größten Bauern der Gemeinde darüber, welche der jungen Bewerber die Aufgabe übertragen bekommen

sollte. Berechtigt waren alle ledigen, ortsansässigen Männer, die sich vor dem Gesetz nichts zu Schulden haben kommen lassen. Saltner zu sein, war eine ehrenvolle Aufgabe.“

Die dem Saltner zugeteilten Güter wurden für mehrere Wochen sein Zuhause. Manchmal gab es einen Turm, von wo aus er die Weinberge überwachen konnten. Meist aber bedeutete der Dienst als Saltner, ständig auf

den Beinen und auf Patrouille durch das anvertraute Gebiet zu sein. Bei Tag und Nacht wachte der Saltner über die heranreifenden Trauben. Mit seinem Spieß vertrieb er sowohl Vögel, als auch Diebe, die sich an den Früchten bedienen wollten. Nicht selten half der Saltner zudem den Weinbauern bei ihrer täglichen Arbeit.

Für Spitaler ist diese Aufgabe eine Herzensangelegenheit: >



Johanna Schweigkofler

Bei der „letzten Traubenfuhr“ lässt Werner Spitaler die historische Figur des Saltners wiederauferstehen.

## Jausenstation Oberölgart



Jausenstation mit einheimischen Spezialitäten, besonders fürs Törggelen empfohlen.

Geöffnet von März bis Dezember mit Ruhetag am Montag.

Oberkarneid 16 - 39053 Karneid  
Tel. 0471 365438 - bernhard.lantschner@rolmail.net

\*\*\* Gasthof  
**Gasserhof** Veit in Eggen

**TÖRGGELEN** auf Vorbestellung

**Bis Ende November geöffnet!**

### Besondere Menüs für...

...Familienfeiern ...Firmenessen ...und andere Festtage

Fam. Peter Weissensteiner mit Team freut sich auf Ihr Kommen!  
Eggen - T 0471 615882 - [www.gasserhof.it](http://www.gasserhof.it)

> „Die Organisatoren sind vor drei Jahren auf mich zugekommen und haben gefragt, ob ich die Rolle des Saltners übernehmen möchte. Ich habe gleich zugesagt, schließlich bin ich selbst Weinbauer, und der Saltner ist untrennbar mit der Geschichte des Weinbaus verbunden. Aber auch eine persönliche Komponente spielte dabei eine Rolle. Mein Großvater war bis in die 1950er-Jahre selbst Saltner, und ich habe so manche Erzählung gehört.“

Werner Spitaler ist es wichtig, dass die Figur des Saltners nicht in Vergessenheit gerät. So wird er im Oktober wieder im Ortszentrum von Girlan stehen, wo er Jung und Alt berichtet, wie einst Männer wie sein Großvater die Weinberge vor diebstahlsüchtigen Vögeln und dreisten Halunken schützten und dafür die Wertschätzung der Gemeinde erhielten. Eine Wertschätzung, die die Arbeit des Saltners überdauert hat und seinen Mythos bis heute am Leben erhält. (dah)



Johanna Schweigkofler

Bei der „letzten Traubenfuhr“ im Weindorf Girlan ist der Saltner eine der Hauptattraktionen.



D-Archiv

Auf der Sonnenseite des Landes – das Hochplateau um Radein.

## Inmitten der Tannen- und Fichtenweiler rund um Radein

**Weglänge:** n.d.  
**Gehzeit:** 3,30 Stunden  
**Höhenunterschied:** n.d.  
**Schwierigkeit:** leicht, aber etwas Kondition gefragt

Vom Start- und Zielort Kaltenbrunn (Wegbeginn beim Hotel Ebner) führt diese Wanderung der Markierung 7/8/9 folgend auf dem alten Radeiner Weg nordöstlich zuerst nur leicht, dann stärker ansteigend durch Wald hinauf zur Radeiner Straße und dann kurz dieser folgend zur Häusergruppe Unter-radein.

Nun geht es auf der Westseite des Gasthauses Schwarzenbach (stets der Markierung 9 folgend) zuerst zum stattlichen Trogerhof mit Kapelle, dann durch Tannen- und Fichtenwälder auf dem Pflasterweg, der nur einmal von der Radeiner Straße

gekreuzt wird, nordwärts mittelsteil hinauf zum Wastlhof. Ab hier wandert man kurz weiter zum Zirmerhof und südostwärts zur Kirche von Oberradein. Von der Kirche geht man dann knapp 15 Minuten auf der Straße hinüber zur Höfegruppe „Stadt“, wo der Abstieg beginnt: teils auf der Straße, teils abseits der alten Wegroute (heute ebenfalls Fahrweg) der Markierung 7 folgend zuerst durch Wiesengelände und dann im Waldtälchen hinunter zur Häusergruppe „Grube“.

Der letzte Streckenabschnitt führt dann weiter talab zur Häusergruppe „Burg“ mit dem Bachnerhof, weiter talaus nach Unterradein und wie im Aufstieg dann wieder zurück nach Kaltenbrunn.

Quelle: [www.sentres.com](http://www.sentres.com) | Hanspaul Menara

Wandern Sie in nur 40 min. vom Weltnaturerbe Bletterbach zu uns!

