



# Törggelen am Ursprung



# Törggelen am Ursprung



22 BUSCHENSCHÄNKE



NUR HAUSGEMACHTE GERICHTE



NUR SÜDTIROLER KASTANIEN



NUR WEIN AUS EIGENEM ANBAU

## IMPRESSUM

Herausgeber: IDM Südtirol in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Bauernbund

Graphic Design: IDM/Tanja Mair; typoplus (Frangart)

Text: Ex Libris Genossenschaft (Bozen); Christoph Gufler

Fotografie: IDM/Alex Filz, Frieder Blickle, trickytine.

Das Fotomaterial der Buschenschänke wurde vom Roten Hahn zur Verfügung gestellt.

Druck: Medus (Meran)



## Törggelen wie damals

Von Oktober bis zum Beginn der Vorweihnachtszeit verkosten und genießen Südtiroler und Gäste gleichermaßen die Produkte der Ernte, allen voran Wein und Kastanien. Nach einer Wanderung vorbei an herbstlich bunten Kastanienhainen und Weinreben setzt man sich in geselliger Runde zusammen, um sich mit saisonalen Speisen und Getränken aus der Gegend zu stärken. Die längste Tradition hat dieser Brauch, das Törggelen, in den bäuerlichen Buschenschänken. Einige Betriebe haben sich zur Initiative „Törggelen am Ursprung“ zusammengeschlossen. Diese Buschenschänke, die die Qualitätskriterien der Marke „Roter Hahn“ erfüllen, bieten selbstgekelterten Wein und heimische Kastanien an. Sie hängen während der Törggelezeit einen mit roter Schleife versehenen Strauß – Buschen genannt – an die Haustür. Dieser Strauß ist seit jeher das Erkennungszeichen für diese Form des herbstlichen Weinausschanks – daher auch die Bezeichnung Buschenschank.

Die teilnehmenden Buschenschänke befinden sich in Ortschaften, in denen traditionell Wein angebaut wird und Kastanien gedeihen. Törggelen am Ursprung spielt sich nur in einem begrenzten Zeitrahmen ab, beginnend Anfang Oktober mit Hofführungen und Verkostungen bäuerlicher Erzeugnisse sowie dem *Keschtnfeuer*.



## Eröffnungsfeier

22 Buschenschänke laden zum Eröffnungsfest: Bei Führungen durch Bauernhöfe und Kastanienhaine gibt es Wissenswertes zu erfahren. Zahlreiche Verkostungen von Weinen, Schnäpsen und von *Sußler*, leicht vergorenem Traubenmost, machen Lust auf die Törggelesaison. Auch Marmeladen- und Sirupliebhaber sowie Speckfeinschmecker kommen auf ihre Kosten. Ebenso können Imkereien und Selchkammern besichtigt werden. Selbstgebackenes Brot gibt es ofenfrisch zum Probieren. Bei jedem Buschenschank findet jeweils eine Aktion statt.

Anschließend entzünden die Gastgeber die *Keschnfeuer* und rösten für ihre Besucher die ersten Kastanien. Die teilnehmenden Höfe befinden sich im Eisacktal, in Wein- und Kastanienanbaugebieten entlang der Weinstraße, im Raum Bozen und Meran.



Mit den Rahmenveranstaltungen **ab 18 Uhr** und dem anschließenden *Keschnfeuer* beginnt die Initiative „**Törggelen am Ursprung**“ am **Samstag 5. Oktober 2019**.

Wer mitfeiern und zugleich einen Einblick in alte Traditionen der bäuerlichen Welt gewinnen möchte, sollte sich **rechtzeitig anmelden**. Nähere Informationen zu den einzelnen Betrieben und zur Anmeldung finden Sie weiter hinten in dieser Broschüre.



## Ein Brauch entsteht

**Woher kommt das Törggelen? Landeskundler Christoph Gufler erzählt vom Ursprung der Tradition, die untrennbar mit dem Herbst in Südtirol verbunden ist.**

### **Wie entstand der Brauch des Törggelens?**

Im Herbst besuchten Weinliebhaber die Weinbauern, um den neuen Jahrgang zu verkosten. Auch die Wirte, die ihren Schankwein direkt beim Erzeuger bezogen, überprüften die Qualität des neuen Jahrganges an der Quelle. Ihr Essen brachten die Besucher zunächst selbst mit. Bald aber tischten ihnen ihre Gastgeber auch für die Jahreszeit typische Speisen wie Gerstensuppe, Schlachtplatte mit Sauerkraut und Kastanien auf.

