MERAN
KELLEREI CANTINA

SUSER
aus Meraner
Kurtrauben

Kellerei Meran

Kellereistraße Nr. 9
39020 Marling
www.kellereimeran.it

Ab 26.09.2018
Mindestabnahme: 5 Liter
Tel. 0473 447137
Öffnungszeiten:
MO-FR 8-19 Uhr
SA 8-18 Uhr

I.R.

Törggelen & Wandern

Südtirol im Herbst

HERBS TIROLENSIS

Herbstzeit, Törggelezeit.
Das Beste zum Schluss!

PIRCHER

www.pircher.it

Inhalt

Buschenschänke & Wanderungen S. 4–5
Die aktuellen Einkehr- und Wandertipps im Überblick

Das große Online-Voting S. 6
Den „Zett"-Törggelebetrieb 2018 wählen und selbst eine Törggelepartie gewinnen

Anna Bacher Graf im Törggeleglück S. 7
So feierte die Vorjahresgewinnerin

Der Titelverteidiger im Porträt: S. 8–9
Der Haidnerhof in Pairdorf bei Brixen – ein Jahr als „Zett"-Törggelebetrieb 2017

Eisacktal: Die Wiege des Törggelens S. 10–16
- Drei gute Gründe für herbstliches Vergnügen
- Als die Bauern noch „torggelten"
- Die 12. Törggelekönigin Evelin Baumgartner
- Etappenweise unterwegs am Eisacktaler Keschtnweg
- Suser, Nuier oder Leps?

Wandern & Genießen in der Herbstsonne S. 17–21
Herbstwanderungen im Schlerngebiet, über den Ritten, auf dem Tschögglberg und rund um Bozen

Burggrafenamt: Ran an die Keschtn! S. 22–25
- Alle Wege führen über den Marlinger „Waalweg"
- In der Küche mit „Luis aus Südtirol"
- Auf zum „Keschntriggl"!

Wein, Keschtn und Kulinarisches – Veranstaltungen rund ums Törggelen S. 26

Vinschgau: In den Krauttopf geschaut S. 27
Sauerkraut selbst gemacht – So machen Sie eine Sauerkrautsuppe

Pustertal: Unterwegs im Osten Südtirols S. 28–31
- Das macht satt: Kochen mit Kartoffeln
- Wandern und Wellnessen

IMPRESSUM
Sonderdruck „Südtirol im Herbst", September 2018
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: Martina Hofer, David Hofer
Layout/Grafik: Anita Oberhöller
Anzeigenkoordination: Irene Kasal
„Zett"-Anzeigenabteilung, Tel. 0471/925371, Fax 0471/925378
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.

MOIRÉ PALAIS Obstmarkt 9 Bozen
MOIRÉ SMARTYS Dr. Streiter Gasse 34 Bozen
MOIRÉ 360° Dr. Streiter Gasse 20 Bozen
MOIRÉ IRENE Freiheitsstraße 136 Meran
MOIRÉ INNSBRUCK Kiebachgasse 5 Innsbruck

Buschenschänke & **Wanderungen**

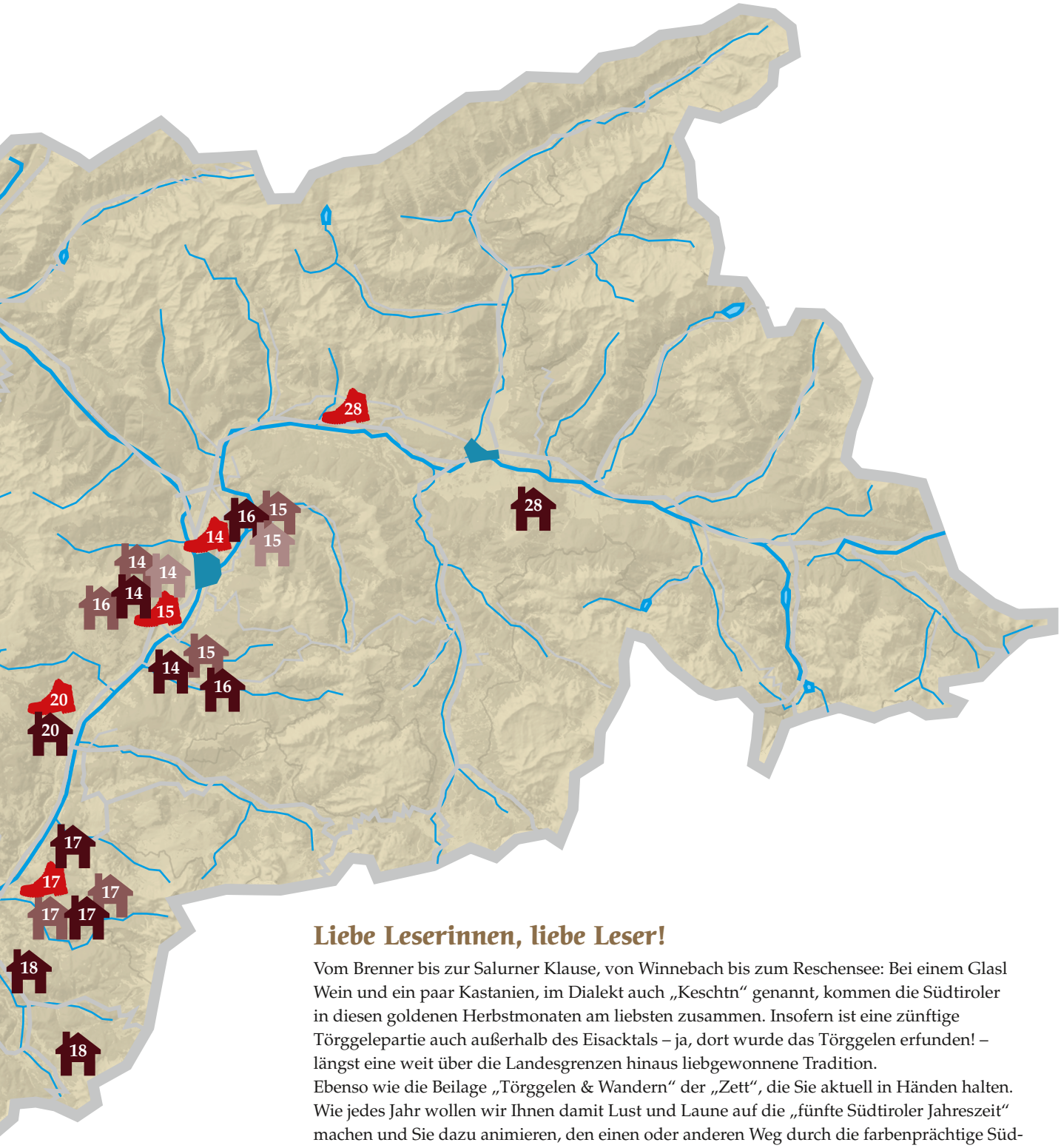
Die bisherigen „Zett"-Törggelebetriebe:

2011 Pitschlmann (Völs/Schlerngebiet)
2012 Trinnerhof (Raas/Eisacktal)
2013 Alte Goste (Olang/Pustertal)
2014 Glangerhof (Feldthurns/Eisacktal)
2015 Hubenbauer (Vahrn/Eisacktal)
2016 Gschlösslerhof (Vahrn/Eisacktal)
2017 Haidnerhof (Brixen/Eisacktal)
2018 ...

Legende: (mit Seitenverweis)

Buschenschänke

Wandertipps



Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Vom Brenner bis zur Salurner Klause, von Winnebach bis zum Reschensee: Bei einem Glasl Wein und ein paar Kastanien, im Dialekt auch „Keschtn“ genannt, kommen die Südtiroler in diesen goldenen Herbstmonaten am liebsten zusammen. Insofern ist eine zünftige Törggelepartie auch außerhalb des Eisacktals – ja, dort wurde das Törggelen erfunden! – längst eine weit über die Landesgrenzen hinaus liebgewonnene Tradition.
Ebenso wie die Beilage „Törggelen & Wandern“ der „Zett“, die Sie aktuell in Händen halten. Wie jedes Jahr wollen wir Ihnen damit Lust und Laune auf die „fünfte Südtiroler Jahreszeit“ machen und Sie dazu animieren, den einen oder anderen Weg durch die farbenprächtige Südtiroler Herbstlandschaft zu wagen. Ob Wissenswertes rund ums Törggelen, Wandertipps für Genussgeher oder Rezepte zum Nachkochen am heimatlichen Herd: Wir hoffen, Ihnen ein paar angenehme Lesemomente zu bereiten.

Ein wesentliches Element dieser Beilage ist mittlerweile auch die Auszeichnung des „Zett“-Törggelebetriebs des Jahres, die heuer bereits zum achten Mal stattfindet. Alle Details zu den teilnehmenden Betrieben und das genaue Prozedere finden Sie auf den Folgeseiten. Und diesmal zahlt sich das Mitspielen übrigens gleich doppelt aus, denn: Unter allen Teilnehmern des großen Online-Votings werden zwei Törggelepartien für jeweils sechs Personen verlost! In diesem Sinne: Lassen Sie sich Kastanien, Wein und lokale Spezereien schmecken!

Auf eine zünftige Törggelezeit – Ihre „Zett“-Redaktion!

In Zusammenarbeit

Die Zeitung am Sonntag

DIE SÜDTIROLER Frau

SÜDTIROL ONLINE MARKETING
Digitale Werbeagentur

Wählen und selbst gewinnen:

Wo gibt's die „beschtn Keschtn“?

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

DLife

Der Haidnerhof (siehe Seite 8–9) hat vor einem Jahr seine Gäste dermaßen begeistert, dass der Pairdorfer Buschenschank verdientermaßen zum „Zett“-Törggelebetrieb 2017 gewählt wurde. Ein Jahr lang stand dort nun der gläserne Törggelepokal, der heuer an den nächsten Siegerbetrieb gehen soll. Ob das wieder einer der teilnehmenden Betriebe aus dem Eisacktal ist, wird sich weisen – doch Tatsache ist: Mit bisher fünf Siegen sind die Eisacktaler der bisher unangefochtene Siegerbezirk. Kein Wunder, ist hier doch der Ursprung des Törggelens zu finden.

Das Voting: Ein Klick, zwei Sieger

Mitmachen ist einfach und zahlt sich doppelt aus: Der „Törggelebetrieb des Jahres 2018“ wird heuer ausschließlich online gewählt. Unter **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.

shutterstock

Zu gewinnen gibt es diesmal **zwei Törggelepartien im Wert von je 300 Euro,** einzulösen beim Buschenschank Haidnerhof in Brixen, dem „Zett“-Törggelebetrieb des Jahres 2017. Abgestimmt werden kann im Zeitraum vom 16. September bis 28. Oktober 2018. Die Ziehung findet am 30. Oktober in der Handelskammer statt. Die Gewinner werden telefonisch informiert.

Ehre, wem Ehre gebührt: Auf 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 2018 nennen darf, darüber berichtet die Südtiroler Sonntagszeitung „Zett“ exklusiv im November. Wie immer soll die Preisübergabe auch eine kleine Überraschung sein. Denn: Eine Gaudi wird es auf jeden Fall!

Folgende Betriebe nehmen am Online-Voting teil

○ Alte Goste	Oberolang
○ Bad Siess	Ritten
○ Gasthof Gasserhof	Eggen
○ Haidenhof	Tscherms
○ Haidnerhof	Brixen
○ Hilberkeller	Kuens bei Meran
○ Huberhof	Pinzagen/Brixen
○ Innerperskolerhof	Völs
○ Gasthaus Kofler	Kampenn/Bozen
○ Laitnkeller	Völs
○ Musikantenstadl	Marling/Meran

○ Peintnerhof	Feldthurns
○ Pitschlmann	Völs
○ Gasthaus Rafflerhof	Lana
○ Saderhof	Brixen
○ Signaterhof	Ritten
○ Landgasthof Torggler	Gufidaun/Klausen
○ Torggler's Törggelekeller	Gufidaun/Klausen
○ Gasthof Unteregger	Karneid
○ Ansitz Velseck	Tiers am Rosengarten
○ Landgasthof Wöhrmauer	Feldthurns

Das Spielreglement ist in der Abteilung Athesia Marketing & Event hinterlegt.