**mansuet**  
 hofschank & hofmanufaktur

Oktober bis 10. November an Sa. + So. von 10.00h - 18.00h  
 Auf Vorbestellung für Gruppen- und Firmenessen immer geöffnet!

Fam. Philipp Vescoli - Oberkoffl 42 - 39040 Radein  
 Tel. 349 5007896 - [www.isi.st](http://www.isi.st) - [info@isi.st](mailto:info@isi.st)

Geetnet für Törggelen, Familienfeiern sowie für Firmen- und Vereinsessen.

Samstag und Sonntag ab 10 Uhr geöffnet • Durchgehend warme Küche, hausgemachte Säfte und Kuchen. Weitere Öffnungszeiten nach Vereinbarung. Sie erreichen uns zu Fuß, mit dem Auto oder mit dem Bus.

Kalditsch 13 • 39040 Montan • Tel./Fax 0471 819 731 • [www.gsteigerhof.com](http://www.gsteigerhof.com)

**gsteigerhof**  
 hofschank in kalditsch

# Südtiroler Bauernschmaus

## Zutaten für 10 Personen:

1/2 kg Schweinskarree  
(Rippenstück)  
500 g Selchkarree  
750 g Sauerkraut  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Fett  
2 große rohe Kartoffeln,  
geschält  
einige Frankfurter Würstchen  
oder Hauswürste  
3 Essiggurken  
Salz, Kümmel, Bratfett,  
Wacholderbeeren

## Zubereitung:

Das Schweinskarree salzen, mit Kümmel bestreuen und in heißem Fett unter häufigem Begießen 1-1/2 Stunden braten. Das Selchkarree 1 Stunde in Wasser

kochen. Das Sauerkraut mit Wasser, Salz, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Fett kochen. Sobald es weich ist, die Kartoffeln hineinreiben.

Die Würste auf dem Kraut langsam gar ziehen lassen. Auf einer großen Platte das in Scheiben geschnittene Schweinskarree, das Selchkarree, das Kraut und die Würstchen gefällig anrichten und mit fächerartig geschnittenen Essiggurken verzieren.

## Tipp:

Dazu reicht man Tiroler Speckknödel oder Salzkartoffeln.

Quelle: Südtiroler Leibgerichte, Hanna Perwanger, Athesia-Tappeiner Verlag, 2016



Josef Pernter

# TÖRGGELEZEIT!



## DER HERBST STEHT VOR DER TÜR

Für einen schmackhaften, gemütlichen Törggelleabend finden Sie in unserem Geschäft in Burgstall und im gut sortierten Fachhandel leckere Köstlichkeiten: saftige Würste, Rippelen, herzhaft Geselchtes mit Kraut und vieles mehr.

**SÜDTIROLER**  
TRADITION SEIT 1980

**PFITSCHER**

METZGEREI × SALUMIFICIO

[pfitscher.info](http://pfitscher.info)

# Schenner Bauernherbst

In Schenna greift die Bergnatur im Herbst tief in den Farbtopf. Die Luft ist kristallklar, die Aussicht scheint endlos und Gasthäuser sowie Almen üben sich in kulinarischer Verführung.

Der Schenner Bauernherbst in all seiner Farbenpracht will gebührend gefeiert werden. Ebenso bunt wie die Natur in der goldenen Jahreszeit ist deshalb der Schenner Veranstaltungskalen-

der. Im Mittelpunkt der Events stehen die lukullischen Genüsse rund um die Weinlese und Apfelernte, aber auch Folklore und Tradition kommen auf innovative Weise zu neuen Ehren.

Wie die Natur, so vereint auch Schennas Küche mediterrane und alpine Elemente. Kreativität mit Traditionsbewusstsein sorgt immer wieder für Geschmackserlebnisse der besonderen Art. Wandern und Schlemmen ist



eine herrliche Kombination, für die der Herbst prädestiniert ist. Gemütliche Törggelle-Wanderungen durch die herbstliche Farbenpracht, unterhaltsame Törggelle-Nachmittage mit knackigen Apfelführungen samt Verkos-

tung, Weingutbesichtigungen, Konzerte, köstliche Bauernküche unter freiem Himmel sowie der traditionelle Bauernmarkt gehören zu den Highlights der Schenner Herbstgenüsse.

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



## Der Höfeweg am Schennaberg

Ein Wandervorschlag im Herbst mit Einkehrmöglichkeiten zum Törggelen.

Der Höfeweg oberhalb von Schenna verbindet mehrere historische Bauernhöfe. Erleben Sie die Kultur- und Naturlandschaft dieser Siedlungen und erhalten Sie dabei einen Eindruck von der Arbeit am

Bergbauernhof. Ein herrlicher Blick auf den Meraner Talkessel und die umliegenden Berge macht diese angenehme Wanderung zum Genuss.

