



2020

NEU!

mit Genusswerkstatt
Rezept 2020 und
Genussevent

NUOVO!

Contiene la ricetta
del "Piatto 2020" e un
"Evento del gusto"



Die **Meraner Genusswerkstatt** ist Kontaktpunkt zwischen mediterraner und alpiner Küche. Zutaten aus beiden Kulturkreisen treffen ganzjährig in speziellen Gerichten in Restaurants, bei Kochkursen und bei kulinarischen Events aufeinander. Bei allen Initiativen wird mit alpinen und mediterranen Produkten gearbeitet und kreative Gerichte entstehen.

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, nei piatti dei ristoranti e negli eventi del gusto. L'Officina del Gusto a Merano è un'iniziativa che parte da prodotti regionali e di stagione per ideare pietanze creative e reinterpretare antiche ricette.



Die Idee hinter dem Projekt

Ein Koch – oder mehrere Köche in Zusammenarbeit – kreieren ein innovatives Gericht, welches den alpin-mediterranen Charakter von Meran und Umgebung widerspiegelt. Diese Rezepte basieren auf einer ausgearbeiteten Zutatenliste und die Voraussetzungen sind, dass jeweils mindestens zwei mediterrane sowie zwei alpine Zutaten ausgewählt werden und mindestens eine der genannten Zutaten aus Südtirol stammen soll. Bestenfalls soll ein Austausch zwischen den teilnehmenden Betrieben und den teilnehmenden Genussstätten entstehen. Anschließend entscheidet eine Jury über die Aufnahme ins Projekt.

L'idea di base del progetto

Uno o più cuochi in collaborazione creano piatti innovativi che rispecchino il carattere alpino e mediterraneo di Merano e dintorni. Queste ricette si basano su un'elaborata lista di ingredienti e il requisito fondamentale è che vengano scelti almeno due ingredienti mediterranei e due alpini, di cui uno deve provenire dall'Alto Adige. Il modo migliore per riuscirci è quello di avere uno scambio tra le aziende partecipanti e gli artefici del gusto che vi prendono parte. Una giuria valuta e sceglie le ricette partecipanti al progetto.

DIE VIER GENUSSSÄULEN

I QUATTRO PILASTRI DEL GUSTO

Seite / Pagina

**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.

Artefici del gusto

sono 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.

1	Imkerei / Apicoltura Platterhof	8
2	Imkerei / Apicoltura Pichler	8
3	Oberniederhof	10
4	Hofkäserei / Caseificio Wegerhof	10
5	Hofkäserei / Caseificio Boarbichl	11
6	Käserei / Caseificio Seppnerhof	11
7	Oberhaslerhof	13
8	Kraedu – Agropass	13
9	Biohof / Maso biologico Niedereben	15
10	Obertimpflerhof	15
11	Martin's Hofladen / Casolare Zeppichl	16
12	Gröberhof	18
13	Hilburger Hof	18
14	Pföstelladele	19
15	Pröfinghof	19
16	Winklerhof	20
17	Fischzucht / Piscicoltura Schiefer	22

**Werkstätten zum Mitmachen**

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

Officine per creare

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

1	Kochen auf der Alm / Cucinare in malga	35
2	Knödelkochkurs / Corso di canederli	36
3	Outdoor Cooking	37
4	Brotbacken im Steinofen / Panificare in forno di pietra	38

**Werkstätten zum Genießen**

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

Officine per assaporare

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

1	Bistro Fiorello im / nel La Maiena Meran Resort	25
2	Waldschenke	25
3	Hotel Europa Splendid	26
4	Hotel Aurora	26
5	City Hotel Meran/o	26
6	Castel Pienzenau	26
7	Hotel Ottmanngut	27
8	Graswegerkeller	27
9	Onkel Taa – Bad Egart	28
10	Thedl / B&B Botango	28
11	Wasserfall	29
12	Koblerbrot	29
13	Rosmarie	30
14	Die Taser Alm / Malga Taser	30
15	Grüner	31
16	Hotel Adlernest, Gourmetstube Serafina	31
17	Hotel Oberraindlhof	31
18	Waldbichl	31

**Genussevents**

sind gastronomische Veranstaltungen, welche von den lokalen Tourismusvereinen in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern angeboten werden. Genusswerkstatt-Gerichte mit alpin-mediterranem Charakter stehen dabei im Zentrum.

Eventi del gusto

sono eventi gastronomici proposti dalle associazioni turistiche locali in collaborazione con diversi partner. L'attenzione è focalizzata sui piatti dell'Officina del Gusto di carattere alpino-mediterraneo.

1	Der Genuss-Tisch / Il tavolo del gusto	41
---	--	----

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 Apfelblütenhonig 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

Georg Eller

Nörderstr. 33 / Via Tramontana 33
39020 Marling / Marleno
M +39 335 12 91 275
info@imkerei-platterhof.com
imkerei-platterhof.com



Öffnungszeiten Hofladen

Ganzjährig geöffnet nach
telefonischer Vereinbarung

Apertura punto vendita

Tutto l'anno su prenotazione telefonica



Hofführungen

Nach Vereinbarung

Visite guidate

Su appuntamento



2

Imkerei / Apicoltura Pichler

Walter Pichler

Feldbauernweg 20 / Via Feldbauer 20
39010 St. Martin in Passeier /
S. Martino in Passiria
M +39 348 79 33 929
imkerei.pichler@yahoo.de
imkerei.it



Öffnungszeiten Hofladen

Ganzjährig auf Anfrage

Apertura punto vendita

Tutto l'anno su richiesta



Hofführungen

Mo., Mi., Do. bei genügend Teilnehmer

Visite guidate

Lu, Me, Gio se ci sono abbastanza partecipanti



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.

3

Oberniederhof

Fam. Tappeiner

Unser Frau 34 / Madonna 34
39020 Schnals / Senales
M +39 335 69 34 504
+39 335 70 86 786
obniederhof@rolmail.net
obniederhof.com



Öffnungszeiten Hofladen

Ganzjährig geöffnet
Mo. – Fr. 10.00–12.00 Uhr; Fr. 16.00–18.00 Uhr;
Sa. 09.00–12.00 Uhr

Apertura punto vendita

Tutto l'anno
Lu – Ve ore 10.00–12.00; Ve ore 16.00–18.00;
Sa ore 09.00–12.00



Hofführungen mit Produktverkostungen

Ende März - Anfang November
Mo. 10.00 Uhr und Mi. 15.30 Uhr
Anmeldung: bis 20.00 Uhr des jeweiligen
Vortages direkt unter +39 335 70 86 786
Zusätzliche, individuelle Führungen nach
Vereinbarung
Visite guidate con degustazioni di prodotti
Fine marzo - inizio novembre
Lu ore 10.00 e Me ore 15.30
Prenotazione: entro le ore 20.00 del giorno
precedente al numero 335 70 86 786
Visite guidate individuali su appuntamento

