



2024

Qualitätsprodukte vom Bauern

Ausgewählte Delikatessen aus Südtirol



Roter Hahn



Genussland Südtirol

Südtirol ist ein Garten Eden, ein Paradies reich an Früchten und Genüssen. Die Marke „Roter Hahn“ führt Sie in die Welt der Qualitätsprodukte vom Bauern und verführt Sie, natürlicher und gesünder zu leben.

Frisches Obst und Gemüse, Pilze, Fruchtsäfte, -aufstriche und -sirupe, Trockenobst, Kräuter, Käse, Wein, Cider, Bier, Destillate, Essig, Soßen und Eingelegtes, Speiseeis, Freilandeier, Honig, Brot, Nudeln und Getreide, Frischfleisch sowie Speck und Würste vom Bauern: All diese Lebensmittel wachsen im Einklang mit der Natur, werden liebevoll verarbeitet und schmecken so besonders gut.

Die Grundstoffe stammen fast ausschließlich vom eigenen Betrieb, nur sehr geringe Mengen dürfen von einem anderen Südtiroler Bauernhof zugekauft werden. Kennzeichen für die hochwertigen, veredelten Produkte von Südtiroler Bauernhöfen ist das Qualitätssiegel „Roter Hahn“. Es bescheinigt

eine sorgfältige Qualitätskontrolle, die den Konsumenten ein Höchstmaß an Sicherheit bietet.

Gründe genug, um Südtiroler Qualitätsprodukte von ausgewählten Bauernhöfen einfach auszuprobieren! Die vorliegende Broschüre soll Ihnen dabei helfen. Sie bietet Ihnen eine echte, nachvollziehbare Alternative zur Allerweltskost. Und sie zeigt Ihnen, wo Sie die Qualitätsprodukte, die mit „Roter Hahn“ gekennzeichnet sind, finden können. Denn diese werden nicht nur ab Hof verkauft. Sie finden sie auch in ausgewählten Lebensmittel-Fachgeschäften, vom Supermarkt bis hin zum Feinkostladen. Und das südtirolweit und damit ganz in Ihrer Nähe. Eine Auflistung der Geschäfte finden Sie auf den Seiten 15 und 16.

Viel Spaß und guten Appetit beim Entdecken und Genießen der Qualitätsprodukte von den bäuerlichen Familienbetrieben.

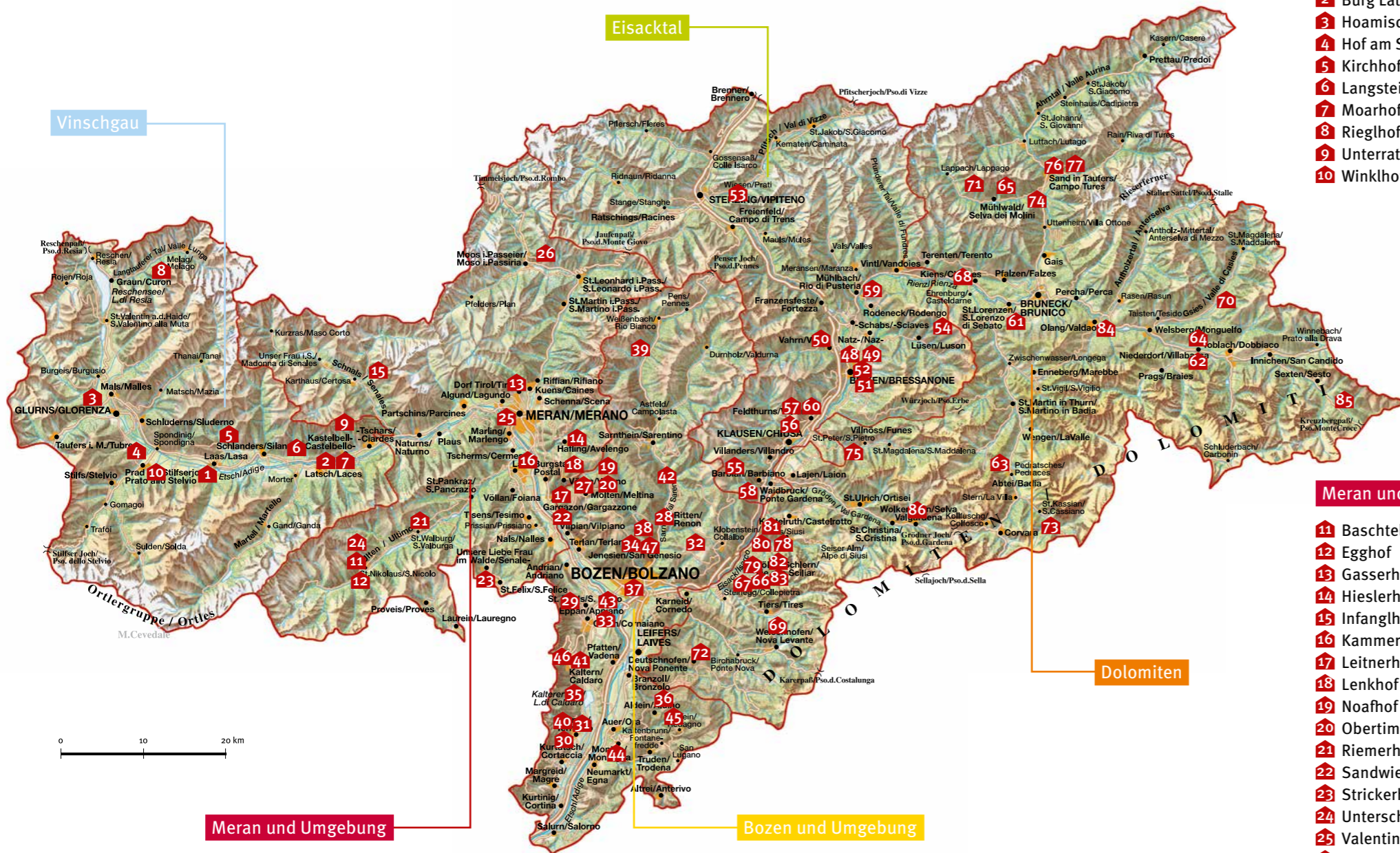
Leo Tiefenthaler
Landesobmann des
Südtiroler Bauernbundes

Arno Kompatscher
Landeshauptmann

Philipp Achammer
Landesrat für Wirtschaft

Arnold Schuler
Landesrat für Land-
wirtschaft und Tourismus

Alle Produzenten der Qualitätsprodukte auf einen Blick



Vinschgau

- 1 Ausserloretzhof S. 20
- 2 Burg Latsch S. 21
- 3 Hoamisch S. 22
- 4 Hof am Schloss S. 23
- 5 Kirchhof S. 24
- 6 Langsteinhof S. 25
- 7 Moarhof S. 26
- 8 Rieglhof S. 27
- 9 Unterratschill-Hof S. 28
- 10 Winklhof S. 29

Bozen und Umgebung

- 28 Afingsbruckhof S. 52
- 29 Aignerhof S. 53
- 30 Ansite Rynnhof S. 54
- 31 Ansite Villa Raßlhof S. 55
- 32 Buchhütterhof S. 56
- 33 Fischerhof S. 57
- 34 Guggenbergerhof S. 58
- 35 Gut Kaltenburg S. 59
- 36 Kirnig S. 60
- 37 Neufeldhof S. 61
- 38 Oberfreihof S. 62
- 39 Rabensteinerhof S. 63
- 40 Römerhof S. 64
- 41 St. Quirinus S. 65
- 42 Steghof S. 66
- 43 Strickerhof S. 67
- 44 Tschauhof S. 68
- 45 Unich S. 69
- 46 Weingut Oberpreyhof S. 70
- 47 Widum Baumann S. 71

Dolomiten

- 61 Ausluger S. 90
- 62 Beerenhof S. 91
- 63 Chi Prä S. 92
- 64 Fasslerhof S. 93
- 65 Forerhof S. 94
- 66 Fronteggele S. 96
- 67 Fronthof S. 97
- 68 Gatscher-Hof S. 98
- 69 Hagneralm S. 99
- 70 Hintnerhof S. 100
- 71 Hochgruberhof S. 101
- 72 Lehrnerhof S. 103
- 73 Lüch da Pçëi S. 104
- 74 Mairhof S. 105
- 75 Mitterflitzhof S. 107
- 76 Moarhof S. 108
- 77 Neuhaus Hof S. 109
- 78 Obermalid S. 110
- 79 Partschillerhof S. 112
- 80 Pflegerhof S. 113
- 81 Simmele Müller Hof S. 114
- 82 Stanglerhof S. 115
- 83 Tasiolerhof S. 116
- 84 Unterhölzlhof S. 117
- 85 Unteroltlhof S. 118
- 86 Valin S. 119

Meran und Umgebung

- 11 Baschtele S. 32
- 12 Egghof S. 33
- 13 Gasserhof S. 34
- 14 Hieslerhof S. 35
- 15 Infanglhof S. 36
- 16 Kammerhof S. 37
- 17 Leitnerhof S. 38
- 18 Lenkhof S. 39
- 19 Noafhof S. 40
- 20 Obertimpflerhof S. 41
- 21 Riemerhof S. 42
- 22 Sandwiesen-Hof S. 43
- 23 Strickerhof S. 44
- 24 Unterschweig S. 45
- 25 Valentinhof S. 46
- 26 Wegerhof S. 47
- 27 Wieserhof S. 49

Eisacktal

- 48 Griesserhof S. 74
- 49 Häuslerhof S. 75
- 50 Hubenbauer S. 76
- 51 Kircherhof S. 77
- 52 Knöspele S. 79
- 53 Kräutergärten Wipptal S. 80
- 54 Kreuzwiesen Alm S. 81
- 55 Messnerhof S. 82
- 56 Obergostner-Hof S. 83
- 57 Öbersthorf S. 84
- 58 Pennhof S. 85
- 59 Santerhof S. 86
- 60 Schwarzzielhof S. 87

Meran und Umgebung

Bozen und Umgebung

Dolomiten



Roter Hahn – Bauernhof spüren

Qualitätsgeprüfte Bauernhöfe für Ihren Urlaub, hochwertige Produkte unserer Direktvermarkter, köstliche Hausmannskost in ausgewählten Hof- und Buschenschänken, echtes bäuerliches Handwerk sowie Erlebnis Roter Hahn Kochschule – „Roter Hahn“ zeigt Ihnen das Beste aus der Welt der Südtiroler Bauernhöfe.

Der Südtiroler Bauernbund hat die fünf Säulen „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Qualitätsprodukte vom Bauern“, „Bäuerliche Schankbetriebe“, „Bäuerliches Handwerk“ und „Roter Hahn Kochschule“ unter der Dachmarke „Roter Hahn“ zusammengeführt und verbindliche Qualitätsstandards festgelegt. Ziel ist es, den Zu- und Nebenerwerb der heimischen Bauern zu unterstützen und den Konsumenten in die einzigartige bäuerliche Welt einzuführen.

Dank der sehr kleinen Strukturen (die Anzahl der Ferienwohnungen ist auf fünf begrenzt) dürfen sich die Gäste beim Urlaub auf dem Bauernhof auf echte Gastfreundschaft, ein unverfälschtes Naturerlebnis und nicht zuletzt auf authentische bäuerliche Produkte freuen. Auch für über 800 Qualitätsprodukte vom Bauern bürgt „Roter Hahn“: Dazu werden die selbst gemachten Fruchtaufstriche und -säfte, Käse- und Milchprodukte und andere Köstlichkeiten regelmäßig strengen Kontrollen unterzogen. Die Bauern produzieren nicht nur feine Lebensmittel, es wird auch wieder gehäkelt, gedreht und geschnitzt auf Südtirols Höfen. Jedoch nur Unikate, die

zur Gänze aus bäuerlicher Hand gefertigt sind, keine Makel aufweisen und deren Ausgangsmaterialien zu 100% auf einem Südtiroler Bauernhof gewachsen sind, erhalten das begehrte Markenzeichen. Schließlich führt der „Bäuerliche Feinschmecker“ von „Roter Hahn“ in die leckersten Ecken Südtirols. Produkte, die in den 25 bäuerlichen Schankbetrieben auf den Tisch kommen, stammen zum Großteil direkt von Hof und Feld und sind unnachahmlich im Geschmack. Wer vom Geschmack der bäuerlichen Küche angetan ist, kann in der „Roter Hahn Kochschule“ selbst Hand anlegen und mit Zutaten von Südtirols Bauernhöfen ein bäuerliches Menü unter erfahrener Anleitung zubereiten. Dazu gehört auch, die selbst zubereiteten Gerichte anschließend im familiären Ambiente zu genießen.