### Wegbeschreibung:

Verdins – Kirche – Oberverdins – Hasenegg – Hoferhof – Vallplatz – Holzner – Holzner Säge – Zmaier – Rastl – Salfgut – St. Georgen

## Veranstaltungen

### Oldtimer im Farbenrausch

Südtirol Classic Schenna Golden Edition  
2.–6. Oktober

### Berger Pfinstig

Musik und herzhaftes Bauerngerichte am Schennaberg.  
Donnerstag, 3. Oktober

### Tallner Sunntig

Kulinarischer Sonntag in Tall und im Wandergebiet Hirzer.  
Sonntag, 6. Oktober

### Bäuerinnen machen Dampf

Schenner Bauernkuchl  
Donnerstag, 17. Oktober

### Schenner Herbstmarkt

Donnerstag, 24. Oktober

### Frühschoppen und Törggelen auf dem Raiffeisenplatz

Sonntag, 6., 20. und 27. Oktober

### Kastanienbraten

jeden Montag, Mittwoch und Freitag  
von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr auf dem Raiffeisenplatz



Fotos: Tourismusverein Schenna/  
Klaus Peterlin & Hannes Niederkofler



# „Als richtiger Südtiroler geht man Törggelen“

Es gehört zum Herbst in Südtirol wie das Amen zum Gebet: das Törggelen. Kastanienduft, Suser und deftiges Essen auf dem Tisch – darauf freut sich so mancher schon das ganze Jahr. Doch was macht das Törggelen eigentlich so besonders?

Jetzt wird wieder getörggelt! Im Herbst, wenn sich die Blätter färben, die Weinlese abgeschlossen wird und die Kastanien gebraten werden – dann sitzt man in den Südtiroler Buschenschänken wieder gemütlich beisammen. Was beim Törggelen in Südtirol nicht fehlen darf und mit wem das „Keschtn-Essn“ am spaßigsten ist, das hat die „Zett“ in Lana, mitten in einer der Törggele-Hochburgen Südtirols, in Erfahrung gebracht.

Bereits in illustrierter Runde sitzen die drei Lananer **Richard Trientbacher, Sepp Holzner und Hubert Messner (i.B.r., v.l.)**. Das Trio freut sich, dass die Törggele-Zeit endlich wieder vor

der Tür steht: „Zum Törggelen fahren wir meistens zu einem Gasthof irgendwo im Burggrafenamt. Hier gibt es nämlich reichlich Angebot. Bis wir das Eisacktal erreicht hätten, wäre die Törggele-Zeit nämlich wieder vorbei“, witzelt Trientbacher. Die drei Herren kehren mehrmals in Törggelebetrieben ein, am liebsten gemeinsam. „Ich gehe gerne mit meinen Kollegen zum Törggelen. Außerdem kommt es auch stets bei meinen Hausgästen gut an. Wichtig ist dabei echte Südtiroler Kost mit Kastanien, Suser und die Schlachtplatte mit Kraut“, sagt etwa Sepp Holzner. Sein Kollege Hubert Messner stimmt ihm zu und gibt noch mit einem Schmun-



zeln zu bedenken: „Als Südtiroler gehen wir natürlich gerne zum Törggelen, das darf bei uns nicht zu kurz kommen.“

Doch auch bei Touristen hat die Südtiroler Törggele-Tradition einen guten Ruf. **Christine Sallmayer und Werner Sallmayer (i.B.o.)** aus Bregenz etwa waren zwar schon einige Zeit nicht mehr törggelen, wollen das aber so bald wie möglich nachholen: „Beim letzten Mal haben uns die feinen Speisen und der leckere neue Wein begeistert. Wir kommen bestimmt bald wieder zum Törggelen nach Südtirol“, schwärmt Frau Sallmayer. Auch ihr Mann Werner ist voller Vorfreude: „Beim Törggelen gefällt

mir am besten, in gemütlicher Runde zusammensitzen und die Geselligkeit zu genießen. Dazu einen guten Speck, Käse und frisch gebratene Kastanien genießen – und der Abend ist perfekt.“

Eine andere Schiene fährt da **Melanie Zuegg (i.B.r.)** aus Lana. Sie bevorzugt das Törggelen in familiärem Ambiente: „Ich mag das klassische Törggelen bei einem Gasthof eigentlich nicht besonders gerne. Ich schätze es, die Kastanien mit meiner Familie zu Hause zu braten und gemütlich zu essen.“ Dabei könne sie schließlich auch selber bestimmen, was auf den Tisch komme. Die Lananerin ist nämlich kein großer Fan von Aufschnitt und neuem Wein, ganz auf den herbstlichen Schmaus möchte sie aber dennoch nicht verzichten. So törggelet sie mit ihren Kindern lieber in den eigenen vier Wänden. >



Alle Fotos: dahn



Gratis Abhol- und Rückbringerdienst

**Götzfried  
1470  
Keller**

• Törggelen im urigen früheren „Wachturm“

- 4-gängiges Törggelemenü
- Warme und kalte Tiroler Gerichte
- Krapfen
- Eigenbauweine und Säfte
- Streichelzoo, Kinderspielplatz

Auf Wunsch jeden Tag Live-Musik

Dienstag Ruhetag

Jeden Tag ab Mittag geöffnet!

Götzfried Keller · Fam. Alois Malleier · Ackpfeif 3 · Lana · Tel. 0473/562772



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Der Rafferlerhof liegt 2km ausserhalb von Völlan oberhalb Lana, mit einzigartigem Rundumblick über das Meraner Land und die naheliegende Bergwelt. Wir verwöhnen Sie von Mitte April bis Anfang November mit hausgemachten Gerichten. Unser Lokal mit wunderschönem urigen Keller bietet reichlich Platz zum gemütlichen Törggelen.