Hofkäserei / Caseificio Wegerhof

4

Gerlinde Marth

Stuls 10 / Stulles 10
39013 Moos in Passeier / Moso in Passiria
M +39 347 32 34 665
wegerhof@hotmail.de
Facebook/Hofkäserei Wegerhof



Öffnungszeiten Hofladen

Ganzjährig geöffnet; Mo. – Sa. 15.00–17.00 Uhr
Apertura punto vendita
Tutto l'anno; Lu – Sa ore 15.00–17.00



Hofführungen und Produktverkostungen

Im Sommer Donnerstag nachmittags
mit Voranmeldung oder auf Anfrage
Visite guidate e degustazioni di prodotti
Giovedì pomeriggio d'estate
con prenotazione oppure su richiesta

TIPP

Käseschule am Oberniederhof
Wie wird aus Milch Käse? Unter Anleitung
des Bauern Johann kann jeder Teilnehmer
(ab 12 Jahren) am eigenen Käse-Topf einen
kleinen Weichkäse herstellen und mit nach
Hause nehmen.
Mehr Infos: obniederhof.com

CONSIGLIO

Corso all'Oberniederhof
Come si produce il formaggio dal latte?
Guidati dall'agricoltore Johann, ogni parteci-
pante (dai 12 anni) potrà produrre il proprio
formaggio a pasta molle e portarlo a casa.
Maggiori info: obniederhof.com

5

Hofkäserei / Caseificio Boarbichl

Fam. Heinrich Dosser

Obertall 32 / Talle di sopra 32
39017 Schenna / Scena
T +39 0473 949 702
M +39 389 57 18 501
boarbichl@schenna.com
boarbichl.com



Öffnungszeiten Hofladen

03. April – 01. November
Ruhetag: Sonntag und Montag
Di., Do., Fr., Sa. 10.00–12.00 / 14.00–16.00 Uhr;
Mi. 14.00–16.00 Uhr

Apertura punto vendita

03 aprile–01 novembre
Giorni di riposo: domenica e lunedì
Ma, Gio, Ve, Sa ore 10.00–12.00 / 14.00–16.00;
Me ore 14.00–16.00



Hofführungen

Im Frühling und Herbst auf Anfrage
Visite guidate
In primavera e autunno su richiesta

6

Käserei / Caseificio Seppnerhof

Fam. Christian Ennemoser

Pfelders 13a / Plan 13a
39013 Moos in Passeier / Moso in Passiria
M +39 349 60 17 987
kontakt@kaeserei-pfelders.com
kaeserei-pfelders.com



Öffnungszeiten Hofladen

Ganzjährig geöffnet
Di. – Fr. 09.30–12.00 / 13.30–17.00 Uhr;
Sa., So., Feiertage 09.30–17.00 Uhr
Juni – Oktober durchgehend geöffnet
09.00–18.00 Uhr

Apertura punto vendita

Tutto l'anno
Ma – Ve ore 09.30–12.00 / 13.30–17.00;
Sa, Do e festivi ore 09.30–17.00
Giugno – ottobre aperto ore 09.00–18.00



Hofführungen

Nach Vereinbarung, ab 10 Personen
Visite guidate
Su appuntamento, a partire da 10 persone



KRÄUTER

ERBE AROMATICHE

Ein Garten voll von Heil- und Küchenkräutern, alten und neuen Gemüsesorten, ist eine üppige Quelle für gute Naturprodukte wie Kräutersalze, -sirup 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.

7

Oberhaslerhof

Fam. Weger

Alte Straße 8 / Strada Vecchia 8
39017 Schenna / Scena
T +39 0473 212 396
M +39 339 87 44 427
info@oberhaslerhof.com
oberhaslerhof.com



Öffnungszeiten Hofladen

Di. – Fr. 09.30–12.30 Uhr
außerhalb der Öffnungszeiten auf Anfrage
Apertura punto vendita
Ma – Ve ore 09.30–12.30
al di fuori degli orari di apertura su richiesta



Hof- & Kräutergartenführungen

April – Juli, jeden Mittwoch
Gebühr: 15 Euro pro Person
Individuelle Hofführungen nach Vereinbarung
Visite guidate al maso e all'orto
Aprile – luglio, ogni mercoledì
Prezzo: 15 Euro a persona
Visite guidate individuali su appuntamento

8

Kraedu – Agropass

Rosi Walder

Karlegg 4a / Via Karlegg 4a
39015 St. Leonhard in Passeier/
S. Leonardo in Passiria
M +39 393 98 55 123
rosi.walder@yahoo.com
kraedu.net



Öffnungszeiten Hofladen

März – Oktober, dienstags 16.00–18.00 Uhr
außerhalb der Öffnungszeiten auf Anfrage
Apertura punto vendita
Marzo – ottobre, ogni martedì ore 16.00–18.00
Al di fuori degli orari, su richiesta



Hofführungen und Produktverkostungen

Auf Anfrage und im Rahmen der
Kräuterwanderungen (mittwochs, April -
Oktober)
Info & Anmeldung bis zum Vortag um 17.00 Uhr
T +39 0473 656 188
info@passeiertal.it / passeiertal.it
Dauer: insgesamt 3 Stunden
Gehzeit: circa 2-2,5 Stunden
Gebühr: 6 Euro für Erwachsene,
Kinder bis 14 Jahre frei

Visite guidate con degustazione prodotti

Su richiesta e in occasione delle
escursioni erboristiche (ogni mercoledì
aprile - ottobre)
Informazioni e prenotazione
0473 656 188
info@passeiertal.it / passeiertal.it
Durata: 3 ore
Tempo di percorrenza: circa 2-2,5 ore
Prezzo: 6 Euro per adulti, per bambini
fino 14 anni è gratuito



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.