Wer Südtirols bäuerliche Lebensart näher kennen lernen will, erfährt auf der offiziellen Internetseite www.roterhahn.it alles rund um die Dachmarke „Roter Hahn“.



Unser Qualitätsversprechen

Damit die Verbraucher bei den bäuerlichen Nahrungsmitteln auch wirklich „in guten Händen“ sind, produzieren die Direktvermarkter unter dem Markenzeichen „Roter Hahn“ unter Einhaltung aller Qualitätsnormen, die in eigenen Richtlinien festgeschrieben sind.

Für die Vergabe des Qualitätssiegels „Roter Hahn“ sind unter anderem folgende Kriterien ausschlaggebend:



Direkt vom Bauernhof

Mindestens 75% der zur Verarbeitung herangezogenen Rohstoffe stammen direkt vom eigenen Hof. Maximal 25% können von einem anderen Hof in Südtirol zugekauft werden.



100% Südtirol

Die Verarbeitung der Produkte findet direkt am Hof statt.



Geprüfte Produktqualität

Jedes Produkt, das die Marke „Roter Hahn“ trägt, hat eine Blindverkostung durch eine unabhängige Fachkommission positiv bestanden.

Zudem verpflichtet sich der Betrieb, über alle notwendigen Verkaufslizenzen zu verfügen und alle sanitärrechtlichen Auflagen zu erfüllen. Die Verwendung von Zusatz- und Hilfsstoffen ist genau geregelt. Beide - Rohware, Zusatz- und Hilfsstoffe - müssen frei von gentechnisch veränderten Organismen sein.

Zur Haltbarmachung werden ausschließlich spezielle schonende Verfahren angewandt.



Achten Sie beim Einkauf auf das Qualitätssiegel „Roter Hahn“.



Bäuerliche Vielfalt

Südtirol genießt als Herkunftsland hochwertiger heimischer Produkte einen ausgezeichneten Ruf. Von der geographischen Lage und dem sonnigen Klima verwöhnt, wachsen auf den Feldern und in den Bauergärten südlich des Brenners herrliches Obst, gesundes Gemüse, aromatische Kräuter und glückliche Tiere heran.

Sie besinnen sich wieder auf die Herkunft ihrer tagtäglich konsumierten Lebensmittel. Genau für diese Menschen sind diese heimischen, bäuerlichen Produkte ein einzigartiges Angebot. So werden unter dem Qualitätssiegel „Roter Hahn“ gänzlich auf einem Südtiroler Bauernhof produzierte Erzeugnisse angeboten.

Ausgehend von dieser Fülle an natürlichen „Zutaten“ haben sich 86 Südtiroler Bauernhöfe dafür entschieden, ihre Produkte zu veredeln und unter dem Qualitätssiegel „Roter Hahn“ auf den Markt zu bringen.

Die Herstellung bäuerlicher Produkte schafft zusätzliches Einkommen am Hof und trägt zum Erhalt der für Südtirol so typischen und landschaftlich prägenden klein strukturierten Landwirtschaft bei.

Und der Erfolg gibt ihnen Recht: Wenn es ums Essen geht, bevorzugen immer mehr Menschen Qualität statt Masse.

Im Folgenden werden die 20 Produktgruppen mit den jeweils drei wichtigsten Qualitätskriterien vorgestellt:



Frisches Obst & Gemüse

- Bodengebundener Anbau
- Keine Herbizide im Anbau
- Keine beheizten Tunnels



Pilze

- Aus biologischer Landwirtschaft
- Keine Konservierungsmittel
- Schonende Trocknung



Fruchtsäfte

- Naturtrüb
- 100% Fruchtgehalt
- Ohne künstliche Zusatzstoffe

Bäuerliche Vielfalt



Fruchtsirup

Kräuterauszug 100% vom Hof
Ohne künstliche Zusatzstoffe
Nur in Glas abgefüllt



Fruchtaufstriche

Kein Fruchtmarmeladenkonzentrat
Ohne künstliche Zusatzstoffe
Schonende Erhitzung



Trockenobst

Lufttrocknung
Restfeuchte max. 20%
Kein Schwefelzusatz



Kräutertees & Gewürze

Aus biologischer Landwirtschaft
Schonende Trocknung ($\leq 40\text{ °C}$)
Ohne künstliche Zusatzstoffe



Käse & Milchprodukte

Käse aus Roh- oder thermisierter Milch
Ohne Konservierungsstoffe
Ausschließlich natürliche Käsepflege



Frischfleisch

Tiere in Südtirol geboren
Laufstallhaltung
Keine Antibiotika im Futtermittel



Soßen & Eingelegtes

Ohne künstliche Zusatzstoffe
Auch schärfende Zutat kommt vom Hof
Nur in Glas abgefüllt



Wein

Keine Herbizide im Weinbau
Gesamte Verarbeitung am Hof
Nur in 7/10 Flaschen abgefüllt



Cider

100% frischer Fruchtsaft
Keine Saftkonzentrate
Ohne künstliche Zusatzstoffe



Speck & Würste

Tiere in Südtirol geboren
Laufstallhaltung
Speck ohne Nitritpökelsalz



Speiseeis

Rohmilch 100% vom Hof
Mind. 40% Frucht im Fruchteis
Ohne künstliche Zusatzstoffe



Freilandeier

Nur pflanzliche Futtermittel
Wintergarten und Zugang ins Freie
Keine Antibiotika im Futtermittel



Bier

Getreide fürs Malz 100% vom Hof
Keine Herbizide im Getreideanbau
Ohne künstliche Zusatzstoffe



Destillate

Keine künstliche Färbung
Jährliche Methanolanalyse
Ohne künstliche Zusatzstoffe



Essig

Zwischenprodukt (Wein, Cider,
Fruchtsaft) ohne Fehlgärung
Ohne künstliche Zusatzstoffe



Honig

Bienenwanderung nur in Südtirol
Reiner Honig ohne Zusätze
Geprüfter Zucker- und Wassergehalt



Brot, Nudeln & Getreide

Gentechnikfreies Saatgut
Ohne künstliche Zusatzstoffe
Mit Holz befeuerter Steinofen



Bewährtes erhalten

Seit Jahrhunderten stellen Südtirols Bauernhöfe hervorragende Erzeugnisse her. Noch bis vor einigen Jahrzehnten gehörte die Direktvermarktung hofeigener Produkte zum alltäglichen bäuerlichen Geschehen.

Dabei konnten Käufer entweder bestimmte Lebensmittel direkt am Hof erwerben oder die Bauern brachten ihre Erzeugnisse selbst in die Städte und boten sie auf Märkten an. Mit den erzielten Erlösen deckten sie sich dann mit Lebensmitteln und Gütern, die auf den eigenen Höfen nicht selbst hergestellt wurden, ein.

In den 60er Jahren gewinnen Verarbeitungs- und Vermarktungsgenossenschaften im Zuge des tiefgreifenden Strukturwandels in der Südtiroler Landwirtschaft an Bedeutung. Mit ihnen erfolgt die Spezialisierung auf die Produktion von Milch, Obst und Trauben. Derzeit sind rund 90% der Bauern Mitglied in einer der über 60 landwirtschaftlichen Genossenschaften.

Parallel zum hohen genossenschaftlichen Organisationsgrad ist die bäuerliche Direktvermarktung bis in die 90er Jahre stark zurückgegangen. In Zeiten der Marktkonzentration leisten die Genossenschaften unbestritten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt vieler kleiner Familienbetriebe. Die steigende Bedeutung regionaler Produkte öffnet aber auch neue Möglichkeiten für die bäuerliche Direktvermarktung.

Inzwischen beläuft sich der Anteil der Bauern, die in der Direktvermarktung tätig sind, auf rund drei Prozent – Tendenz steigend. Denn einerseits fragen immer mehr Verbraucher nach Lebensmitteln vom Hof, andererseits bietet die Direktvermarktung den Bauern die Möglichkeit, den Zuerwerb direkt am Hof zu erzielen und damit ihre kleinen Strukturen weiter im Vollerwerb zu bewirtschaften.

Immer mehr bäuerliche Betriebe nutzen die Chance, durch die direkte Verarbeitung und Vermarktung von selbst erzeugten Lebensmitteln eine zusätzliche Wertschöpfung zu erzielen.



Der feine Unterschied

Südtirols Bauern sind Spezialisten in der Veredelung ihrer Erzeugnisse. Genau darin liegt der feine Unterschied und der Grund, weshalb sich Produkte mit dem Qualitätssiegel „Roter Hahn“ wesentlich von herkömmlichen Erzeugnissen unterscheiden.

Zwei Dinge sind dafür ausschlaggebend: hervorragende Ausgangsprodukte und bewährte Verarbeitungsmethoden. Beides zusammen ergibt bäuerliche Produkte, die in puncto Qualität keine Wünsche offen lassen. Schonend weiterverarbeitet und veredelt bleiben die Ausgangsstoffe bestens erhalten und garantieren somit ein echtes Geschmackserlebnis.

Am Hof erzeugte Nahrungsmittel schmecken nicht nur, sondern sind auch hausgemacht und verfügen über viele Vorteile:

- Es handelt sich vorwiegend um naturbelassene Erzeugnisse, die ohne Farbstoffe oder Konservierungsmittel verarbeitet werden. Sie sind nicht nur authentisch, sondern auch gesund.
- Alle Abläufe - vom Ausgangsstoff bis zum fertigen Produkt - sind transparent und nachvollziehbar.

- Kleine Produktionsmengen gewährleisten hohe Qualität und bilden einen schmackhaften Kontrast zu in Massenerzeugung hergestellten Nahrungsmitteln.
- Kleine, regionale Kreisläufe machen lange Transportwege unnötig und belasten die Umwelt weniger. Zudem tragen sie dazu bei, die kleinteilige, bäuerliche Struktur in Südtirol und mit ihr die Vielfalt dieses Landes auch für nachfolgende Generationen zu erhalten.

Schmackhafter Ziegenkäse, köstlicher Apfelsaft oder aromatischer Kräutertee sind nur drei Beispiele, wie regionale, hausgemachte Köstlichkeiten aussehen können: Qualitativ hochwertige Lebensmittel, die vom Geschmack her nicht zu überbieten sind.

**Ganz nach dem Motto:
Höchste Qualität für höchsten Genuss!**



Ganz in Ihrer Nähe

Wer sich mit Produkten der Marke „Roter Hahn“ nicht direkt am Bauernhof eindecken kann, findet diese auch in vielen Südtiroler Lebensmittel-Fachgeschäften.

In Zusammenarbeit mit dem Handels- und Dienstleistungsverband Südtirol (hds) werden Südtiroler Qualitätsprodukte mit dem Markenzeichen „Roter Hahn“ landesweit in vielen qualifizierten Lebensmittel-Fachgeschäften angeboten.

Somit haben Konsumenten, die die Qualität und Authentizität der bäuerlichen Produkte aus Südtirol schätzen, das ganze Jahr über die Möglichkeit, die hochwertigen Produkte in ihrer Nähe zu finden.

Ob in den zahlreichen Fachgeschäften für den Lebensmittel- oder Gemischtwarenhandel oder in Bioläden – überall erwartet die Kunden neben dem speziellen Warenangebot auch die kompetente, fachliche Beratung dieser kleinen Geschäfte.

Wer über 200 verschiedene „Roter Hahn“-Produkte an einem Verkaufspunkt sucht, findet diese in den Genussmärkten „Pur Südtirol“ in Meran, direkt im Kurhaus der Passerstadt, in Bozen in der Mustergasse, in Brixen in der Kreuzgasse und in Bruneck in der Herzog-Sigmund-Straße. Dort wird die große Vielfalt an Roter Hahn-Produkten besonders deutlich.

