



2017



Meraner Genusswerkstatt

Die Meraner Genusswerkstatt ist Bühne und gleichzeitig Kontaktpunkt zwischen mediterraner und alpiner Küche. Zutaten aus beiden Kulturkreisen treffen in Kochkursen und in Restaurant-Gerichten aufeinander. Die Meraner Genusswerkstatt versteht sich als Initiative, in der mit regionalen und saisonalen Produkten gearbeitet wird, aus der kreative Gerichte hervorgehen und alte Rezepte neu interpretiert werden. Im Zentrum steht die Kreation von speziellen Gerichten, welche den alpin-mediterranen Charakter des Meraner Landes widerspiegeln.

DIE DREI GENUSSÄULEN

Genussstätten...

sind lokale Betriebe, die ihre Produkte in Südtirol anbauen oder aufziehen und veredeln. Im Rahmen der Initiative bieten die Produzenten Hofführungen mit Produktverkostung an. Im Hofladen können die Produkte anschließend erworben werden.

Werkstätten

zum Genießen...

sind Gastronomiebetriebe – von der Alm bis hin zum Gourmetrestaurant – welche alpin-mediterrane Kreationen zum Genießen anbieten, samt Rezept zum Nachkochen für Zuhause.

Werkstätten zum Mitmachen...

dazu sind all jene eingeladen, die Freude beim experimentellen Kochen in lockerer Atmosphäre haben und sich über die kulinarischen Erlebnisse austauschen.

Officina del Gusto a Merano

L'Officina del Gusto a Merano è una piattaforma e un punto d'incontro tra la tradizione gastronomica alpina e quella mediterranea. Ingredienti di entrambe le culture si fondono nei corsi di cucina e nei piatti dei ristoranti. L'Officina del Gusto a Merano si propone come un'iniziativa che parte da prodotti regionali e di stagione per ideare pietanze creative e reinterpretare antiche ricette. Il suo scopo principale è di creare piatti speciali che rispecchiano il carattere allo stesso tempo alpino e mediterraneo di Merano e dintorni.

I TRE PILASTRI DEL GUSTO

Artefici del gusto

Si tratta di aziende agricole locali che coltivano, allevano e lavorano le loro materie prime interamente in Alto Adige. Nell'ambito dell'Officina del Gusto i produttori propongono visite guidate ai masi con degustazioni di prodotti. Inoltre è possibile acquistare i prodotti direttamente nelle rivendite dei masi.

Officine per assaporare

Gli esercizi gastronomici – dalla malga al ristorante più raffinato – propongono creazioni in cui i sapori alpini si uniscono a quelli mediterranei, insieme alle ricette per provare a cucinarle a casa.

Officine per creare

Sono rivolte a tutti coloro che amano sperimentare in cucina e scambiarsi consigli ed esperienze in un'atmosfera tranquilla e rilassata.

GENUSSSTÄTTEN

ARTEFICI DEL GUSTO

HONIG

MIELE

Die Standorte der Bienenstöcke und die Jahreszeiten sind maßgebend für die Honigvielfalt. So findet sich beispielsweise Waldhonig und Bergblütenhonig das ganze Jahr und Sonnenblumen-, Akazien-, Lindenblüten-, oder Apfelblüten-honig in den jeweiligen Blütezeiten. Zudem bietet der Imker Honig mit Zusätzen, wie Ingwer, Nüssen oder Pollen an.

La posizione delle arnie e l'alternarsi delle stagioni influiscono sulla varietà del miele. Per esempio il miele di bosco e quello di alta montagna si trovano tutto l'anno, mentre per quello di girasole, di tiglio, di acacia o di fiori di melo bisogna aspettare i rispettivi periodi di fioritura. Gli apicoltori propongono anche miele con ingredienti aggiunti quali zenzero, noci o pollini.



1

Imkerei / Apicoltura Platterhof

TIPP

Mit der Löffelprobe kann die Qualität von Honig selbst festgestellt werden. Einfach den Löffel in den Honig tauchen und abrinnen lassen. Je langsamer und dickflüssiger der Honig vom Löffel fließt, umso höher ist die Qualität. Je schneller die Fäden fließen, desto höher der Wassergehalt und schlechter die Honig-Qualität. Dieser Tipp gilt für die Standard-Honige, natürlich gibt es auch Ausnahmen.

CONSIGLIO

La qualità del miele può essere verificata con la prova del cucchiaino: immergere il cucchiaino nel miele e lasciarlo gocciolare. Quanto più lento e denso scorre il miele, tanto migliore è la sua qualità. Se i filamenti scendono più veloci significa che la quantità d'acqua è maggiore e la qualità del prodotto inferiore. È un consiglio che vale per tutte le varietà di miele standard, naturalmente con qualche eccezione.

Georg Eller

Nörderstr. 33 / Via Tramontana 33,
39020 Marling / Marlengo
Mobil / Cell. +39 335 129 127 5
info@imkerei-platterhof.com
www.imkerei-platterhof.com



Öffnungszeiten Hofladen

Ganzjährig, auf Anfrage
Apertura punto vendita
tutto l'anno su richiesta



Hofführungen

nach Vereinbarung
Visite guidate
solo su appuntamento



MILCHPRODUKTE

LATTICINI

Die Rohmilch wird mit viel Liebe und Handarbeit zu herrlichen Köstlichkeiten verarbeitet. In den Hofläden finden sich viele verschiedene Käsespezialitäten, Joghurt, Butter, Quark und Topfen.

Il latte appena munto viene lavorato a mano con tanto amore e impegno per ottenere autentiche delizie. I punti vendita dei masi propongono varie specialità casearie tra cui yogurt, burro, formaggio quark e ricotta.



2

Hofkäserei / Caseificio Boarbichl

TIPP

Den Käse nach jedem Anschnitt luftdicht in eine neue Klarsichthülle verpacken, so bleibt er länger frisch und ohne Schimmel. Jeden Käse immer einzeln verpacken, sonst trocknet er aus und gibt Duft, Aroma oder Schimmel an seine Nachbarn ab.

CONSIGLIO

Dopo averlo tagliato richiudere il formaggio in un nuovo involucro trasparente a tenuta stagna, che gli permetterà di restare a lungo fresco e senza muffe. Avvolgere sempre un pezzo di formaggio per volta per evitare che si disidrati e passi agli altri formaggi il profumo, l'aroma o le muffe.

Famiglie Dossier

Obertall 32 / Talle di Sopra 32,
39017 Schenna / Scena
Tel. +39 0473 949 702
Mobil / Cell. +39 389 571 850 1
boarbichl@schenna.com
www.boarbichl.schenna.com



Öffnungszeiten Hofladen

08. April – 05. November 2017
Di., Do. – So. 10.00–12.00 und
14.00–16.00 Uhr
Mi. 14.00–16.00 Uhr

Apertura punto vendita

8 aprile – 5 novembre 2017
Ma, Gio – Do ore 10.00–12.00
e 14.00–16.00
Me ore 14.00–16.00



Hofführungen

Frühjahr und Herbst,
nach Vereinbarung

Visite guidate

in primavera e in autunno,
solo su appuntamento

3



Oberniederhof

TIPP

So bleibt der Käse länger frisch: Er mag es kühl, dunkel und luftig, nicht zu trocken und nicht zu kalt. Die ideale Lagertemperatur liegt bei ca. 7° C, beispielsweise im Gemüsefach des Kühlschranks. Damit der Käse sein volles Aroma entfalten kann, ist es empfehlenswert, den Käse eine Stunde vor dem Verzehr bei einer Raumtemperatur von 18° bis 20° C zu lagern.

