



SA 3. Juni giugno
SA 9. September settembre
2023



Die bunte Vielfalt heimischer Qualitätsprodukte

Aromatische Wild- und Gartenkräuter, frische Früchte, Bio-Freiland-Eier, Käse, Qualitätsfleisch, Brot aus hiesigem Getreide, naturbelassener Honig: An wohl kaum einem anderen Ort ist die Vielfalt heimischer Erzeugnisse – und die Dichte lokaler Produzenten – größer als in Vöran. Qualität, Nachhaltigkeit, echter Genuss – darauf wird hier, auf den sonnigen Hochflächen des Tschöggelbergs, seit Jahrhunderten Wert gelegt. Dementsprechend wertvoll ist das, was auf den Höfen mit großer Sorgfalt angebaut und von den Gastbetrieben mit viel Hingabe zubereitet wird. Hochwertige Produkte und leckere Gaumenfreuden, die es zu probieren, verkosten und genießen lohnt. Bei „Hiesig und guat“, genauso wie an allen anderen Tagen.

Bei „**hiesig & guat**“ dreht sich alles um den heimischen Genuss. Genauer gesagt, um das, was in den Vöraner Gärten, Feldern und Wiesen so alles wächst und gedeiht. Und das ist allerhand. Gemüse, Früchte, Kräuter, Getreide und vieles mehr sind die Hauptakteure einer Veranstaltung, die die bunte Vielfalt lokaler Erzeugnisse genussvoll in Szene setzt. Denn darüber, dass **hiesig** nicht nur nachhaltig ist, sondern auch richtig **guat** schmeckt, sind sich Vörans Produzenten und Gastronomen einig. Deshalb öffnen sie an diesem besonderen Samstag gern ihre Haus- und Hoftüren und gewähren einen Blick hinter die Kulissen: in Kräutergärten, Kochtöpfen, Backstuben... und laden zum Verkosten, Über-die-Schulter-Schauen und Genießen. Mit besonderen Gerichten bringen die Vöraner Restaurants und Gastlokale den unverfälschten Geschmack der heimischen Erzeugnisse auf den Teller. Dazu gibt's Live-Musik, viele neue Eindrücke und kinoreife Ausblicke in die Landschaft.

Nell'ambito dell'evento "Hiesig & guat", tutto ruota intorno al gusto locale e più precisamente a ciò che cresce e matura negli orti, nei campi e nei prati di Verano. E non è poco. Ortaggi, frutta, erbe aromatiche, cereali e molto altro sono gli indiscutibili protagonisti di una manifestazione che porta in scena la variopinta ricchezza dei prodotti del territorio. I produttori e i gastronomi di Verano non hanno alcun dubbio: **locale ("hiesig")** non è solo sostenibile, ma anche **buono ("guat")**. Ecco perché, in occasione di questo sabato speciale, aprono di buon grado le porte delle loro case e dei loro masi, invitando i visitatori a gettare uno sguardo dietro le quinte, negli orti, nelle padelle, nei forni, ma anche a degustare, a osservare da vicino e ad assaporare. Proponendo piatti speciali, i ristoranti e gli esercizi di Verano portano in tavola il gusto autentico dei prodotti del territorio. Il tutto viene impregnato da un caleidoscopio di inedite suggestioni, scorci panoramici cinematografici e musica dal vivo.

La variopinta varietà degli eccellenti prodotti locali

Erbe aromatiche spontanee e dell'orto, frutta fresca, uova biologiche da allevamento all'aperto, formaggi, carne di qualità, pane preparato con cereali autoctoni, miele naturale: pochi altri luoghi possono vantare una varietà così ampia di prodotti e una tale concentrazione di produttori. Qualità, sostenibilità e gusto genuino: da secoli, sono questi i valori custoditi con dedizione sul soleggiato altopiano del Salto. Ecco perché ciò che viene coltivato con grande cura nei masi e preparato con passione nei ristoranti è così prezioso: prodotti pregiati e gustose prelibatezze, che vale la pena assaggiare, degustare e assaporare, in occasione dell'evento "Hiesig & guat", così come ogni giorno.



Der perfekte „Hiesig & guat“ Tag:

Mit dem Vöraner Bahn^l rau auf den Berg, den Rundwanderweg Knottkino³ erkunden, unterwegs bei den lokalen Produzenten vorbeischauen und anschließend gemütlich einkehren und genießen.

Una perfetta giornata "Hiesig & guat"

Salire in quota con la Funivia di Verano, incamminarsi alla scoperta del sentiero circolare Knottkino³, curiosare tra i produttori locali e infine concedersi una sosta rigenerante all'insegna del gusto.



Info

Informationsbüro
Hafling–Vöran–Meran 2000
Ufficio informazioni
Auelengo–Verano–Merano 2000
Tel. +39 0473 279 457
info@hafling.com
hafling.com/hiesigguat



Hafling. Avelengo
Vöran.Verano.Merano2000

bei Meran.presso Merano



Gasthöfe & Restaurants Alberghi e ristoranti

1 Restaurant Oberwirt

⌚ 20 min
Vöranter Straße 25 Via Verano
Tel. +39 0473 278 129

2 Bar/Bistro Sunnseit

⌚ 5 min
Seilbahnstraße 13 Via Funiuia
Tel. +39 389 959 5968

3 Pizzeria Café Veranum

⌚ 3 min
Seilbahnstraße 3 Via Funiuia
Tel. +39 338 941 470 7

4 Gasthof Waldbichl

⌚ 1h 30 min
Aschler Weg 11 Via Eschio
Tel. +39 0473 278 113

5 Hofschank Eggerhof

⌚ 35 min
Vöranter Straße 14 Via Verano
Tel. +39 0473 278 126

6 Leadner Alm

⌚ 1h 30 min
Via Leadner-Alm-Weg 12
Tel. +39 0473 278 136

⌚ = Gehzeit ab Vöran
Dorfzentrum |
Tempo di cammino
da Verano paese



Einkehren bei Vörans Produzenten Fermarsi presso i produttori di Verano



* Änderungen vorbehalten |
con riserva di modifiche

KNOTTN KINO 3
Vöran | Verano



Großes Kino hoch 3
Der Rundwanderweg Knottnkino³ verbindet Vörans rote Wahrzeichen und führt von der Bergstation der Seilbahn Burgstall-Vöran zu den spektakulären Panorama-Plattformen der drei Felskuppen Rotstein, Beimstein und Timpflier Knott. An allen drei Aussichtspunkten laden künstlerisch gestaltete Rastplätze zum Entspannen und Aussicht genießen ein.

Un maestoso cinema naturale

Il sentiero circolare Knottnkino³, che collega i più noti emblemi di Verano, conduce dalla stazione a monte della Funivia Postal-Verano alle spettacolari piattaforme panoramiche delle tre cupole di porfido rosso, Rotstein, Beimstein e Timpflier Knott. In tutti e tre i belvedere, un'area di sosta artistica invita a rilassarsi e ad immergersi nel suggestivo paesaggio.