Ein reichhaltiges Sortiment an bäuerlichen Produkten der Marke „Roter Hahn“ finden Sie in folgenden Lebensmittel-Fachgeschäften:

Vinschgau

Kastelbell	NaveS
Laas	Konsumgenossenschaft Laas
Mals	Pobitzer
Schluderns	Despar Pinggera

Meran und Umgebung

Algund/Weing.-str.	MPREIS
Lana	Biokistl Südtirol C&C Amort Pur Südtirol
Lana/Völlan	NaveS
Meran	Biokistl Südtirol C&C Amort Metzgerei Siebenföcher Feinkost Pur Südtirol
Meran/Sinich	MPREIS
Naturns	Vinschger Bauernladen
Tisens	NaveS
Vöran	Geschäft ZAR

Bozen und Umgebung

Auer	Biokistl Südtirol
Bozen	C&C Amort

Ganz in Ihrer Nähe

Bozen	Mila Shop Pro Natura - Biofachgeschäft Pur Südtirol
Bozen/Galvanistr.	Iperpoli
Bozen/Giulinistr.	MPREIS
Bozen/Reschenstr.	Poli
Eppan/St. Michael	MPREIS
Kaltern	Metzgerei Mathá
Tramin	MPREIS

Eisacktal

Brixen	Brimi Shop & Bar Poli Pur Südtirol
Brixen/St. Andrä	Despar Jocher
Klausen	Bäckerei - Konditorei - Market Gasser
Lüsen	Bäckerei - Konditorei - Market Gasser
Sterzing	Metzgerei Frick Typisch Johann
Vahrn	MPREIS

Dolomiten

Ahrntal/Luttach	Eurospar Hopfgartner
Ahrntal/St. Jakob	Kleines Kaufhaus Bixner
Ahrntal/St. Johann	Ahrnah-Laden Despar
Bruneck/Pfalznerstr.	Senni Shop
Bruneck/Zentrum	MPREIS Pur Südtirol
Gsieser Tal	NaveS
Innichen	Eurospar Kaufhaus Schäfer

Karneid/Kardaun	Winestore
Kastelruth	Eurospar Dolomiti Konsum Markt Kastelruth MPREIS
Kastelruth/Seis	Südtirol Products Schlernfrucht
Olang	Agstner Market
Prags	NaveS
Rasen-Antholz	Metzgerei Steiner
Sand in Taufers	Bäckerei Konditorei Eppacher Despar Pircher
Sand in Taufers/Mühlen	MPREIS
St. Ulrich	Despar Dolomiti
Sexten	NaveS
Toblach	Sennerei Drei Zinnen - Schaukäserei
Villnöss	Bäckerei - Konditorei - Market Gasser
Villnöss/Teis	Teiser Dorfladen
Vintl	Feinkäserei Capriz
Völs am Schlern	Despar Dolomiti
Wolkenstein	Senoner Sarteur Despar

Produkte mit dem Qualitätssiegel „Roter Hahn“ finden Sie auch in weiteren Despar-, Eurospar- und Interspar-Geschäften. Zudem werden viele Produkte über die Partner „Pur Südtirol“ (www.pursuedtirol.com) und Gastrofresh (www.gastrofresh.it) vertrieben.

Roter Hahn-Produkte können auch online auf www.roterhahn.it/onlineshop sowie über die FROX-App bestellt werden.



3.000 Qualitätsprodukte von über 500 Südtiroler Bauern, Genusshandwerkern & Manufakturen.

Genießen Sie die täglich frisch zubereiteten Speisen.

Sie finden zahlreiche Ideen zum Verschenken.

Der Genussmarkt

Made in **Südtirol**

2x German Design Award

Klimaneutrale Genussmärkte:



Wir arbeiten **im Sinne** der:

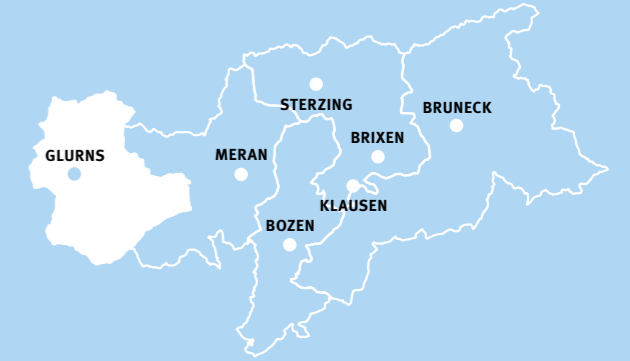


Meran | Freiheitsstraße 35
Lana | Industriezone 8
Bozen | Mustergasse 3/a
Brixen | Kreuzgasse 11/b
Bruneck | Herzog-Sigmund-Straße 4/a
info@pursuedtirol.com



Onlineshop
www.pursuedtirol.com





Vinschgau

Ein breites Tal, steile Seitenhänge, Wald und Wiesenflächen prägen den Vinschgau. Begünstigt durch milde Temperaturen, viele Sonnenstunden und geringe Niederschläge ist der Obstbau im mittleren und unteren Vinschgau dominant, auch immer mehr Weinbau wird betrieben. Im oberen Vinschgau wird Ackerbau betrieben und Gemüse angebaut, in höheren Lagen wird Vieh gehalten.



Schießstandweg 11
39023 Laas
Tel. 347 5 318 617
info@ausserloretzhof.it
www.ausserloretzhof.it

Ausserloretzhof

Günther Anton Tappeiner

Der Ausserloretzhof liegt direkt am Fahrradweg in Laas. Wahrzeichen des Hofes ist der alte „Kondl-waal“, ein Bewässerungskanal, dessen Geschichte bis ins 12. Jahrhundert zurück reicht. Familie Tappeiner geht einer äußerst „geistreichen Tätigkeit“ nach, dem Schnapsbrennen. In der hofeigenen Brennerei werden mit größter Sorgfalt edle Destillate hergestellt.

Qualitätsprodukte

- Apfelbrand/0,2l, 0,5l
- Birnenbrand/0,2l, 0,5l
- Kirschbrand/0,2l, 0,5l
- Marillenbrand/0,2l, 0,5l
- Vogelbeerenbrand/0,2l, 0,5l
- Wacholderbrand/0,2l, 0,5l
- Zwetschgenbrand/0,2l, 0,5l
- Marillenlikör/0,2l, 0,5l
- und weitere



Hofladen
Bauernmarkt:
Donnerstag in Schlanders
Geschäfte
Gastronomie

Burg Latsch (Bio)

Irmi und Klaus Oberhofer

Seit 25 Jahren wird der Burghof Latsch biologisch bewirtschaftet. Nun auch nach den Regeln der biodynamischen Landwirtschaft. „Diese Qualität schmeckt man bei all unseren EVA Biosäften. Vom fruchtigen Golden bis zu geschmackvollen Cuvées mit Rohne, Quitte oder Marille“, betont Bäuerin Irmi. Am Hof werden auch saisonal frische Kartoffel, Rohren und Quitten sowie ein köstlicher Essig angeboten.

Qualitätsprodukte

- Naturtrüber Apfelsaft/0,2l, 0,75l, 1l, 5l
- Apfelsaft Bonita/0,75l
- Apfelsaft Cuvée/0,75l
- Apfelsaft Golden/0,75l
- Apfelsaft Pinova/0,75l
- Apfel-Rohrensaft/0,75l
- Apfel-Quittensaft/0,75l
- Apfelessig/0,25l, 0,5l



Bahnhofstr. 14
39021 Latsch
Tel. 338 4 235 762
info@eva-bio.com
www.eva-bio.com



Ab Hof: nach telefonischer
vereinbarung
Online
Geschäfte
Gastronomie



Laatsch 96
39024 Mals
Tel. 346 1 650 556
oder 333 6 235 906
karin.dietl@hotmail.com
www.hoamisch.com

Hoamisch (Bio)

Karin und Günther Wallnöfer

Der Gemüse- und Viehbetrieb liegt in Laatsch im sonnigen Vinschgau und produziert nach biologischen Richtlinien. „Ehrliche, gesunde Produkte sowie Tierwohl und geschlossene Kreisläufe am Hof stehen für uns an erster Stelle“, erklärt Bäuerin Karin. Diverses Gemüse wird mit Handarbeit zu feinen Aufstrichen und Eingelegtem veredelt und solange der Vorrat reicht verkauft.

Qualitätsprodukte

Essiggurken/380g
Gemüse süß-sauer/380g
Rohensalat/390g
Radicchioaufstrich/125g
Zucchini aufstrich/125g



Ab Hof: nach telefonischer Vereinbarung
Geschäfte
Gastronomie

Hof am Schloss

Manuela und Florian Wallnöfer

Die Wallnöfers sind sehr engagierte Bauern. Auf 930 m kann man hier ganzjährig urlauben und die hofeigenen Produkte genießen. Neben den Fruchtaufstrichen und Sirupen aus der Vinschger Marille gibt es im Hofladen auch Honig sowie Speck und Würste aus eigener Produktion zu kaufen. Das Frischfleisch der eigenen Herde gibt es auf Bestellung in Paketform zum Abholen.

Qualitätsprodukte

Marillensirup/0,5l
Himbeeraufstrich/230g
Marillenaufstrich/230g
Palabirne-Preiselbeeraufstrich/230g
Quittengelee/230g
Mischpaket Kalb/5kg, 10kg, 15kg
Speck
Kaminwürzen
Bauernsalami



Schlossweg 11
39026 Prad am
Stilfserjoch/Lichtenberg
Tel. 349 6 622 920
oder 346 9 572 446
info@hof-am-schloss.com
www.hof-am-schloss.com



Hofladen
Online: Frox-App
Bauernmarkt:
Mittwoch in Mals;
Donnerstag in Schlanders
Geschäfte



Allitz Kirchhof 29
39023 Laas
Tel. 338 6 323 654
oder 348 7 564 820
info@kirchhof.bz.it
www.kirchhof.bz.it

Kirchhof

Christian Telser

Der Kirchhof liegt auf 1.250 m direkt am Vinschger Sonnenberg. Auf dieser Höhe genießt man einen einzigartigen Ausblick auf den Laaser Gletscher sowie auf die gesamte Talsohle des Mittelvinschgaus. Am Hof werden wunderbare Produkte hergestellt. Neben Speck, Wurstwaren und Frischfleisch ist auch selbst gebackenes Bauernbrot vom eigenen Getreide auf Vorbestellung erhältlich.

Qualitätsprodukte

Vinschger Paarl
Strutz
Vollkornlaibchen



 Auf Vorbestellung
Geschäfte

Langsteinhof (Bio)

Gerd Gurschler

Der Langsteinhof befindet sich in sonniger Lage auf 700 m Meereshöhe. Hier wird eine große Vielfalt an Apfelsorten wie Pinova, Gala, Baya Marisa (rotfleischige Sorte) oder Mairac sowie verschiedene Birnensorten nach biologischen Kriterien hergestellt. Daraus werden am Hof knackige Trockenfrüchte sowie erfrischende Säfte produziert.


Qualitätsprodukte

Naturtrüber Apfelsaft/0,2l, 0,25l, 0,75l, 3l
Getrocknete Äpfel/50g, lose
Getrocknete Birnen/50g, lose



Tisserweg 31
39021 Latsch/Goldrain
Tel. 335 6 181 619
gerd.gurschler@outlook.com
www.langstein.com



 Ab Hof
Online: Frox-App
Geschäfte



Staatsstr. 24
39020 Kastelbell-Tschars
Tel. 333 7 394 417
info@moarhof-kastelbell.com
www.moarhof-kastelbell.com

Moarhof

Maria Tappeiner

Im sonnigen Vinschgau auf 590 m Meereshöhe in Kastelbell liegt der Moarhof. Hier gedeihen neben saftigen Äpfeln und Trauben auch Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und aromatische Kräuter. „Die Veredelung zu einzigartigen und schmackhaften Säften, Fruchtaufstrichen und Chutneys ist eine wunderschöne Aufgabe, die uns erfüllt und fasziniert“, betont Bäuerin Maria.

Qualitätsprodukte

Holunderblütensirup/0,25l, 0,5l
Pfefferminzsirup/0,25l, 0,5l
Rosmarinsirup/0,25l, 0,5l
Erdbeeraufstrich/212g
Himbeeraufstrich/212g
Marillenaufstrich/212g
Apfelmus/212g
Apfel-Chutney/212g
und weitere



Rieglhof

Edmund Patscheider

Der Rieglhof liegt im Langtaufertal auf einer Höhe von 1.640 m über dem Meer. Der Hof wird mit viel Freude und Einsatz von Familie Patscheider bewirtschaftet. In der kleinen Spezialitätenkäserei wird die Milch zu hochwertigem Käse und frischem Joghurt weiterverarbeitet.

Qualitätsprodukte

Weichkäse
Schnittkäse



Langtaufers 44
39027 Graun im
Vinschgau/Langtaufers
Tel. 0473 633 266
oder 349 8 718 563
patscheider@rieglhof.it
www.rieglhof.it



Hofladen
Bauernmarkt:
Donnerstag in Schlanders
Geschäfte



St. Martin 38
39021 Latsch/St. Martin
im Kofel
Tel. 328 8 082 566
perkmann.werner@libero.it

Unterratschill-Hof

Werner Perkmann

Der Unterratschill-Hof liegt in extremer Hanglage auf 1.285 m am Vinschger Sonnenberg. „Das Fleisch vom Jungochsen ist zart wie Butter und schnell gekocht,“ schwärmt Bergbauer Werner. Für eine hohe Fleischqualität werden alle Tiere mit Bergwiesenheu silofrei gefüttert. Das „Latscher Bergbauernfleisch“ wird kundengerecht portioniert und vakuumiert bis nach Salurn, Bozen und Brixen frei Haus zugestellt.