CONSIGLIO

Per conservarne la freschezza il più a lungo possibile il formaggio va tenuto a basse temperature, al riparo dalla luce e in un luogo aerato, non troppo secco né troppo freddo. La temperatura di conservazione ideale è intorno ai 7° C, per esempio nello scomparto della verdura del frigorifero. Per poter apprezzare pienamente l'aroma del formaggio si consiglia di tenerlo per un'ora a una temperatura ambiente di 18-20 °C prima del consumo.

Famile Tappeiner

Unser Frau 34 / Madonna di Senales 34,
39020 Schnalstal / Val Senales
Mobil / Cell. + 39 335 708 678 6
obniederhof@rolmail.net
www.obniederhof.com



Öffnungszeiten Hofladen

Winter: Fr. 9.00–12.00 und
16.00–18.00 Uhr; Sa. 9.00–12.00 Uhr
Frühling, Sommer, Herbst
Mo. – Fr. 10.00–12.00 Uhr, Fr. 16.00–18.00
Uhr, Sa. 9.00–12.00 Uhr; sowie auf
Anfrage

Apertura punto vendita

Inverno: Ve ore 9.00–12.00 e 16.00–18.00;
Sa ore 9.00–12.00
Primavera, estate, autunno
Lu – Ve ore 10.00–12.00,
Ve ore 16.00–18.00, Sa ore 9.00–12.00;
altri orari su richiesta



Hofführungen

20. März bis 1. November 2017
Mo. und Mi. 10.00 Uhr
Anmeldung: bis 20.00 Uhr des
jeweiligen Vortages; Individuelle
Gruppenführungen nach
Vereinbarung
Visite guidate
dal 20 marzo al 1° novembre 2017
Lu e Me ore 10.00
Prenotazione: entro le ore 20.00
del giorno precedente; visite di gruppo
personalizzate su appuntamento

4



Hofkäserei / Caseificio Wegerhof

TIPP

Richtig gute Kräuterbutter selbstgemacht: Es kann mit Zutaten experimentiert werden, die Zubereitung bleibt klassisch. **Mediterrane Thymianbutter** schmeckt zu Fleisch, Fisch, Gemüse und als Brotaufstrich: Thymian, etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft und -schale. **Exotische Ingwerbutter** passt sowohl zu Brot, Gemüse, Fisch und Fleisch: kandierter Ingwer, Petersilie, Salz und Knoblauch. **Süße Honigbutter** passt zu Gemüse, Geflügel und Käse: Honig, Prise Salz und gemahlene Nüsse.

CONSIGLIO

Per fare in casa un ottimo burro alle erbe possono essere sperimentati vari ingredienti, il metodo di preparazione è sempre quello classico. Il **burro al timo mediterraneo** è perfetto con la carne, il pesce, la verdura e da spalmare sul pane: timo, un po' d'aglio, sale, pepe, succo e buccia di limone. Più esotico, il **burro allo zenzero** è ideale con pane, verdure, pesce e carne: zenzero candito, prezzemolo, sale e aglio. Il **burro dolce** al miele si sposa con le verdure, il pollame e il formaggio: miele, un pizzico di sale e noci tritate.

Gerlinde Marth

Stuls 10 / Stulles 10,
39013 Moos in Passeier /
Moso in Passiria
Mobil / Cell. +39 347 323 466 5
wegerhof@hotmail.de
Facebook/Hofkäserei Wegerhof



Öffnungszeiten Hofladen

Mo. – Sa. 15.00–17.00 Uhr
ganzjährig geöffnet
Apertura punto vendita
Lu – Sa ore 15.00–17.00
aperto tutto l'anno



Hofführungen und Produktverkostungen

Die Führungen werden im
Sommer donnerstags durch-
geführt; zusätzlich.
Führungen nach Vereinbarung
**Visite guidate e
degustazioni di prodotti**
giovedì (d'estate), altrimenti
su richiesta



Käserei / Caseificio Seppnerhof

TIPP

Joghurt macht Saucen leichter: Bei herzhaften Sahnesaucen einen Teil Sahne durch Joghurt ersetzen – schon sind ein paar Kalorien eingespart! Damit das Joghurt nicht ausflockt, bei niedriger Hitzestufe und erst kurz vor dem Servieren beimischen.

CONSIGLIO

Lo yogurt rende più leggere le salse: per ottenere una salsa alla panna saporita più leggera sostituite una parte della panna con lo yogurt: si risparmiano già un paio di calorie! Per evitare che lo yogurt si raggrumi aggiungerlo a fuoco basso e appena prima di servire in tavola.

Famille Christian Ennemoser
Pfelders 13b / Plan 13b,
39013 Moos in Passeier /
Moso in Passiria
Mobil / Cell. +39 349 601 798 7
kontakt@kaeserei-pfelders.com



Öffnungszeiten Hofladen

ganzjährig geöffnet

Di. – Fr. 9.30–12.00 und 13.30–17.00 Uhr;

Sa., So., Feiertage 9.30–17.00 Uhr

Juni – Oktober durchgehend geöffnet
von 09.00–20.00 Uhr

Apertura punto vendita

aperto tutto l'anno

Ma – Ve ore 9.30–12.00 / 13.30–17.00;

Sa, Do e festivi ore 9.30–17.00

da giugno a ottobre aperto dalle ore
09.00–20.00



Hofführungen

nach Vereinbarung

Visite guidate

solo su appuntamento

Gäste, die im Restaurant Rosmarie ein Genusswerkstatt-Gericht bestellen, erhalten 10 % Rabatt im Hofladen.

Gli ospiti che consumano una pietanza dell'Officina del Gusto al Ristorante Rosmarie avranno diritto ad uno sconto del 10% presso il punto vendita del maso.



KRÄUTER

ERBE AROMATICHE

Ein Garten voll von Heil- und Küchenkräutern, alten und neuen Gemüsesorten, ist eine üppige Quelle für gute Naturprodukte wie Kräutersalze, -sirupe und Kräutermischungen, Kräuterpestos, Tomatensaucen, Chutneys oder eingelegte Gemüsedelikatessen.

Un giardino ricco di erbe officinali e aromatiche, con ortaggi di varietà nuove e antiche, è una fonte inesauribile di ottimi prodotti naturali come sali alle erbe, miscele e sciroppi di erbe, pesto alle erbe, salse di pomodoro, chutney o conserve di verdure.