DLife

Glückliche Gewinnerin (v.l.): Anna Bacher Graf genoss die Törggelepartie u.a. gemeinsam mit Sarah Gatterer und Annelies Förch.

Mitspielen macht doppelten Gewinnspaß!

Das nennt man echtes Törggeleglück: Anna Bacher Graf aus Brixen hat vor einem Jahr bei der Wahl des „Zett"-Törggelebetriebs mitgevotet. Verlost wurde unter allen teilnehmenden Lesern ein 300-Euro-Törggele-Gutschein – und den löste das Brixner Glückskind schließlich beim Laitnkeller des Guntschöllerhofs in Völser Aicha ein.

Wenn dieses Beispiel nicht zum Mitspielen motiviert? So wie tausende andere „Zett"-Leserinnen und -Leser hat Anna Bacher Graf vor einem Jahr beim Voting des „Zett"-Törggelebetriebs mitgewählt – und hatte dann selbst Losglück. Denn der Hauptpreis – eine Törggelepartie im Wert von 300 Euro – ging an die fröhliche Brixnerin: Als glückliche Gewinnerin dieses besonderen Preises wurde unter notarieller Aufsicht ihr Name gezogen.

Dass die Freude bei der Gewinnerin groß war, versteht sich von selbst. Ganz besonders mitgefreut hat sich aber auch Familie Obkircher vom Guntschöllerhof. Sie hatte sich nämlich auf Anfrage der „Zett" sofort bereit erklärt, die Gewinner-Törggelepartie auszurichten und Anna Bacher Graf samt Freunden und Verwandten in ihrem traditionsreichen Buschenschank zu bewirten.

„Wir waren eine kleine Gruppe, zu neunt, und haben den Besuch im Laitnkeller sehr genossen", berichtete Anna Bacher Graf später im Gespräch mit der „Zett". Noch heute blickt sie gerne auf diesen Tag zurück: „Es war ein wunderschöner Herbstag, wir haben uns alle sehr gut unterhalten – und das Essen war einfach wunderbar. Kurzum: ein rundum perfekter Törggeleausflug." Und Anna Bacher Graf fügt abschließend hinzu: „Ein großes Kompliment an Martha Obkircher und ihr Team!" Dem kann sich das „Zett"-Team nur anschließen.

DLife

Die Gastgeber (v.l.): Martha, Helmut, Lukas, Richard und Luise Obkircher.

Ehrenplatz für den Törggelepokal

Ausgewählt unter 24 Betrieben in ganz Südtirol: Die Freude bei Familie Obexer vom Buschenschank Haidnerhof, in Pairdorf bei Brixen war grenzenlos, als bekannt wurde: Der Haidnerhof ist der „Zett"-Törggelebetrieb des Jahres 2017.

DLife

Stolze Geschwister (v.l.): Hausherr Franz Josef Obexer und seine Schwestern Maria und Veronika mit der Auszeichnung als „Zett"-Törggelebetrieb des Jahres 2017

Das war der dritte Streich: Zum dritten Mal in Folge ging 2017 die begehrte Auszeichnung „Zett"-Törggelebetrieb des Jahres ins Eisacktal. Nach dem Hubenbauer in Vahrn (2015) und dem Gschlösslerhof, ebenfalls in Vahrn (2016), holte 2017 der Haidnerhof – in Pairdorf bei Brixen – den Titel in die Wiege des Törggelens. Die Freude war groß, als Familie Obexer im November vergangenen Jahres überrascht und ausgezeichnet wurde. Begleitet von den Klängen des Ziehharmonikaspielers Sepp Rifeser trudelte eine Schar von Gratulanten ein, darunter eine Delegation der „Zett", die amtierende „Zett"-Miss Südtirol Johanna Ciech, sowie der Brixner Bürgermeister Peter Brunner. Den Törggelepokal, den der Haidnerhof nun ein Jahr sein Eigen nennen durfte, konnten Franz Josef Obexer und seine Frau Ingrid persönlich entgegennehmen und waren dabei sichtlich gerührt: „Der Titel bedeutet uns viel, wir hätten uns das nie im Leben erwartet. Unser großer Dank gilt darum allen Gästen und Stammkunden, die uns seit Jahren die Treue halten."

DLife

Hausgemachte Köstlichkeiten

Der Haidnerhof bei Brixen gilt als einer der ältesten Höfe im Eisacktal. Bereits im 12. Jahrhundert wurde er erstmals erwähnt, entkam zu Zeiten der Französischen Revolution nur knapp einer Feuerkatastrophe und erstrahlt mittlerweile, schön renoviert, in neuem Glanz. Im Jahr 2004 wurde am Hof ein Buschenschank eröffnet. Seitdem werden dort Gäste – jeweils drei Monate im Frühjahr und Herbst – mit zahlreichen hausgemachten Köstlichkeiten verwöhnt. Das Gemüse, der Spinat, das Kraut – alles wächst auf den eigenen Äckern. Die Ochsen und Schweine im Stall werden zu Speck oder Wurst verarbeitet und aus den Weintrauben keltert Franz Josef feine Rot- und Weißweine. Zudem ist die Bauersfamilie weit über die Grenzen Südtirols hinaus bekannt für ihre preisgekrönten Edelbrände. 27 verschiedene Schnäpse, darunter sogar ein Gin, werden auf dem Hof gebrannt.

Unsere Empfehlung für den Herbst:
Passend zur Törggelezeit bieten wir saftiges Fleisch für die Schlachtplatte, verschiedene Knödel und Wurstwaren aus besten Zutaten an.

Wir verwöhnen Sie gerne mit qualitativ hochwertigen Produkten!

Mein Metzger!
Reiterer
LANA

Lana · Boznerstraße · Tel. 0473 55 04 36
Metzgerei · Feinkost · Fertiggerichte

D Life

Überraschungsfeier am Haidnerhof in Pairdorf: Die Preisträger-Familie gemeinsam mit der „Zett"-Abordnung und weiteren Ehrengästen.

Der Törggelepokal hatte einen Ehrenplatz

Der Pokal, der den Haidnerhof als „Zett"-Törggelebetrieb des Jahres ausweist, hatte das ganze Jahr einen besonderen Platz, wie Ingrid Obexer verriet. „Wir hatten ihn direkt beim ‚Budel' platziert – dort, wo alle Gäste vorbeikommen und er für alle gut sichtbar war."

Der Stolz bei Familie Obexer über die Auszeichnung ist auch ein Jahr später noch groß. Der Titel wiederum hat sich für den Buschenschank schon bemerkbar gemacht: „Viele Leute haben uns auf die Auszeichnung angesprochen und uns gratuliert. Das freut uns natürlich ganz besonders. Auch merkte man nach der Auszeichnung nochmal einen Zuwachs an Gästen, die so auf unseren Buschenschank aufmerksam wurden."

Ansonsten ist am Haidnerhof alles beim Alten geblieben. Familie Obexer vertraut weiterhin auf die hofeigenen Produkte und das unnachahmliche Ambiente der Gaststube.

Am 21. September, pünktlich zum Auftakt der Törggelesaison, öffnet der Haidnerhof wieder seine Tore, um seinen Gästen die anbrechende Herbstzeit etwas zu versüßen.

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 junge Ernte beim Törggelen und bei etlichen Genuss- und Kulturveranstaltungen zu erleben, verkosten und genießen. Der Eisacktaler Keschtnweg gilt als Südtirols beliebtester Themenweg und lädt ein, den Herbst von seiner schönsten Seite zu entdecken und zu erwandern.

Mit mehr als 30 Buschenschänken gilt das südliche Eisacktal rund um die Künstlerstadt Klausen der Überlieferung nach als die Wiege des Törggelens. Nebst unzähligen Wandermöglichkeiten bieten etliche Veranstaltungen Genussreiches aus der herbstlichen Küche und dem Weinkeller.

Beim Gassltörggelen in Klausen (22. + 29. September, 6. Oktober) stehen die Vielfalt der Eisacktaler Weine und die regionalen Produkte im Mittelpunkt. Wer dabei auf den Geschmack des Eisacktaler Weines kommt, kann auf dem 3,5 Kilometer langen Weinwanderweg in Klausen mehr über die verschiedenen Rebsorten aus dem Eisacktal erfahren.

Am Birmehlweg in Verdings lässt sich die Kulturfrucht Birne über das ganze Jahr hinweg erleben. Vom 17. bis 23. September bieten die Gastbetriebe verschiedene Spezialitäten zum Birmehl an, beim „Birmehlsunntig“ (23. September) wird neben Rundwanderungen allerlei Geschmackvolles, Künstlerisches und Wissenswertes rund um das Birnenmehl angeboten.

Ab Mitte Oktober steht die Edelkastanie im Kastaniendorf Feldthurns im Mittelpunkt: Die Keschtniglwochen (12. Oktober – 4. November) geben Spitzfindiges rund um die stachelige Frucht zum Besten. Den feierlichen Auftakt zeichnet der traditionelle Törggele-Markt (13. Oktober). Den Abschluss bilden der „Niglmarkt“ (3. November) sowie der „KeschtniglSunntig“ (4. November) in den Feldthurner Dorfgassen mit Spezialitäten aus der bäuerlichen Küche. Ringsum sind die reifen Kastanien auf den Speisekarten der Gasthäuser und Buschenschänke zu finden.

Weitere Informationen:
Tourismusverein Klausen, Barbian, Feldthurns und Villanders
www.klausen.it/toerggelen
Tel. 0472/847424 oder info@klausen.it

Als die Bauern noch „torggelten"

Den Südtiroler Brauch des Törggelens kennt mittlerweile fast jeder. Weit weniger bekannt ist jedoch der Ursprung.

Wahrscheinlich verlegten die Weinbauern, die früher im unfreundlich, muffigen Keller stattfindenden Weinverkostungen in die gemütliche Stube. Unter der Beteiligung von Nachbarn und Verwandten ging das schwierige „Probiergeschäft" mit Sicherheit leichter vonstatten und wurde mit fortschreitender Stunde zu einem gemütlichen Beisammensein. Das heutige Törggelen war geboren! Das Törggelen ist mittlerweile 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.

Eisacktal als Wiege des Törggelens

Über eines sind sich fast alle Geschichtsbücher allerdings einig: Die Wiege des Törggelens liegt im Eisacktal – auch wenn der Brauch heute gut und gern 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 auch der „nuie Wein" und der „Suser" aus dem Keller zum Verkosten geholt.

Eine andere Theorie besagt, dass das Törggelen durch den Weinhandel entstanden sein soll: Die Weinhändler begaben sich im Herbst von Anbaugebiet zu Anbaugebiet, um den frischen Rebsaft zu verkosten. Dazu gab es dann Knödel, Kraut und Hauswurst; danach servierte die Bäuerin die besten Mehlspeisen, wie Strauben, Striezeln und Krapfen. 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.

shutterstock

Das Wort „Törggelen" kommt nicht vom Torkeln nach zu viel „nuiem Wein",
sondern von der Torggl (lat.: „torquere" – pressen usw.), der Traubenpresse im Kelterraum.