Täglich frisch gebratene Kastanien vom Hof sowie hausgemachtes Brot, Krapfen, Strudel, Säfte, Teigtaschen und mehr. Jeden Donnerstag Knödeltag. Jeden Freitag frische Spareribs und Haxen vom Grill. Jeden Sonntag Bratel vom heimischen Tier. Dazu servieren wir Eigenbauweine und eine große Auswahl an erlesenen Südtiroler Weinen. Großer Törggeleausklang am 9. November mit Live Musik. Montag und Dienstag Ruhetag.

Gasthaus Rafferlerhof 12 · Lana · Rateiserweg 14 · Tel. 0473 550796  
gehri.sonja@rolmail.net · www.gasthausrafferlerhof.com



Selbst beim Törggelen dabei war **Ingrid Wandke (i.B.I.)** aus Erfurt zwar noch nicht, aber auch in den deutschen Bundesländern

Thüringen und Bayern wird vom Törggelen in Südtirol erzählt: „Ich habe noch nie getörggelt, habe aber Bekannte aus Augsburg, die jedes Jahr zum Törggelen nach Südtirol fahren. Sie schwärmen immer von den leckeren Speisen, dem Suser und dem neuen Wein. Deshalb möchte ich auch einmal mitfahren.“

So ähnlich geht es auch ihrer Reisekameradin **Edeltraut Schmidt (i.B.r.o.)**, ebenfalls aus Erfurt: „Ich war selbst noch nie beim Törggelen, habe aber

schon viel davon gehört. In diesem Jahr haben mein Mann und ich es leider versäumt, uns vorzumerken. Irgendwann kommen wir aber bestimmt wieder, um auch einmal den neuen Wein und die leckeren Speisen zu probieren. Sehr gerne möchte ich außerdem einmal zu einem Almbetrieb.“

Große Fans des später terminierten Törggelen sind **Karin Gasser** und ihr Mann **Killian Gasser (i.B.r.)**. Die beiden Lananer wissen auch genau warum,



wie Herr Gasser mit einem Schmunzeln sagt: „Ich gehe sehr gerne mit meiner Frau oder meinen Kollegen zum Törggelen – meistens aber erst im November, wenn die Touristen wieder weg sind. (lacht) Dabei fahre ich auch mal weiter weg, bleibe aber zumeist im Burggrafenamt, da es hier viele gute Törggelebetriebe gibt.“ Seine Frau Karin



hingegen freut sich beim Törggelen immer besonders auf die leckeren Kastanien, den neuen Wein, Sauerkraut und die selbstgemachten Hauswürste.

Aber nicht nur das Essen und Trinken zeichnen das Törggelen aus, dazu braucht es auch noch das richtige Ambiente, wie **Michael Uhlmann (i.B.u.)** aus Neu-Ulm weiß: „Beim Törggelen gefällt mir besonders das Zusammensein in alten Kellern oder den Stuben der Gasthöfe. Leckeres Essen, guter Wein und Schnaps dürfen dabei natürlich auch nicht fehlen.“ Wenn also all dies zusammenkommt, dann dürfte auch die Törggelen-Saison 2019 wieder ein voller Erfolg werden. (dah/mnr)




**Greiter**  
Gsurts & Gselchts  
*von insorn Schwein*  
Greiter - Bier  
*odr a Gloggele Wein*  
Törggelen  
*auf Breit isch fein*

Fraqsburgerstr. 13 | Meran | Tel. 0473/244687 | [www.greiterhof.org](http://www.greiterhof.org)



Unser großer Saal bietet gemütlich Platz für bis zu 50 Personen und ist für größere Gruppen ideal.

**Stachelburg Keller**  
Prissianer Straße 2,  
39010 Nals – Südtirol  
+39 0471 678 558  
[info@stachelburgkeller.it](mailto:info@stachelburgkeller.it)  
[www.stachelburgkeller.it](http://www.stachelburgkeller.it)

Herbstzeit ist Törggelezeit!



**HAIDENHOF**  
BUSCHENSCHANK - WEINGUT



Schmackhafte Törggelegerichte im Garten oder in den Stuben.  
Oberhalb des Marlinger Waalweges  
TSCHERMS – [www.haidenhof.it](http://www.haidenhof.it) – Tel. 0473 564 451

Törggelen in einem der ältesten Keller des Burggrafenamtes

**HILBER KELLER**  
RESTAURANT



Alex und Christian mit Team freuen sich auf Ihren Besuch!  
Tel. 0473 240051 - Kuens bei Meran  
Dienstag Ruhetag  
[www.hilberkeller.eu](http://www.hilberkeller.eu)



# Ab 26. September Suser-Zeit bei der Kellerei Meran

Der goldene Herbst hält Einzug und damit beginnt auch wieder die gemütliche Törggelen-Zeit. Was neben typisch traditionellen Köstlichkeiten natürlich nicht fehlen darf: der hauseigene Suser der Kellerei Meran.

Mit seinem einzigartigen Aroma überzeugt er nicht nur geschmacklich, sondern ist gleichzeitig noch ein ganz besonderer Bewahrer von Südtiroler Tradition und Authentizität. Erhältlich in der Kellerei Meran ab 26. September.

Neben dem Suser ist der Herbst auch der Startschuss für die langersehnte Ernte der Weinbauern. Die reifen Trauben werden beim „Wimmen“ von Hand gelesen und anschließend der Obhut des Kellermeisters Stefan Kapfinger übergeben. Dieser vollendet den Weg der Trauben vom Wein-



Fotos: Kellerei Meran, Helmuth Rier

berg bis zur wohlbehüteten Flasche Wein.