6

Oberhaslerhof

TIPP

Basilikumsalz: Getrocknetes Basilikum verliert gerne an Aroma. Um den intensiven Eigengeschmack zu erhalten, sollte das frische Basilikum mit dem Salz gemahlen und anschließend bei ca. 40°C im Backrohr getrocknet werden. **Kräuterpesto:** Um das appetitliche Grün der Kräuter zu erhalten, sollten vor der Zubereitung alle Zutaten gekühlt werden. **Chutneys:** Sie werden bevorzugt zu Käse gegessen, verleihen aber auch gedünstetem oder gebratenem Gemüse eine würzige Note. Einfach am Ende des Garvorganges einen Teelöffel Chutney in die Pfanne mischen.

CONSIGLIO

Sale al basilico: una volta essiccato il basilico perde facilmente l'aroma. Per conservarne il sapore intenso tritare il basilico fresco con il sale ed essiccarlo in forno a circa 40 °C. **Pesto alle erbe:** per non far perdere alle erbe il loro appetitoso colore verde mettere in frigorifero tutti gli ingredienti prima della preparazione. **Chutney:** si accompagnano di preferenza al formaggio, ma danno una nota di sapore anche alle vostre verdure stufate o cotte. A fine cottura provare a metterne un cucchiaino da tè nel tegame.

Familie Weger

Alte Straße 8 / Strada Vecchia 8,
39017 Schenna / Scena
Mobil / Cell. +39 339 874 442 7
info@oberhaslerhof.com
www.oberhaslerhof.com



Öffnungszeiten Hofladen

Ganzjährig, durchgehend geöffnet
Ruhetag: Sonntag
Apertura punto vendita
aperto tutto l'anno
Giorno di riposo: domenica



Hof- & Kräutergartenführungen

Von April bis Juli, jeden Mittwoch
15 Euro pro Person
Individuelle Hofführungen:
nach Vereinbarung
Visite guidate al maso e all'orto
da aprile a luglio, ogni mercoledì
15 Euro a persona
Visite guidate individuali:
su appuntamento



SPECK UND WURSTWAREN

SPECK E INSACCATI

Die Bergbauern bieten verschiedene Arten von Speck und Wurstwaren an, wie etwa Salami, Kaminwürzen, gekochter Kräuterschinken, geräucherter Schweinenacken und Bauchspeck.

I contadini di montagna propongono vari tipi di insaccati tra cui speck, salame, Kaminwürzen (salamini affumicati), prosciutto cotto alle erbe, coppa affumicata e pancetta.

7



Biohof / Maso biologico Niedereben

TIPP

Der geräucherte Schweinenacken ist eine besonders würzige Delikatesse. Zur Südtiroler Marende passt er gut in Scheiben geschnitten. Die *Coppa* – so die italienische Bezeichnung – ist außerdem eine ideale Zutat für Nudelgerichte. In Kombination mit Rucola, Pilzen, Ei, Gemüse oder Tomaten verleiht sie jeder Pasta einen unverkennbar herzhaften Geschmack.

CONSIGLIO

La coppa di maiale affumicata è una specialità dal sapore particolarmente intenso. Tagliata a fette sottili è perfetta per la classica merenda Sudtirolese. Inoltre è un ingrediente ideale da aggiungere ai piatti di pasta. Insieme a rucola, funghi, uova, verdure o pomodori dà a ogni pastasciutta un gusto deciso e inconfondibile.

Familie Herbert Hofer

Saringstr. 51 / Via Saring 51,
39020 Rabland, Partschins /
Rablá, Parcines
Mobil / Cell. +39 340 491 407 2
info@niedereben.it
www.niedereben.it



Öffnungszeiten Hofladen

Mo. – Sa. 17.00–23.00 Uhr, ganzjährig

Apertura punto vendita

Lu – Sa ore 17.00–23.00, tutto l'anno



Hofführungen

18. April, 02./16./30. Mai, 06./13./27. Juni,
04./11./18./25. Juli, 01./08./22./29. August
05./12./19./26. September, 03./10./24.

Oktober

Anmeldung: innerhalb des jeweiligen
Vortages, Treffpunkt: 16.00 Uhr am Hof

Gebühr: pro Person 7 Euro
Individuelle Gruppen-Führungen:
nach Vereinbarung

Visite guidate

18 aprile, 02/16/30 maggio,
06/13/27 giugno, 04/11/18/25 luglio,
01/08/22/29 agosto, 05/12/19/26
settembre, 03/10/24 ottobre
Prenotazione: entro il giorno precedente.

Punto di incontro: alle ore 16 al maso

Quota: 7 Euro a persona

Visite personalizzate per gruppi:
solo su appuntamento

8



Unterweirachhof

TIPP

Den Speck nicht direkt aus dem Kühlschrank essen, sondern etwas liegen lassen. So entfaltet sich sein voller Geschmack und er schmeckt noch besser.

CONSIGLIO

Lo speck non va consumato preso direttamente dal frigo, ma va lasciato per un po' di tempo a temperatura ambiente in modo da gustarne pienamente il sapore.

Familie Hermann Schönweger

Weirachweg 2 / Via Weirach 2,
39020 Töll/Vertigen, Partschins
Tel/Vertigen, Parcines
Tel. +39 0473 967 008
unterweirach@gmail.com
Facebook/Buschenschank
Unterweirach



Öffnungszeiten Hofladen

Von Mai bis November
Di. – So. 14.00–23.00 Uhr
Verkauf der Produkte direkt
im Hofschank

Apertura punto vendita

Da maggio a novembre
Lu – Do ore 14.00–23.00
Vendita dei prodotti direttamente
nell'osteria contadina



Hofführungen

Vereinbarung erforderlich

Visite guidate

solo su appuntamento



9

Obertimpflerhof

TIPP

Um krosse Speck-Chips zu erhalten, die Scheiben ganz ohne weitere Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Nur bei mittlerer Stufe hat der Speck genügend Zeit, sein eigenes Fett abzulassen und nicht anzubrennen. Wenn die Scheiben appetitlich gebräunt sind, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. So kann der Speck nach ein paar Sekunden aushärten und erst so richtig knusprig werden.

CONSIGLIO

Per ottenere delle chips croccanti di speck riscaldare le fette in un tegame rivestito. Solo a fuoco medio lo speck ha abbastanza tempo per rilasciare il suo grasso senza bruciarsi. Quando le fette sono rosolate e assumono un aspetto appetitoso fatele sgocciolare bene sulla carta da cucina. Lo speck si indurirà in pochissimi secondi diventando perfettamente croccante.