41. Völser Kuchlkastl

Gastronomischer Oktober (01.–31.10.18) in Völs am Schlern · www.voelserkuchlkastl.info

GASTHOF PRÖSLER HOF
T 0471 601 069 · Ruhetag: Montag

BERGGASTHAUS SCHÖNBLICK
T 0471 601 136 · Ruhetag: Montag

GASTHOF ZUM SCHLERN
T 0471 706 425 · Ruhetag: Dienstag

HOTEL ST. ANTON
T 0471 725 062 · Ruhetag: Montag

GARTENHOTEL VÖLSER HOF
T 0471 725 421 · Ruhetag: Montag

HOTEL GASTHOF KIRCHER
T 0471 725 151 · Ruhetag: Mittwoch

HOTEL ROSE WENZER
T 0471 725 016 · Ruhetag: Mittwoch

RESTAURANT BINDERSTUBE
T 0471 725 089 · Ruhetag: Sonntag

ROMANTIK HOTEL TURM
T 0471 725 014 · Kein Ruhetag

HOTEL EMMY
T 0471 726 014 · Kein Ruhetag

RESTAURANT UMSER MÜHLELE
T 371 384 65 31 · Ruhetag: Dienstag/Mittwoch

HOTEL HEUBAD
T 0471 725 020 · Ruhetag: Mittwoch

seiser ALM Völs am Schlern · hgv · Weindiele WINESTORE · Raiffeisen

„Zuerst die Arbeit, dann das Vergnügen"

Heinrich Malojer

Zur Person

Evelin Baumgartner (30, i.B.) ist die 12.Törggelekönigin 2017/2018 und kommt aus Gufidaun. Von Beruf ist sie diplomierte Einzelhandelskauffrau in einem kleinen familiengeführten Süßwaren- und Spezialitätengeschäft in Brixen und ist nebenbei stolze Mami einer neunjährigen Tochter. Daheim am „Thalerhof", dem Hof ihrer Eltern, hilft sie mit ihren zwei Schwestern im Herbst oft mit. Beim Gassltörggelen in Klausen wird am 6. Oktober ihre Nachfolgerin gekürt.

Wer könnte Fragen rund ums Törggelen besser beantworten als die aktuelle „Törggele-Königin" Evelin Baumgartner. Die 30-Jährige stammt vom Thalerhof in Gufidaun oberhalb von Klausen, der Wiege des Törggelens.

Sie tragen die Krone der 12. Törggelekönigin. Welchen Bezug haben Sie zum Brauchtum?
Evelin Baumgartner: Schon als Kind bekommt man viel mit von diesem Brauchtum, wenn man auf einem Bauernhof aufwächst. Allein die Schritte wie zum Beispiel das Ernten der Trauben bis hin zum Aufsammeln der Kastanien schenken Vorfreude auf den Beginn der sogenannten „fünften Jahreszeit".

Was bedeutet es Ihnen, für ein Jahr diesen Titel zu tragen?
Für mich ist es eine Ehre, den Menschen, die das Törggelen nicht so kennen, näherzubringen und das Brauchtum zu erklären. Und genau damit jene Tradition aufrechtzuerhalten.

Was haben Sie in Ihrem bisherigen „Amtsjahr" erleben dürfen?
Ich war auf vielen schönen Veranstaltungen eingeladen, wie dem Villnösser Speckfest, dem Apfelfest in Natz, dem Martelle Erdbeerfest oder bei der Eröffnung der Keschtniglwochen in Feldthurns. Dort habe ich viele Bekanntschaften, aber vor allem Freundschaften geschlossen.

Sie sind Botschafterin fürs Törggelen. Welchen Stellenwert hat das Brauchtum in Südtirol?
Einen sehr hohen Stellenwert. Für mich gäbe es kein Törggelen, wenn es unsere fleißigen Bauern drumherum nicht geben würde. Ihre harte Arbeit und ihr Fleiß das ganze Jahr über bescheren uns einen vollen Tisch herrlicher Speisen.

Das Eisacktal ist die Wiege des Törggelens. Welche Erinnerungen haben Sie aus Ihrer Kindheit an das Brauchtum?
Zuerst die Arbeit, dann das Vergnügen. Mit Familie und Freunden nach getaner Arbeit bei einer Speckplatte, Hauswurst mit Sauerkraut und selbstgemachten süßen Krapfen zu sitzen, war immer das Schönste.

Was schmeckt Ihnen bei einem typischen Törggelemenü besonders gut?
Für mich darf bei einem typischen Törggelemenü auf keinen Fall die gebratene Kastanie fehlen. Ein Glas frischer Apfelsaft dazu – und die Königin hat alles, was sie braucht.

Wie und wo törggelet eigentlich eine Törggelekönigin?
Wie viele andere wahrscheinlich auch in einer urigen Bauernstube in einem traditionellen Buschenschank. Mit Familie und Freunden „a gscheider Musig" und gutem Essen.

Was wünschen Sie Ihrer Nachfolgerin, die beim Gassltörggelen am 6. Oktober gekürt wird?
Meiner Nachfolgerin wünsche ich alles Beste für ihr Amtsjahr, viele neue Freundschaften und sehr viel Spaß dabei, ihre Krone mit Stolz zu tragen. Und: Ich freue mich darauf sie kennenzulernen.

Fesch gestylt in den Herbst!

Erleben Sie sensationelle Angebote mit Fashion-Trends und großer Auswahl.

Ganzjährig stark reduzierte Preise von -30% bis -70%. Sehenswerte Marken wie **Tommy Hilfiger, Calvin Klein, Guess** und viele andere.

Trachtenmode und alpiner Lifestyle!

Herbst ist Trachtenzeit. Beeindruckt, wirkt cool und lässig. Bei **Tracht Landhausmode** gibt es Trachtenmode für Damen, Herren und Kinder. Voll im Trend und zeitlos schön. **Luis Trenker** ist die alpine Lifestyle-Marke und betreibt im Outlet Center Brenner seinen eigenen Outletstore.

Sport & Outdoor

Sport- und Outdoorbekleidung, Sportartikel und Verschiedenes für Freizeit finden Sie bei den Weltsportmarken **Nike, Adidas, Reebok, Salomon, Jack Wolfskin, Lafuma, Regatta, Odlo** und noch weiteren.

NEU ab Oktober!

Große Neueröffnung im Herbst. Der ganz neue **SKECHERS** Store mit den coolen Schuhen für Sport und Freizeit.

Outlet Center Brenner. Über 70 internationale Marken für die ganze Familie. Damen- und Herrenmode. Sport & Outdoor. Lifestyle und Fashion.

Angebote und alle Marken auf **www.outletcenterbrenner.com**

BEST OUTLET IN THE ALPS

OUTLET CENTER BRENNER

Auch an Sonn- u. Feiertagen geöffnet von 10.00 bis 19.00 Uhr

DIE BESTEN SPORT- UND OUTDOORMARKEN UNTER EINEM DACH!

CHIEMSEE · MILLET · MAYA MAYA · NORTHLAND PROFESSIONAL · Reebok OUTLET STORE · SKECHERS · Jack Wolfskin · odlo · PUMA · Schöffel · salomon · Superdry® · NikeFactoryStore · peak mountain · REGATTA GREAT OUTDOORS · adidas outlet

Direkt an der Autobahn EXIT Brenner Nord EXIT Brenner Süd

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

Der Eisacktaler Keschtnweg

1. Etappe

Neustift – Brixen – Pinzagen

Start: Kloster Neustift
Weglänge: 16 km
Gehzeit: 5 Stunden
Höhenunterschied: 760 m
Schwierigkeit: einfach, aber etwas Kondition gefragt

Die Auftakt-Etappe des durchwegs beschilderten „Keschtnweg" startet beim Augustiner Chorherrenstift in Neustift und führt kurz am rechten Ufer des Eisacks nordwärts entlang, dann durch die Felder südwärts zum Ehrenreicher bei Gols. Hier geht es der Straße nach abwärts bis Vahrn und am Spilucker Bach entlang ansteigend zum Vahrner Kastanienhain. Bei der dritten Brücke führt der Weg dann links zur Schalderer Straße, im Vahrner Ortskern abwärts und auf der Salerner Straße in den Wald. Auf einem Forstweg wandert man schließlich leicht ab- und ansteigend zu den Feldern des Neuhäusler-Hofes und steil hinauf zum Burger. Über die Terrassen des Oberebner- und Eder-Hofes führt diese Wanderung weiter zum Villscheider-Hof und auf Asphalt bergauf zum Breitwieser am Cyrillushügel. Weiter geht es zum Zimmermann und von dort über die Straße nach Pinzagen. Auf ebenen Feldwegen geht es südwärts zu den Rittner Höfen und vorbei am Sader-Hof bis Tötschling. Nun wandert man rechts hinauf durch Föhrenwald zum Wöhrmann-Hof. Auf meist ebenen Wegen führt der „Ketschtnweg" durch die Felder zum Ziernfelder und auf der Schnauderer Straße abwärts nach Feldthurns.

shutterstock

Kloster Neustift – Startpunkt zum „Ketschnweg", der durch das Eisacktal und über den Ritten bis nach Bozen führt.

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 – Tschiffnon 39 – 39040 Feldthurns – Tel. 333 2259558
info@peintnerhof.it – www.peintnerhof.it

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 · www.buschenschank-haidnerhof.it

LAND 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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Familie Mitterrutzner

Tschiffnon 21 · 39040 Feldthurns · Tel. 0472 855 301 · www.woehrmaurer.com

TORGGLER
LANDGASTHOF PENSION

Törggelen im Landgasthof Torggler im Eisacktal!

In unserer neuen, rustikalen Törggele-Stube erleben Sie das ursprüngliche Törggelen mit traditionellen Törggele-Gerichten, zünftiger Musik und bester Stimmung. Unsere Törggele-Stube bietet Platz für 40-50 Personen. Geöffnet haben wir von 7. Oktober, wenn die ersten Keschtn von den Bäumen fallen, bis 2. Dezember – mittags wie abends.

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

Fam. Rabensteiner-Fink | Gufidaun 22a | Klausen | Tel. 0472/847371
www.pensiontorggler.com | info@pensiontorggler.com

tv klausen

Kloster Säben – Südtiroler Geschichte und Farbenpracht am Wegesrand.

2. Etappe

Feldthurns – Klausen – Villanders – Sauders – Barbian

Start: Feldthurns
Weglänge: 15 km
Gehzeit: 6 Stunden
Höhenunterschied: 830 m
Schwierigkeit: einfach, aber etwas Kondition gefragt

In Feldthurns führt die zweite Tagesetappe auf dem Keschtnweg zunächst in Richtung Pedratz. Beim Radoar biegt man rechts ab auf einen Feldweg und wandert kurz steil ansteigend zum oberhalb verlaufenden Höfeweg, der durch einen Kastanienhain zum Weinbrenner führt. Nun folgt man dem „Keschtnweg" durch den Wald und zum stattlichen Hof Moar. Weiter geht es durch Mischwald und Obstanlagen zum Weiler Pardell. Von hier folgt man der Straße in Kehren abwärts zum Hienghof, anschließend führt die Wanderung auf Feldwegen zum Innenhof der Klosterburg Säben. Der Abstieg nach Klausen verläuft hier auf dem gepflasterten Stationenweg zur Burg Branzoll und über Treppen hinab in den Stadtbereich. Hier gilt es aufpassen: Nach der Thinnebrücke führt der „Keschtnweg" wieder hinauf auf der alten Latzfonser Straße ins Thinnetal. Vorbei am Muttner führt dann ein steiler Wirtschaftsweg zum verlassenen Staudach Höfl. Weiter geht es hier zu den Wiesen des Johannser-Hofes. Nun wandert man durch Wald und Wiesen zum Aussichtpunkt „Wetterkreuz". Auf Feldwegen und durch die Wiesen des Glatzner Hofes gelangt man zum bewaldeten Blabach-Graben und darauf nach Villanders. Im südlichen Ortsbereich biegt man hier links ab und geht auf einem Feldweg in den Mühlbachgraben. Im Weiler St. Moritz (Sauders) beim Winklerhof – folgt man dann der Straße bergab und überquert den Zargenbachgraben. Nach dem Steg über den Wildbach führt die Route im Wald hinauf zur Mittelgebirgsstraße. Nun folgt man der Panoramastraße bis Barbian.