Auch Dank der großen Leidenschaft und Überzeugung der Weinbauern kann die Kellerei Meran die Typizität ihrer Weine bewahren und das Jahr im Weinberg authentisch im Glas widerspiegeln. Qualität steht dabei an oberster Stelle. Jeder Wein soll seinen Wurzeln treu bleiben, denn die Kellerei Me-

ran in Marling steht vor allem für Charakter und Authentizität. Jede Flasche Wein wird so zum besonderen Erlebnis.

#### Öffnungszeiten

**Panorama-Önothek:**

Montag bis Freitag, 8-19 Uhr  
Samstag 8-18 Uhr

**Suserverkauf: ab 26. September**  
(Mindestabnahme fünf Liter)



**MERAN**  
KELLEREI • CANTINA

Kellereistraße 9  
39020 Marling  
Tel. 0473/447137  
info@kellereimeran.it  
www.kellereimeran.it

## Frischkäsepraline im Blütenmantel auf Kürbisrisotto

#### Zutaten (4 Personen)

200 g Risottoreis Carnaroli;  
50 g Zwiebel; 100 ml Weißwein;  
50 g Olivenöl; 80 g Parmesan;  
80 g Butter; 1 Liter Gemüsebrühe;  
100 g Kürbis; 200 g Frischkäse;  
etwas getrocknete Blütenblätter;  
etwas Kürbiskerne und Petersilie,  
Salz & Pfeffer

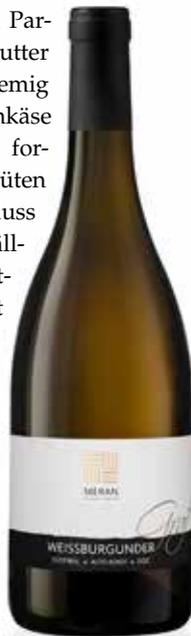
#### Zubereitung

Den Risotto-Reis mit feingeschnittenen Zwiebeln anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen und unter ständigem Rühren für 12 Min. köcheln lassen. Den in Würfel geschnittenen Kürbis zufügen und 2 Min. mitkochen lassen. Danach vom

Herd nehmen, den Parmesan und die Butter dazugeben und cremig rühren. Den Frischkäse in kleine Bällchen formen und in den Blüten wälzen. Zum Schluss die Frischkäsebällchen auf das Risotto geben, und mit Kürbiskernen und Petersilie anrichten.

#### Weinempfehlung:

Weißburgunder aus der Linie „Graf“, Jahrgang 2018, von der Kellerei Meran.



Rezept-Quelle: Christian Pircher, Restaurant Kirchsteiger

# Vitaminbombe Sauerkraut

Etwas, das beim Törggelen auf keinen Fall fehlen darf, ist das Sauerkraut. Bereits in der Antike wurde die Technik der Milchsäuregärung verwendet, um verschiedenes Gemüse haltbar zu machen – darunter auch Weiß- und Spitzkohl. Damit war das Sauerkraut geboren.

Schon der römische Kaiser Tiberius wusste, dass das Sauerkraut nicht nur lecker schmeckt, sondern auch sehr gesund ist. Bevor er seine Soldaten auf einen Feldzug schickte, machte er sie mit einer Extraportion Sauerkraut fit.

Auch die Seefahrer des 18. Jahrhunderts nahmen fässerweise Sauerkraut mit an Bord, um sich vor Skorbut zu schützen. Das ist eine Krankheit, die durch einen

Mangel an Vitamin C auftritt. Außerdem enthält Sauerkraut die Mineralstoffe Kalium, Kalzium und Magnesium. Ein Irrglauben ist hingegen, dass sich Sauerkraut durch einen hohen Gehalt an Vitamin K auszeichnet. Eine Studie der Deutschen Herzstiftung hatte dies im Jahr 2008 widerlegt.

Nichtsdestotrotz ist Sauerkraut eine wahre Vitaminbombe. Der bekannte Südtiroler Komplementärmediziner Dr. Christian Thuile unterstreicht: „Vor allem in der kalten Jahreszeit ist Sauerkraut eines der wichtigsten heimischen Vitamin-C-Lieferanten. Außerdem enthält es viele weitere gesunde Inhaltsstoffe, wie das Vitamin B12, das es für Veganer wertvoll macht. Vitamin B12 ist sonst hauptsächlich



Shutterstock

Fit für den Winter: Sauerkraut enthält viele gesunde Inhaltsstoffe.



Archiv

Für Sauerkraut braucht man nur zwei Zutaten: Weißkohl und Salz.

in Fleisch enthalten.“ Übrigens kann Sauerkraut mit reinem Gewissen verzehrt werden, denn mit einem Brennwert von lediglich 19 kcal je 100 Gramm, macht es nicht dick.

Doch die beste Nachricht kommt zum Schluss! Für die Herstellung der Vitaminbombe benötigt man nämlich nur zwei Zutaten: frischen Weißkohl und Salz. Der Weißkohl wird zunächst in feine Streifen geschnitten und anschließend gut gesalzen in einen Gärbehälter gegeben. Wichtig ist an dieser Stelle, das Kraut mit Gewichten zu beschweren, damit es zu jeder Zeit von ausreichend Salzlake

bedeckt ist. Nur so können die gewünschten Milchsäurebakterien an die Arbeit gehen. Nach vier bis sechs Wochen Gärzeit ist das Kraut dann haltbar.