9

Biohof / Maso biologico Niedereben

Fam. Herbert Hofer

Saringstr. 51 / Via Saring 51
39020 Rabland, Partschins / Rablà, Parcines
M +39 340 49 14 072
info@niedereben.it
niedereben.it



Öffnungszeiten Hofladen

Keine festen Öffnungszeiten, telefonische Vereinbarung für Verkauf oder Kaufmöglichkeit direkt bei der Hofführung

Apertura punto vendita

Nessun orario di apertura fisso, vendita su appuntamento telefonico o dopo la visita guidata



Hofführungen

07./14./21./28. April, 05./12./19./26. Mai,
09./16./23./30. Juni, 07./14./21./28. Juli, 04./11. August, 22./29. September, 06./13./20./27. Oktober
Anmeldung: bis zum Vortag direkt am Hof
Treffpunkt: 16.00 Uhr am Hof

Gebühr: 8 Euro pro Person

Führungen für Gruppen auf vorheriger Anmeldung auch außerhalb der Termine möglich

Visite guidate

07./14./21./28. aprile, 05./12./19./26. maggio,
09./16./23./30. giugno, 07./14./21./28. luglio, 04./11. agosto, 22./29. settembre, 06./13./20./27. ottobre
Prenotazione: entro il giorno precedente presso il maso

Punto d'incontro: ore 16.00 presso il maso

Prezzo: 8 Euro a persona

Visite guidate individuali e per gruppi su appuntamento

10

Obertimpflerhof

Innerhofer Franz

Vöranerstraße 90-1 / Via Verano 90-1
39010 Vöran / Verano
M +39 335 75 02 249
info@obertimpfler.net
obertimpfler.net



Öffnungszeiten Hofladen

Fr. 09.00–12.00 / 15.00–18.00 Uhr;
Sa. 09.00–12.00 Uhr
oder nach Vereinbarung

Apertura punto vendita

Ve ore 09.00–12.00 / 15.00–18.00;
Sa ore 09.00–12.00
o su richiesta



Hofführungen

24. April – 26. Juni und
21. August – 30. Oktober jeden Freitag
Anmeldung: bis zum Vortag im Tourismusverein Hafling-Vöran-Meran 2000,
T +39 0473 279 457

Treffpunkt: 10.30 Uhr am Hof

Gebühr: 12 Euro pro Person

Individuelle Führungen nach Vereinbarung möglich

Visite guidate

24 aprile – 26 giugno e
21 agosto – 30 ottobre ogni venerdì
Prenotazione: entro il giorno precedente presso l'Associazione turistica di Avelengo-Verano-Merano 2000, T 0473 279 457

Punto d'incontro: ore 10.30 presso il maso

Prezzo: 12 Euro a persona

Visite guidate individuali su appuntamento



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 subito dopo averlo tolto dal frigo, ma va lasciato per un po' di tempo a temperatura ambiente in modo per poterne gustare a pieno il sapore.

Martin's Hofladen Casolare Zeppichl

Martin Schweigl

Pfelders – Zeppichl 15d /

Plan in Val Passiria – Zeppichl 15d

39013 Moos in Passeier / Moso in Passiria

M +39 349 70 36 810

martin.schweigl85@gmail.com

zeppichl-bauernguet.com



Öffnungszeiten Hofladen

Ganzjährig geöffnet

Im November geschlossen

Apertura punto vendita

Tutto l'anno

Chiuso a novembre



Hofführungen

ganzjährig auf Anfrage

Visite guidate

Tutto l'anno su richiesta



MARMELADEN

MARMELLATE

Die hofeigene Obsternte wird zu schmackhaften Produkten verarbeitet: Apfelchips, Apfelsaft, verschiedene Fruchtaufstriche aus Aprikosen, Pflaumen, Pflirsichen, 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.

12

Gröberhof

Fam. Kuppelwieser
Verdinsenstr. 40 / Via Verdins 40
39017 Schenna / Scena
T +39 0473 945 858
groeberhof@schenna.com
groeberhof.com



Öffnungszeiten Hofladen

April – November
Mo. – Do. 15.00–19.00 Uhr;
Fr. – Sa. 09.00–11.00 / 15.00–19.00 Uhr
Ruhetag: Sonntag

Apertura punto vendita

Aprile – novembre
Lu – Gio ore 15.00–19.00;
Ve – Sa ore 09.00–11.00 / 15.00–19.00
Giorno di riposo: domenica



Hofführungen

Auf Anfrage
Visite guidate
Su richiesta

13

Hilburger Hof

Fam. Nikolaus Pfösti
St.-Georgener-Str. 2a / Via St. Georgen 2a
39017 Schenna / Scena
T +39 0473 945 453
M +39 339 52 33 611
info@locherhaeusl.it
locherhaeusl.it



Öffnungszeiten Hofladen

01. April – 31. Juli 09.00–11.00 Uhr
(nachmittags nach Vereinbarung)
01. August – 15. November
08.00–11.00 / 14.00–18.00 Uhr
Ab 16. November nach Vereinbarung
Ruhetag: Sonntag
Apertura punto vendita
01 Aprile – 31 luglio ore 09.00–11.00
(al pomeriggio su richiesta)
01 agosto – 15 novembre
ore 08.00–11.00 / 14.00–18.00
Dal 16 novembre su richiesta
Giorno di riposo: domenica



Hofführungen

Obst- und Weinbauführung durch die Anlagen mit anschließender Verkostung hofeigener Produkte und kleiner Jause im Weinkeller. Termin nach Vereinbarung. Mindestens 5 Teilnehmer
Gebühr: 15 Euro pro Person
Visite guidate
Visita guidata delle coltivazioni di frutta e vino con degustazione di prodotti e successiva merenda in cantina. Appuntamento su richiesta. Minimo 5 partecipanti
Prezzo: 15 Euro a persona

14

Pföstelladele

Inge Gufler
St.-Georgener-Str. 5 / Via St. Georgen 5
39017 Schenna / Scena
M +39 340 38 33 985
pfoestlhof@gmail.com



Öffnungszeiten Hofladen

April – November

Apertura punto vendita

Aprile – Novembre



Hofführungen

Auf Anfrage
Visite guidate
Su richiesta



15

Pröfinghof

Fam. Tappeiner
Pröfingweg 52 / Via Pröfing 52
39020 Partschins / Parcines
M +39 340 55 39 972
info@proefinghof.com
proefinghof.com



Öffnungszeiten Hofladen

Ganzjährig geöffnet
07.30–19.00 Uhr

Apertura punto vendita

Tutto l'anno
ore 07.30–19.00



Hofführungen

Auf Anfrage
Visite guidate
Su richiesta

16



Winklerhof

Familie Forcher

Sonnenbergweg 56 / Via Montesole 56

39020 Partschins / Parcines

T +39 0473 967 347

M +39 347 11 32 279

info@winklerhof.bz.it

winklerhof.bz.it



Öffnungszeiten Hofladen

Ganzjährig geöffnet

09.00–18.00 Uhr

Apertura punto vendita

Tutto l'anno

ore 09.00–18.00



Hofführungen

Auf Anfrage

Visite guidate

Su richiesta

TIPP

Meraner Genusswerkstatt auf dem Meraner Markt

2020 finden Besucher die Genussstätten und Werkstätten auch am Meraner Markt. Mehr Infos: genusswerkstatt.it

CONSIGLIO

L'Officina del gusto al Mercato Meranese

Nel 2020, gli artefici del gusto e le officine saranno al Mercato Meranese. Maggiori info: officinadelgusto.bz.it

FISCH

PESCE

Seesaiblinge in den glasklaren Hochgebirgsseen, Bachsaiblinge und Bachforellen in den sprudelnden Bergbächen, Äschen und autochthone marmorierte Forellen, sowie kampfstärke Regenbogenforellen in den Flüssen der Talböden: das macht die Vielfalt der heimischen Fischgewässer aus. Zusammen mit Renken, Hechten und Barschen aus den größeren Seen stellen sie die perfekte Basis für leckere, leichte und innovative Fischküche dar, in der sich die alpinen Zutaten und die mediterrane Zubereitung hervorragend ergänzen.