Quelle: www.eisacktal.com

Tipp

Der Eisacktaler Keschtnweg, Südtiroler Dialekt für „Kastanienweg", führt durch ein Band von Kastanienhainen und erstreckt sich von Neustift bei Brixen längs der Hänge des Eisacktals bis hin zum Rittner Hochplateau und hinunter in den Bozner Talkessel zur Burg Runkelstein. Insgesamt besteht die Tour aus vier Etappen. Entlang des Weges gibt es immer wieder Einkehr- und Übernachtungsmöglichkeiten, außerdem bieten Direktvermarkter eine breite Palette an einheimischen Produkten an. Den genauen Streckenverlauf finden Sie übrigens auch online unter: **www.sentres.com**

Wir freuen uns über Ihren Besuch und einem gemütlichen Beisammensein!
Familie Huber

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

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

Huber Hof

Öffnungszeiten: Vom 29. September bis 1. Adventssonntag täglich ab 16 Uhr. Montag und Dienstag Ruhetag. Sonntags und feiertags bereits ab 11.30 Uhr. Platz bis zu 80 Personen.

Kommen und genießen Sie in unserer urigen Bauernstube.
Unsere Küche bietet Ihnen Brettljausen, Tiroler Bauernkost sowie typische Spezialitäten. Dazu servieren wir Ihnen unseren süßen Most (Suser) bzw. spritzigen Jungwein (Nuier) oder edlen Weiß- und Rotwein aus unserem Weinberg, sowie hausgemachte Säfte. Spielplatz für Kinder.

Pinzagen 21 - 39042 Pinzagen (Brixen)
Handy: 347 3976079 - E-Mail: info@huber-hof.net - www.huber-hof.net

Großer Kinderspielplatz

Buschenschank
Trinnerhof

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

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.

Marion Lafogler

Der „Nuie“ ist frisch säuerlich und schmeckt hervorragend zu der deftigen Törggelekost.

Der süffige Suser

Beim „Suser” (im deutschen Sprachraum auch „Federweißer” oder in Österreich „Schilcher” genannt), handelt es sich um einen klassischen Most, also um den neuen Wein zu Beginn des Gärungsprozesses. Nicht mehr als 1% Vol. Alkohol darf in diesem noch süß schmeckenden Getränk enthalten sein.

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

Der leichte Leps

Der Südtiroler Leps ist eine Tradition, die ins Dunkel der Vergangenheit entschwunden ist. Denn der Leps ist nicht einfach nur die Bezeichnung für einen leichten, meist eher sauren Wein von zweifelhaftem Geschmack, sondern wird eigens hergestellt. Es handelt sich dabei also 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 dem Ende der Gärung wurde der junge Wein abgelassen und der Trester blieb im Fass. Und hier beginnt die eigentliche Leps-Herstellung. Die Trester wurden noch mal mit Wasser aufgegossen und mit Zucker angereichert um eine zweite Gärung in Gang zu setzten. Das Resultat ist ein leichter, schwach rötlicher „Wein“ mit geringem Alkoholgehalt, eben der Leps.

Quelle: www.meranerland.org/sentres.com

MARATSCHER

HOFSCHANK MARATSCHER

geöffnet ab Mitte September bis 02. Dezember und 28. Februar bis 30. Juni von Donnerstag bis Sonntag ab 12.00 Uhr

· 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

Saderhof

Direkt am Keschtnweg – 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

Tel./Fax: +39 0472 840 318
www.jausenstationmoar.it

Jausenstation Moar
St. Jakob · Villnöß

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 ★ Zimmer mit Frühstück

Wanderung auf dem Oachner Höfeweg

Prösels – Völser Aicha – St. Kathrein – Schnaggenkreuz – Prösels

Start: Prösels / Völs am Schlern (Parkplatz bei Schloss Prösels)
Weglänge: ca. 12 km
Gehzeit: 3,5 bis 4 Stunden
Höhenunterschied: ca. 380 m
Schwierigkeit: einfach

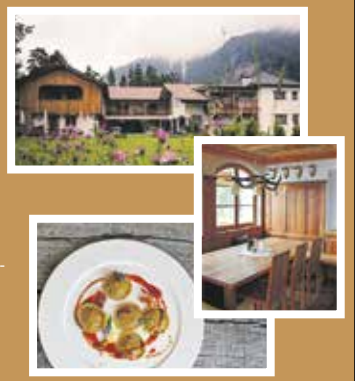
Der Oachner Höfeweg (Anm: „Oacha" ist die dialektale Bezeichnung für das Dorf Völser Aicha, eine Fraktion der Gemeinde Völs am Schlern), zählt zweifelsfrei zu den Wanderhighlights im Völser Gemeindegebiet und eignet sich besonders für eine Wanderung im Herbst. Die Rundwanderung beginnt am Parkplatz unterhalb von Schloss Prösels, wo Parkplatz und Bus-Anschluss zu finden sind.
Es geht der Markierung 3 („Höfeweg") leicht abwärts an den Höfen bei den Orten Prösler Ried und Unteraicha vorbei durch Wiesen und Wälder. Dann folgt man dem Weg nach Völser Aicha, der teilweise der Landstraße entlang verläuft, um dann wieder auf den als „Höfeweg" markierten Weg zurückzukehren. Die Landschaft oberhalb des Tierser Tales ist geprägt von Laubwäldern mit Kastanienbäumen, Wiesen und Weinreben. Im Dörfchen Völser Aicha angelangt, geht es auf dem Höfeweg weiter nach St. Kathrein, das den Endpunkt des Weges darstellt. Von hier aus geht es zurück bis an die Abzweigung zum Schnaggenkreuz – ein 1015 m hoher Pass, über den ein Wanderweg direkt nach Prösels zurückführt. Der letzte Kilometer bietet übrigens einen wunderbaren Panoramablick auf die Orte Obervöls, Untervöls, Peterbühl und Ums.

shutterstock

Die Rundwanderung beginnt am Parkplatz unterhalb von Schloss Prösels in Prösels.

Quelle: www.seiseralm.it/Autor: AT

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 ½ Stunden.

ANSITZ VELSECK
Tiers am Rosengarten · Völseggerweg 25 · info@velseck.it · www.velseck.it · Tel. 0471 640 006

Pitschlmann

Unsere Törggelestuben sind von Mittwoch bis Sonntag geöffnet.
Jeden Freitag haben wir Live-Musik ab 19.30 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 Auf Euer Kommen freut sich Familie Haselrieder vergnügen.
Auf Euer Kommen freut sich Familie Haselrieder

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

Mittwoch/Donnerstag 17–24 Uhr
und Freitag/Samstag/Sonntag 11–24 Uhr.
Montag/Dienstag Ruhetag

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

Laitnkeller

Guntschöller Hof

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

- Übernachtungsmöglichkeiten
- Kinderspielplatz
- Streichelzoo
- Taxidienst

info@guntschoeller hof.it
www.guntschoelle rhof.it

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

Törggelebeginn 26. September

Buschenschank
INNERPERSKOLER HOF

Hofkeller

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

Herbst über dem Bozner Talkessel

Von der Bozner Gegend nach Oberglaning: Auf den sonnigen Höhen von Oberglaning am Tschögglberg.

Start: Unterglaning
Weglänge: 12,3 km
Gehzeit: 3:30 Stunden
Höhenunterschied: 480 m
Schwierigkeit: einfach

Ausgangspunkt ist die Kirche in Unterglaning bei Jenesien oberhalb von Bozen. Von dort geht es stets der guten Markierung 5 folgend auf breitem, mäßig ansteigendem Fahrweg hinauf zum Kerscherhof und weiter nach Oberglaning zu den Gasthöfen Plattner und Malgorer. Von da wandert man weiterhin der Markierung 5 folgend auf dem alten Weg durch Wald und Wiesen hinauf zum Kreuzerhof, hinüber zur Asphaltstraße, kurz auf dieser weiter und dann rechts ab zu den nahen Wegweisern. Nun geht es links der Markierung 2 A folgend zum nahen Kreuzerweiher und zur nächsten Weggabel, ab nun stets der Markierung 6 folgend durch den Wald nahezu eben südwärts zum Steiflerweiher und zum nahen Steiflerhof (1233 m). Dann wandert man weiter auf Weg 6 südostwärts durch die Waldungen bis zur Wegteilung in der Nähe des Noanerweihers. Hier biegt der Weg scharf rechts ab, und es geht auf einem nummernlos markiertem Güterweg nahezu eben westwärts zu den Wiesen des Schmittnerhofes, weiter zum Plattnerhof und wie im Aufstieg zurück nach Unterglaning.

shutterstock

Im Herbst ein farbenprächtiges Schauspiel: der Blick auf den Bozner Talkessel.

Quelle: www.sentres.com/
Südtiroler Höfewanderungen, Hanspaul Menara, Athesia, 2003; vergriffen!

ABC...

A ... guats Glasl – ein guter Tropfen Wein – gehört zum Törggelen einfach dazu.
B ... wie Buschenschank: ein Landgasthaus. Der Name entstand, da früher vor bäuerlichen Wirtshäusern ein „Buschen", also ein Blumenstrauß, 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 selbsterzeugten Speisen.
K ... wie Kaminwurzen: geräucherte, längliche Hartwürste aus Schweine-/Kalbfleisch.
M... wie Marende: Diese deftige Jause gehört zu einer Wanderung wie das Törggelen zum Herbst.
N ... wie Nusseler: Ein mit Walnüssen angesetzter Trester-brand.
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: gepökeltes Schweinefleisch; oft mit Sauerkraut und Knödeln serviert.
T ... wie Torggl: So nannte man früher die Weinpresse.
W... wie Wimmen: Die Traubenlese ist für alle ein Fest.
Z ... Zusammen macht das Törggelen einfach mehr Spaß!

Kastanienwochen in Jenesien 14.10.–4.11.2018

Original Südtiroler Törggelen … an der Bozner Sunnseit'n!

Während der Kastanienwochen in Jenesien bei Bozen erwarten Sie das typische, echte „Törggelen" in den Kastanienhainen von Afing und Glaning, der „Keschtnmorkt" der Jenesier Kastanienbauern im Dorfzentrum von Jenesien und interessante Wanderungen zum Thema „Kastanien" mit Einkehr. Außerdem verwöhnen Sie teilnehmende Restaurants und traditionsreiche Törggelebetriebe mit ihren verlockenden Kastanienspezialitäten. Erleben Sie ein unvergessliches Törggelen mit Freunden und der Familie während der Jenesier Kastanienwochen!

Jenesien San Genesio

© TV Jenesien, © IDM Südtirol, © Trickytine

Highlights der Jenesier Kastanienwochen

14. Oktober: **Törggelefest in Afing – Eröffnung Kastanienwochen**

18.+25. Oktober: **„Törggele Kochkurs"**
beim Neuhäuslhof in Afing – Anmeldung erforderlich

20. Oktober: **„Keschtnmorkt"**
Feierlicher Markt der Jenesier Kastanienbauern von 10 bis 17 Uhr im Dorfzentrum von Jenesien. Mit bäuerlichen Spezialitäten und vielen kulinarischen Köstlichkeiten rund um die Kastanie. Gleichzeitig findet in Jenesien der Almabtrieb statt und bietet somit für die ganze Familie eine tolle ganztägige Unterhaltung. Wir erwarten Euch zahlreich!