Bevor es schlussendlich auf den Törggele-Tisch kommt, wird es mit etwas Flüssigkeit für rund eine halbe Stunde lang gedünstet und mit den typischen Gewürzen Lorbeer, Wachholder, Kümmel, und Pfefferkörnern verfeinert. Traditionell reichen Südtiroler Törggelebetriebe das Sauerkraut zu hausgemachten Erdäpfelplattlan oder der „Schlachtplatte“ und kreieren damit einen wahren Hochgenuss. (mnr)

## jetzt frisch ...

und natürlich gut. Unser beliebtes Sauerkraut, frisch vom Fass, reich an Vitaminen, Vitalstoffen und Enzymen – jetzt in ganz Südtirol erhältlich.

Familie Lechner | Kreuzmoosweg 7 | I-39023 Laas | [www.lechnerkraut.com](http://www.lechnerkraut.com)



Original Lechner  
**VINSCHGER BAUERN  
SAUERKRAUT**®

# Traditionelles Törggelefest Naturns

mit den „Südtiroler Spitzbuam“

Bis heute gilt das Törggelen bei den Südtirolern als Ausdruck für Geselligkeit und Lebensfreude. So steht das Törggelen auch in Naturns im Herbst ganz im Zeichen dieses uralten und doch jugendlich frischen Brauches.

Von Anfang Oktober bis Anfang November gibt es jeden Mittwoch ab 14.30 Uhr beim Dorfbrunnen im Zentrum von Naturns gebratene Kastanien und süße Krapfen, ergänzt mit dem neuen Wein, der hervorragend zu einem Törggele-Mahl passt. Das absolute Herbsthighlight ist jedoch das traditionelle Törgge-

lefest mit den „Südtiroler Spitzbuam“ am Sonntag, den 13. Oktober. Von 11 bis 16 Uhr sorgen die fünf beliebten Volksblutmusiker auf dem Rathausplatz in Naturns für Riesenstimmung. Fans aus ganz Europa kommen zu diesem traditionellen Festtag angereist, um dann auch an der „Spitzbuam-Wanderung“ mit Hüttengaudi am Naturnser Sonnenberg teilzunehmen. Diese findet am Dienstag, 15. Oktober, statt. Start ist um ca. 10 Uhr an der Bergstation der Seilbahn Unterstell.

Alle Informationen dazu erhalten Sie beim Tourismusverein Naturns.



Peter Santer

Herbstwanderung mit den „Südtiroler Spitzbuam“ am Naturnser Sonnenberg.



## Veranstaltungen

### Törggelefest Naturns mit den „Südtiroler Spitzbuam“

**Sonntag, 13. Oktober von 11 bis 16 Uhr**

Rathausplatz Naturns

Eintritt frei

Bei Schlechtwetter entfällt die Veranstaltung

### Herbst-Törggelen in Naturns

**Anfang Oktober bis Anfang November:**

**jeden Mittwoch von 14.30 bis 18 Uhr**

Beim Dorfbrunnen am Rathausplatz Naturns

### Herbstwandertag und Hüttengaudi mit den „Südtiroler Spitzbuam“

**Dienstag, 15. Oktober**

am Naturnser Sonnenberg

Gemeinsam mit den „Südtiroler Spitzbuam“ wandert man von der Bergstation der Seilbahn Unterstell hinauf zum Meraner Höhenweg und folgen diesem bis zum Galmeinhof. Von dort geht es wieder zurück über den Meraner Höhenweg bis Lint und von dort hinunter zum Patleidhof und dann wieder zurück zur Seilbahn Unterstell, welche uns wieder zum Ausgangspunkt nach Naturns bringt. Auf den Höfen Lint und Patleid sorgen die fünf sympathischen Vollblutmusiker für zünftige Hüttengaudi.

**Infos & Anmeldungen:**

Tourismusverein Naturns, Tel. 0473/666077



mehr erleben  
**naturns**

IM MERANER LAND  
ALPIN-MEDITERRANES LEBENSGEFÜHL

**Tourismusverein Naturns**  
Rathausplatz 1  
39025 Naturns  
Tel. 0473/666077  
info@naturns.it  
www.naturns.it

# Sauerkrauttirtlen

## Zutaten

für etwa 8 Stück:

### Teig

- 200 g Sauerteig
- 90 g Roggenmehl
- 140 g Mehl
- 2 EL Öl
- 1 Ei
- 70 ml lauwarme Milch
- 1 Msp. Kümmel
- 1 Prise Salz

### Sauerkrautfüllung

- 300 g Sauerkraut
- 500 ml Wasser
- 3 Wacholderbeeren
- 5 Pfefferkörner
- ½ TL Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- 50 g Butter
- 50 g Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 EL Mehl
- Salz

### Weiteres

- Wasser zum Bestreichen
- Backfett

### Zubereitung:

#### Teig

Sauerteig mit Roggenmehl und Mehl in einer Schüssel vermischen und mit Öl, Ei, lauwarmen Milch, Kümmel und Salz zu einem glatten Teig verkneten.