Salmerino alpino in laghi cristallini di alta montagna, trote di fiume e trote marroni nei ruscelli gorgoglianti di montagna, temoli e trote marmorate come anche la trota arcobaleno forte a combattere nei fiumi dei fondovalle: questa è la diversità che contraddistingue le acque ittiche locali. Insieme al lavarello, al luccio e al pesce persico dei laghi più grandi, questi pesci costruiscono la base perfetta per una cucina deliziosa, leggera e innovativa, in cui gli ingredienti alpini e la preparazione mediterranea si completano perfettamente.

Su richiesta

CONSIGLIO
Filetto di trota affumicata: spalmare la crema di rafano su un panino Laugen, aggiungere insalata e il filetto di trota e cospargere il tutto con un po' di erba cipollina.

NOTIZEN

NOTE

WERKSTÄTTEN

ZUM GENIESSEN

OFFICINE

PER ASSAPORARE

MARLING / MARLENGO



Mariniertes Psairer Forellenfilet mit Rote-Beete-Chutney, Meerrettichdip, Lauchsalat, kandierte Oliven und Vinschgerle Krokant

Filetto di trota passirese marinato con chutney di rape rosse, salsina al rafano, insalata di porri, olive candite e croccante di pagnotta venostana

Dinkeltortelloni mit Büffelricotta gefüllt auf Ragout vom Psairer Ochsenchwanz und gehobeltem Trüffel

Tortelloni di farro con ripieno di ricotta di bufala su ragù di coda di bue della Val Passiria e scaglie di tartufo

Eingelegte Marteller Erdbeeren an Pinienkernkrokant, Rucolasorbet, marinier-tem Rhabarber, Petersilienstaub und Burrata

Fragole della Val Martello in agrodolce con croccante ai pinoli, sorbetto alla rucola, rabarbaro marinato, polvere di prezzemolo e burrata

1

Bistro Fiorello im La Maiena Meran Resort

Nörderstraße 15 / Via Tramontana 15

39020 Marling / Marlenko

T +39 0473 447 000

info@lamaiena.it / lamaiena.it



Wolfsbarschfilet in Vakuum mit frischen Kräutern und Olivenöl parfümiert, mit Paarlbrotkruste gratiniert, begleitet von Erdäpfel-Öliven-Püree und Melanzane-Orangen-Mousseline

Filetto di branzino profumato con erbe fresche e olio d'oliva gratinato in crosta di pagnotta venostana, accompagnato da purè di patate e olive e mousseline di melanzane e arance

Erdäpfel-Brennnessel Suppe mit Ricotta-Mascarpone Praline

Crema di patate e ortiche con pralina di ricotta e mascarpone

Schüttelbrot-Spiralnudeln mit angeräuchertem Saibling, Rucola, Oliven, Trockentomaten und Kapern

Fusilli di pan di segale con salmerino affumicato, rucola, olive, pomodori secchi e capperi

2

Hotel Gasthof / Ristorante Waldschenke

Fam. Winkler

St. Felixweg 11 / Vic. San Felice 11

39020 Marling / Marlenko

T +39 0473 447 015

info@waldschenke.it / waldschenke.it





Frühlingshafte Kartoffelteigtaschen gefüllt mit erfrischendem Terlaner Spargel und buntem Löwenzahn

Ravioli di patate primaverili con asparagi freschi di Terlan con dente di leone

Herbstliche Kartoffelteigtaschen gefüllt mit frischem Kürbis und würzigem Gorgonzola

Ravioli di patate autunnali con zucca fresca e gorgonzola piccante

Winterliche Kartoffelteigtaschen gefüllt mit kräftiger Roter Beete und Graukäse

Ravioli di patate invernali con rapa rossa intensa e formaggio grigio

3

Restaurant / Ristorante
Hotel Europa Splendid

Freiheitsstraße 178 / Corso Libertà 178
39012 Meran / Merano
T +39 0473 232 376
info@europa.bz / europa-splendid.com



Duett vom Feigen-Ziegenkäse-Eis mit Berghonigwaffel und Krokant aus Pistazien von „Bronte“

Duetto di gelato ai fichi e caprino con cialda al miele di montagna e croccante di pistacchi di Bronte

4

Hotel Aurora – Restaurant / Ristorante Fino
Passerpromenade 38 / Pass. Lungo Passirio 38
39012 Meran / Merano
T +39 0473 211 800
info@hotelauroa.bz / fino.bz



Cavatelli-Pasta mit grünem Spargel, Trüffel und Brunnenkresse

Cavatelli con ragù di asparagi verdi, tartufo e crescione

Mascarpone-Creme mit Waldfrüchten, Honig und Pistazien

Crema di mascarpone con frutti di bosco, miele e pistacchio

Tournedos vom Rind mit Pastinaken, Radicchio, Taggiasche-Oliven und Brunnenkresse

Tournedos di manzo con pastinaca, radicchio, olive taggiasche e crescione

Saibling mit Bergkräutern, Kruste vom Roggenbrot, Polenta und Salbei

Salmerino alle erbe di montagna, crosta di segale con polenta e salvia

5

Restaurant / Ristorante & Tapas Bar
„The Gallery“ / City Hotel Meran/o

Fam. Hölzl-Pippi
Meinhardstraße 41 / Via Mainardo 41
39012 Meran / Merano
T +39 0473 492 550
info@cityhotel-merano.it / tapas-gallery.it



Seebarsch in Olivenöl-Confit, Bergkiefer-Kartoffelcreme, Rauke-Gel, Buchweizen-Popcorn und Ziegenmilchschaum

Spigola in olio cottura, crema di patate al pino mugo, gel di rucola, popcorn di grano saraceno e aria di latte di capra

6

Restaurant / Ristorante Castel Pienzenau
Pienzenauweg 6 / Via Pienzenau 6

39012 Meran / Merano
T +39 0473 235 979
info@pienzenau.com / pienzenau.com



Hausgemachte Sauerteig-Focaccia mit Büffelmozzarella, Speck, Apfel und Pistazien

Focaccia fatta in casa con lievito madre con bufala, speck, mela e pistacchio

7

Restaurant / Ristorante
Hotel Ottmanngut

Fam. Kirchlechner
Verdistraße 18 / Via Verdi 18
39012 Meran / Merano
T +39 0473 449 656
info@ottmanngut.it / ottmanngut.it