Qualitätsprodukte

Mischpaket Jungochs (Vitellone)/10kg, 15kg
Mischpaket Lamm/7-10kg
Mischpaket Schwein/10kg, 15kg
Hauswürste Schwein und Rind/ab 10 Stück



Auf Vorbestellung

Winklhof

Alois Burger

„Wir sind Bauern seit Generationen“, sagt Alois Burger. Nur hat sich seit 2008 die Lebensmittelproduktion am Winklhof auf 915 m Höhe geändert: Neben der Viehhaltung werden nun auch Roggen, Weizen und Dinkel am Hof angebaut, in einer großen Mühle gemahlen und anschließend zu Brot gebacken. Im Hofladen werden zudem Kartoffeln, Speck und Würste angeboten.

Qualitätsprodukte

Kürbiskernbrot
Vinschger Paarl
Nussbrot
Sonnenblumenkernbrot
Strutzen
Leabelen



Hofladen: Di und Sa
von 8 - 12 Uhr geöffnet
Bauernmarkt:
Dienstag und Samstag
in Prad

St. Johann Gasse 2
39026 Prad am
Stilfserjoch
Tel. 0473 616 413
oder 349 5 694 606
burger.winklhof@gmail.com



Meran und Umgebung

Das Klima in und um Meran ist mild, beinahe mediterran: ideale Bedingungen für den Obst- und Weinbau in niederen Lagen. Die umliegenden Täler wie das Passeier- und Ultental sind alpiner geprägt und von Wäldern und Weideflächen gesäumt. Hier dominieren Tierhaltungsbetriebe, die Produkte aus den eigenen Käsereien sowie aus Obst-, Gemüse- und Kräutergärten vermarkten.



Mittergraben 63
39016 Ulten/St. Nikolaus
Tel. 333 3 346 614

Baschtele

Edith Breitenberger

Die Einheimischen sagen „Baschtele“ und meinen damit den Hof Mittergraben im hinteren Ultental. Der Name verrät, dass die Vorfahren Bastler (geschickte Handwerker) waren. Dies ist auch heute noch so. Edith hat sich gemeinsam mit ihrer Familie einen Traum erfüllt und hält rund 60 weiße Saanenziegen, deren Milch sie in der hofeigenen Käserei sorgsam verarbeitet.

Qualitätsprodukte

Frischkäse/Ziegenrohmilch
Weichkäse/Ziegenrohmilch
Schnittkäse/Ziegenrohmilch



Hofladen
Bauernmarkt:
Samstag in Meran, Galileistr.
Geschäfte

Egghof

Werner Trafoier

Der Egghof liegt auf 1.320 m Höhe und ist seit vielen Generationen im Besitz der Familie Trafoier. Hier werden mit viel Liebe und Sorgfalt Heumilch, Kräutersirupe und Freiland Eier produziert. Die umliegenden Wiesen sind das Reich der freilebenden Hühner, deren Futter aus kontrolliert gentechnikfreiem Anbau stammt. Nachts ziehen sich die Hühner im Stall zurück, wo sie dann bei Sonnenaufgang entspannt ihre Eier legen.

Qualitätsprodukt

Freiland Eier



Egg 76
39016 Ulten/St. Nikolaus
Tel. 338 1 186 876
trafoierwerner@gmail.com



Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie



Kuenserstr. 34
39010 Kuens
Tel. 0473 241 098
oder 340 7 432 398
urlaub@gasserhof-kuens.com

Gasserhof

Waltraud Pixner

Der Gasserhof liegt auf 590 m Meereshöhe im sonnigen Kuens bei Meran. Von Mai bis Oktober werden hofeigene Kräuter sowie hofeigenes Obst und Gemüse geerntet und zu Fruchtaufstrichen, eingelegtem Gemüse sowie verschiedenen Sirupen verarbeitet. „Dabei ist es uns sehr wichtig, das Produkt so natürlich wie möglich zu belassen“, betont Bäuerin Waltraud.

Qualitätsprodukte

Basilikumsirup/0,2l, 0,5l
Goldmelissensirup/0,2l, 0,5l
Minzensirup/0,2l, 0,5l
Apfel-Ingweraufstrich/290g
Kirschenaufstrich/290g
Apfelmus/350g
Apfel-Chili-Relish/150g
Eingelegte Peperoncini/350g
und weitere



Hofladen: Do von 14 - 18 Uhr
oder auf Anfrage geöffnet
Bauernmarkt:
Samstag in Meran,
Freiheitsstr.

Hieslerhof

Christian Eschgfäller

Der Hieslerhof befindet sich auf 1.353 m Meereshöhe in idyllischer Lage auf dem Haflinger Sonnenplateau. Hier werden die Bienenvölker artgerecht und im Einklang mit der Natur gehalten. „Um meinen Bienen einen möglichst reinen Nektar und Pollen zugänglich zu machen, suche ich die Bienenstandorte in der Nähe sehr sorgfältig aus“, erklärt Jungbauer Christian. Dies garantiert auch ein unvergleichliches Honigaroma.

Qualitätsprodukte

Blütenhonig/250g, 500g, 750g
Waldhonig/250g, 500g, 750g
Honig cremig gerührt/250g, 500g, 750g



Hinterdorfweg 24
39010 Hafling
Tel. 335 6 807 967
info@hieslerhof.it



Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie



Katharinaberg 10
39020 Schnalstal
Tel. 338 1 743 547
info@infangl.com
www.infangl.com

Infanglhof

Gotthard Rainer

Der Infanglhof liegt im urigen Pfossental inmitten des Naturparks Texelgruppe auf 1.430 m Meereshöhe. Familie Rainer bewirtschaftet mit viel Einsatz den extrem gelegenen Bergbauernhof und stellt seit einigen Jahren köstliche Käsespezialitäten her. Die Milch dazu liefern 9 Kühe sowie 3 Schafe, die im Laufstall gehalten und mit bestem Heu aus den umliegenden Wiesen versorgt werden. Die Kräuter für den Weichkäse stammen vom eigenen Garten und den umliegenden Bergwiesen.

Qualitätsprodukte

Weichkäse
Schnittkäse
Hartkäse



 Ab Hof
Geschäfte

Kammerhof

Nadia und Andreas Hillebrand

„Eine artgerechte Haltung der Bienen ist uns sehr wichtig“, betont Jungbauer Andreas. Die sorgfältig ausgewählten Standplätze im Mittel- und Hochgebirge führen zudem zu einzigartigen Honigaromen. Neben verschiedenen Honigsorten werden am Hof auch Sirupe, Apfelsaft, Fruchtaufstriche und Trockenobst sowie Bienenwachstücher angeboten.

Qualitätsprodukte

Naturtrüber Apfelsaft/0,25l, 0,75l, 3l, 5l
Alpenrosenhonig/250g, 500g, 1kg
Blütenhonig/250g, 500g, 1kg
Kastanienhonig/250g, 500g, 1kg
Waldhonig/250g, 500g, 1kg
Honig cremig gerührt/250g, 500g, 1kg
Wabenhonig
Pollen



Feldgatterweg 19/2
39011 Lana
Tel. 333 4 660 394
info@kammerhof.it
www.kammerhof.it



Hofladen: Di und Fr
von 16 - 19 Uhr geöffnet
Online: Frox-App
Bauernmarkt:
Dienstag und Samstag
in Lana
Geschäfte
Gastronomie



Unterdorferweg 9
39010 Vöran
Tel. 0473 278 125
oder 334 3 524 516
info@leitnerhof.it

Leitnerhof

Robert Kienzl

Auf 1.000 m, an den Südhängen des Etschtales, liegt der Obst- und Viehwirtschaftsbetrieb Leitnerhof. Von hier stammt ein Bergapfelsaft, der sich im gesamten Burggrafenamt und darüber hinaus einen Namen gemacht hat. Das Geheimnis des goldgelben Saftes vom Leitnerhof ist sein natürlich hoher Zuckergehalt, kombiniert mit einer angenehmen Säure. Beide geben ihm ein vollmundiges Aroma.

Qualitätsprodukt

Naturtrüber Apfelsaft/1l



Ab Hof
Online
Geschäfte
Gastronomie

Lenkhof

Georg Aichner

Der Lenkhof befindet sich am Tschöggelberg, in unmittelbarer Nähe zum „Knottnkino“. Familie Aichner bewirtschaftet den Hof mit Garten, Acker und hofeigener Käserei mit viel Einsatz. Neben Käse, Joghurt und weiteren Milchprodukten aus Heumilch werden im Hofladen köstliche Chutneys, Aufstriche und Marmeladen angeboten. Hervorragend munden die Chutneys zum selbstgemachten Käse.

Qualitätsprodukte

Karotten-Chutney/150g
Kürbis-Chutney/150g
Weichkäse
Schnittkäse
Naturjoghurt



Hofladen: Mo - Sa von
10 - 18 Uhr sowie auf
Anfrage geöffnet
Gastronomie

Vöranerstr. 4
39010 Hafling
Tel. 0473 278 124
oder 346 0 356 637
info@lenkhof.com
www.lenkhof.com



Leadner-Alm-Weg 6
39010 Vöran
Tel. 348 8 276 737
info@noafhof.it
www.noafhof.it

Noafhof (Bio)

Brigitte Gasser und Markus Ainhauser

Am Noafhof wird großer Wert auf das Tierwohl gelegt. Deshalb haben sich die Jungbauern Brigitte und Markus für die mobile Legehennenhaltung entschieden. Nicht nur die Hühner erfreuen sich über die frische Weide, sondern auch die Bio-Masthähnchen. „Unsere langsam wachsenden Hähnchen sind eine Gaumenfreude für Jeden“, erklärt Bauer Markus. Am Bio-Hof werden zudem Suppenhühner und Kartoffeln (im Herbst) angeboten.

Qualitätsprodukte

Masthähnchen/ganz, halb
Freiland Eier



Obertimpflerhof

Franz Innerhofer

Der Obertimpflerhof liegt am Tschöggelberg auf 1.280 m Meereshöhe. Auf die artgerechte Haltung der Schweine ist der Bauer besonders stolz. Freilauf und naturnahe Fütterung sorgen für eine hochwertige Qualität des Fleisches. Dieses wird in traditionellem Verfahren und per Hand am Hof zu Speck und Würsten verarbeitet. Auf Anfrage werden Hofbesichtigungen mit anschließender Marende angeboten.

Qualitätsprodukte

Speck
Geselchtes Kaiserteil
Geselchter Schweinenacken
Kaminwürzen
Bauernsalami



Vöranerstr. 90/1
39010 Vöran
Tel. 335 7 502 249
info@obertimpfler.net
www.obertimpfler.net



 Ab Hof
Geschäfte



Hofladen: Fr von 9 - 12 Uhr
und von 15 - 18 Uhr sowie am
Sa von 9 - 12 Uhr geöffnet
Gastronomie



Riemerhof 169
39016 Ulten/St. Walburg
Tel. 334 3 200 908
riemerhof@yahoo.com
www.riemerhof.it

Riemerhof

Melanie und Patrick Schwienbacher

Am Riemerhof in Ulten (1.200 m) gedeihen aromatische Kräuter, welche zu Sirupen und Salzen weiterverarbeitet werden. „Durch das Klima auf dieser Höhe wachsen unsere Kräuter langsamer und erhalten ein noch intensiveres Aroma“, freut sich Bäuerin Melanie Schwienbacher. Das Ergebnis sind Sirupe mit einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.

Qualitätsprodukte

- Basilikum-Zitronenverbensirup/0,5l
- Rosmarin-Zitronensirup/0,5l
- Wilder Thymiansirup/0,25l



Sandwiesen-Hof

Magdalena und Peter Thuile

Umgeben von Obstwiesen produziert der Sandwiesen-Hof seit 2011 verschiedene Apfelsider. Die Passion und die Expertise für die Cider-Produktion bringt Bauer Peter aus seinem beruflichen Werdegang mit. Die Cider-Variationen zeichnen sich durch ihre Leichtigkeit, Harmonie und Fruchtigkeit aus. Ohne Restzucker und mit niedrigem Alkoholgehalt sind sie ein besonderes Geschmackserlebnis.