21. Oktober: **Törggelefest am Haflingermuseum**
Ab 11 Uhr am Haflingermuseum am Parkplatz „Salten" neben dem Sportplatz in Jenesien. Mit Gratisführungen. Ganztägiger Törggelefestbetrieb mit vielen Spezialitäten, organisiert von der Schützenkompanie Jenesien.

4. November: **„Abschlussfeier Kastanienwochen"**
beim Buschenschank Gruberhof, ein traditionsreiches Törggelelokal in Vorderafing/Jenesien, ab 11.30 Uhr. Höchster kulinarischer Genuss garantiert!

16., 23., 30. Oktober und 2. November: **Geführte Törggelewanderungen nach Afing/Glaning mit Einkehr zur Verkostung der Törggelespezialitäten:** Anmeldung erforderlich.

Infos unter +39/0471/354196 oder www.jenesien.net

KASTANIENVEREIN KESCHTNRIGGL

Gasthäuser mit Kastanienspezialitäten

In Flaas …

Bergrestaurant Lanzenschuster
Tel. 0471/340012,
Montag ab 16 Uhr Ruhetag

Leitl Keller
Tel. 0471/340075
Dienstag Ruhetag

In Jenesien …

Vinumhotel Tschögglbergerhof
Tel. 0471/354119,
Dienstag Ruhetag

Landgasthof Zum Hirschen
Tel. 0471/354195,
Mittwoch Ruhetag

Traditionelle Jenesier Törggelebetriebe

In Glaning …

Gasthaus Plattner
Tel. 0471/354381
Mittwoch Ruhetag

Gasthaus Noafer
Tel. 0471/266539
Dienstag Ruhetag

Gasthaus Messner
Tel. 0471/281353
Montag Ruhetag

In Afing …

Buschenschank Gruberhof Vorderafing
Tel. 0471/354001
Montag Ruhetag

Gasthof Moar
Tel. 0471/350055
Dienstag Ruhetag

Vom Ritten zum Schloss Runkelstein

Die 4. und letzte Etappe des Eisacktaler Keschtnweges bringt den Wanderer vom Ritten nach Bozen bis zum Schloss Runkelstein. Der Keschtnweg ist eine einfache Wanderung, die in einzelne Streckenabschnitte unterteilt werden kann. Die mehrtägige Wanderroute ist einheitlich mit "Keschtnweg" gut ausgeschildert.

Start: Leitach am Rittner Hochplateau
Weglänge: 16 km
Gehzeit: 5 Stunden
Höhenunterschied: 1040 m
Schwierigkeit: mäßig

In Leitach führt der Keschtnweg vorbei an der wildromantischen Burgruine Stein in den Rösslerbachgraben und dort am Schatthang wieder ansteigend zum Tasenegger. Im Kastanienhain kommt man bei den Höfen Melterer und Blümler 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 in zwei Kehren hinab nach Signat bis zum Pieracher. Der Steig führt durch Wiesen und Wald steil hinab zum Rivelaunbach im Katzenbachtal. Beim verfallenen Krössgütl wieder bergauf zum Einödhof Spornberg. Auf einem betonierter Fahrweg geht es talwärts, dann rechts auf einem Steig bis zum Berggasthof Ebnicher. Kurz darauf links ab und hinunter auf einem alte, teils gepflasterte Fußweg durch Mischwald. Nun folgt man dem breiten Weg der „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 Eisacktaler Keschtnweges.

shutterstock

Der Weg führt vorbei an typischen Rittner Bauernhöfen.

Quelle: www.sentres.com

Ideales Ziel zum Törggelen, aber auch zu einem idyllischen Abendessen bei Kerzenlicht nach bäuerlicher Art, in unserer Stube aus dem 18. Jahrhundert. Bei uns können Sie auch einen erhosamen Urlaub verbringen.
Herzlich willkommwn heißt Sie Fam. Lobiser!

Sigant am Rittner Südhang
Fam. Lobiser – 39050 Signat – Tel. 0471/365353
www.signaterhof.it – info@signaterhof.it

Ruhetag Sonntag Abend und Montag
Geöffnet das ganze Jahr – Urlaub im Januar und im Juni

Im Wein liegt der wahre Genuss

Südtiroler Weinsuppe

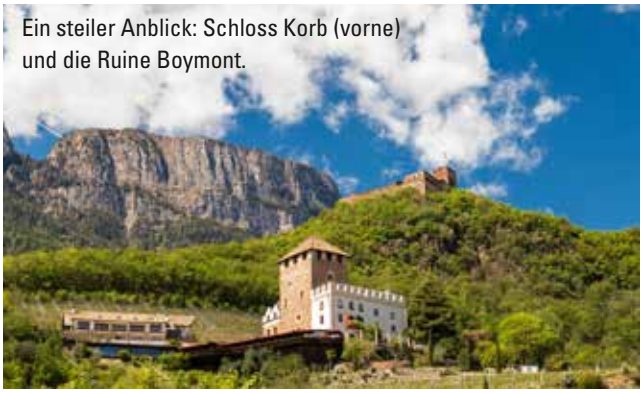
Zutaten (4 Personen)
Weinsuppe:
250 ml Kraftsuppe (Consommé) oder Fleischsuppe; 125 ml Weißwein (Gewürztraminer oder Weißburgunder); 100 ml Sahne; 3 Eigelb; 1 Prise Muskat; 1 Msp. Zimt; Salz
Zimtcroûtons:
2 Toastbrotscheiben; 40 g Butter; ½ TL Zimt
Weiteres:
1 Msp. Zimt zum Bestreuen

Zubereitungszeit:
ca. 2,5 Stunden

Zubereitung
Weinsuppe
Eine abgeschmeckte Kraftsuppe und Weißwein in einen Topf geben. Sahne mit Eigelb verrühren und ebenfalls zur Suppe geben. Anschließend die Suppe kontrolliert etwa 5 Minuten erhitzen und mit einem Schneebesen schaumig schlagen, ohne dass das Eigelb gerinnt (die Suppe darf nicht mehr kochen). Sobald die Suppe eine cremig-schaumige Konsistenz hat, mit Muskat, Zimt und Salz abschmecken.
Zimtcroûtons
Toastbrot entrinden und in 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zergehen lassen, Toastbrotwürfel dazugeben und unter ständigem Schwenken etwa 5 Minuten goldbraun rösten. Dann mit Zimt bestreuen und sofort aus der Pfanne nehmen.
Fertigstellung
Die Suppe in Suppenteller oder -tassen füllen und die Zimtcroûtons darauf verteilen. Mit Zimt bestreuen und sofort servieren.

Quelle: „Speck mit Schmorrn", Meine Lieblingsrezepte aus Südtirol. „Luis aus Südtirol" mit Heinrich Gasteiger/Gerhard Wieser/Helmut Bachmann; Athesia.2018; 96 Seiten. Ab Oktober im Buchhandel.

Günther Pichler


Ein steiler Anblick: Schloss Korb (vorne) und die Ruine Boymont.
shutterstock

Drei Burgen vor der Törggelepartie

Der Eppaner Burgenweg: Rundwanderung zu den bedeutendsten Überetscher Schlössern.

Start: Schloss Korb bei St. Pauls
Weglänge: 5 km
Gehzeit: 2 Stunden
Höhenunterschied: 700 m
Schwierigkeit: einfach

Die Anfahrt führt zunächst von St. Michael/Eppan über St. Pauls bis zum Schloss Korb (444 m; hier großer Parkplatz). Von da geht es zu Fuß auf der schmalen Asphaltstraße kurz nordwärts, dann beim Wegzeiger links ab, stets der Markierung 9A und der Beschilderung „Burgenweg" folgend hinauf zur Ruine Boymont. Nun wandert man auf dem beschriebenen Zugang wieder rund 300 Meter zurück, dann links ab und auf Steig 9A zunächst leicht ansteigend und später eben durch Buschhänge zum Rande einer Schlucht. Hier geht es über eine längere abgesicherte Treppenanlage steil hinauf zum Bach und jenseits auf altem Fußweg hinauf zum Schloss Hocheppan.
Zurück nach Schloss Korb folgt man von Hocheppan der Markierung 9 und weiter der Beschilderung „Burgenweg" auf der geteerten Schlosszufahrt ein Stück hinunter und dann rechts ab, durch Buschwald und Weingüter großteils eben durch die Hänge südwärts und zuletzt wieder kurz auf der Straße zurück zum Ausgangspunkt.

Quelle: www.sentres.com/ Die schönsten Wanderungen im Bozner Land, Hanspaul Menara, Athesia, 2009; vergriffen!

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

Ihr Törggelelokal im Überetsch!
PAULSER DORFKELLER
Paulser Straße Nr. 10
I-39050 St. Pauls
Eppan an der Weinstraße (BZ)
Tel & Fax: +39 0471 664470
info@paulserdorfkeller.com
www.paulserdorfkeller.com

Lammkarree mit Kräuterkruste

Günther Pichler

Zutaten (4 Personen)
Lammkarree
4 Lammkarree-Stücke zu je 100 g (drei Rippenknochen); Salz; Pfeffer aus der Mühle; 2 EL Öl zum Anbraten; 1 Thymianzweig
Kräuterkruste
50 g Weißbrot, entrindet und fein gerieben; 1 TL Basilikum, 1 TL Thymian + 1 Knoblauchzehe, fein gehackt; 1 TL Petersilie, fein geschnitten; 30 g Parmesan, gerieben; Salz; Pfeffer aus der Mühle
Weiteres
1 EL Senf zum Bestreichen; 8 Mandelbällchen; 200 g Peperonata; 250 ml Lammsauce; 4 Rosmarinzweige zum Garnieren

Zubereitung
Lammkarree
Lammkarree-Stücke von den Sehnen befreien, die Rippenknochen freilegen, salzen und pfeffern. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, das Lammkarree auf allen Seiten etwa 5 Minuten mit Thymian anbraten.
Kräuterkruste
Weißbrotbrösel, Basilikum, Thymian, Petersilie, Knoblauch und Parmesan vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Fertigstellung
Angebratene Fleischstücke mit Senf bestreichen, Kräuterkruste daraufgeben und fest andrücken, dann im heißen Backofen (200°C) etwa 5 Minuten fertig braten, herausnehmen und etwa 2 Minuten ruhen lassen. Lammkarree-Stücke halbieren und auf Teller legen, mit Mandelbällchen und Peperonata anrichten. Mit Lammsauce und Rosmarinzweig garniert servieren.

Quelle: „So genießt Südtirol – 33x Fleisch" mit Heinrich Gasteiger/Gerhard Wieser/ Helmut Bachmann; Athesia, 2011; 88 Seiten.

Alle Wege führen über den Waalweg

Von Meran nach Marling? Gewiss, aber mit einem kleinen „Umweg" über Gratsch und Algund. Und da die Wanderung über den Tappeinerweg und danach über Waalwege führt, ist der Höhenunterschied recht gering, dafür ist die beschriebene Strecke ca. 16 km lang.

Start: Meran (Kurhaus)
Weglänge: 16 km
Gehzeit: 5 Stunden
Höhenunterschied: 330 m
Schwierigkeit: einfach

Der Weg beginnt auf der Promenade vor dem Meraner Kurhaus. Von hier wandert man über die Winterpromenade bachaufwärts in die Klamm der Gilf und von dort in Serpentinen hinauf, überquert die alte Straße ins Passeiertal und gelangt zum Beginn des Tappeinerweges. Am Ende des Tappeinerweges folgt man dann der geteerten Straße aufwärts, bis eine Hängebrücke nach links auf den Algunder Waalweg führt. Auf diesem wandert man dann ohne nennenswerten Höhenunterschied, bis man die Brücke des kleinen Stausees an der Töll erreicht. Dort überquert man die Staatsstraße und steigt kurz hinauf zum Beginn des Marlinger Waalweges. Zuerst quert man felsiges Gelände auf dem bestens abgesicherten Steig entlang des Wassers, danach folgen vorwiegend Apfelwiesen. Am Gasthaus Waalheim zweigt die Markierung Nr. 33 nach links ab; auf ihr steigt man ab nach Marling und kehrt mit dem Bus oder dem Zug zurück nach Meran.

shutterstock

Wein, soweit der Blick reicht: die Aussicht aufs herbstliche Burggrafenamt.

www.sentres.com / Leo Brugger: Wanderungen und Bergtouren im Meraner Land. Tappeiner, 2018; 128 Seiten.