Innerhofer Franz

Vöranerstrasse 90/1 / Via Verano 90/1,
39010 Vöran / Verano
Mobil / Cell. +39 335 750 224 9
info@obertimpfler.net
www.obertimpfler.net



Öffnungszeiten Hofladen

Fr. 9.00–12.00 / 15.00–18.00 Uhr

Sa. 9.00–12.00 Uhr

Apertura punto vendita

Ve ore 9.00–12.00 / 15.00–18.00

Sa ore 9.00–12.00



Hofführungen

Frühjahr und Herbst: jeden Freitag
Anmeldung vorab im
Tourismusverein Hafling-Vöran-
Meran 2000 oder nach telefonischer
Vereinbarung

Visite guidate

Primavera e autunno: ogni venerdì
Necessaria prenotazione in anticipo
all'Associazione turistica di Avelengo-
Verano-Merano 2000 tramite
appuntamento telefonico



MARMELADEN

MARMELLATE

Die hofeigene Obsternte wird zu schmackhaften Produkten verarbeitet: Apfelchips, Apfelsaft, verschiedene Fruchtaufstriche aus Aprikosen, Pflaumen, Pfirsichen, Äpfeln und Birnen.

La frutta raccolta nei masi viene lavorata per ottenere prodotti gustosi come le chips di mela, i succhi di mela o le composte di albicocche, prugne, pesche, mele e pere.



10

Gröberhof

TIPP

Die Fruchtaufstriche mit Pektin verarbeiten, so ist die Klümpchenbildung leicht vermeidbar: Das Pektin vorab mit einem Teil des Zuckers vermengen.

Fruchtaufstriche können Sie mit verschiedenen Geschmacksträgern verfeinern. Probieren Sie beispielsweise Zimt für Apfel- oder Pflaumen-Aufstrich oder veredeln Sie Birnenmarmelade mit einem Schuss Williams-Schnaps. Frischgepresster Zitronensaft verleiht den Marmeladen nicht nur eine spritzige Note, sondern verlängert auch die Haltbarkeit.

CONSIGLIO

Per fare in casa la composta di frutta utilizzare la pectina di mela e mescolarla con una parte dello zucchero. In questo modo si evita la formazione di piccoli grumi. È possibile raffinare le **composte di frutta** con vari aromi: provate per esempio ad aggiungere della cannella alle composte di mela o di prugne, o insaporire la marmellata di pere con un goccio di distillato di pere Williams. Il succo di un limone appena spremuto non solo dona un gusto più vivace alle marmellate, ma permette anche di conservarle più a lungo.

Famille Kuppelwieser

Verdinsenstr. 40 / Via Verdins 40,
39017 Schenna / Scena
Tel. +39 0473 945 858
groeberhof@schenna.com
www.groeberhof.com



Öffnungszeiten Hofladen

Vom 25. März bis 15. November
Mo. – Fr. 15.00–19.00 Uhr
(Vormittag auf Anfrage)
Sa. 8.00–11.00 / 15.00–18.00 Uhr

Apertura punto vendita

Dal 25 marzo al 15 novembre
Lu – Ve ore 15.00–19.00
(al mattino su richiesta)
Sa ore 8.00–11.00 / 15.00–18.00



Hofführungen

Vereinbarung erforderlich

Visite guidate

solo su appuntamento

WERKSTÄTTEN ZUM GENIESSEN OFFICINE PER ASSAPORARE





Polentagnocchi mit Kohlrabi, getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und Speck
Gnocchi di polenta con cavolo rapa, pomodori secchi, cipollotti e speck

1

Eggerhof

Prenn Gregor
 Jochweg 4 / Vic. Giovo 4,
 39020 Marling / Marlengo
 Tel. +39 0473 421 421
 info@schnauzerstube.it
 www.schnauzerstube.it

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo: 08.04.–05.11.2017;
 Ruhetag: Montag / Giorno di riposo: lunedì
 im Winter an Wochenenden geöffnet /
 in inverno aperto nei fine settimana

TIPP

Polenta kann auch mit Milch und Wasser (1/2 und 1/2 oder nach Belieben) gekocht werden. Sie wird dadurch gehaltvoller. Als Beilage ist die Zubereitung mit Wasser zu empfehlen.

CONSIGLIO

Potete fare la polenta anche utilizzando latte e acqua (metà e metà o in proporzione a piacere) per renderla più densa. Se preferite servirla come contorno è consigliabile prepararla solo con acqua.



Mit Trockentomaten paniertes, gebackenes Freilande, auf **Carpaccio vom einheimischen Rind**, mit Pecorino-Spänen und Paarlbrotschip

Uova in camicia con panure di pomodori secchi su **carpaccio di manzo nostrano** con scaglie di pecorino e chips di pane nero di segale

Espuma vom Psairer **Heukäse** auf Gelee von Granatapfel und Orange, Salat und Vinschger Paarl

Spuma di **formaggio al fieno** della Val Passiria su gelatina di melagrana e arancia, insalata e pane di segale della Val Venosta
 Hausgemachte **Bandnudeln** vom Laaser Sauerkraut mit gerösteten Salsiccia-Scheiben, Mascarpone und Südtiroler Almkäse

Tagliatelle ai crauti di Lasa fatte in casa con rondelle di salsiccia arrostita, salsa al mascarpone e formaggio di malga sudtirolese

Kross gebratenes Filet vom Psairer **Saibling** im Schüttelbrotmantel auf mediterranem Risotto mit Oliven, Trockentomaten, Melanzane und Pinienkernen

Salmerino della Val Passiria in crosta di pane di segale su risotto mediterraneo con olive, pomodori secchi, melanzane e pinoli

2

Waldschenke

Familie Winkler
 St. Felixweg 11 / Vic. San Felice 11,
 39020 Marling / Marlengo
 Tel. +39 0473 447 015
 info@waldschenke.it
 www.waldschenke.it

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo: 01.04.–31.10.2017
 Ruhetag / Giorno di riposo: Freitag / venerdì



Honigparfait mit Holunderblütengelee, Granatapfel und Orangenzenen

Parfait di miele con gelatina di fiori di sambuco, melagrana e scorza d'arancia

Schüttelbrotröllchen mit Südtiroler Topfen, Speck, Rucola und Pinienkernen

Rotolo di pane di segale ripieno di ricotta e speck con rucola e pinoli

3

Vinumgarten

Familie Pircher
 Hotel Paradies
 Max Valierstr. 6 / via Max Valier 6,
 39020 Marling / Marlengo
 Tel. +39 0473 445 202
 info@vinumgarten.com
 www.vinumgarten.com

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum: ganzjährig geöffnet /
 Periodo: aperto tutto l'anno
 Kein Ruhetag / aperto tutti i giorni



Risotto Carnaroli mit Radicchio, Lagrein, „Zalina“ Bärlauch-Käse, frischer Salsiccia-Wurst und Paarl-Brot-Brösel (Wintergericht)

Risotto Carnaroli al radicchio e Lagrein con formaggio Zalina all'aglio orsino, briciole di salsiccia fresca e pagnotta venostana croccante (piatto invernale)

Bärlauch-Orzotto mit Garnelen, knusprigem Südtiroler Speck IGP, Rauke und getrockneten Tomaten (Frühjahrsgericht)

Orzotto all'aglio orsino con gamberi, speck IGP dell'Alto Adige croccante, rucola e pomodori secchi (piatto primaverile)

Lachswürfel mit getrockneten Datteltomaten, kross gebratenem Speck IGP, Joghurt-Ziegenkäse-Salsa und pulverisierte Kapern aus Pantelleria (Sommergericht)