Qualitätsprodukte

- Apfelsider/0,75l
- Apfelsider Cuvée/0,75l
- Holunder-Apfelsider/0,75l



Bahnhofstr. 23
39010 Gargazon
Tel. 333 2 528 422
info@sandwiesenhof.it
www.sandwiesenhof.it



Hofladen: nach telefonischer Vereinbarung geöffnet
Geschäfte
Gastronomie



Ab Hof
Online
Geschäfte



Untere 10
39010 Unsere liebe Frau
im Walde-St. Felix
Tel. 320 9 388 732
christiandona3@gmail.com

Strickerhof

Martha Mitterer und Christian Donà

Der Strickerhof liegt in ruhiger Lage auf 1.250 m Höhe inmitten von Wiesen und Wäldern. Unter idealen Bedingungen werden hier Freilandhühner gehalten. „Der große Auslauf bietet unseren Hühnern viele Möglichkeiten zum Picken und Scharren“, betont Jungbauer Christian. Dazu kommt noch ein nach Südwesten ausgerichteter Wintergarten, der den Tieren auch an kalten Tagen viel Sonne spendet.

Qualitätsprodukt

Freilandeier



Geschäfte
Gastronomie

Unterschweig (Bio)

Anna, Alois und Thomas Berger

Der Bio-Hof Unterschweig liegt auf einer Höhe von 1.700 m auf der Sonnenseite des Ultentals. In der Hofkäserei werden schon seit vielen Jahren verschiedene Rohmilchkäse hergestellt. Besonders beliebt sind die verschiedenen Käse, welche mit Kräutern aus eigenem Anbau verfeinert werden. Aber auch den Berg- und den Pfefferkäse schätzen Einheimische wie Gäste sehr.

Qualitätsprodukte

Weichkäse
Schnittkäse
Hartkäse
Himbeer-Trinkjoghurt



Unterschweig 267
39016 Ulten/St. Nikolaus
Tel. 331 9 771 431
oder 366 4 498 890
unterschweig@brennercom.net
www.uab.it/unterschweig



Hofladen
Geschäfte



Schießstandstr. 143
39012 Meran
Tel. 333 1 748 052
info@valentinhof.bio
www.valentinhof.bio

Valentinhof (Bio)

Lukas Unterhofer

Der Valentinhof ist ein vielseitiger Bio-Betrieb in gut erreichbarer Lage in Meran. Auf den Flächen rund um den Hof werden eine große Vielfalt an Beeren-, Stein- und Kernobst sowie verschiedene Gemüsearten nachhaltig und natürlich angebaut. Das hofeigene Obst und Gemüse sowie weitere Produkte werden ganzjährig im Hofladen angeboten.



Qualitätsprodukte

Frisches Obst
Frisches Gemüse



Hofladen:
Der Hofladen ist ganzjährig geöffnet. Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf der Webseite

Wegerhof

Gerlinde und Hannes Platter

Der Wegerhof liegt in sonniger Lage im hinteren Passeiertal auf 1.315 m Meereshöhe. Familie Platter stellt mit viel Ehrgeiz Joghurt, Butter und Topfen sowie verschiedene Käsespezialitäten her. Diese reifen im hofeigenen Käsekeller bis zur optimalen Geschmacksentfaltung heran.

Qualitätsprodukte

Frischkäse
Weichkäse
Schnittkäse
Hartkäse
Naturjoghurt
Versch. Früchtejoghurts
Butter



Stuls 21
39013 Moos in Passeier
Tel. 347 3 234 665
wegerhof@hotmail.de



Hofladen Bauernmarkt:
Dienstag in Kaltern;
Samstag in Meran, Galileistr.



Bauernhof spüren

Urlaub auf dem Bauernhof, authentische Qualitätsprodukte vom Bauern, köstliche Hausmannskost in gemütlichen Stuben, bäuerliches Handwerk sowie Roter Hahn Kochschule - das Qualitätssiegel „Roter Hahn“ zeigt Ihnen das Beste aus der Welt der Südtiroler Bauernhöfe.



Roter Hahn - Südtiroler Bauernbund
info@roterhahn.it, www.roterhahn.it



Roter Hahn

Wieserhof

Markus Aichner

„Wenn ich im Stall arbeite oder die Rinder auf der Weide beobachte, sehe ich, dass meine Tiere glücklich sind“, ist Bauer Markus vom Wieserhof (1.204 m) überzeugt. Der gelernte Metzger legt großen Wert auf eine naturnahe Aufzucht in Mutterkuhhaltung mit viel Ruhe und Bewegung. Das Fleisch ist auf Vorbestellung vakuumverpackt erhältlich und wird frei Haus zugestellt.

Qualitätsprodukt

Mischpaket Rind/8kg, 12kg



Bachweg 12
39010 Vöran
Tel. 333 3 312 062
oder 348 3 539 668,
0473 278 190
info@wieserrind.com
www.wieserrind.com



 Auf Vorbestellung
Online: Frox-App



Bozen und Umgebung

Weiter Talboden, lehmige und sandige Hänge mit Südost- oder Südwestausrichtung und sonnige Tage mit kühlen Nächten: Im Unterland und Überetsch prägt der Weinbau Landschaft und Kultur. In höheren Lagen am Ritten, in Jenesien und Montan gedeihen im Südalpenklima Obst und Gemüse, aber auch Getreide. Dort sowie im alpinen, waldreichen Sarntal wird auch Viehhaltung betrieben.



Niederwangen 2/a
39058 Sarntal
Tel. 349 5 819 716

Afingsbruckhof

Robert Thurner

Der Afingsbruckhof liegt auf 600 m im südlichsten Teil der Gemeinde Sarntal. Dank der geschützten Lage gedeihen eine Vielfalt an Früchten, Gemüse und Raritäten, die zu schmackhaften Fruchtaufstrichen, Sirupen, eingelegtem Gemüse und Pesti verarbeitet werden. Zudem werden am Hof frische Wachteleier auf nachhaltige Weise produziert.

Qualitätsprodukte

- Himbeersirup/0,5l
- Minzensirup/0,5l
- Brombeeraufstrich/210g
- Physalisaufstrich/210g
- Eingelegte Peperoni/180g
- Feigenmostarda/100g
- Tomaten-Ketchup/100g
- Wachteleier
- und weitere



Aignerhof

Stephan Ausserer

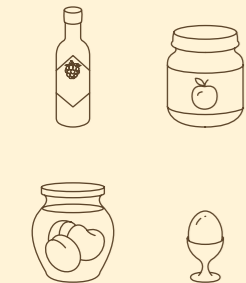
Der Aignerhof ist ein Erbhof und befindet sich seit über 200 Jahren im Besitz der Familie Ausserer. Auf 780 m Meereshöhe reifen Äpfel der Sorte Golden Delicious heran, welche durch schonende Verfahren zu einem vollmundigen naturtrüben Apfelsaft veredelt werden. „Bei uns ist jeder Produktionsschritt Handarbeit. Dies macht unseren Apfelsaft zum reinen Trinkgenuss“, betont Bauer Stephan.

Qualitätsprodukt

- Naturtrüber Apfelsaft/1l



Perdonigerweg 13
39057 Eppan
Tel. 0471 660 040
oder 339 4 579 189
info@aignerhof.bz.it
www.aignerhof.bz.it




Hofladen
Gastronomie



Schneckenthalerstr. 13
39040 Tramin
Tel. 340 6 888 126
info@rynnhof.com
www.rynnhof.com

Ansitz Rynnhof (Bio)

Nathalie Bellutti

Inmitten des ältesten Dorfteils von Tramin liegt der 600 Jahre alte Ansitz und Bio-Betrieb Rynnhof. Bereits seit 2011 werden in der hofeigenen Kellerei Trauben zu edlen Weinen verarbeitet. Neben Wein können im Hofladen selbstgemachte Aufstriche und Sirupe gekauft werden. Der Ansitz Rynnhof bietet auch Urlaub auf dem Bauernhof an.

Qualitätsprodukte

Gewürztraminer DOC
Weißburgunder DOC
Rosé Rynn
Lagrein DOC
Rotwein Rynn
Vernatsch DOC



Ansitz Villa Raßlhof

Anke und Walter Gamper

Am Raßlhof hat der Weinbau eine besonders lange Geschichte. „Unsere Familie erzeugt bereits seit 1889 Weine im Einklang mit der Natur und nach alter Familientradition“, erklärt Weinbauer Walter Gamper. Der Hof zählt außerdem mit seiner Rebfläche von 1,5 ha zu den kleinsten Produzenten von DOC-Weinen Südtirols. Die Weine bestechen durch eine sehr traditionsverbundene Charakteristik.

Qualitätsprodukte

Gewürztraminer DOC
Weißburgunder DOC
Lagrein Riserva DOC
Vernatsch



A.-v.-Keller-Weg 11
39040 Tramin
Tel. 335 7 032 585
info@fam-gamper.com
www.buschenschank.it



Hofladen: auf Anfrage
geöffnet
Geschäfte
Gastronomie



Hofladen
Geschäfte
Gastronomie



Wolfsgruben 8
39054 Ritten/Oberbozen
Tel. 0471 345 610
oder 338 8 409 438
info@buchhuetterhof.com
www.buchhuetterhof.com

Buchhütterhof

Thomas Messner

Der Buchhütterhof liegt auf 1.200 m Höhe oberhalb der Rittner Erdpyramiden. Durch den reichlich vorhandenen Auslauf unter freiem Himmel und die gentechnikfreie Fütterung finden die Hühner optimale Bedingungen vor. Auch im Stall garantieren die Lust des Bauern zur Innovation und seine Sorgfalt das Wohlbefinden der Tiere. Beste Voraussetzungen für die Produktion von hochwertigen Freilandeiern.

Qualitätsprodukt

Freiland Eier



Ab Hof: Mo - Fr
von 8 - 10 Uhr
Geschäfte
Gastronomie

Fischerhof

Martin Mauracher

Am Fischerhof in Schreckbichl bei Girlan werden seit über fünfzig Jahren die Trester der eigenen Weintrauben zu hochwertigen Grappas gebrannt. Nun werden auch aus Williamsbirnen, Marillen und anderen Früchten und Beeren erstklassige Fruchtbrände erzeugt. Damit wird der alten Tradition neuer Schwung verliehen. Der Hofladen lädt zum Probieren und Verweilen ein.

Qualitätsprodukte

Grappa Gewürztraminer/0,2l, 0,35l, 0,5l
Grappa Lagrein/0,2l, 0,35l, 0,5l
Apfelbrand/0,2l, 0,35l, 0,5l
Marillenbrand/0,2l, 0,35l, 0,5l
Vogelbeerbrand/0,2l, 0,35l, 0,5l
Wacholder-Gin/0,2l, 0,35l, 0,5l
Nusslikör/0,2l, 0,35l, 0,5l
Zirbenlikör/0,2l, 0,35l, 0,5l
und weitere



Schreckbichl 12
39057 Eppan/Girlan
Tel. 0471 660 627
oder 339 5 204 486
info@fischerhof-mauracher.it
www.fischerhof-mauracher.it



Hofladen
Geschäfte
Gastronomie



Afinger Weg 31
39050 Jenesien
Tel. 346 1 366 891
info@guggenbraeu.com
www.guggenbraeu.com

Guggenbergerhof

Johann Stuefer

Der Guggenbergerhof liegt in Afing auf 960 m und ist seit 200 Jahren im Besitz der Familie Stuefer. Rund um den Hof werden Gerste und Weizen für die hofeigene Bierproduktion kultiviert. „Der selbst angebaute Wild- und Aromahopfen verleiht diversen Biersorten, welche unter dem Namen „Guggenbräu“ produziert werden, den spannenden und besonderen Geschmack“, betont Jungbauer Matthias.

Qualitätsprodukte

- Kellerbier Guggenhell/0,33l, 0,75l
- Kellerbier Guggendunkel/0,33l, 0,75l
- Kellerpils Sommerfrische/0,33l, 0,75l
- Witbier Guggenweisse/0,33l, 0,75l
- Pale Ale Hopfenliab/0,33l, 0,75l
- Brown Ale Craftvoll/0,33l, 0,75l



Gut Kaltenburg

Juliana Daum und Barbara Lochmann

Mitten im klassischen Kalterer Weingebiet erstrecken sich die Wein- und Obstgärten von Gut Kaltenburg. Hier gedeihen die Trauben und Früchte für die aromatischen Destillate der Familie Lochmann. „Know How und Technik, aber auch unser Boden, das milde Klima und die liebevolle händische Pflanzenpflege tragen zur besonderen Fruchtigkeit unserer Destillate bei“, erklärt Brenneisterin Juliana. Am Hof werden Brennereibesichtigungen und Verkostungen angeboten.