Schwarzplentenknödel mit Almkäse, Lardo und Radicchio auf gedünstetem Weisskraut (Frühjahr, Herbst und Winter) auf sommerlichem Speckkraut-salat (Sommer)

Canederli di grano saraceno con formaggio di malga, lardo e radicchio, su cavolo cappuccio stufato (primavera, autunno e inverno) su insalata estiva di cavolo cappuccio e speck (estate)

8

Graswegerkeller

Fam. Schönweger
Vertigenstrasse 15 / Via Vertigen 15
39020 Partschins / Parcines
M +39 347 40 96 311
info@graswegerkeller.it / graswegerkeller.it

TIPP

Immer einen Probierknödel kochen! Falls der Knödel beim Formen zerfällt: ein wenig Weizenmehl dazu geben; ist der Teig zu trocken: ein wenig Wasser einrühren.

CONSIGLIO

Preparare sempre un canederlo di prova! Se formandolo il canederlo si sfalda: aggiungere un po' di farina di frumento; nel caso in cui l'impasto sia troppo asciutto: aggiungere un po' di acqua.



„Meraner Genusswerkstattgericht seit 2017“ Weinbergschnecken gratiniert mit Südtiroler Ziegenkäse verfeinert mit Preiselbeermarmelade

„Piatto dell'officina del gusto a Merano da 2017“ Lumache Bad Egart gratinate con formaggio di capra Alto Adige affinate con marmellata di mirtilli rossi

Weißweinsuppe mit Artischocken verfeinert mit weißem Trüffel und Saflor-Blüten im Fonduekessel serviert
Zuppa al vino bianco con carciofi, tartufo bianco e fiori di cartamo servita nel pentolino da fonduta

Bad Egarter Schlutzer mit Radicchio Trevigiano, Balsamico und Vinschger Almkäse gefüllt

Mezzelune „Schlutzer“ con ripieno di radicchio trevigiano, balsamico e formaggio di malga della Val Venosta

9

Restaurant / Ristorante Onkel Taa – Bad Egart

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



Rote Beete - Kartoffelgnocchi mit Kürbistreifen und getrocknetem Südtiroler Speck auf Gorgonzola-Mascarpone-Fonduta

Gnocchi di patate e barbabietole con strisce di zucca e speck altoatesino essiccato su fonduta di gorgonzola e mascarpone

Bärlauch - Kartoffelgnocchi mit Spargel und Rohschinkenstreifen auf leichtem Mascarponeschaum (Frühling)

Gnocchi di patate e aglio orsino con asparagi e strisce di prosciutto crudo su schiuma di mascarpone (primavera)

Buchweizen - Kartoffelgnocchi mit frischen Pfifferlingen und Salbeischaum auf einer leichten Mascarponecreme (Sommer)

Gnocchi di patate e grano saraceno con finferli e schiuma di salvia su crema di mascarpone (estate)

Bachsaiblingfilet mit Linsen und Wurzelgemüse an Trüffelschaum

Filetto di salmerino con lenticchie e radici su schiuma di tartufo

Amaretto-Light-Tiramisu mit honigkaramellisiertem Golden Delicious

Tiramisù all'amaretto con mela Golden Delicious caramellata al miele

10

Restaurant / Ristorante Thedl

(B&B Botango)

Fam. Schönweger
Vinschgauer Str. 105 / Via Venosta 105
39020 Töll, Partschins / Tel, Parcines
T +39 0473 967 796
info@thedl.it / thedl.it



Hartweizen-Tagliatelle in Rohschinken-Apfel-Mascarpone-Sauce mit Almkäse und Schüttelbrot-Krokant bestreut

Tagliatelle di grano duro con salsa al prosciutto crudo, mela e mascarpone, formaggio di malga e croccante di Schüttelbrot (pan di segale)

11

Restaurant / Ristorante Wasserfall

Corinna Haller und Erna Fischer
Wasserfallweg 55 / Via Cascata 55
39020 Partschins / Parcines
M +39 338 34 62 333
partschins-wasserfall.com



„Psairer“ **Genussbrot** – Buchweizenpaarl mit Rohschinken und Ricotta mit Wildkräutersalat und Walnüssen

Panino Val Passiria – Paarl (pagnotta venostana) di grano saraceno farcito con prosciutto crudo e ricotta accompagnato da insalata di erbe selvatiche e noci

12

Bäckerei / Panificio & Café Koblerbrot

Christian Kobler
Kohlstatt 28 / Via Carbonai 28
39015 St. Leonhard in Passeier / S. Leonardo in Passiria
T +39 0473 656 137
koblerbrot@gmail.com
Facebook/Koblerbrot

TIPP

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

CONSIGLIO

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



Kartoffel-Kürbisteigtaschen mit Gorgonzolafonduta gefüllt, Amarettobrösel und Speckröschen von Martins Hofladen

Ravioli di patate e zucca ripieni di fonduta al gorgonzola, briciole di amaretti e rosette di speck

Kross gebratenes Saiblingfilet auf Kartoffel-Artischocken-Olivengeröstel

Filetto di salmerino arrostito con rusticata tirolese di patate, carciofi e olive

Ricottamousse mit Zwetschgensorbet, hausgemachten Amarettokexen und Paarlbrotschips

Mousse alla ricotta con sorbetto di prugne, amaretti fatti in casa e patatine di pane venostano "Paarlbrot"

13

Hotel Restaurant / Ristorante Rosmarie

Fam. Gufler
Pfellers 36 / Plan 36
39013 Moos in Passeier / Moso in Passiria
T +39 0473 421 022
M +39 346 68 61 670
info@hotel-rosmarie.it / hotel-rosmarie.it



Buchweizenrisotto mit Gartenkresse-Pesto, Mortadella Streifen, Pecorino-Spänen und Paarlbrotschips

Risotto al grano saraceno con pesto di crescione, mortadella, scaglie di pecorino e chips di pane venostano "Paarlbrot"

Kartoffel-Dinkelteigtaschen gefüllt mit Passeirer Bachsaibling in Kapern, Zucchini und Taggiasche Oliven geschwenkt

Gnocchi di patate e farro ripieni di trota di torrente della Val Passiria con capperi, zucchini e olive taggiasche

14

Die Taser Alm / Malga Taser

Fam. Gamper
Schennaberg 25 / Montescena 25
39017 Schenna / Scena
T +39 0473 945 615
info@taseralm.com / taseralm.com

TIPP

Schüttelbrot ist ein sehr hartes, knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und frischen Gewürzen. Wie das bekannte Vinschger Paarl Brot ist es lange haltbar und ein idealer Begleiter als Proviant für Wanderungen.