Cubi di salmone con pomodori datterini secchi, speck IGP croccante, salsa allo yogurt e al formaggio fresco di capra e polvere di capperi di Pantelleria (piatto estivo)

„**Pastaschnecken**“ aus Schüttelbrot, gefüllt mit Ricotta und Gemüse auf Graukäse-sauce und Basilikumpesto (Herbstgericht)

„**Chiocciole**“ di pane di segale croccante ripiene di ricotta e verdure su salsa di formaggio grigio e pesto di basilico (piatto autunnale)

4

„The Gallery“ / City Hotel Meran/o

Familie Hölzl
 Meinhardstraße 41 / Via Mainardo 41,
 39012 Meran / Merano
 Tel. +39 0473 492 550
 info@merano-flora.it
 www.cityhotel-merano.it

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum: ganzjährig geöffnet /
 Periodo: aperto tutto l'anno
 ore 12.00–14.00 / 18.30–21.30 Uhr

**TIPP**

Kartoffelteig sollte immer schnell verarbeitet werden, da er sonst gerne Wasser zieht und klebrig wird. Darauf achten, dass beim Kochen der „Schlutzer“ das Wasser nicht zu stark brodeln. Sonst kann es passieren, dass die Schlutzer-Füllung ausläuft.

CONSIGLIO

La pasta di patate va sempre lavorata velocemente, altrimenti tende a trattenere l'acqua e a diventare appiccicosa. Fare attenzione che durante la cottura delle mezzelune l'acqua non bolla in modo troppo vivace, poiché potrebbe far uscire il ripieno.



Brünnl's Erdäpfelschlutzer mit Ziegenfrischkäse-Ricotta-Spinatfülle, serviert mit Rucola-Pesto und gerösteten Pinienkernen
Mezzelune di patate del Brünnl ripiene di formaggio fresco di capra, ricotta e spinaci accompagnate da pesto di rucola e pinoli rosolati

5

Brünnl

Famille Steck
Quadratstr. 23 / Via Quadrato 23,
39020 Quadrat, Partschins / Quadrato, Parcines
Tel. +39 0473 968 077
info@bruennl.com
www.bruennl.com

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo: 26.03.–12.11.2017
(15.01.–26.03.2017 nur sonntags geöffnet / aperto solo domenica)
Ruhetag: Mittwoch / Giorno di riposo: mercoledì



Wasserfaller-Forelle mit alpin-mediterraner Füllung auf gebratenem Radicchio und Bio-Kartoffelspalten
Trota della casa con ripieno alpino e mediterraneo su un letto di radicchio abbrustolito e patate bio a spicchi

6

Wasserfall

Corinna und Erna Haller
Wasserfallweg 55 / Via Cascata 55,
39020 Partschins / Parcines
Tel. +39 0473 967 274
info@partschins-wasserfall.com
www.parschins-wasserfall.com

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo: 09.04.–02.11.2017
Ruhetag: Samstag / Giorno di riposo: sabato



Weinbergschnecken aus eigener Zucht, gratiniert mit Südtiroler Ziegenkäse und verfeinert mit Preiselbeermarmelade
Lumache del nostro allevamento gratinate con formaggio di capra dell'Alto Adige e affinate con marmellata di mirtilli rossi

7

Onkel Taa - Bad Egart

Famille Platino
Bahnhofstr. 17 / Via Stazione 17,
39020 Töll, Partschins / Tel, Parcines
Tel. +39 0473 967 342
restaurant@onkeltaa.com
www.onkeltaa.com

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo: 24.03.–05.11.2017
Ruhetag: Sonntagabend und Montag / Giorni di riposo: domenica sera e lunedì
01.12.–23.12.2017:
nur Fr., Sa., So. geöffnet / aperto solo Ve, Sa, Do
25.12.2017–07.01.2018:
Kein Ruhetag / aperto tutti i giorni

TIPP

Braune Butter erhält seinen intensiven nussigen Geschmack, wenn sie so lange schäumt, bis sie „still“ ist. Danach abseihen und verwenden. Die sogenannte „Nussbutter“ im Kühlschrank aufbewahren und für das nächste Gericht einfach kurz erhitzen.

CONSIGLIO

Il burro acquista un ottimo sapore di nocciola se lo fate fondere e schiumare fino a quando „si calma“. Successivamente prima di utilizzarlo dovrete filtrarlo. Conservate il „burro nocciola“ in frigorifero e riscaldatelo velocemente per preparare il prossimo piatto.

TIPP

Wildfleisch wird besonders zart und mild, wenn Sie es vorab über Nacht in Milch legen. Wildgulasch schmeckt am besten, wenn auch der kräftige Rotwein von guter Qualität ist.

CONSIGLIO

La carne di selvaggina diventa particolarmente tenera e delicata se la lasciate immersa nel latte per un'intera notte. Il gulasch di selvaggina acquista il sapore migliore se si usa un vino rosso corposo e di buona qualità.



Wildgulasch mit ZucchiniGemüse und Buchweizen-Mais-Polenta

Gulasch di selvaggina con contorno di zucchini e polenta di mais e grano saraceno

Schwarzplentner Riebl alpin-mediterran
Riebl di grano saraceno alpino-mediterraneo

8

Hochgang

(am Meraner Höhenweg/ sull'Alta Via di Merano)
Famille Erlacher
Vertigen 33 / Vertigen 33,
39020 Partschins / Parcines
Tel. +39 0473 443 310;
Mobil / Cell. +39 333 728 915 2
erlacher@hochganghaus.it
www.hochganghaus.it

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo: 01.06.–02.11.2017
Kein Ruhetag / aperto tutti i giorni



Almkäseknödel mit Schüttelbrotbutter auf Ragout aus getrockneten Tomaten, Kapern und Oliven mit frischer Rucola
Canederli al formaggio di malga con burro al pane di segale croccante su ragù di pomodori secchi, capperi e olive con rucola fresca

9

Martinerhof

Familie Fontana-Schweigl
 Jaufenstraße 15 / Via Giovo 15,
 39010 St. Martin in Passeier /
 S. Martino in Passiria
 Tel. +39 0473 641 226
 info@martinerhof.it
 www.martinerhof.it

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum: ganzjährig geöffnet /
 Periodo: aperto tutto l'anno
 kein Ruhetag / aperto tutti i giorni



Dinkel-Brennesseltortelli mit Tomaten und Pinienkernen
Tortelli di farro al ripieno d'ortica con pomodori e pinoli

10

Jägerhof

Familie Augscheller
 Walten 80 / Valtina 80,
 39015 St. Leonhard in Passeier /
 S. Leonardo in Passiria
 Tel. +39 0473 656 250
 info@jagerhof.net
 www.jagerhof.net

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo: 30.04.–28.10.2017
 Uhrzeit / Orari: 12.00–13.30 / 18.00–20.30
 Ruhetag: Montag und Dienstag /
 Giorno di riposo: lunedì e martedì
 Im Winter mit Vorreservierung /
 in inverno su prenotazione