Qualitätsprodukte

- Grappa Lagrein/0,1l, 0,2l, 0,5l
- Grappa Vernatsch/0,1l, 0,2l, 0,5l
- Likör Amaro/0,1l, 0,2l, 0,5l
- Likör Kamille/0,1l, 0,2l, 0,5l



St. Josef am See 7
39052 Kaltern
Tel. 340 4 521 844
gut@kaltenburg.it
www.kaltenburg.it



 **Hofladen:** ganzjährig geöffnet
Geschäfte
Gastronomie



Thalweg 10
39040 Aldein
Tel. 340 8 696 047
oder 333 7 239 195
info@kirnig.com
www.kirnig.com

Kirnig (Bio)

Josef Obkircher und Andreas Kalsner

Hinter „Kirnig“ stehen die zwei innovativen Jungbauern Andreas vom Koflhof und Josef vom Thalhof in Aldein. Die beiden Freunde züchten ganzjährig Edelpilze. „Biologisch, „kirnig“ und echt sind unsere Edelpilze, wobei „kirnig“ in unserer Mundart vital und kraftvoll bedeutet“, erklären die beiden. Zudem werden Wein, Äpfel, Heidelbeeren und Kirschen angebaut sowie Ferkel und Milchkühe gehalten.

Qualitätsprodukte

- Frische Austernseitlinge
- Frische Kräuterseitlinge
- Frische Shiitakepilze
- Eingelegte Kräuterseitlinge/190g
- Eingelegte Shiitakepilze/190g
- Getrocknete Kräuterseitlinge/25g
- Getrocknete Shiitakepilze/25g



Ab Hof
Online: Frox-App
Geschäfte
Gastronomie

Neufeldhof

Michael Komiss

Der Neufeldhof liegt im Herzen des größten geschlossenen Obstbaugebietes Europas. Inmitten der Talsohle von Bozen hat sich Familie Komiss zusätzlich zur Apfelproduktion auch auf die Herstellung von Trockenobst spezialisiert. Die in Ringe geschnittenen Früchte werden schonend getrocknet. Das garantiert nicht nur einen intensiven Geschmack, sondern auch den Erhalt von wichtigen Nährstoffen und natürlichen Aromen.

Qualitätsprodukt

Getrocknete Äpfel/50g, 100g



Ab Hof
Online: Frox-App
Geschäfte
Gastronomie

Leopoldstr. 16
39100 Bozen
Tel. 0471 633 129
oder 338 5 090 781
info@frutty.it
www.frutty.it



Hinterflaas 11
39050 Jenesien
Tel. 347 7 057 770
oberfreihof@gmail.com

Oberfreihof (Bio)

Julia Burger und Klaus Egger

Auf einer Meereshöhe von 1.500 m in Jenesien leben am Oberfreihof rund 600 Wachteln. „Es liegt uns am Herzen, dass unsere Wachteln sowie ihre männlichen Geschwister am Hof gebrütet und großgezogen werden. Hochwertiges biologisches Futter und ein großzügiges Platzangebot sorgen für beste Bedingungen für glückliche Wachteln und exquisite Eier“, betont Bäuerin Julia.

Qualitätsprodukt

Wachteleier



Ab Hof: nach telefonischer
Vereinbarung
Geschäfte
Gastronomie

Rabensteinerhof (Bio)

Peter Gross

Am Rabensteinerhof haben es die Mutterkühe mit ihren Kälbern sowie die Schweine aus eigener Zucht besonders gut: Im Winter stehen sie im hellen Laufstall und im Sommer auf der sonnigen Alm. „Die Kreuzung aus Grauvieh und Limousin verleiht dem Biofleisch eine besondere Feinheit“, erklärt Bauer Peter. Das Fleisch ist vakuumverpackt erhältlich und wird frei Haus zugestellt. Zudem ist es gemeinsam mit hofeigenem Speck und Würsten im Hofladen erhältlich.

Qualitätsprodukte

Mischpaket Jungrind/8kg, 10kg, 12kg, 15kg

Mischpaket Kalb/8kg, 10kg, 12kg, 15kg

Mischpaket Schwein/8kg, 10kg, 12kg, 15kg



Auf Vorbestellung
Hofladen: Di von 16 - 19 Uhr,
Fr von 15 - 18 Uhr, Sa von
9 - 12 Uhr und So auf Anfrage
geöffnet
Online: Frox-App

Muls 6a
39058 Sarntal
Tel. 349 3 417 713
info@rabensteinerhof.com
www.rabensteinerhof.com



Andreas-Hofer-Str. 48
39040 Tramin
Tel. 339 5 955 989
oder 333 2 907 817
christianom513@gmail.com

Römerhof

Mariagrazia und Christian Giovanett

Familie Giovanett baut am Römerhof eine alte Maissorte an, die bis vor 50 Jahren im Südtiroler Unterland als „Tirggplent“ bekannt war. Die orangeroten Maiskörner werden nach mehreren traditionellen Arbeitsgängen („oklaubn“, „tschilln“, „aufhängn“, „omochn“) in der hofeigenen Steinmühle zu vier glutenfreien Maismehlarten gemahlen. Der Hof bietet auch Reis aus eigenem Anbau an.

Qualitätsprodukte

Maisfeinmehl/500g, 1kg
„Muasmehl“/500g, 1kg
„Plentmehl“/500g, 1kg
Vollkorn-„Plentmehl“/500g, 1kg



Ab Hof
Online: Frox-App
Geschäfte

St. Quirinus (Bio)

Robert und Michael Sinn

Inmitten von Weinbergen, auf einem stolzen Hügel mit Blick auf den Kalterer See, produziert Familie Sinn seit 2013 biologische Weine. Der Keller wurde durch das „von-oben-nach-unten-Prinzip“ konzipiert. Dadurch werden die hofeigenen Trauben der Schwerkraft folgend, besonders schonend verarbeitet. Zum Einsatz kommen sowohl resistente „Piwi“-Sorten als auch traditionelle und autochthone Rebsorten. Die Weine werden in Holz- und Stahlfässern sowie in Amphoren aus Ton ausgebaut.

Qualitätsprodukte

Chardonnay DOC
Weißwein Planties Weiss
Weißburgunder DOC
Planties Rosé
Blauburgunder DOC
Kalterersee DOC
Lagrein DOC
Schaumwein Quirinus Brut
und weitere



Oberplanitzing 4b
39052 Kaltern
Tel. 329 8 085 003
oder 335 5 406 263
info@st-quirinus.it
www.st-quirinus.it



Hofladen: Mo - Sa von 8 - 12 Uhr sowie von 14 - 18 Uhr geöffnet. Auf Anmeldung Hofführung inkl. Weinverkostung Mo und Sa um 17 Uhr
Geschäfte
Gastronomie



Vormeswald 2
39058 Sarntal
Tel. 379 2 738 279
info@steghof.it
www.steghof.it

Steghof (Bio)

Hannes Frei

Der Steghof liegt auf 900 m in Sarntal mit Blick auf die Sarner Scharte. Am kleinen innovativen Milchviehbetrieb stellt Bauer Hannes in seiner Hofkäserei exquisiten Käse und Butter in traditioneller Handarbeit her. Auch auf das Tierwohl wird großer Wert gelegt: „Bei uns dreht sich alles um das Wohlergehen unserer Tiere. Sie genießen den Laufstall und Auslauf das ganze Jahr über“, betont Bauer Hannes.

Qualitätsprodukte

Weichkäse
Schnittkäse
Butter



Hofladen

Strickerhof (Bio)

Karl Kasseroller

Der Strickerhof liegt inmitten von Obstwiesen im Bozner Talkessel nahe dem Schloss Sigmundskron. Der biologisch geführte Bauernhof hat eine lange Weinbautradition. Bereits im Jahre 1907 wurden dort Trauben zu edlen Weinen weiterverarbeitet. Heute bietet die Familie im eigenen Hofladen zudem frisches Obst der Saison, herrliches Quittengelee, Destillate, aber auch verschiedene Apfelsäfte sowie Traubensaft an.

Qualitätsprodukte

Naturtrüber Apfelsaft/1l, 5l
Naturtrüber Traubensaft/0,75l
Fruchtgetränk Glühapfel/1l
Chardonnay DOC
Goldmuskateller DOC
Rosé JPK
Lagrein DOC
Vernatsch DOC
und weitere



Boznerstr. 62
39057 Eppan/Frangart
Tel. 0471 633 402
oder 349 5 592 134
service@
strickerhof-frangart.it
www.strickerhof-frangart.it



Hofladen
Geschäfte
Gastronomie



Pinzonerstr. 28
39040 Montan
Tel. 339 8 264 366
oder 338 6 915 200
tschauphof@gmail.com

Tschauphof

Maria Theresia und Klaus Jageregger

Der Erbhof „Tschau“ liegt auf 450 m Höhe im sonnigen Unterland. Hier gedeihen die vielen Früchte und Beeren, die am Hof zu köstlichen Fruchtaufstrichen, Sirupen und Soßen veredelt werden. Am Hof wird auch wertvoller Honig produziert. „Die Bienen sind wichtig für die Natur und Umwelt und bringen Honig von bester Qualität“, betont der begeisterte Bauer und Imker Klaus Jageregger.

Qualitätsprodukte

Himbeersirup/0,5l
Holunderblütensirup/0,5l
Marillennektar/0,2l
Pflirsichnektar/0,2l
Himbeeraufstrich/260g
Marillenaufstrich/260g
Tomaten-Apfel-Chutney/150g
Eingelegtes Gemüse/180g
und weitere



Unich

Robert Gurdin

Die Felder am Bauernhof Unich (1.400 m) reichen bis in die Bletterbachschlucht, die Teil des UNESCO-Weltnaturerbes ist und oftmals „Canyon Südtirols“ genannt wird. Am Hof wachsen Früchte und Beeren, die zu leckeren Fruchtaufstrichen und Sirupen verarbeitet werden. Zudem wird aus dem hofeigenen Getreide köstliches Bauernbrot gebacken und es werden Frischfleischpakete sowie Speck angeboten.

Qualitätsprodukte

Johannisbeersirup/0,5l
Pfefferminzsirup/0,5l
Stachelbeeraufstrich/300g
Zwetschgenaufstrich/300g
Sauerteigbreatlen
Schüttelbrot
Süßbrot
Speck
und weitere



Lerch 21
39040 Aldein
Tel. 0471 886 747
oder 348 0 663 589
robert.gurdin@rolmail.net
www.unichhof.com



Hofladen: Di und Do
von 16 - 19 Uhr und Sa
von 8 - 12 Uhr geöffnet
Gastronomie



**Hofladen
Geschäfte**



Garnellenweg 2
39052 Kaltern
Tel. 0471 962 216
info@oberpreyhof.it
www.oberpreyhof.it

Weingut Oberpreyhof

Markus Seppi

Seit Generationen veredelt Familie Seppi ihre Trauben zu edlen Weinen und besonders milden Grappas. „Da wir alle Produktionsschritte von der Rebe bis in die Flasche sorgfältig verfolgen, können wir für höchstmögliche Qualität sorgen“, erklärt Bauer Markus Seppi sein Erfolgsrezept. Auf Voranmeldung werden Kellerführungen, Brennereibesichtigungen und Verkostungen angeboten.

Qualitätsprodukte

- Chardonnay DOC
- Goldmuskateller DOC
- Grauvernatsch DOC
- Kalterer See DOC
- Lagrein DOC
- Vernatsch DOC
- Grappa Goldmuskateller/0,5l
- Grappa Lagrein/0,5l



Widum Baumann (Bio)

Thomas Widmann

An den sonnigen Hängen des Bio-Betriebs Widum Baumann reifen in einer Höhe von 1.048 m Äpfel und Trauben mit einem ganz besonderen Geschmacksprofil heran. Durch ein sehr schonendes Pressverfahren entstehen aus den hofeigenen Bergäpfeln ein köstlicher Saft sowie ein unverwechselbarer Cider. Die am Hof produzierten Weine zeichnen sich dank der Höhenlage durch einen ganz besonderen Charakter aus.