CONSIGLIO

Lo Schüttelbrot è un pane molto duro e croccante fatto di farina di segale, acqua, lievito, sale e spezie fresche. È un pane che si conserva a lungo ed è ideale come snack per lunghi viaggi ed escursioni.



Paarlbrots-Bruschetta mit Carciofi, Rohschinken und Pfoßentaler Hofkäse

Bruschetta locale di pane venostano con carciofi, prosciutto crudo e formaggio della Val di Fosse

15

Restaurant / Ristorante Grüner

Fam. Grüner
Karthaus 24 / Certosa 24
39020 Schnals / Senales
T +39 0473 679 104
restaurant.gruener@rolmail.net
restaurant-gruener.com



Hausgemachter Schinken vom Schnalser Hirsch an eingelegten Kräuterseitlingen und Taggiasche Oliven, mit Preiselbeer-Creme und Pecorino

Prosciutto di cervo della Val Senales fatto in casa su verdure alle erbe in salamoia e olive taggiasche, con crema di mirtilli rossi e pecorino

16

Hotel Adlernest Gourmetstube / Ristorante

Serafina
Fam. Gamper
Unser Frau 26 / Madonna di Senales 26
39020 Schnals / Senales
T +39 0473 669 652
info@adlernest.com / adlernest.com



Die Weißkugel 3479 m

La Palla bianca 3479 m

17

Restaurant / Ristorante Hotel Oberraindlhof

Fam. Raffener
Raindl 49
39020 Schnals / Senales
T +39 0473 679 131
info@oberraindlhof.com / oberraindlhof.com



Forelle alpin-mediterran gefüllt mit Salbei, Kapern und getrockneten Tomaten, dazu Röstkartoffeln

Trota "alpina-mediterranea"

ripiena di salvia, capperi e pomodori secchi con patate arrostate

18

Gasthof / Ristorante Waldbichl

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





Buchweizenrisotto

mit Gartenkresse-Pesto, Mortadella Streifen, Pecorino-Spänen & Paarlbrod-Chips

Risotto al grano saraceno

con pesto di crescione, mortadella, scaglie di pecorino e chips di pane venostano

Ein Rezept von der Taseralm / Una ricetta della malga Taser

Zutaten für Risotto

Buchweizenkörner	300 g
Zwiebelwürfel	60 g
Gemüsefond o. Fleischsuppe	1 l
Butter	40 g
Parmesankäse	20 g
Salz und Pfeffer zum Abschmecken	

Zutaten für Pesto

Gartenkresse	100 g
Petersilie	100 g
Olivenöl	200 ml
geröstete, gestoßene Walnüsse	
Salz und Pfeffer zum Abschmecken	

Weiteres

Mortadella Streifen
Pecorino-Späne
Paarlbrod-Chips

Zubereitung

Risotto: Die Buchweizenkörner in lauwarmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Butter glasig dünsten, mit etwas Gemüsefond ablöschen und die eingeweichten, abgetropften Buchweizenkörner dazugeben. Unter ständigem Rühren mit dem Gemüsefond köcheln lassen, bis die Körner weich sind (ca. 10 Minuten). Bereitstellen.

Pesto: Alle Zutaten zu einer homogenen Sauce mixen und bereitstellen.

Paarlbrod-Chips: Altes Paarlbrod (2-3 Tage) in längliche, dünne Scheiben schneiden und im Ofen bei 180°C ca. 8 Minuten backen.

Fertigstellung: Die Mortadella in Streifen schneiden. Anschließend den Risotto mit Butter und Parmesankäse verfeinern und mit etwas Pesto, Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto auf dem Teller verteilen, das Pesto darüber nappieren, die Mortadella-Streifen darauf anrichten und mit den Pecorino-Spänen und den Paarlbrod-Chips garnieren und servieren.

Ingredienti per il risotto

Grani di grano saraceno	300 g
Cipolla tritata a dadini	60 g
Brodo vegetale o di carne	1 l
Burro	40 g
Parmigiano Reggiano	20 g
Sale e pepe a piacere	

Ingredienti per il pesto

Crescione	100 g
Prezzemolo	100 g
Olio d'oliva	200 ml
Noci tostate e tritate	
Sale e pepe a piacere	

Altro

Striscioline di mortadella
Scaglie di pecorino
Chips di pane venostano

Istruzioni per la preparazione

Risotto: Immergete i chicchi di grano saraceno in acqua tiepida per circa 10 minuti. Nel frattempo, tagliate la cipolla a dadini e fatela soffriggere in una padella con un po' di burro, fino a renderla trasparente; sfumate con un po' di brodo e aggiungete i grani di grano saraceno già amollati e sgocciolati. Mescolate costantemente e bagnate con il brodo vegetale e lasciare cuocere a fuoco lento, fino a quando i chicchi non saranno morbidi (ci vorranno circa 10 minuti) e mettete da parte.

Pesto: Frullate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una salsa omogenea e mettere da parte.

Chips di pane venostano: Tagliate il pane vecchio (2-3 giorni) a fette lunghe e sottili e cuocetelo in forno a 180 °C per circa 8 minuti.

Finitura: Tagliate la mortadella a strisce. Mantecate il risotto con burro e parmigiano e condite con un po' di pesto, pepe e sale.

Stendete il risotto sul piatto, versarvi il pesto, disponete sopra le striscioline di mortadella, guarnite con le scaglie di pecorino e le chips di pane. Servite.

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 Knödel auf mediterrane Zutaten. Im Zuge von „Kochen auf der Alm“ erfahren die Teilnehmer alles über das Geheimnis der Südtiroler Küche 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 della cucina altoatesina e sperimenteranno con una grande varietà di ingredienti.

1

Wurzer Alm / Malga Wurzer
Wurzerweg 38 / Via Wurzer 38
39010 Hafling / Avelengo

15

Termine / Date

06.05.2020, 19.05.2020, 06.10.2020, 20.10.2020
Uhrzeit / Orario: 14.30–17.00 ca.

Gebühr pro Person / Prezzo a persona:

Kochkurs mit Verkostung 12 Euro
Corso di cucina e degustazione 12 Euro

Anmeldung / Prenotazione:

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

Hinweis: Die Alm ist nur zu Fuß erreichbar.
Ab Hafling Dorf ca. 1,5 Stunden.

Importante: La malga è raggiungibile solamente a piedi. Tempo di percorrenza da Avelengo paese circa 1,5 ore.

Tourismusverein Hafling-Vöran-Meran 2000
Associazione turistica
Avelengo-Verano-Merano 2000
T +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 Marillenknödel (erntebedingt werden alternativ Zwetschgen verwendet) aus Kartoffelteig gehüllt in feinem Mantel aus Amaretto Keks 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 impareranno a cucinare una nuova variante alpina-mediterranea di questa pietanza. Con l'aiuto di Rosina i partecipanti prepareranno i canederli di albicocca e li gusteranno in compagnia.