Mascarpone-Törtchen mit Roter Beete, geräucherter Psairer Forelle, Taggiasche-Oliven und Rucola
Tortino al mascarpone con rape rosse, trota affumicata della Val Passiria, olive taggiasche e rucola
 Hausgemachte **Nudelteigtaschen** mit "Seppners-Almkäse" gefüllt, getrocknete Tomaten, Rucola und Schüttelbrotbutter
Ravioli fatti in casa con ripieno al formaggio del caseificio Seppnerhof, pomodori secchi, rucola e burro al pane croccante
Filet vom heimischen Rind in der Rucola-Almkäsekruste auf Zucchini-Kartoffelgröstl
Filetto di manzo nostrano con crosta di rucola e formaggio di malga su "Gröstl" di patate e zucchine
Mascarpone-dessert mit Orangen, Himbeeren und Walnusscrumble
Dessert al mascarpone con arance, lamponi e noci croccanti

11

Rosmarie

Familie Gufler
 Pfelders 36 / Plan 36,
 39013 Moos in Passeier / Moso in Passiria
 Tel. +39 0473 421 022
 Mobil / Cell. +39 346 686 167 0
 info@hotel-rosmarie.it
 www.hotel-rosmarie.it

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo: 01.12.2016–23.04.2017 und / e
 01.06.2017–15.10.2017
 Uhrzeit / Orari: 11.30–14.00 / 18.00–20.30
 Ruhetag: Freitag (nur im Sommer) /
 Giorno di riposo: venerdì (solo in estate)



Passeirer Bachsaibling in Vakuum gegart
Salmerino del Passirio cotto sottovuoto
Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Algunder Graukäse und Oliven, gefüllt mit getrockneten und frischen Tomaten und in Zucchini-Butter geschwenkt
Mezzelune di patate fatte in casa con formaggio grigio di Lagundo, olive e ripieno di pomodori secchi e freschi, saltate con burro e zucchine

12

Taser Alm

Familie Gamper
 Schennaberg 25 / Montescena 25,
 39017 Schenna / Scena
 Tel. +39 0473 945 615
 info@taseralm.com
 www.taseralm.com

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo:
 01.04.–05.11.2017 / 25.12.2017–07.01.2018
 Uhrzeit / Orari: 11.30–15.00
 Kein Ruhetag / aperto tutti i giorni
 Sonntags Reservierung empfohlen /
 La domenica è consigliata la prenotazione



Eierspätzle auf mediterranem Ragout
Spätzle all'uovo su ragù mediterraneo

13

Mahd-Alm

Familie Mair
 Obertall / Talle di Sopra,
 39017 Schenna / Scena
 Mobil / Cell. +39 339 468 780 4
 mahdalm@rolmail.net

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo: 01.06.–31.10.2017
 Kein Ruhetag / Aperto tutti i giorni



Schenner Schlutzer einmal anders
Schenner Schlutzer a modo mio

14

Schennerhof

Familie Hölzl
 Schennaerstraße 3 / Via Scena 3,
 39017 Schenna / Scena
 Tel. +39 0473 945 623
 info@schennerhof.com
 www.schennerhof.com

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo: 01.04.–05.11.2017 / 01.12.–07.01.2018
 Uhrzeit / Orari: 12.00–14.30 / 18.00–21.30
 Ruhetag: Dienstag / Giorno di riposo: martedì



Dinkeltortelli mit Latscher Räucherforellenfülle auf Zucchini-creme, Pinienkernen & Kaperntapenade

Tortelli di farro ripieni di trota affumicata di Laces su crema di zucchini, grani di pino e tapenade di capperi

Mit Mascarpone **gratinierter Südtiroler**

Apfel an Honigparfait und Kaffeehippe

Mela dell'Alto Adige gratinata con mascarpone su parfait di miele e biscotto al caffè

15

Edelweiss

Familie Spechtenhauser
Vernagt 78 / Vernago al Lago 78,
39020 Schnalstal / Val Senales
Tel. +39 0473 669 633
info@chalets-edelweiss.it
www.chalets-edelweiss.it

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum / Periodo:
ganzjährig geöffnet / aperto tutto l'anno
kein Ruhetag / aperto tutti i giorni

TIPP

Äpfel können sehr lange lagern, manche Sorten sogar bis in den Spätwinter hinein. Am besten sind sie in kühlen Kellerräumen oder im Kühlschrank aufgehoben. Zum Einfrieren sind rohe Äpfel nicht geeignet, aber zu Mus oder Kompott verarbeitet, können sie gut einige Monate im Tiefkühler bleiben.

CONSIGLIO

Le mele si conservano a lungo, alcune varietà anche fino alla fine dell'inverno. Per prolungare la durata riponetele in una cantina non riscaldata o in frigorifero. Le mele crude non sono adatte ad essere surgelate, ma trasformate in mousse o in composta si conservano facilmente alcuni mesi nel congelatore.

TIPP

Durch das Klären (langsames Erhitzen) von frischer Butter setzt sich die Molke ab. Dadurch wird die Butter laktosefrei und kann auch für laktosefreie Gerichte verwendet werden.

CONSIGLIO

La chiarificazione (cioè il riscaldamento a fuoco basso) del burro permette di separare la caseina. Così il burro viene privato del lattosio e può essere impiegato anche per cucinare piatti senza lattosio.



Bärlauch-Fettuccine in Mascarpone, getrockneten Tomaten und Kaminwurz
Fettuccine all'aglio orsino con mascarpone, pomodori secchi e Kaminwurz (salamino affumicato tirolese)

16

Grüner

Familie Grüner
Karthaus 24 / Certosa 24,
39020 Schnalstal / Val Senales
Tel. +39 0473 679 104
restaurant.gruener@rolmail.net
www.restaurant-gruener.com

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum: ganzjährig geöffnet /
Periodo: aperto tutto l'anno
Ende Juni bis Anfang Juli wegen
Ferien geschlossen / Dalla fine di giugno
all'inizio di luglio chiuso per ferie
Ruhetag: Donnerstag / Giorno di riposo: giovedì



Wildkräuter-Kartoffel-Buchweizen-
Gnocchi mit Ricotta, zerlassener

Schüttelbrotbutter und frischen
Kirschtomaten

Gnocchi di patate, erbe selvatiche e grano saraceno con ricotta, burro fuso al pane di segale e pomodorini freschi

17

Waldbichl

Laner Claudia
Aschler Weg 11 / Via Eschio 11,
39010 Vöran / Verano
Tel. +39 0473 278 113
info@waldbichl.com
www.waldbichl.com

Öffnungszeiten / Apertura

Zeitraum: ganzjährig geöffnet /
Periodo: aperto tutto l'anno
Ruhetag: Donnerstag / Giorno di riposo: giovedì
Juli – November kein Ruhetag /
da luglio a novembre aperto tutti i giorni

TIPP

Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig gegart und servierbereit.

CONSIGLIO

Appena gli gnocchi salgono in superficie vuol dire che sono perfettamente cotti e pronti per essere serviti.