Teig mit einem Tuch abdecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

#### Sauerkrautfüllung

Das Sauerkraut vor der Zubereitung probieren. Falls es zu sauer schmeckt, sollte man es ausdrücken oder in kaltem Wasser wässern.

Wasser zum Sauerkraut gießen, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Kümmel und Lorbeerblatt dazugeben, etwas salzen und

zugedeckt etwa 50 Minuten siedend lassen.

Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin dünsten, mit Mehl verrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen. Diese dann unter das Kraut mischen, nochmals etwa 10 Minuten kochen lassen.

#### Fertigstellung:

Den Teig zu einer Rolle formen und in 16 gleich große Stücke schneiden, mit dem Nudelholz zu runden Blättern (etwa 14 cm Durchmesser) ausrollen oder mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und ausstechen. Sauerkraut gleichmäßig auf 8 Teigblätter auftragen und dabei die Ränder etwa 2 cm freilassen. Dann die Ränder leicht mit Wasser bestreichen, ein zweites, gleich großes Teigblatt darauflegen und die Ränder fest zusammendrücken.

Die Tirtlen im heißen Fett schwimmend auf beiden Seiten

backen, anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und servieren.

#### Tipps:

1. Sie können statt der Sauerkrautfüllung auch eine Ricotta-Füllung verwenden.
2. Den Sauerteig bekommen Sie auch beim Bäcker.
3. Sie können auch Minitirtlen zum Aperitif herstellen: Nehmen Sie dafür einen Ausstecher mit nur 6 cm Durchmesser.

#### Zubereitungszeit

**Sauerkraut:** etwa 1 Stunde

**Tirtlen:** bei etwa 180 Grad knapp 4 Minuten



Josef Pernter



Wir begrüßen Sie in unserem traditionsreichen Haus, in dem das Gespür für Gastfreundschaft beste Voraussetzungen für einen geselligen Törggelen-Abend in schönster Panoramalage schafft. Genießen Sie unsere hausgemachten Spezialitäten erlesenen Weine & Schnäpse in den Gewölben unseres Gostnerkellers und in unseren Stuben.

„Zett“-Törggelenbetrieb 2013  
 Goste 2 - 39030 Oberolang (BZ)  
 Tel. 0474 496171 - [www.alte-goste.com](http://www.alte-goste.com)



Quelle: So genießt Südtirol - 33x Krapfen, Gasteiger, Wieser, Bachmann, Athesia Verlag, 2013.



# Wein, „Keschtn“ & Kulinarisches

## Eisacktal/Wipptal:

- **Gassltörggelen:** Klausen, 21., 28. September & 5. Oktober, [www.klausen.it](http://www.klausen.it)
- **Südtiroler Brot- und Strudelmarkt:** Brixen, 4. bis 6. Oktober
- **Südtiroler Speckfest:** St. Magdalena/Villnöß, 5. & 6. Oktober
- **Barbianer Herbstfest:** Barbian, 13. Oktober
- **23. Keschtnigl-Wochen in Feldthurns:** 18. Oktober bis 11. November. [www.klausen.it](http://www.klausen.it)
- **27. Apfelfest:** Natz-Schabs, 13. Oktober
- **17. Eisacktaler Kastanienwochen:** Brixen, 18. Oktober bis 3. November. [www.eisacktal.com](http://www.eisacktal.com)

## Burggrafenamt/Meran & Umgebung

- **VinoCulti:** Dorf Tirol und Meran, noch bis 12. November, [www.vinoculti.com](http://www.vinoculti.com)
- **Musi & Keschtn:** Partschins, 21. September
- **Kürbistage:** Lana, 27. bis 29. September, [www.merano-suedtirol.it](http://www.merano-suedtirol.it)
- **Bauernkuchl im Hinterpasseier:** Moos in Passeier, 27. September bis 13. Oktober, [www.merano-suedtirol.it](http://www.merano-suedtirol.it)
- **Törggelefest Musikkapelle Marling:** 29. September
- **Familie - Feuer, Glut, Kastanienduft:** Schenna, 1. bis 29. Oktober
- **Gastronomiewochen „Potato Weeks“:** Meran, 1. bis 14. Oktober. [www.merano-suedtirol.it](http://www.merano-suedtirol.it)
- **Keschtnfeschtl in Nals:** 2. & 9. Oktober
- **Herbst-Törggelen in Naturns:** 2. bis 30. Oktober
- **Törggelefest des Musikvereins Lana:** 5. Oktober

- **Törggelefest der Musikkapelle Prissian:** 6. Oktober
- **Törggelefest des Volkstanzgruppe Marling:** 6. Oktober
- **Törggelen im Anstiz Gaudenturm:** Partschins, 6. Oktober
- **Törggelefest der Böhmisches Dorf Tirol:** 6. Oktober
- **Törggelen & „Südtiroler Spitzbuam“:** Naturns, 13. Oktober
- **Törggelefest des Tischtennisclubs Marling:** 13. Oktober
- **Törggelefest im Widum-Garten:** Partschins, 13. Oktober
- **Eröffnung der Kastanientage „Keschtnriggl“:** Prissian, 17. Oktober. [www.keschtnriggl.it](http://www.keschtnriggl.it)
- **Keschtnbrotn mit dem ASC Laugen:** Prissian, 18. Oktober
- **Wein & Literatur - „Shades of wine“:** Dorf Tirol, 18. Oktober
- **Traubenfest in Meran:** 18. bis 20. Oktober
- **15. Rieslingtage Naturns:** 19. Oktober bis 24. November, [www.merano-suedtirol.it](http://www.merano-suedtirol.it)
- **Keschtnfeschtl in Völlan:** 20. Oktober
- **Keschtnbrotn mit den Handwerkern:** Tisens-Prissian, 24. Oktober
- **Merano WineFestival:** 8. bis 12. November, [www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)