### **Woher kommt der Begriff „Törggelen“?**

Die Verkostung des neuen Weines fand ursprünglich im Weinkeller statt. Dort stand die hölzerne Weinpresse, deren Name „Torggl“ vom lateinischen *torquere* – pressen – kommt.

### **Warum war der Kastanienbaum früher so wichtig für die Südtiroler?**

Das gerbsäurereiche und darum haltbare Holz der Kastanienbäume diente und dient dazu, die Stützgerüste der Weinreben anzulegen. Auch die Esskastanien waren wichtig, denn daraus stellte die ärmere Bevölkerung zum Beispiel Mehl und Brot her.

### **Wie kann man sich das Törggelen in früheren Zeiten vorstellen?**

Da hat sich im Grunde nicht viel verändert. Im Herbst spazierten die Leute durch Weinberge und vorbei an Kastanienbäumen zu den Weinbauern, um den *Nuien*, also den neuen Wein, zu verkosten. In den Buschenschänken saßen sie gemütlich beisammen und genossen die Früchte der



bäuerlichen Ernte, bevor sie wieder ins Tal hinunterwanderten. Schon 1845 heißt es: „Die gebratenen Kastanien schmecken besonders gut zum Wein und Herbstpartien auf diese Leckerkost gehören zu den Freuden der Etschländer.“

### **Um das Törggelen ranken sich zahlreiche Geschichten.**

#### **Gibt es eine, die Sie besonders interessant finden?**

In Tschermers bei Meran wird die Statue des Hl. Urban seit alter Zeit von Marling über Schloss Lebenberg nach Tschermers getragen. Anschließend muss der Weinheilige wieder an seinen angestammten Platz in der Pfarrkirche von Marling zurückgebracht werden. Auf dem Weg dorthin war es früher Brauch mit dem Hl. Urban in die Torggeln der größeren Bauern einzukehren. Natürlich wurden die vier Statuenträger jedes Mal mit einem guten Trunk belohnt. Der Durst nach der langen Prozession war groß und Torggeln gab es viele. Der Überlieferung nach soll es da schon vorgekommen sein, dass die Statue des Hl. Urban zu guter Letzt „unterschle – überschle“ (mit dem Kopf nach unten) heimgetragen wurde!

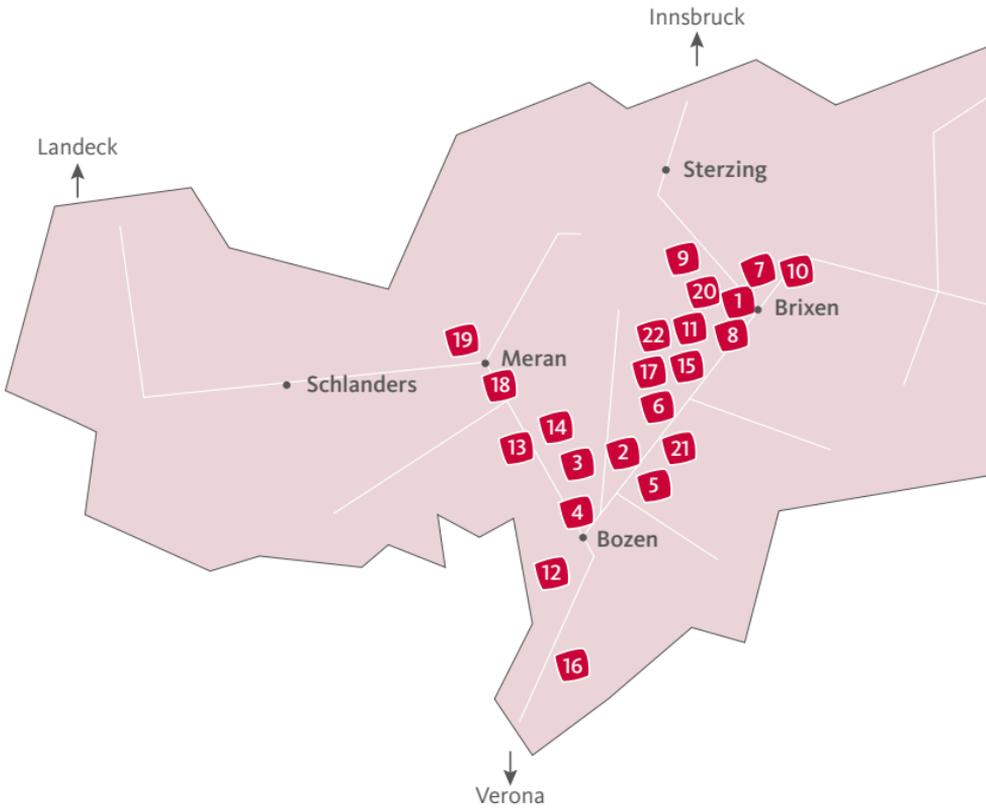
#### **Ihr persönlicher Tipp, damit das Törggelen noch schöner wird?**