WERKSTÄTTEN ZUM MITMACHEN OFFICINE PER CREARE



HAFLING / AVELENGO

Kochen auf der Alm Cucinare in malga

Kochkurs auf 1.707 Metern: Hüttenwirtin Ulli Kofler gibt auf der Wurzer Alm Einblicke in die alpin- mediterrane Genusswelt. Hier treffen traditionelle Südtiroler Knödel auf mediterrane Zutaten. Im Zuge von „Kochen auf der Alm“ erfahren die Teilnehmer alles über das Geheimnis guter Knödel, die Herstellung von Schafswürsten und experimentieren dabei mit verschiedensten Zutaten.

Un corso di cucina a 1.707 metri di quota: alla malga Wurzer Alm con la padrona di casa Ulli Kofler faremo un viaggio nella cucina alpina-mediterranea, dove i canederli della tradizione sudtirolese incontrano gli ingredienti mediterranei. I partecipanti al corso “Cucinare in malga” impareranno i segreti per cucinare ottimi canederli o preparare salsicce di pecora, sperimentando una grande varietà di ingredienti.

TIPP

Krautsalat am besten eine Stunde vor dem Servieren zubereiten, so kann er besser durchziehen und wird weicher.

CONSIGLIO

Preparate l'insalata di cavolo cappuccio almeno un'ora prima di servirla in tavola, in modo che si maceri bene e diventi più tenera.



1

Wurzer Alm

Wurzerweg 38 / Via Wurzer 38,
39010 Hafling / Avelengo

15

Termine / Date

13.06.2017, 27.06.2017, 10.10.2017, 24.10.2017
Uhrzeit / Orario: 14.30–17.00 ca.

Gebühr pro Person / Costo a persona:

mit GuestCard 12 Euro / ohne GuestCard 16 Euro
con GuestCard 12 Euro / senza GuestCard 16 Euro

Anmeldung / Prenotazione:

bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortages /
entro le ore 16.00 del giorno precedente

Tourismusverein Hafling-Vöran-Meran 2000
Associazione turistica
Avelengo-Verano-Merano 2000
Tel. +39 0473 279 457
info@hafling.com



Knödelkochkurs Corso di canederli

Knödel sind und bleiben eines der beliebtesten Südtiroler Traditionsgerichte, die von Groß und Klein gerne gegessen werden. Mit Bäuerin Rosina Öttl Kuen lernen Sie im Rahmen der Meraner Genusswerkstatt eine neue alpin-mediterrane Variante kennen! Die Teilnehmer werden die gefüllten Schüttelbrotnödel mit Pecorino und Walnussbutter zusammen mit Rosina zubereiten und anschließend verkosten. I canederli sono da sempre uno dei piatti forti della tradizione culinaria altoatesina, prediletto da grandi e piccini. Nell'ambito dell'Officina del Gusto a Merano insieme alla contadina Rosina Öttl Kuen impareremo a cucinare una nuova variante alpina-mediterranea di questa pietanza. Con l'aiuto di Rosina i partecipanti prepareranno i canederli di pane di segale ripieni con burro, noci e pecorino e li gusteranno in compagnia.

2

**Tourismusverein Marling /
Associazione turistica Marleno**
Kirchplatz 5/ Piazza Chiesa 5,
39020 Marling / Marleno

15

Termine / Date

29.06.2017, 17.08.2017

Uhrzeit / Orario: 10.00–13.00

Gebühr pro Person / Costo a persona:
15 Euro

Anmeldung / Prenotazione:

bis 12.30 Uhr des jeweiligen Vortages
entro le ore 12.30 del giorno precedente

Tourismusverein Marling
Associazione turistica Marleno
Tel. +39 0473 447 147
mail@marling.info



Outdoor Cooking auf der Taser Alm Outdoor Cooking presso la malga Taser

Beim Kochkurs auf 1.450 m lernen die Teilnehmer die Zubereitung von zwei speziellen Genusswerkstatt-Gerichten. Dabei wird klar, dass es auf der Alm nicht nur Knödel und Kaiserschmarrn gibt. Der Kochkurs findet nicht wie üblich in einer dampfenden Küche statt, sondern mitten in der Natur mit Ausblick auf Meran und auf die umliegende Bergwelt. Die Teilnehmer werden zusammen mit dem Wirt Sepp Gamper und seinem Koch Oskar Kaufmann alpin-mediterrane Kartoffelteigtaschen und einen Bachsaibling zubereiten.

Seguendo questo corso di cucina a 1.450 metri di quota i partecipanti impareranno a preparare due piatti speciali dell'Officina del Gusto, a dimostrazione che nelle malghe non si gustano solo canederli e Kaiserschmarrn. Il corso non si svolge nella solita cucina piena di vapore ma all'aperto, in una natura splendida che regala belle vedute su Merano e sui monti circostanti. Insieme con l'oste Sepp Gamper e il cuoco Oskar Kaufmann verranno preparate mezzelune di patate ai sapori alpini e mediterranei e salmerino di fiume.

3

Taser Alm

Schennaberg 25/ Montescena 25,
39017 Schenna/ Scena

15

Termin / Data

21.06.2017

Uhrzeit / Orario: 14.00–16.30

Gebühr pro Person / Costo a persona:

Kochkurs und Verkostung 15 Euro
Kochkurs, Verkostung, Seilbahn 22 Euro
Corso di cucina e degustazione 15 Euro
Corso di cucina, degustazione e seggiovia 22 Euro

Anmeldung / Prenotazione:

bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortages
entro le ore 16.00 del giorno precedente

Tourismusverein Schenna
Associazione turistica Scena
Tel. +39 0473 945 669
info@schenna.com

**TIPP**

Wann das Öl die richtige Backtemperatur hat, misst man am besten mit einem Holzkochlöffel. Wenn daran kleine Bläschen zu sehen sind, kann man frittieren.

CONSIGLIO

Per capire se l'olio ha raggiunto la temperatura corretta di frittura, misurarla con un mestolo di legno. Se sul mestolo si formano delle bollicine è il momento giusto per friggere.

Vöraner Krapfenstube Krapfenstube a Verano

Im Juli werden im Gasthof Waldbichl die traditionellen Vöraner Kirchtagskrapfen gebacken. Im Rahmen der Meraner Genusswerkstatt wagen sich die Teilnehmer mit Küchenchefin Claudia Laner an die Zubereitung einer alpin-mediterranen Version der klassischen Krapfen. Die köstlichen Back-Delikatessen mit feiner Amaretto-Kaffee-Füllung werden natürlich bei geselligem Beisammensein verkostet. In luglio all'albergo Waldbichl si preparano i tradizionali "Krapfen". Nell'ambito dell'Officina del Gusto i partecipanti proveranno a cucinare insieme con la cuoca Claudia Laner una variante alpina-mediterranea dei classici Krapfen. Infine gusteranno in allegra compagnia questi deliziosi dolci da forno con uno squisito ripieno di caffè e amaretti.