## Bozen & Umgebung

- **Schupfenfest am Salten:** Jenesien, 15. September
- **Völser Kuchlkastl:** Genusswochen im Schlernggebiet, 1. bis 31. Oktober [www.voelserkuchlkastl.com](http://www.voelserkuchlkastl.com) und [www.seiseralm.it](http://www.seiseralm.it)
- **Konzert mit Törggelespezialitäten:** Unterinn, 29. September
- **Erntedankfest:** Waltherplatz/Bozen, 12. Oktober

- **Törggelefest der FFW Afing:** Jenesien, 13. Oktober
- **Törggelefest:** Oberbozen, 13. Oktober
- **Kastanienwochen in Jenesien:** 13. Oktober bis 3. November, [www.jenesien.net](http://www.jenesien.net)
- **Autochtona:** Messe Bozen, 14. & 15. Oktober
- **Törggele-Kochkurs:** Jenesien, 15. & 29. Oktober, [www.jenesien.net](http://www.jenesien.net)
- **Keschtn Morkt:** Jenesien 19. Oktober
- **Spätherbstliche Genusswochen auf dem Tschöggberg:** 19. Oktober bis 3. November

## Überetsch/Unterland

- **Bio-Herbstfest:** Neumarkt, 21. September
- **Törggeletage in Tramin:** 27. & 28. September
- **Törggelefest der FFW Kaltern Markt:** 28. September & 12. Oktober
- **Kalterer Weinkulinarium:** 5. Oktober
- **Törggelefest des Skiclubs Eppan:** St. Michael, 6. Oktober
- **Kastanienfest & Kinderreiten:** Oberplanitzing, 6. Oktober
- **Tag der offenen Grappabrennereien:** Girlan, 6. Oktober
- **Herbstfest bei der alten Rebe:** Margreid, 6. Oktober
- **Traminer Sinnesfreuden:** 10. bis 12. Oktober. [www.tramin.com](http://www.tramin.com)
- **Letzte Traubenfuhr:** Girlan, 12. Oktober
- **Törggelefest der Musikkapelle Girlan:** 12. & 13. Oktober
- **Herbstduft des Chorvereins St. Pauls:** 13. Oktober
- **Traminer Weingassl:** 19. Oktober
- **Kastanienbraten im Weismuseum:** Kaltern, 3. November

## Pustertal/Abteital

- **8. Niederdorfer Kartoffelwoche und Kartoffelfest:** 20. bis 29. September, [www.drei-zinnen.info](http://www.drei-zinnen.info)
- **Dolomiti Gourmetfestival:** Toblach, 11. bis 13. Oktober, [www.drei-zinnen.info](http://www.drei-zinnen.info)
- **Brunecker Street Food Festival:** 12. & 13. Oktober
- **Erntedank-Fest:** Gsies, 13. Oktober
- **Terner Bauernkuchl:** Puschtra Gerichte in den Restaurants von Terenten, 18. bis 27. Oktober, [www.kronplatz.com](http://www.kronplatz.com)
- **Törggelefest in Meransen:** 19. Oktober, [www.pustrissa.com](http://www.pustrissa.com)
- **Stegener Markt:** der größte Markt Tirols in Stegen bei Bruneck, 26. bis 28. Oktober

## Vinschgau

- **Matthäus-Markt:** Prad am Stilfserjoch, 21. September
- **Michaelimarkt:** Martell, 28. September
- **„Do spielt di Musi“:** musikalischer Abend in den Törggelelokalen von Kastellbell, jeden Donnerstag, 3. Oktober bis 7. November,
- **9. Vinschger Oktoberfest:** Prad am Stilfserjoch, 12. Oktober
- **5. Brauchtums- & Genussfest:** Prad am Stilfserjoch, 13. Oktober
- **Törggelefest der Imker:** Schluderns, 13. Oktober
- **Laaser Krautwochen:** 18. Oktober bis 10. November, [www.schlanders-laas.it](http://www.schlanders-laas.it)
- **Gollimorkt:** Mals, 16. Oktober
- **Törggelefest der FFW Galsaun:** 19. & 20. Oktober
- **Sealamorkt:** Glurns, 2. November

**Knapp** **AIB TAIBON**  
Bäckerei - Konditorei - Teigwaren

Knapp GmbH | I-39030 Gais (BZ) | [www.knapp.bz.it](http://www.knapp.bz.it)

# 70 internationale Marken



**JEDEN SONN- UND FEIERTAG  
VON 9.00 bis 19.00 UHR GEÖFFNET!**

MINUS  
**30%**



 **EXIT Brenner Nord**  **EXIT Brenner Süd** **Direkt an der Autobahn**

St. Valentinstraße 9 A, 39041 Brenner, +39 0472-636700