2

**Vereinshaus Marling /
Casa delle Associazioni Marleno**
F. Innerhofer Str. 1 / Via F. Innerhofer 1
39020 Marling / Marleno

15

Termine / Date

23.07.2020, 20.08.2020
Uhrzeit / Orario: 10.00–13.00

Gebühr pro Person / Prezzo 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
T +39 0473 447 147
info@marling.info



Outdoor Cooking

Bei diesem besonderen Kochkurs auf 1.450 m erlernen die Teilnehmer die Zubereitung von zwei speziellen Genusswerkstatt-Gerichten. Dabei wird schnell klar, dass es auf der Alm nicht nur Knödel und Kaiserschmarrn gibt. Der Kochkurs findet auch nicht wie üblich in einer dampfenden Küche statt, sondern mitten in der Natur mit wunderschönem Ausblick auf Meran und die umliegende Bergwelt. Beflügelt von dieser Kulisse werden die Teilnehmer zusammen mit dem Wirt Sepp Gamper und seinem Koch Oskar Kaufmann alpin-mediterrane Köstlichkeiten zubereiten und verkosten. Durante questo corso di cucina speciale a 1.450 m di quota, i partecipanti impareranno a preparare due piatti sfiziosi dell'Officina del Gusto. In malga infatti non si gustano solo canederli e Kaiserschmarrn (frittata dolce). Il corso non si svolge nella solita cucina piena di vapore, bensì in mezzo alla natura con vista mozzafiato su Merano e sulle montagne circostanti. Calati in questo splendido scenario alpino, i partecipanti cucineranno e degusteranno le prelibatezze alpine-mediterranee insieme all'oste Sepp Gamper e al suo cuoco Oskar Kaufmann.

3

Die Taser Alm / Malga Taser
Schennaberg 25 / Montescena 25
39017 Schenna / Scena

15

Termin / Data

23.06.2020
Uhrzeit / Orario: 14.00–16.30

Gebühr pro Person / Prezzo a persona:

Kochkurs und Verkostung 30 Euro
Kochkurs, Verkostung und Seilbahn 35 Euro
Corso di cucina e degustazione 30 Euro
Corso di cucina, degustazione e funivia 35 Euro

Anmeldung / Prenotazione:

bis zum Vortag
entro il giorno precedente

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



Brotbacken im Steinofen Panificare in forno di pietra

Beim Brotbacken auf der Gompf Alm am Hirzer lernen die Teilnehmer altbewährtes Brotbacken im Holz beheizten Steinofen. Aus dem von Hand gekneteten Teig wird ein traditionelles Bio-Paarlbrötchen sowie ein Früchtebrötchen gebacken. Zudem werden mediterrane Brotaufstriche, passend zu den Bröten zubereitet. Nach dem Backkurs wird in gemütlicher Runde eine alpin-mediterrane Marendes mit den verschiedenen Bröten und Aufstrichen, gereiftem Bauernspeck, verschiedenen Bio-Käsesorten und verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten verkostet.

Alla malga Gomp, sulla Punta Cervina, i partecipanti impareranno la tradizionale panificazione al forno in pietra scaldato a legna. Dall'impasto lavorato a mano verranno sfornati un tradizionale Paarlbröt bio (pagnotta venostana) e un pane con frutta secca. Inoltre verranno preparate delle creme da spalmare e abbinare al pane. Dopo il corso, in un'atmosfera accogliente, verrà gustata una merenda alpina-mediterranea con diversi tipi di pane e creme spalmabili, Bauernspeck stagionato, vari tipi di formaggi bio e diverse delizie fatte in casa.

4

Gompm Alm / Malga Gompm

Obertall 19 / Talle di sopra 19
39017 Schenna / Scena

Termine / Date

25.06.2020, 16.07.2020 (bei schlechter Witterung
Alternativtermin möglich am / alternative in caso
di maltempo 26.06.2020, 17.07.2020)

Uhrzeit / Orario: 11.00–14.00

min. 10 Personen – max. 30 Personen

min 10 persone – max 30 persone

Gebühr pro Person / Prezzo a persona:

Backkurs, Brot zum Mitnehmen und Marende:

48 Euro (ohne Getränke)

Corso di panificazione, pane da portare a casa e merenda: 48 Euro (Bevande escluse)

Anmeldung / Prenotazione:

bis zwei Tage vorher / entro due giorni prima

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

NOTIZEN

NOTE

[illegible]

GENUSSEVENTS

EVENTI DEL GUSTO



Der Genuss-Tisch Il tavolo del gusto

„Wir machen eine Bergwiese mit Weitblick zu unserem Restaurant und decken für Sie den Genuss-Tisch unter freiem Himmel“.
Claudia Laner vom Gasthof Waldbichl verwöhnt mit einem exklusiven Meraner Genusswerkstatt Menü samt Weinbegleitung. Der Austragungsort wird noch nicht verraten, jedoch so viel sei gesagt: der Abend verspricht einen gemeinsamen Spaziergang, ein exklusives 5-Gang Menü in kleiner Runde, Wissenswertes und Überraschendes sowie ein Erlebnis für alle Sinne.

„Trasformiamo un prato di montagna con vista panoramica nel nostro ristorante e apparecchiamo per voi la tavola del gusto all'aperto“.
Claudia Laner della locanda Waldbichl vizia gli ospiti con un esclusivo menù dell'Officina del Gusto di Merano con vini abbinati. Il luogo non può ancora essere rivelato, ma questo si può dire: la serata promette una piacevole passeggiata insieme, un esclusivo menù di 5 portate, informazioni utili, momenti sorprendenti e un'esperienza per tutti i sensi.