4

Waldbichl

Achler Weg 11 / Via Eschio 11,
39010 Vöran / Verano

15

Termine / Date

13.07.2017, 27.07.2017

Uhrzeit / Orario: 15.00–17.00

Gebühr pro Person / Costo a persona:

mit GuestCard 8 Euro / ohne GuestCard 12 Euro
con GuestCard 8 Euro / senza GuestCard 12 Euro

Anmeldung / Prenotazione:

bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortages
entro le ore 16.00 del giorno precedente

Tourismusverein Hafling-Vöran-Meran 2000
Associazione turistica
Avelengo-Verano-Merano 2000
Tel. +39 0473 279 457
info@hafling.com



LEGENDE / LEGENDA

Genusstätten / Artefici del gusto

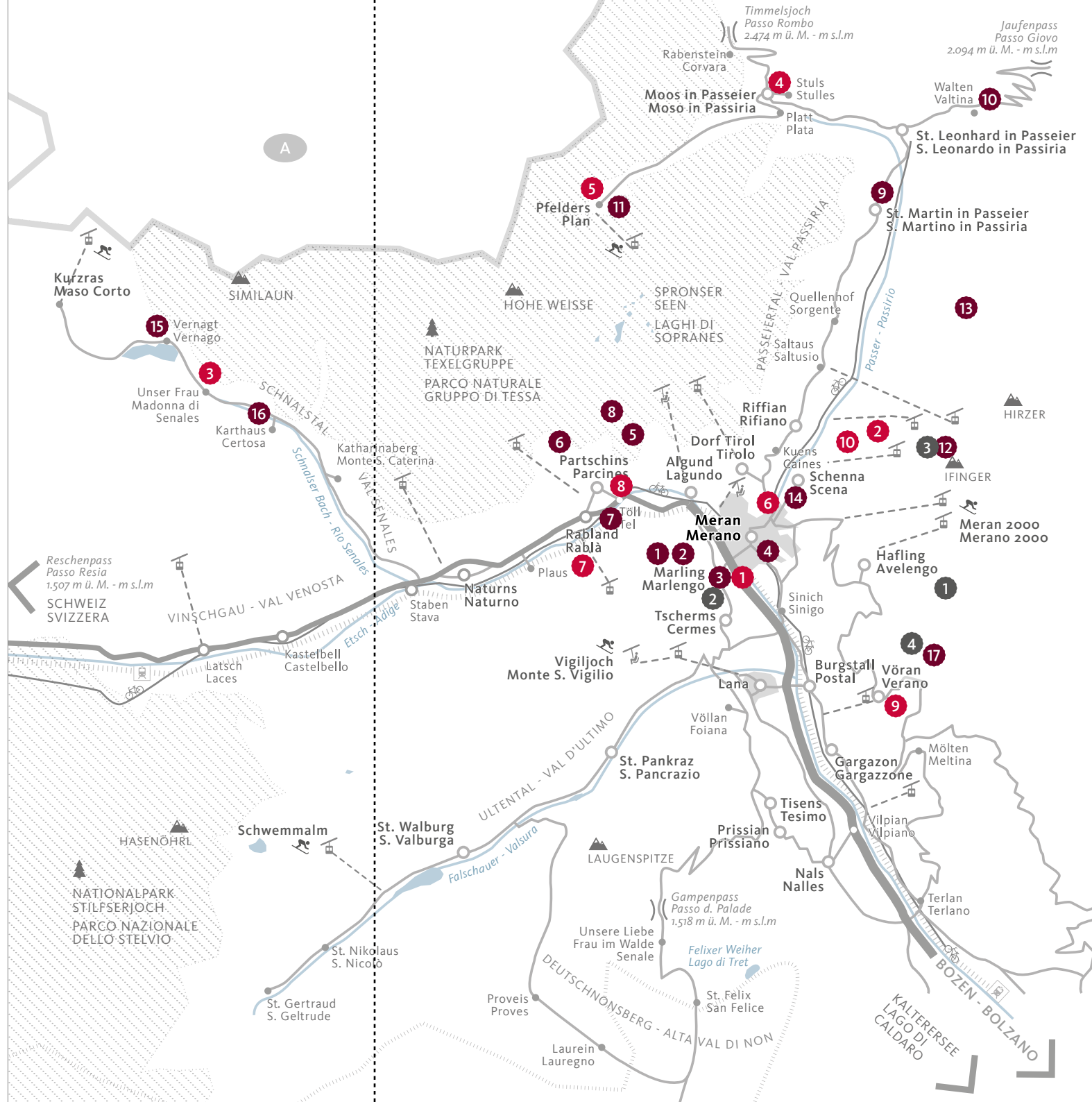
- 1 Imkerei / Apicoltura Platterhof
- 2 Hofkäserei / Caseificio Boarbichl
- 3 Obberniederhof
- 4 Hofkäserei / Caseificio Wegerhof
- 5 Käserei / Caseificio Seppnerhof
- 6 Oberhaslerhof
- 7 Biohof / Maso biologico Niedereben
- 8 Unterweirachhof
- 9 Obertimpfler Hof
- 10 Gröberhof

Werkstätten zum Genießen / Officine per assaporare

- 1 Eggerhof
- 2 Waldschenke
- 3 Vinumgarten
- 4 „The Gallery“ im / presso City Hotel Meran/o
- 5 Brünnl
- 6 Wasserfall
- 7 Onkel Taa - Bad Egart
- 8 Hochgang
- 9 Martinerhof
- 10 Jägerhof
- 11 Rosmarie
- 12 Der Taser Almgasthof
- 13 Mahd-Alm
- 14 Schennerhof
- 15 Edelweiss
- 16 Grüner
- 17 Waldbichl

Werkstätten zum Mitmachen / Officine per creare

- 1 Kochen auf der Alm / Cucinare in malga
- 2 Knödelkochkurs / Corso di canederli
- 3 Outdoor Cooking
- 4 Vöraner Krapfenstube / Krapfenstube a Verano





www.genusswerkstatt.it
www.officinadelgusto.bz.it

Meraner Land

ALPIN-MEDITERRANES LEBENSGEFÜHL
IL FASCINO DELLA VITA ALPINA

Tel. +39 0473 200 443
info@merano-suedtirol.it
www.merano-suedtirol.it



Impressum / Colophon:

Herausgeber / Editore: Marketinggesellschaft Meran / Merano Marketing (MGM)

Grafische Gestaltung / Grafica: Blauhaus, Bozen / Bolzano

Fotos / Foto: Marketinggesellschaft Meran (MGM), MGM/Jessica Preuhs, TV Schnalstal/Helmuth Rier, TV Lana/Frieder Blickle, TV Passeiertal/Walter Pichler, TV Schenna/alles Foto-Klaus Peterlin, MGM/Damian Pertoll, Oberhaslerhof/Frieder Blickle, TV Hafling/Franz Innerhofer/Frieder Blickle, TV Partschins/Helmuth Rier, TV Ultental/Frieder Blickle, MGM/Marion Lafogler, MGM/Andreas Marini, Verlag Athesia Tappeiner/Alex Filz, TV Hafling/Obertimpflehof

Druck / Stampa: Südtirol Druck, Tschermes / Cermes (BZ)