Qualitätsprodukte

- Naturtrüber Apfelsaft/0,25l, 1l
- Apfelsaft Jonagold/0,75l
- Apfelsaft Topaz/0,75l
- Apfelsaft Pinova/0,75l
- Weißwein Offweiss
- Weißburgunder
- Blauburgunder
- Apfelsider/0,75l
- Apfelsider MILO/0,75l



Brunner 1
39050 Jenesien/Afing
Tel. 335 6 956 153
oder 335 8 278 226
info@widum-baumann.com
www.widum-baumann.com



 Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie



 Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie



Eisacktal

Das schmale Eisacktal mit seinen steilen Hängen und der Nord-Süd-Ausrichtung ist durch Gegensätze gekennzeichnet: In den Sonnenlagen rund um Brixen gedeihen Äpfel und weiteres Obst sowie Reben, vor allem aromatische Weißweine. Ansonsten prägen Ackerbau, Grünland und Wälder die Landschaft bis ins Wipptal hinein. Auf den Wiesen in höheren Lagen wird Berglandwirtschaft betrieben.



Griessweg 5
39040 Vahrn
Tel. 0472 834 805
oder 339 6 691 485
griesserhof@
brennercom.net
www.griesserhof.it

Griesserhof

Paul Huber

Am Griesserhof folgt der Weinbau einer sehr langen Tradition. „Bereits im 14. Jahrhundert wurde der „Golser-Hügel“ als hervorragende Weinlage gepriesen“, betont Paul Huber. Auf diesem durch Gletscher geformten und äußerst fruchtbaren Moränenhügel gedeihen heute die Trauben für die frischfruchtigen Weine des Griesserhofs. Die Weine werden auch auf Anfrage zugestellt.

Qualitätsprodukte

Gewürztraminer DOC
Grüner Veltliner DOC
Kerner DOC
Müller Thurgau DOC
Sauvignon DOC
Sylvaner DOC
Rosé Pinot Noir LILITH
Pinot Noir



Hofladen: ganzjährig
geöffnet
Gastronomie

Häuslerhof

Karin und Konrad Delazer

Am sonnigen Apfel-Hochplateau von Natz-Schabs liegt auf 820 m Meereshöhe der Häuslerhof. Im Herbst, wenn die Äpfel in den hofeigenen Obstgärten reif sind, werden diese am Hof schonend zu Apfelsaft gepresst. Der vollmundige Geschmack macht den Apfelsaft zu einem herzhaften Durstlöcher, der neben Fruchtaufstrichen, Sirupen, Wein, Honig sowie spritzigem Cider im Hofladen angeboten wird.

Qualitätsprodukte

Naturtrüber Apfelsaft/1l, 5l, 10l
Apfel Fruchtgetränk Golden-Glühfix/1l
Himbeeraufstrich/250g
Marillenaufstrich/250g
Zwetschgenaufstrich/250g
Apfelcider/0,75l
Weißwein Quessar
Rotwein Cabermon
und weitere



Michael-Pacher-Str. 1
39040 Natz-Schabs/Raas
Tel. 0472 412 519
oder 338 7 454 911
info@haeuslerhof.net
www.haeuslerhof.net



Hofladen: Mi und Sa
von 16 - 19 Uhr oder
auf Anfrage geöffnet
Gastronomie



Schattengasse 12
39040 Vahrn
Tel. 0471 830 051
info@hubenbauer.com
www.hubenbauer.com

Hubenbauer

Elisabeth Stolz

Am denkmalgeschützten Ansitz „Hubenbauer“ hat sich Elisabeth Stolz in der Eisherstellung einen Namen gemacht. „Wir bauen alle Beeren, Früchte und Kräuter für das Fruchteis selbst am Hof an, denn nur die besten Zutaten liefern ein fruchtig erfrischendes Geschmackserlebnis“, betont Elisabeth. Der Hof ist auch ein Buschenschank und bietet neben den hofeigenen Weinen auch Säfte, Speck und selbstgebrautes Bier an.

Qualitätsprodukte

Apfel-Basilikumais
Biereis
Erdbeereis
Gurke-Minzeis
Himbeereis
Holunderblüteneis
Kakieis
Marilleneis
und weitere



 Ab Hof
Geschäfte

Kircherhof (Bio)

Verena Noflatscher

Der geschichtsträchtige Kircherhof reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück und ist seit vier Generationen im Besitz der Familie Noflatscher. Hier wird eine besonders große Vielfalt an Obst und Gemüse in Bio-Qualität angebaut. „Mit diesen Schätzen der Natur versorgen wir nicht nur unsere Gäste im Restaurant, sondern auch die Kunden in unserem ganzjährig geöffneten Hofladen“, erklärt Bäuerin Verena.

Qualitätsprodukte

Frisches Obst
Frisches Gemüse



Margarethenplatz 3
39042 Brixen/Albeins
Tel. 328 0 324 242
info@kircherhof.it
www.kircherhof.it



 Hofladen
Geschäfte
Gastronomie

VIEL- FÄLT FÜR DICH

KÄSE
Lenkhof, Hafling
Georg Aichner

DEINE LANDSCHAFT.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

www.deinsuedtirolerbauer.it



w13-designkultur.com



Knöspele

Martin Rastner

An den sonnigen Hängen von Kranebitt oberhalb von Brixen gedeihen die Früchte, die in der Brennerei Knöspele zu hochwertigen Destillaten veredelt werden. „Der kreative Umgang mit dem Brennkessel begeistert mich“, erklärt Bauer Martin seine Leidenschaft. Auf Voranmeldung werden Brennereibesichtigungen und Verkostungen angeboten.

Qualitätsprodukte

- Grappa Gewürztraminer/0,35l
- Grappa Kerner/0,35l
- Grappa Zweigelt/0,35l
- Apfelbrand/0,35l
- Apfel-Zirnbrand/0,35l
- Birnenbrand/0,35l
- Marillenbrand/0,35l
- Himbeerlikör/0,35l
- Nusslikör/0,35l



Hartmannweg 100
39042 Brixen
Tel. 349 2 900 125
rastnermartin@hotmail.com




Ab Hof
Bauernmarkt:
Samstag in Brixen
Gastronomie



Kräutergärten Wipptal (Bio)

Gabi und Sepp Holzer; Bernhard Auckenthaler

Hinter den „Kräutergärten Wipptal“ stehen zwei Höfe, der Steirerhof in Wiesen und der Botenhof in Pflersch. Auf den sonnigen Hängen und Terrassen wird Kräuteranbau nach streng biologischen Richtlinien betrieben. In Handarbeit werden Kräuter und Blüten geerntet und zu hochwertigen Produkten veredelt.

Qualitätsprodukte

- Kräutermischungen/17g
- Einzelkräuter/17g
- Teepyramiden
- Gewürze/15g
- Gewürzmischungen/15g
- Kräutersalz/150g
- Dessert- und Vorspeisenblüten/7g



Kreuzwiesen Alm

Johannes Hinteregger

Wenn die Braunviehkühe ihre Sommerfrische auf der Alm verbringen und tags- sowie nachtsüber das kräuterreiche Gras der umliegenden Weiden fressen, entsteht auf der Kreuzwiesen Alm Einzigartiges. Die wertvolle Almmilch verarbeitet Johannes nämlich mit höchster Sorgfalt zu feinstem Käse. Und so kann man die Leidenschaft und das Herzblut von Familie Hinteregger nicht nur spüren, sondern auch schmecken: Nicht ohne Grund wurde der Käse der Kreuzwiesen Alm schon vielfach ausgezeichnet.

Qualitätsprodukte

- Schnittkäse
- Hartkäse
- Graukäse



Lüsner Alm
39040 Lüsen
Tel. 340 1 589 025
info@kreuzwiesenalm.com
www.kreuzwiesenalm.com




Ab Hof
Geschäfte



Hofladen: Steirerhof Di und Do von 16 - 18 Uhr geöffnet, Botenhof Mi und Fr von 16 - 18 Uhr geöffnet
Kräuterladen: Sterzing, Neustadt 1
Bauernmarkt: Freitag in Sterzing
Geschäfte



Dreikirchen 8
39040 Barbian
Tel. 347 1 740 775
messnerhof@rolmail.net

Messnerhof (Bio)

Lukas Gafriller

Der Messnerhof liegt idyllisch in der verkehrsberuhigten Zone direkt neben dem Ensemble „Dreikirchen“ aus frühgotischer Zeit. Familie Gafriller führt den Bio-Betrieb samt dazugehörigem Gasthof bereits seit mehreren Generationen. „Die ökologische Fleischproduktion und Verarbeitung zu schmackhaften Gerichten liegt mir sehr am Herzen“, betont der Jungbauer und gelernte Koch Lukas Gafriller.

Qualitätsprodukte

Rindsragù/375g
Rindsgulasch/495g
Rindsroulade/495g



Ab Hof: Produktbestellungen
nach telefonischer Verein-
barung
Online: Frox-App

Oberkostner-Hof

Florian Gasser

Der Oberkostner-Hof der Familie Gasser liegt oberhalb vom Kloster Säben auf 750 m Meereshöhe. Das sonnige und milde Klima lässt hier saftiges, gesundes Obst heranreifen, aus dem knuspriges Trockenobst und naturreiner Apfelsaft hergestellt werden: zwei gesunde und wohlschmeckende Erzeugnisse, welche im eigenen Hofladen neben anderen bäuerlichen Produkten zu finden sind.

Qualitätsprodukte

Naturtrüber Apfelsaft/1l
Getrocknete Äpfel/90g
Getrocknete Birnen/90g
Getrocknete Zwetschgen/90g



Pardell 51
39043 Klausen
Tel. 0472 855 548
oder 340 4 935 749
florian@gasser.bz.it
www.gasser.bz.it



Hofladen
Geschäfte
Gastronomie



Garnerstr. 25
39040 Feldthurns
Tel. 329 4 086 672
info@oersthof.it
www.oersthof.it

Öbersthof (Bio)

Josef Kerschbaumer

Der Öbersthof liegt auf 1.340 m Meereshöhe in Garn bei Feldthurns. Seit Generationen wird hier bereits Viehwirtschaft betrieben. Seit 2019 werden neben den Rindern auch Masthühner gehalten. „Dank des langsam wachsenden Wildmasthuhns, des regelmäßigen Auslaufs und des biologischen Futters mit Heu und Klee ergänzt, ist das Fleisch besonders zart und saftig“, erklärt Bauer Josef die hohe Qualität seiner Masthähnchen.

Qualitätsprodukte

Masthähnchen/ganz, halb
Mischpaket/Brust, Keulen, Flügel, Karkasse



 Hofladen
Gastronomie

Pennhof (Bio)

Hansjörg Braun

Die Hühner am Pennhof genießen einen herrlichen Ausblick über das gesamte Eisacktal. „Das spezielle Biofutter und genügend Auslauf das ganze Jahr sorgen dafür, dass sich meine Hühner rundum wohl fühlen“, freut sich Jungbauer Hansjörg. Beste Voraussetzungen für besonders schmackhafte Freiland Eier. Am Biohof werden zudem Fleisch aus Mutterkuhhaltung sowie Barbianer Edelkastanien produziert.

Qualitätsprodukt

Freiland Eier



Saubach 20
39040 Barbian
Tel. 340 6 266 953
hansjoergbraun@gmail.com

 Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie



Pustertalerstr. 40
39037 Mühlbach
Tel. 0472 849 632
oder 348 3 067 054
bio@santerhof.eu
www.santerhof.eu

Santerhof (Bio)

Wilhelm Gasser

Nicht weniger als 40 verschiedene Apfelsorten sowie erlesene PIWI-Trauben werden am Santerhof nach strengen biologischen Richtlinien angebaut und zu Fruchtsaft bzw. Wein verarbeitet. Wie bereits der Hofname verrät, steht das Obst- und Weingut auf sandigem Boden. Der hohe Silikatanteil im Brixner Granit verleiht den Produkten ganz besondere Geschmacksnoten.



Qualitätsprodukte

Naturtrüber Apfelsaft/1l
Weißwein Granitus
Weißwein Muskaris
Weißwein Primus
Rotwein Robustus
Rotwein Rubus



Hofladen
Geschäfte
Gastronomie

Schwarzielhof

Matthias Sigmund

Der Schwarzielhof liegt in Feldthurns auf der Sonnenseite des Eisacktales auf 630 m Meereshöhe. Der Familienbetrieb wird von Matthias Sigmund gemeinsam mit seinem Vater Andreas bewirtschaftet. Durch die Auswahl optimal gereifter Äpfel aus eigenem Anbau und die schonende Verarbeitung entstehen köstliche Apfelsäfte, die zu 100% naturbelassen sind.