Nichts geht über den ersten Schluck Süßer, das ist junger Traubenmost, nach einem Spaziergang durch die herbstliche Natur! Wichtig ist, dass man zum Weinbauern geht. Törggelen – richtiges Törggelen – gibt es nur dort, wo die Trauben wachsen und der Wein gekeltert wird.



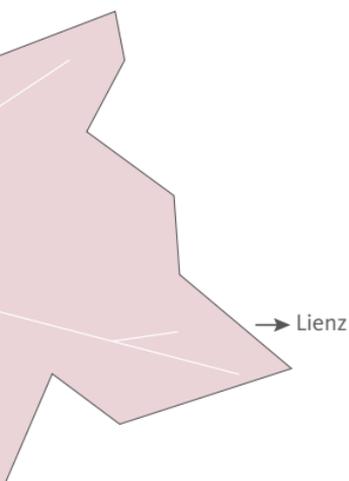
*Christoph Gufler war Lehrer, Direktor und Bürgermeister seiner Heimatgemeinde Lana. Sein landeskundliches Wissen gibt er seit Langem in Beiträgen in verschiedenen Medien weiter.*

# Alle Buschenschänke auf einen Blick



## Bequeme Rückfahrt

Für den Nachhauseweg steht ein Shuttledienst zur Verfügung, den die Schankwirte auf Wunsch rufen. Die Fahrtspesen liegen bei den Gästen.



- 1 **Burgerhof**, Brixen
- 2 **Ebner**, Atzwang/Ritten
- 3 **Ebnicherhof**, Oberbozen/Ritten
- 4 **Föhrner**, Bozen
- 5 **Fronthof**, Völs am Schlern
- 6 **Gostnerhof**, Barbian
- 7 **Griesserhof**, Vahrn
- 8 **Gummererhof**, Brixen
- 9 **Hubenbauer**, Vahrn
- 10 **Huberhof**, Brixen
- 11 **Larm-Hof**, Villanders
- 12 **Luggin Steffelehof**, St. Nikolaus/Kaltern
- 13 **Nalserbacherkeller**, Nals
- 14 **Oberlegar**, Terlan
- 15 **Oberpartegger**, Villanders
- 16 **Planitzer**, Montan
- 17 **Pschnickerhof**, Villanders
- 18 **Rauthof**, Meran
- 19 **Schnalshuberhof**, Algund
- 20 **Villscheiderhof**, Brixen
- 21 **Wassererhof**, Völs am Schlern
- 22 **Winklerhof**, Villanders

## 1 Burgerhof | Familie Meßner



Untereben 1  
39042 Brixen  
M +39 388 898 48 18  
[www.burgerhof-messner.com](http://www.burgerhof-messner.com)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Hofführung**

## 2 Ebner | Familie Unterthiner



Atzwang 18  
39054 Atzwang/Ritten  
T +39 0471 353 386  
M +39 339 695 29 92  
[www.weingutebner.it](http://www.weingutebner.it)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Trauben- und Weinverkostung**

## 3 Ebnicherhof | Familie Tauferer



Am Grumeregg 6  
39054 Oberbozen/Ritten  
M +39 392 608 58 66  
M +39 333 230 58 50