HAIDENHOF
BUSCHENSCHANK-WEINGUT

Schmackhafte Törggelegerichte, Schlutzkrapfen, Käseknödel … genießen in unserem Garten oder in der Stube. Dazu Eigenbauweine. TSCHERMS www.haidenhof.it, Lebenbergerstraße 17, Tel. 0473/562392. Oberhalb des Marlinger Waalweges (15 Min. Gehzeit entfernt). Freitags und samstags Törggeleabend.

Musikantenstadl
der Tonzstodl
www.musikantenstadl.it
Der Fox Stodl Nr.1 in Südtirol

Sonntag mit Live Musik ab 18 Uhr

Törggelen und Tanz jeden Tag

Ende Sept. – Ende Nov.
einzigartig in Südtirol

Neuwiesenweg 14/1, Marling/Meran

Tischreservierung
Tel. 0473 424 040
info@musikantenstadl.it

Gratis Abhol- und Rückbringerdienst

Dienstag Ruhetag

Jeden Tag ab Mittag geöffnet!

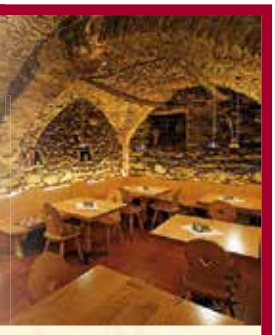
Götzfried 1470 Keller

· Törggelen im urigen früheren „Wachturm"
· 4-gängiges Törggelemenü
· Warme und kalte Tiroler Gerichte
· Krapfen
· Eigenbauweine und Säfte
· Streichelzoo, Kinderspielplatz

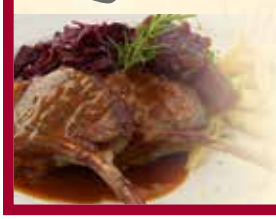
Auf Wunsch jeden Tag Live-Musik

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

Törggelen in einem der ältesten Keller des Burggrafenamtes



HILBER KELLER
MDCCCVI officium cellerarii Bistum Freising



Alex und Christian mit Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Tel. 0473 240051 - Kuens bei Meran
Dienstag Ruhetag
www.hilberkeller.eu

„Wer gut isst, der lebt gesund!"

Dlife

„Speck mit Schmorrn": Wenn es ums Essen geht, versteht der „Luis aus Südtirol" keinen Spaß. Auf den Tisch kommt nur, was gut schmeckt und er selbst gern isst. Deshalb hat sich der Luis bzw. sein Alter Ego Manfred Zöschg mit dem „So kocht Südtirol"-Köchetrio Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser und Helmut Bachmann zusammengetan – und ein Kochbuch herausgegeben.

Hierzulande die „fünfte Jahreszeit" ist die Törggelezeit für den „Luis aus Südtirol" vor allem eines: ein Festival des Genusses! Nicht ohne Grund hat er deshalb sein neues Bühnenprogramm und sein neues Kochbuch unter den Titel „Speck mit Schmorrn" gestellt. Eine kleine Kostprobe daraus gab es letzthin beim „Ultner Krapfenfest", als der Luis auf Sommerfrische bei seinen Südtiroler Verwandten war. Auch weil es im Talmuseum von St. Nikolaus noch ein alte Kuchl mit einer Muas-Pfanne gibt. Denn diese alte Mehleinbrenn mit Butterschmalz gehört zu seinen Leibspeisen. Warum, das verrät er dann, wenn es zu Tisch geht.

Wo wollen wir uns denn hinsetzen?
Luis aus Südtirol: Da drüben, zu die schönen Frauen. Da sitzt man immer am besten!

Wobei der beste Platz ja eigentlich direkt in der Küche sein müsste. Da stellt sich die Frage: Was ist denn die Leibspeise vom „Luis aus Südtirol"?
Ganz einfach: Speckknödel. Und als Nachspeise an Schmorrn. Deswegen heißt mein Kochbuch auch so: „Speck mit Schmorrn".

Also sehr vitaminreich …
Genau. Das gibt Kraft und macht satt!

War das auch ein Kriterium bei der Rezeptauswahl?
Unter anderem, aber vor allem ging es um etwas ganz anderes: Nämlich, das, was ich gerne essen würde, kann ich nicht kochen. Und das, was ich gerne koche, kann man dann nicht essen! Dem wollte ich also Abhilfe schaffen. Und die drei Mander vom „So kocht Südtirol"-Team haben da echt super mitgeholfen.

Wenn der Luis mit seinen Kollegen jetzt zum Törggelen geht, was ist dann das Wichtigste?
Gleich nach dem Essen die Gesellschaft. Denn beim Törggelen treffen sich die Leute – es ist also völkerverbindend. Das haben wir heute vergessen, dass man beim Essen zusammenhocken muss. Gemeinsam schmeckt's dann am besten, von der Gerstsuppe – übrigens ein echtes Kraftfutter – über die Schlutzkrapfen und Selchfleisch bis hin zu den Keschtn. Dazu gehört dann ordentlich Wein, auch weil ich bekennender „Liquiveganer" bin – also viel Fleisch esse, aber nur vegan trinke!

Kommt denn gar kein Gemüse auf den Tisch?
Doch, Kraut. Das geht immer und ist doch auch sehr gesund, oder?

Und wer kocht daheim?
Die Mama, die ist die beste Köchin! Nur bei meinem Verwandten, dem Manfred Zöschg aus Hall in Tirol, kocht die Frau. Und die ist eine von den besten Köchinnen überhaupt, kann auch alle Südtiroler Gerichte, weil sie ist auch aus dem Süden … Südafrika nämlich! Mah, wenn ich auch so eine Frau finden würde!

Woran fehlt's denn?
An meinen Aufnahmekriterien, die sehr streng sind. Ohne perfekte „Schlutzer" (Schlutzkrapfen) läuft bei mir gar nichts. Ja, am besten lernt meine künftige Frau gleich das ganze Kochbuch auswendig, dann muss ich auch keines mehr kaufen! Wobei, bevor ich es vergesse: Das Wich-

Buschenschank
Rauthof

In einem der sonnigsten Winkel von Meran, eingebettet in hauseigenen Weinbergen, nur 2 km vom „Botanischen Garten" entfernt, liegt unser Buschenschank Rauthof. Wir verwöhnen Sie auf unserer Veranda oder in der gemütlichen Stube mit unseren hofeigenen Produkten. Wir bieten in den Herbstmonaten natürlich ein traditionelles „Törggelen" an und verwöhnen Sie gerne mit allem was dazugehört wie: Gerstsuppe, Schlachtplatte, gebratene Kastanien und Krapfen. Dazu gibt es Weine aus dem eigenen Keller und verschiedene Säfte.

Auf Ihr Kommen freuen sich Hanni und Sepp Fieg mit Familie.
Von März bis Juni und von September bis Dezember geöffnet. Vorbestellung erwünscht.
Rauthof | Fam. Hanni und Sepp Fieg | Katzensteinstr. 41 | Meran | Tel. 0473/244741 | 349/2189021
Öffnungszeiten: Montag und Dienstag ab 17 Uhr – Mittwoch bis Sonntag ab 12 Uhr

Der Rafflerhof liegt 2km auserhalb 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.

Gratis Shuttleservice (auf Vormerkung). Jeden 1. Freitag im Monat Musikantenstammtisch ab 19 Uhr. Jeden Donnerstag Knödeltag. Unsere Spezialitäten: Haxen, Rippelen, Schlachtplatte, Marendbrettel, Völlaner Kastanien und hausgemachte Krapfen und Teigtaschen. Dazu servieren wir Eigenbauweine und eine große Auswahl an erlesenen Südtiroler Weinen. Montag und Dienstag Ruhetag.

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

Da lacht der „Luis aus Südtirol“: Die alte Ultner Schmorrnpfanne hat es ihm angetan.

tigste überhaupt ist das Muas (eine Mehleinbrenn mit Butterschmalz)! Unten die schwarze „Schärn“ (die verbrannte Mehlkruste am Pfannenboden) und drüber die dunkelbraun zerlassene Butter – das gehört nur so!

Da werden Ernährungsmediziner jetzt aber schimpfen ...

Mah, die sollen vor allem einmal im Leben g‘scheit essen. Schau doch mal die Menschen an, die sich nur gesund ernähren. Die wirken nur halb so gesund wie meine Verwandten hier in Ulten. Die werden nämlich alle – so der Herrgott es will und nix passiert – über 80 Jahre alt. Weil, was einem schmeckt, tut der Seele gut – und das hält einen auch gesund.

Jetzt ist dieses Kochbuch gemeinsam mit den drei Bestsellerautoren Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser und Helmut Bachmann entstanden. Was konnten die noch vom Luis lernen?

Viel. Sie haben mir gezeigt, wie man kocht. Und ich habe ihnen gezeigt, wie man isst. Außerdem haben sie bei mir gelernt, wie man am besten Erdäpfel schält, ohne sie in die Hände zu nehmen.

Nämlich?

Ganz einfach. Man nehme einen Eimer voll Wasser, dann eine Klobürste und mache die an einem Bohrer fest. Dann fahre man damit einmal ins Wasser, drehe voll auf – und alle Kartoffeln sind sofort geschält. Garantiert!

Tipp

Zum Nachkochen:
„Luis aus Südtirol“ mit Heinrich Gasteiger/Gerhard Wieser/Helmut Bachmann: **„Speck mit Schmorrn“. Meine Lieblingsrezepte aus Südtirol** Athesia, 2018; 96 Seiten. Ab Oktober im Buchhandel.
„Luis aus Südtirol“ live auf der Bühne: Nach der (bereits ausverkauften) Premiere am **3. Oktober** im Wörgler Komma startet der Luis am **10. Oktober** im Brunecker Michael-Pacher-Haus die aktuelle „Speck mit Schmorrn“-Südtiroltournee. Informationen zu den Spielterminen bis 31. Oktober und Karten gibt es in allen Athesia-Buchhandlungen und online unter: **www.ticketone.it**

PR-Info

Kastanientage „KESCHTNRIGGL”

Gesund genießen in Tisens, Prissian, Völlan und Lana

Ab Mitte Oktober stellen Tisens, Prissian, Völlan und Lana ihre köstlichen „Keschtn“ in den Mittelpunkt. Der „Keschtnriggl“ (14. Oktober bis 4. November) bietet Kastanien-Kulinarik in Verbindung mit Südtiroler Brauchtum, Kultur und Unterhaltung.

Im Tisner Mittelgebirge gehört die Edelkastanie seit jeher zum Landschaftsbild und zur Lebenskultur. Im Mittelalter war die stärkereiche Nussfrucht ein Grundnahrungsmittel. Und bis heute ist die edle Rarität aus der Südtiroler Küche nicht wegzudenken. In den Gasthöfen und Buschenschank-Betrieben dreht sich zur Kastanienzeit alles um die stachelige Köstlichkeit.