1

Organisator / Organizzatore

Gasthof Waldbichl
Aschler Weg 11 / Via Eschio 11
I-39010 Vöran / Verano

15

Termine / Date

11.06.2020, 16.07.2020, 06.08.2020

Gebühr pro Person / Prezzo a persona:

109 € inkl. Weinbegleitung und Wasser
109 € accompagnamento di vini e acqua compreso
5-Gänge-Menü mit Meraner Genusswerkstatt
Gerichten
Menü di cinque portate dell'Officina del gusto

Anmeldung / Prenotazione:

bis spätestens 1 Woche vor dem Termin unter
genusswerkstatt.it/highlight
fino 1 settimana prima del evento su
officinadelgusto.bz.it/highlight
Begrenzte Teilnehmerzahl
Numero di partecipanti limitato

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



LEGENDE / LEGENDA

Genussstätten / Artefici del gusto

Seite / Pagina

1	Imkerei / Apicoltura Platterhof	8
2	Imkerei / Apicoltura Pichler	8
3	Oberniederhof	10
4	Hofkäserei / Caseificio Wegerhof	10
5	Hofkäserei / Caseificio Boarbichl	11
6	Käserei / Caseificio Seppnerhof	11
7	Oberhaslerhof	13
8	Kraedu – Agropass	13
9	Biohof / Maso biologico Niedereben	15
10	Obertimpfnerhof	15
11	Martin's Hofladen / Casolare Zeppichl	16
12	Gröberhof	18
13	Hilburger Hof	18
14	Pföstelladele	19
15	Pröfinghof	19
16	Winklerhof	20
17	Fischzucht / Piscicoltura Schiefer	22

Werkstätten zum Genießen / Officine per assaporare

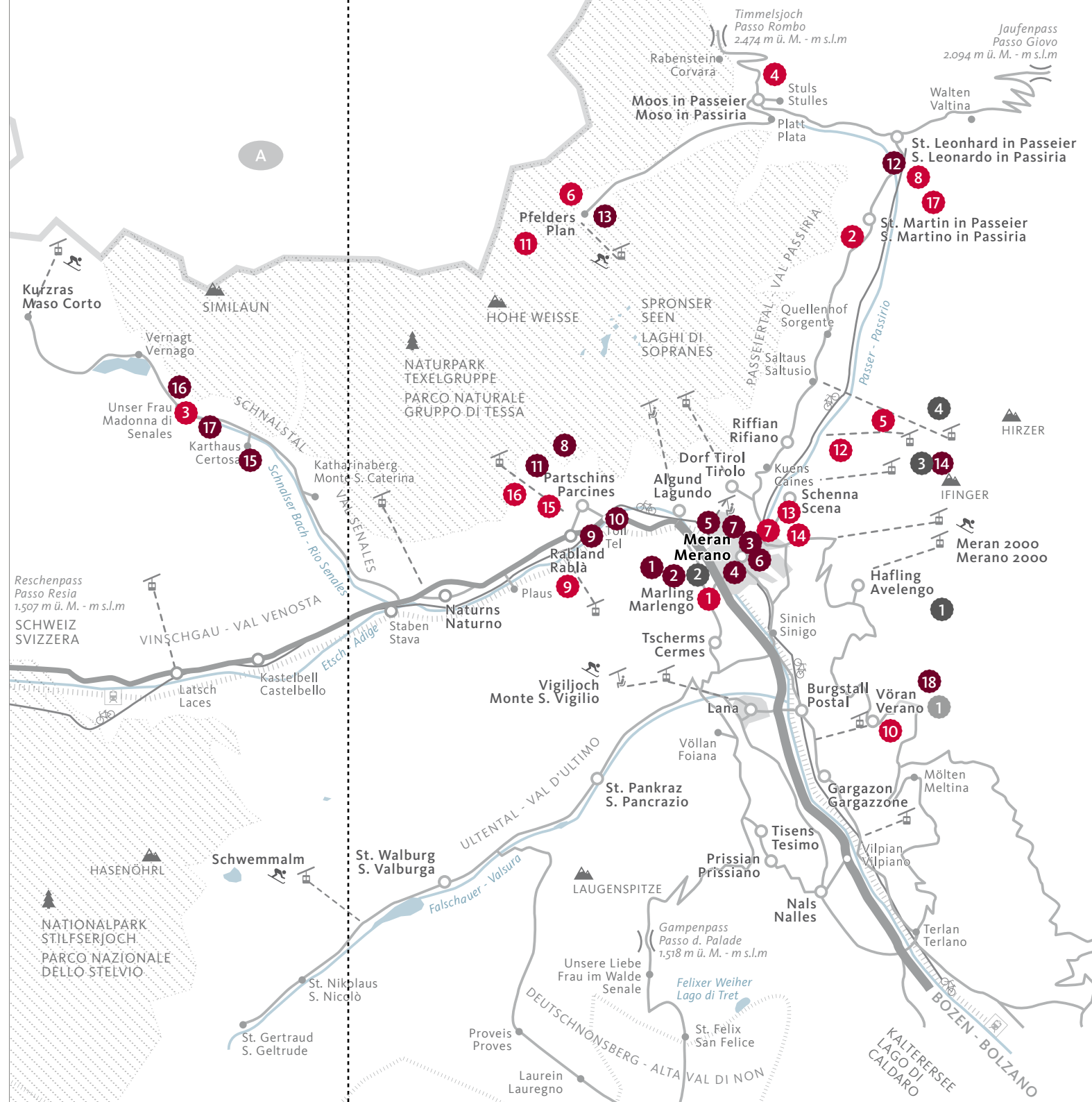
1	Bistro Fiorello im La Maiena Meran Resort	25
2	Waldschenke	25
3	Hotel Europa Splendid	26
4	Hotel Aurora	26
5	City Hotel Meran/o	26
6	Castel Pienzenau	26
7	Hotel Ottmanngut	27
8	Graswegerkeller	27
9	Onkel Taa – Bad Egart	28
10	Thedl / B&B Botango	28
11	Wasserfall	29
12	Koblerbrot	29
13	Rosmarie	30
14	Die Taser Alm / Malga Taser	30
15	Grüner	31
16	Hotel Adlernest, Gourmetstube Serafina	31
17	Hotel Oberraindlhof	31
18	Waldbichl	31

Werkstätten zum Mitmachen / Officine per creare

1	Kochen auf der Alm / Cucinare in malga	35
2	Knödelkochkurs / Corso di canederli	36
3	Outdoor Cooking	37
4	Brotbacken im Steinofen / Panificare in forno di pietra	38

Genussevents / Eventi del gusto

1	Der Genuss-Tisch / Il tavolo del gusto	41
---	--	----





genusswerkstatt.it
officinadelgusto.bz.it



Meran & Umgebung



Impressum:

Herausgeber / Editore: IDM Südtirol – Alto Adige

Grafische Gestaltung / Grafica: Blauhaus, Bozen / Bolzano

Aktualisierung / Aggiornamento: Id-Creativstudio Meran / Merano

Fotos / Foto: IDM Südtirol - Alto Adige/Marion Lafogler, Andreas Marini, Damian Pertoll, Jessica Preuhs, trickytine, Alex Filz, Frieder Blickle, Mirja Kofler, mintmediahouse, Anna Gruber, Rotwild Brixen; Verlag Athesia Tappeiner/Alex Filz; Kurverwaltung Meran/Hannes Niederkofler; Gomp Alm/Photoworkspeyer, sowie Fotos aus dem Privatarchiv der teilnehmenden Betriebe

Druck / Stampa: Tezzele by Esperia, Bozen / Bolzano