 **5. Oktober, ab 18 Uhr: Führung  
durch Hof und Kastanienhain**

## 4 Föhrner | Familie Bracchetti



Glaningerweg 19  
39100 Bozen  
T +39 0471 287 181

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Marmeladeverkostung**

## 5 Fronthof | Familie Kompatscher



Bühelweg 2  
39050 Völs am Schlern  
T +39 0471 601 091  
[www.fronthof.com](http://www.fronthof.com)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Hofführung und Besichtigung  
des Kellers**

## 6 Gostnerhof | Familie Winkler



Barbianerstraße 9  
39040 Barbian  
T +39 0471 654 357  
M +39 339 622 51 66  
[www.gostnerhof.com](http://www.gostnerhof.com)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Gemeinsames Brotbacken**

## 7 Griesserhof | Familie Huber



Griessweg 5  
39040 Vahrn  
T +39 0472 834 805  
M +39 339 669 14 85  
[www.griesserhof.it](http://www.griesserhof.it)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Weinverkostung**

## 8 Gummererhof | Familie Gummerer



Pinzagen 18  
39042 Brixen  
T +39 0472 835 553  
[www.gummererhof.it](http://www.gummererhof.it)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Hofführung**

## 9 Hubenbauer | Familie Stolz



Schattengasse 12  
39040 Vahrn  
T +39 0472 830 051  
[www.hubenbauer.com](http://www.hubenbauer.com)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Braueinführung**

## 10 Huberhof | Familie Ploner



Laugenstraße 27  
39042 Brixen  
T +39 0472 830 240  
M +39 329 356 75 10  
[www.huberhof.net](http://www.huberhof.net)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Sirup- und Marmelade-  
verkostung**

## 11 Larm-Hof | Familie Winkler



Sauders 30  
39040 Villanders  
T +39 0472 843 163  
[www.larmhof.it](http://www.larmhof.it)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Führung im Kastanienhain**

## 12 Luggin Steffelehof | Familie Luggin



Heppenheimerstraße 11  
39052 St. Nikolaus/Kaltern  
T +39 0471 963 608  
M +39 339 686 25 09  
[www.luggin-steffelehof.com](http://www.luggin-steffelehof.com)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Sußerverkostung**

**13** Nalserbacherkeller | Familie Pallweber



Prissianerstraße 1  
39010 Nals  
T +39 0471 678 661  
M +39 335 588 72 57

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Imkereiführung**

**14** Oberlegar | Familie Schwarz



Möltnerstraße 2  
39018 Terlan  
M +39 334 318 95 20

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Führung im Kastanienhain**

**15** Oberpartegger | Familie Kainzwaldner



Unter St. Stefan 7  
39040 Villanders  
T +39 0472 847 869  
M +39 329 111 82 11  
[www.oberpartegger.com](http://www.oberpartegger.com)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Besichtigung der Selchkammer  
und des Weinkellers**

**16** Planitzer | Familie Ainhauser Weissensteiner



Glen 25  
39040 Montan  
T +39 0471 819 407  
[www.planitzer.it](http://www.planitzer.it)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Hofführung**

## 17 Pschnickerhof | Familie Kainzwaldner



Sauders 39  
39040 Villanders  
T +39 0472 843 498  
M +39 347 835 10 09  
[www.pschnickerhof.it](http://www.pschnickerhof.it)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Besichtigung der Schnaps-  
brennerei mit Verkostung**

## 18 Rauthof | Familie Fieg



Katzensteinstraße 41  
39012 Meran  
T +39 0473 244 741  
M +39 349 218 90 21

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Sußerverkostung**

## 19 Schnalshuberhof | Familie Pinggera



Oberplars 2  
39022 Algund  
T +39 0473 447 324  
M +39 335 587 88 22

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Hofführung**

## 20 Villscheiderhof | Familie Hilpold



Untereben 13  
39042 Brixen  
T +39 0472 832 037  
M +39 347 341 57 24  
[www.villscheider.info](http://www.villscheider.info)

 **5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Weinverkostung**

## 21 Wassererhof | Familie Mock



Völserried 21  
39050 Völs am Schlern  
M +39 338 777 92 27  
[www.wassererhof.com](http://www.wassererhof.com)

 5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Weinverkostung

## 22 Winklerhof | Familie Fink



Sauders 25  
39040 Villanders  
T +39 0472 843 105  
[www.winklerhof.eu](http://www.winklerhof.eu)

 5. Oktober, ab 18 Uhr:  
Hofführung