Programm:

- 14.10.18, 11-18 Uhr: **Keschtnfestl in Völlan** (Dorfzentrum)
- **Das Highlight: 18.10.18, 19.30 Uhr: Keschtn – köstlich und gsund*** – Benefizevent mit Dr. Christian Thuile im Raiffeisenhaus Lana (Spende Bäuerlicher Notstandfond)
- 19.10.18, 13-17 Uhr: **Von der Pergl zum Keschtngenuss*** (Prissian, Castel Katzenzungen)
- 22.10.18, 14-17 Uhr: **Kastanien-Kulinaria*** (Seilbahnstation Vigiljoch)
- 23.10.18, 10-16 Uhr: **Entdeckungsreise durch die Kastanienhaine*** (Völlan, Gasthof Kirchsteiger)
- 24.10.18, 18.30-23.30 Uhr: **Drei Burgen in einer Nacht*** (Prissian, Schloss Fahlburg)

- 25.10.18, 10-16 Uhr: **Von Hof zu Hof*** (Völlan, Vereinshaus)
- 26.10.18, 10-16 Uhr: **Auf alten Wegen*** (Völlan)
- 28.10.18, 10.30-18 Uhr: **Traditionelles Törggelefest in Tisens** (Tisens, Rathausplatz)
- 31.10.18, 11-17 Uhr: **Törggelen wo die Kastanie zu Hause ist*** (Völlan, Tisens)
- 2.11.18, 14-18 Uhr: **In die gute Stube*** (Grissian, Mair am Turm Hof)

*Anmeldung erforderlich

Zum weiteren Rahmenprogramm zählen: Kastanienbraten vor dem Tourismusbüro in Lana; Kastanienkochkurs in der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Frankenberg in Tisens; traditionelles Brotbacken im Bauernmuseum Völlan; Bier, Kastanien und Schokolade im Buschenschank Pfefferlechner; Kastanienbraten am Dorfplatz in Tisens; Stand der Freiwilligen Feuerwehr Völlan mit Suser und gebratenen Kastanien; von Haflinger-Pferden gezogener Keschtnriggl-Festwagen beim Traubenfest am 21. Oktober in Meran.

Information und Anmeldung:
Tourismusverein Lana und Umgebung, Tel. 0473/561770
Tourismusverein Tisens-Prissian Tel. 0473/920822
www.keschtnriggl.it

Die teilnehmenden Betriebe:

- Restaurant Apollonia
- Gasthof Falger
- Gasthof Jäger
- Hotel Restaurant Kirchsteiger
- Gasthaus Rafflerhof
- Gasthaus Völlaner Badl
- Gasthof Zum Mohren
- Restaurant Pizzeria Zur Brücke
- Restaurant Zum Löwen
- Hofstätterhof
- Nalserbacher Keller
- Obertalmühle
- Saxiller Keller

Wein, Keschtn & Kulinarisches

Eisacktal/Wipptal:

- Gassltörggelen: Klausen, 22., 29. September & 6. Oktober. www.klausen.it
- Speckfest: St. Magdalena/Villnöss, 30. September bis 7. Oktober
- Brot- und Strudelmarkt: Brixen, 5. bis 7. Oktober
- 22. Keschtnigl-Wochen in Feldthurns: 12. Oktober bis 4. November. www.klausen.it
- 26. Apfelfest: Natz-Schabs, 14. Oktober
- 17. Eisacktaler Kastanienwochen: Brixen, 20. Oktober bis 4. November. www.eisacktal.com

Burggrafenamt/Meran&Umgebung

- Törggelefest des MGV Dorf Tirol: 16. September
- Kürbistage: Lana, 28. bis 30. September. www.merano-suedtirol.it
- Bauernkuchl im Hinterpasseier: Moos in Passeier, 28. September bis 14. Oktober. www.merano-suedtirol.it
- Törggelefest Musikkapelle in Marling: 30. September
- Keschtnfeschtl in Nals: 3. und 10. Oktober
- Törggelenachmittag in Schenna: 3. und 10. Oktober
- Herbst-Törggelen in Naturns: 7 Termine, 3. Oktober bis 14. November
- Spezialitätenwochen – Herbstgenüsse: Algund, 1. Oktober bis 4. November. www.algund.info
- Törggelefest des Musikvereins Lana: 6. Oktober
- Törggelefest des Volkstanzgruppe Marling: 7. Oktober
- Törggelefest der Böhmischen Dorf Tirol: 7. Oktober
- Törggelen im Ansitz Gaudententurm: Partschins, 7. Oktober
- Törggelefest des Tischtennisclubs Marling: 14. Oktober
- Brunnerburger Kastanienfest: Dorf Tirol, 14. Oktober
- Keschtnfeschtl in Völlan: 14. Oktober
- Törggelefest im Widum-Garten: Partschins, 14. Oktober
- Törggelen und „Südtiroler Spitzbuam“: Naturns, 14. Oktober
- Kastanientage „Keschtnriggl“: Tisens, Prissian, Lana & Umgebung, 14. Oktober bis 4. November. www.keschtnriggl.it
- Kastaniengenuss in Lana: 15. Oktober bis 3. November. www.merano-suedtirol.it
- Traubenfest in Meran: 18. bis 21. Oktober
- Von der Pergl zum Keschtngenuss: Tisens-Prissian, 19. Oktober
- Keschtnbrotn mit den Handwerkern: Tisens-Prissian, 25. Oktober
- Merano WineFestival: 9. bis 12. November. www.meranowinefestival.com

Bozen & Umgebung

- Sarner Spezialitätenwochen: noch bis 21. Oktober. www.sarntal.com
- Schupfenfest am Salten: Jenesien, 16. September
- Völser Kuchlkastl: Schlerngebiet, 1. bis 31. Oktober www.voelserkuchlkastl.com und www.seiseralm.it
- Konzert mit Törggelespezialitäten: Unterinn, 7. Oktober
- Erntedankfest: Waltherplatz/Bozen, 13. Oktober
- Kastanienwochen in Jenesien: 14. Oktober bis 4. November. www.jenesien.net
- Keschtn Morkt in Jenesien: 20. Oktober
- Spätherbstliche Genusswochen auf dem Tschögglberg: 20. Oktober bis 4. November

Überetsch/Unterland

- Traminer Törggeletage: 28. & 29. September
- Törggelefest des Skiclubs Eppan: 30. September
- Törggelefest der FFW Kaltern Markt: 29. September & 13. Oktober
- Tag der offenen Grappabrennereien: Girlan, 7. Oktober
- Kastanienfest & Kinderreiten: Oberplanitzing, 7. Oktober
- Letzte Traubenfuhre: Girlan, 13. Oktober
- Törggelefest der Musikkapelle Girlan: 13. & 14. Oktober
- Traminer Weingassl: 20. Oktober
- Traminer Sinnesfreuden: 25. bis 27. Oktober. www.tramin.com
- Kastanienbraten im Weinmuseum: Kaltern, 4. November

Pustertal/Abteital

- 7. Niederdorfer Kartoffelwoche und Kartoffelfest: 21. bis 30. September. www.drei-zinnen.info
- Erntedank-Fest: Gsies, 7. Oktober
- Terner Bauernkuchl: Puschtra Gerichte, Kultur und Tradition in den Restaurants von Terenten, 19. bis 28. Oktober. www.schmelzpfandl.com oder www.kronplatz.com
- Törggelefest in Meransen: 20. Oktober. www.pustrissa.com
- Gourmetfestival 2018 – Culinaria Tirolensis: Toblach, 26. bis 28. Oktober. www.culinaria-tirolensis.com
- Stegener Markt: der größte Markt Tirols in Stegen bei Bruneck, 26. bis 28. Oktober
- Kastanien-Gaudi: Innichen, 3. November

Vinschgau

- Matthäus-Markt: Prad am Stilfserjoch, 21. September
- Miachelimarkt: Martell, 29. September
- „Do spielt di Musi“: musikalischer Abend in den Törggelelokalen von Kastellbell, jeden Donnerstag, 4. Oktober bis 8. November. www.kastelbell-tschars.com
- „Auf'kocht & eing'schenkt“: Prad Dorf, Nationalparkhaus aquaprad, 8. Oktober
- Laaser Kraut-Wochen: 19. Oktober bis 11. November. www.schlanders-laas.it
- Törggelefest der FFW Galsaun: 20. & 21. Oktober
- Gollimorkt: Mals, 16. Oktober
- Sealamorkt: Glurns, 2. November

Gesunder Kraftspender mit vielen Vitaminen

Sauerkrautsuppe

Zutaten (4 Personen)
80 g Kartoffeln; 20 g Bauchspeck; 40 g Butter; ½ Zwiebel, klein geschnitten; 100 g frisches Sauerkraut; 2 EL Weißwein; 800 ml Fleischsuppe oder Wasser; 1 kleines Lorbeerblatt; 4 Wacholderbeeren, fein gehackt; 200 ml Sahne; Salz; Pfeffer aus der Mühle
Weiteres
2 EL gekochtes Sauerkraut und 4 gebratene Speckscheiben zum Garnieren; 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

Zubereitung
Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Bauchspeck ebenfalls in Würfel schneiden. In einem Topf Butter schmelzen lassen, klein geschnittene Zwiebel und Bauchspeck darin dünsten. Sauerkraut und Kartoffeln dazugeben und mit Weißwein und Fleischsuppe aufgießen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzufügen und die Suppe etwa 30 Minuten kochen lassen. Mit Sahne verfeinern und die Suppe im Mixer pürieren, eventuell durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauerkrautsuppe mit gekochtem Sauerkraut, gebratenem Speck und Schnittlauch garnieren und servieren.

Quelle: „Speck mit Schmorrn", Meine Lieblingsrezepte aus Südtirol. „Luis aus Südtirol" mit Heinrich Gasteiger/Gerhard Wieser/Helmut Bachmann; Athesia, 2018; 96 Seiten. Ab Oktober im Buchhandel.

Günther Pichler

Wenn Kobis sauer wird

Genug Salz, genug kneten und stampfen – so wird aus selbstgehobeltem „Kobis" (Weißkohl) bestes Sauerkraut.

shutterstock

Den einen zieht es die Schleimhäute zusammen beim bloßen Gedanken an das saure Kraut, während anderen das Wasser im Munde zusammenläuft. Über eines ist man sich allerdings einig – den besonderen gesundheitlichen Wert.
Sauerkraut ist fein gehobelter Weisskohl, der mit Salz eingestampft und durch Milchsäuregärung haltbar gemacht wird. Seine Hauptsaison war ursprünglich von Juli bis November. Heutzutage wird er ganzjährig frisch angeboten und schenkt uns pikanten Salat im Sommer, Sauerkraut im Winter und zahlreiche Variationen zwischendurch.

Power für den Winter

Das saure Kraut verfügt über reichlich gesunde Milchsäure, die Vitamine A, B1, B2 und K und Mineralstoffe (Kalium, Kalzium, Magnesium). Als inländisches Kohlgemüse ist es eine bedeutsame winterliche Vitamin-C-Quelle.
Sauerkraut tut dem Darm allerdings Gutes: Es wirkt darmreinigend und entschlackend. Dabei tut sich die auf die Darmflora gesundheitsfördernd einwirkende Milchsäure hervor, der Wirkstoff Acetylcholin verstärkt die Darmbewegung. Für die gute Verträglichkeit sorgt, dass die Pflanzenzellulose des Krautes durch die Milchsäuregärung bereits stark erweicht ist. Gründliches Kauen ist ein zusätzlicher Gewinn.
Mit einer normalen Portion – etwa 200 Gramm – wird bereits der halbe Tagesbedarf eines Menschen an Vitamin C abgedeckt. Und dieser Schatz kann ohne Bedauern genossen werden, denn 100 Gramm enthalten nur schüchterne 17 Kilokalorien! Kein Wunder hat Sauerkraut den Spitznamen „Powerkraut".

» Genusswandern & Törggelen
am Erlebnisberg Watles

Erlebnisberg Watles

- Vom **29.09. - 28.10.** jeden Samstag & Sonntag mit tollem Törggele-Menü auf der Plantapatschhütte (wochentags mit Voranmeldung möglich)
- Unser Lift bleibt bis 04.11. geöffnet (bis 07.10. täglich von 8.30 - 12.30 Uhr und von 13.30 - 17 Uhr; ab 08.10. Donnerstag bis Sonntag von 8.30 - 12.30 Uhr und von 13.30 - 17 Uhr)
- Die Plantapatschhütte bleibt täglich geöffnet

www.watles.net · 0473 83 11 99

Weitere Infos finden Sie online auf **www.watles.net**

shutterstock

Von Terenten aus hat man eine herrliche Aussicht auf das Pustertal.

Von Hofern nach Terenten

Eine feine Tour für die ganze Familie auf der Sonnenseite des Pustertals.

Start: Hofern – Abzweigung nach Aschbach
Weglänge: 6,9 km
Gehzeit: 2:15 Stunden
Höhenunterschied: 330 m
Schwierigkeit: einfach

Zunächst wandert man auf der Asphaltstraße leicht ansteigend empor, bis man zum Wegweiser gelangt. Hier geht es kurz durch den Wald hinauf und dann in Richtung „Schloterhof" weiter, durch die Gebäude hindurch und in Richtung Norden hinein bis zum Grünbach. Nun fogt man westwärts immer der Markierung Nr. 7, bis man zu den Weilern „Schneeberg" gelangt. Beim „Moar am Hof"verläuft der Weg nun wieder auf der Asphaltstraße bis zur ersten Kehre abwärts, hier sich rechts haltend über Wiesen hinunter zur Hauptstraße.
Die Straße wird dort überquert und man folgt der Beschilderung (Richtung Forstnerhof), wobei man oberhalb des Wirtschaftsgebäudes des Forstnerhofes vorbei geht. Leicht abwärts gehend gelangt man wieder auf den Weg Nr. 3, nun leicht aufwärts bis zur Straßenüberquerung östlich der Tankstelle. Von hier wandert man auf dem Gehsteig zurück zum Ausgangspunkt. Die Strecke kann auch in umgekehrter Richtung begangen werden.

Quelle: www.sentres.com

Alte Goste
★★★S
Wir begrüßen Sie in unserem traditionsreichen Haus, in dem das Gespür für Gastfreundschaft beste Voraussetzungen für einen geselligen Törggele-Abend in schönster Panoramalage schafft. Genießen Sie unsere hausgemachten Spezialitäten erlesenen Weine & Schnäpse in den Gewölben unseres Gostnerkellers und in unseren Stuben.
Törggelebetrieb 2013
Goste 2 - 39030 Oberolang (BZ)
Tel. 0474 496171 - www.alte-goste.com

Das macht satt:

Gnocchi mit Graukäse

Zutaten (4 Personen)
Gnocchi
400 g mehlige Kartoffeln; 1 Eigelb; 1 EL zerlassene Butter; 120 g Weizenmehl; Salz; 1 Msp. Muskat, gerieben
Rote Zwiebelsauce
150 g rote Zwiebeln; 50 g Butter; 100 ml Gemüsebrühe, Fleischsuppe oder Kochwasser der Gnocchi
Weiteres
5 EL zerbröselter Graukäse zum Bestreuen; 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden

Zubereitung
Kartoffeln waschen, mit der Schale in eine mit grobem Salz gefüllte feuerfeste Form legen und im Backofen bei etwa 160 Grad für etwa 50 Minuten garen oder in Salzwasser je nach Größe etwa 45 Minuten kochen lassen. Kartoffeln etwas auskühlen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, mit Eigelb und Butter verkneten. Mehl, Salz und Muskat unter die Kartoffelmasse kneten. Aus dem Kartoffelteig Teigstränge formen, von diesen 2 cm lange Gnocchi abschneiden.
Rote Zwiebelsauce: Zwiebeln schälen und in Längsstreifen schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Zwiebeln darin langsam dünsten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und etwa 5 Minuten einkochen lassen.

Kochen mit Kartoffeln

Günther Pichler

Fertigstellung
Die Gnocchi in Salzwasser etwa 4 Minuten kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in die rote Zwiebelsauce geben, 1 Esslöffel Graukäse dazugeben und schwenken. Die Gnocchi auf Teller geben, mit restlichem Graukäse und Schnittlauch bestreuen und servieren.

Teigtaschen mit Kartoffelfüllung

Zutaten (4 Personen)
Nudelteig
100 g Weizenmehl; 100 g Hartweizenmehl; 2 Eier; 1 TL Olivenöl; Salz
Kartoffelfüllung
300 g mehlige Kartoffeln, gekocht und passiert; 30 g gedünstete Zwiebelwürfel; 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten; 2 EL Parmesan, gerieben; Salz; Pfeffer aus der Mühle
Weiteres
2 EL Parmesan, gerieben; 1 EL Schnittlauch zum Bestreuen; 4 EL braune Butter; 12 dünne Scheiben Kaminwurzen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden + 1 Stunde Ruhezeit

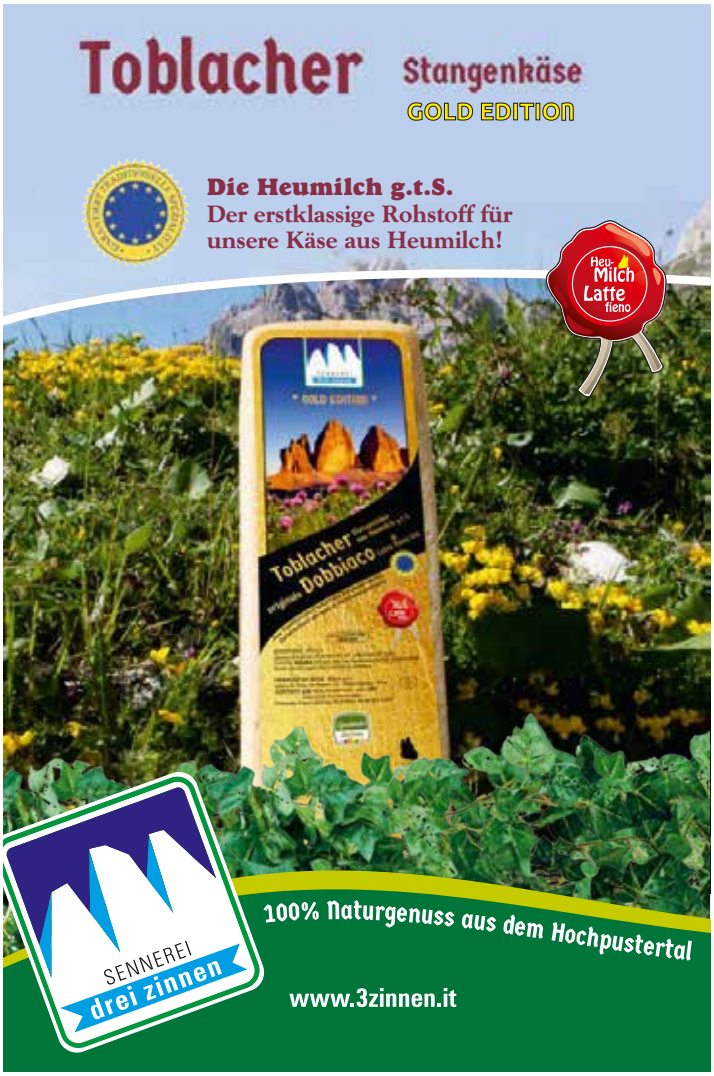
Zubereitung
Nudelteig
Mehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben und mit Eiern, Olivenöl und Salz vermischen. Auf einer Arbeitsplatte oder einem Nudelbrett zu einem geschmeidigen, aber doch relativ festen Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und etwa 1 Stunde ruhen lassen.
Kartoffelfüllung
Kartoffeln mit Zwiebelwürfeln, Schnittlauch und Parmesan vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellung
Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, mit einem runden Ausstecher (6 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Die Kartoffelfüllung

Günther Pichler

mit einem Löffel daraufgeben. Die Teigblätter zusammenfalten und die Teigtaschen gut verschließen. In Salzwasser etwa 3 Minuten kochen. Die Teigtaschen auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Schnittlauch bestreuen und mit brauner Butter übergießen. Mit Kaminwurzen-Scheiben belegen und servieren.

Quelle: „Speck mit Schmorrn", Meine Lieblingsrezepte aus Südtirol. „Luis aus Südtirol" mit Heinrich Gasteiger/Gerhard Wieser/Helmut Bachmann; Athesia,2018; 96 Seiten. Ab Oktober im Buchhandel.



Herbst mit Villgrater-Natur-Produkten

Die Tage werden kürzer, die Temperaturen niedriger und es kommt wieder die Zeit zum Entspannen, Erholen und Wohlfühlen.

Rebecca und Josef Schett

Die neuen Kuscheldecken von Villgrater Natur und die herrlichen Wollprodukte zum Schlafen und Wohlfühlen laden ein, sich auf die kühlere Jahreszeit einzustimmen und die Zeit zu genießen. Neben dem Stammhaus in Innervillgraten, wurde nun auch eine Filiale des Villgrater Traditionsunternehmens in der Rosengasse Nummer zwei in Lienz (Osttirol) eröffnet. Der Concept Store präsentiert sich modern, zugleich aber mit heimeliger Atmosphäre und herrlichem Dufterlebnis. Im Produktsortiment finden sich ausgesuchte, zum größten Teil handgefertigte Naturprodukte, wie das bewährte Villgrater Natur Schlafsystem, Bettwaren aus heimischer Schafschurwolle, herrliche Kuscheldecken, Zirben- und Kräuterkissen, Naturkosmetik, Babyartikel und vieles mehr. Das Team von Villgrater Natur berät Sie hinsichtlich Ihrer Wünsche und Bedürfnisse und hilft Ihnen, das perfekte Produkt für ein perfektes Schlaf- und Wohlfühlklima zu finden.

Daheim und doch im Urlaub

Wenn der Herbst ins Land zieht, verspürt so mancher die Lust, wie ein Zugvogel in die Ferne zu fliegen. Doch warum in die Ferne schweifen?
Im ****S Hotel Leitlhof – Dolomiten in Innichen sind auch Erholungsuchende aus Südtirol gut aufgehoben. Dank der langen Sommersaison bis nach Allerheiligen können sie „einfach mal weg" – ganz ohne lange Anreise.

Im naturnahen Hotel am Waldrand kümmert sich Familie Mühlmann mit Freude um das Wohl ihrer Gäste. Delikatessen aus regionaler Bioland-wirtschaft und vom eigenen Bauernhof sorgen für authentischen kulinarischen Genuss, vom hochwertigen Frühstück bis zum erlesenen Abendmenü.

Die 2000 m² große Spa-Anlage überzeugt mit einem 16 m langen Infinity-Panorama-Pool mit Gegenstromanlage und Whirlpool. Eine finnische Sauna, eine Kräutersauna, ein türkisches Dampfbad, die urige Birken- und Zirbensauna im Garten, Saunaaufgüsse und eine große Auswahl an Behandlungen schenken Wohlbefinden.
Eines der Highlights: die Panoramaterrasse mit Blick auf die Sextner Dolomiten.
Für Naturfreunde gibt es viel zu erkunden. Fünf geführte Wanderungen pro Woche lassen die Gäste die Hochpustertaler Dolomiten erleben.

Tratterhof

DAS BERGIDYLL HOTEL

monte silva spa

WELLNESSGENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU AM LOGENPLATZ VON SÜDTIROL.

Aktiv- und Wellness-Hotel Tratterhof · Fam. Gruber-Hinteregger
Großbergstraße 6 · Meransen · I-39037 Mühlbach · Südtirol · Tel. +39 0472 520 108
www.tratterhof.com · info@tratterhof.com