Qualitätsprodukte

Naturtrüber Apfelsaft/0,25l, 1l
Apfelsaft alte Sorten/0,2l, 0,75l
Apfelsaft Elstar/0,2l, 0,75l
Apfelsaft Jonagold/0,2l, 0,75l
Apfelsaft Pinova/0,2l, 0,75l
Apfelsaft Topaz/0,2l, 0,75l

Untrum 4
39040 Feldthurns
Tel. 333 6 463 941
info@sigmund.bz.it
www.sigmund.bz.it



Geschäfte
Gastronomie



Dolomiten

Im klimatisch kühlen Pustertal dominieren Berglandwirtschaft und Wiesenflächen sowie Talböden mit viel Ackerbau – überwiegend Getreide, Mais und Kartoffeln. Das Schlerngebiet hingegen ist alpin geprägt, mit viel Wald- und Wiesenfläche. Die hier ansässigen Bäuerinnen und Bauern betreiben Viehzucht für Milch-, Käse- und Fleischproduktion und bauen Gemüse und Kräuter an.



Zur Bachwiese 15
39030 St. Lorenzen
Tel. 0474 474 333
info@ausluger.com
www.ausluger.com

Ausluger

Joachim Knapp

Am Bauernhof Ausluger wird bereits seit dem Jahre 1999 Freiland-Hühnerhaltung betrieben. Großzügiger Auslauf und gentechnikfreie Fütterung garantieren glückliche Hühner und qualitativ hochwertige Eier. Über den Selbstbedienungsladen sowie über den Einzelhandel können die Eier bezogen werden. Zudem werden ab Hof auch Fleischpakete vom hofeigenen Kalb und Schwein sowie Speck, Nudel und Kartoffel angeboten.

Qualitätsprodukt

Freilandeier



Hofladen: täglich von
6 - 22 Uhr geöffnet
Geschäfte
Gastronomie

Beerenhof

Irene und Rudolf Burger

Schon seit vielen Jahren baut Familie Burger verschiedenste Beeren- und Gemüsesorten selbst an. Diese werden am Hof in liebevoller Handarbeit zu Fruchtaufstrichen, Sirupen und eingelegtem Gemüse veredelt. Zu den Besonderheiten zählt die nordische Zitrone, die als Ersatz für die herkömmlich verwendete Zitronensäure dient. Im Angebot stehen Produkte, die so naturnah wie möglich hergestellt werden.

Qualitätsprodukte

Holunderblütensirup/0,5l
Holunderblütenaufstrich/200g
Kren/95g



Schattelleweg 3
39039 Niederdorf
Tel. 0474 745 429
oder 347 1 137 748
info@beerenhof.it
www.beerenhof.it



Hofladen
Geschäfte



Parüs 7
39036 Abtei
Tel. 0471 839 575
info@chipra.eu
www.chipra.eu

Chi Prà

Michele Valentin

Inmitten der Dolomiten, im Gadertal auf 1.400 m Meereshöhe, stellt Familie Valentin mit viel Liebe und Engagement auf traditionelle Weise Käse und Joghurt in verschiedenen Variationen her. Die Hofkäserei und der kleine Hofladen wurden 2006 in Betrieb genommen. Eine artgerechte Haltung der Tiere und die sattgrünen Wiesen und Weiden garantieren die hohe Qualität der Produkte.

Qualitätsprodukte

Frischkäse
Weichkäse
Schnittkäse
Graukäse
Naturjoghurt
versch. Früchtejoghurts



Fasslerhof

Alois Burger

Der am Ortsrand von Niederdorf gelegene Fasslerhof wird von Alois Burger bewirtschaftet. Rund um den Hof wachsen Beeren und Wildfrüchte, die zu feinen Fruchtaufstrichen und Sirupen verarbeitet werden. Eine Besonderheit bildet der Anbau von Sanddorn und Apfelbeere. Diese, in den nordischen Ländern beheimateten Wildfrüchte, gedeihen im Pustertaler Klima besonders gut.

Qualitätsprodukte

Roter und schwarzer Johannisbeersirup/0,25l, 0,5l
Sanddornsirup/0,25l, 0,5l
Apfelbeeraufstrich/230g
Holunderblütenaufstrich/230g
Schlehdornaufstrich/230g
Waldbeeraufstrich/230g
Wildquittenaufstrich/230g
und weitere



Hans-Wassermann-Str. 30
39039 Niederdorf
Tel. 0474 745 166
oder 348 8 814 946
info@fasslerhof.com
www.fasslerhof.com



Hofladen: Mo - Sa von
9 - 12.30 und von 15 - 19 Uhr
geöffnet
Geschäfte
Gastronomie



Hofladen
Geschäfte
Gastronomie



Forerhof 141
 39030 Mühlwald
 Tel. 349 0 679 494
 h.kirchler@live.de

Forerhof

Hilda Kirchler

Der sonnig gelegene Forerhof befindet sich im Mühlwaldertal auf 1.400 m Meereshöhe. Hier leben weiße Hühner mit einem großzügigen Auslauf und viel Platz zum Scharren und Sandbaden. „Unsere tiergerechten Haltungsbedingungen sowie die gentechnikfreie Fütterung sorgen für sehr gesunde und hochwertige Freiland Eier“, bestätigt die Bäuerin. Die Eier werden täglich verpackt und ausgeliefert.

Qualitätsprodukt

Freiland Eier



Ab Hof
 Geschäfte
 Gastronomie

Der Geschmack von

Heimat

Holzherde von Pertinger
 schenken ein unvergleichliches
 Kocherlebnis



Kochbuch
 Pertinger



P PERTINGER

PERTINGER GmbH
 Plattnerstraße, 2 | 39040 Vahrn
 +39 0472 849525 | info@pertinger.com | pertinger.com



Ein Unternehmen aus
SÜDTIROL



Bühelweg 6
39050 Völs am Schlern
Tel. 349 8 603 264
info@fronteggele.it
www.fronteggele.it

Fronteggele

Robert Kompatscher

„Von allen Fruchtaufstrichen schmeckt mir die Marillenmarmelade seit jeher am besten“, erklärt Bauer Robert seine Passion für den Marillenanbau. Dank der besonders geschützten Lage auf 1.000 m Meereshöhe präsentieren die Früchte ein außergewöhnliches Aroma. Sie werden nicht nur frisch angeboten, sondern auch zu Fruchtnektar, Marillenbrand und feinen Fruchtaufstrichen weiterverarbeitet.

Qualitätsprodukte

Marillennektar/0,2l, 0,75l
Marillen-Apfelnektar/0,2l, 0,75l
Marillenaufstrich/245g



 **Ab Hof**
Geschäfte
Gastronomie

Fronthof

Markus Kompatscher

Am historischen Fronthof wird schon seit Jahrhunderten Wein eingekellert. Davon zeugen nicht nur die imposanten Kellergewölbe, sondern auch die mächtigen Holzbalken der einstigen großen Weinpresse. Damals wie heute prägen das besondere Klima und die kargen, lehmhaltigen Böden die Qualität der Weine: „Das Zusammenspiel von kühlen Winden und warmen Strömungen lassen gehaltvolle, vielschichtige Weine entstehen“, freut sich der Weinbauer Markus Kompatscher.

Qualitätsprodukte

Kerner
Sauvignon
Sylvaner
Weißburgunder
Blauburgunder
Zweigelt



Bühelweg 2
39050 Völs am Schlern
Tel. 0471 601 091
info@fronthof.com
www.fronthof.com



 **Ab Hof:** zu den Öffnungszeiten des Buschenschanks (siehe Webseite) oder nach telefonischer Vereinbarung



Pustertalerstr. 5
39030 Kiens
Tel. 340 7 837 491
josefinnerhofer@yahoo.de
www.gatscher.it

Gatscher-Hof

Josef Innerhofer

Familie Innerhofer legt besonderen Wert auf das Wohl ihrer Tiere. Deshalb werden die Kühe von April bis Oktober auf der Weide gehalten. Dies spiegelt sich auch in der Fitness der Kühe, in der Qualität der Heumilch und nicht zuletzt im Geschmack der Käsespezialitäten wider. Im Stall und in der Käserei können Besucher den Werdegang von der Milch zum Käse kennenlernen und diesen im Hofladen anschließend verkosten.

Qualitätsprodukte

Frischkäse
Weichkäse
Schnittkäse
Hartkäse
Graukäse
Naturjoghurt
Butter



Hofladen: Di, Fr, Sa von
9 - 11 Uhr und Mi von
16 - 19 Uhr geöffnet
Geschäfte
Gastronomie

Hagneralm

Johann Kafmann

Familie Kafmann hat sich auf 1.550 m Meereshöhe ein Paradies geschaffen und atmet ganzjährig Höhenluft. Umgeben von vielen Tieren produziert der Senner von April bis Oktober eine breite Käsepalette, für welche nur frische Milch vom hofeigenen Tiroler Grauvieh in den Kessel kommt. Die gehörnten Rinder genießen nächtlichen Auslauf und danken die besondere Haltung mit bester Milchqualität.

Qualitätsprodukte

Weichkäse
Schnittkäse
Hartkäse



Ab Hof

Hagnerweg 9
39056 Welschnofen
Tel. 339 7 052 928
hagneralm@rolmail.net
www.hagneralm.com



Puregg 16
39030 Gsieser Tal/Pichl
Tel. 349 8 355 749
info@hintnerhof.com
www.hintnerhof.com

Hintnerhof (Bio)

Christian Marchesini

Der Bio-Betrieb Hintnerhof liegt ganz idyllisch im schönen Gsieser Tal. „Unsere Hühner leben im Mobilstall und genießen täglich frische Luft und Sonne sowie im Sommer frisches Gras. Den Unterschied erkennt man im Geschmack unserer Bio-Wieseneier“, betont Bauer Christian. Am Hof werden auf Vorbestellung auch Suppenhühner angeboten.

Qualitätsprodukt

Freilandeier



Ab Hof: der Selbstbedienungsladen hat täglich geöffnet
Geschäfte
Gastronomie

Hochgruberhof

Karl Oberhollenzer

Der Hochgruberhof gehört mit seinen 1.650 m Meereshöhe zu den höchstgelegenen Bauernhöfen des Mühlwaldertales. Die artgerechte Haltung der Tiere liegt der Familie besonders am Herzen. In liebevoller Handarbeit wird die Heumilch der Pinzgauer Kühe am Hof zu verschiedenen geschmackvollen Käsespezialitäten verarbeitet.

Qualitätsprodukte

Weichkäse
Schnittkäse
Naturjoghurt



Hofladen
Bauernmarkt:
Donnerstag in Klausen;
Freitag in Sterzing
Geschäfte

Gornerstr. 100
39030 Mühlwald
Tel. 347 8 452 982
oberhollenzerkarl@gmail.com
www.hochgruberhof.com



Roter Hahn Kochschule

Mehr als ein Kochkurs

Koche und genieße gemeinsam mit erfahrenen Köchinnen und Köchen ein 4-Gänge-Menü aus saisonalen Produkten von Südtirols Bauernhöfen und exklusiven Weinen in der bauerlichen Ambiente der Roter Hahn Kochschule.

Ein Erlebnis, das bleibt!

Buche ein Kochevent
für Dich, Deine
Lieben und Dein Team
unter roterhahn.it

Lehrnerhof

Stefan Köhl

Auf dem Lehrnerhof in Deutschnofen ist ein bäuerliches Handwerk in die Hände des Bauern zurückgeleitet: das Käsen. Traditionelle, bäuerliche Herstellung sowie moderne Technik reichen sich in der Hofkäserei „Learner“ die Hand. Das Ergebnis kann man sich auf der Zunge zergehen lassen: qualitativ hochwertige Rohmilch-Käsespezialitäten, die die Bauernfamilie mit großer Sorgfalt herstellt.

Qualitätsprodukte

Weichkäse
Schnittkäse
Hartkäse



Lehnerweg 15
39050 Deutschnofen
Tel. 0471 616 367
oder 340 7 903 936
info@hofkaeserei.it
www.hofkaeserei.it



Hofladen: Mo - Sa von 9 - 11
Uhr oder nach telefonischer
Vereinbarung geöffnet
Geschäfte
Gastronomie



Str. Pecei 17
39036 Abtei/St. Kassian
Tel. 0471 849 286
info@luchdapcei.it
www.altabadialat.it

Lüch da Pèci

Luca Crazzolara

Der Hof liegt oberhalb von St. Kassian auf 1.600 m. Seit 2001 wird die silofreie Milch zu Käse und Joghurt verarbeitet. Die Tiere liefern eine hochwertige Heumilch, die die Basis für gute und gesunde Produkte bildet. Die Kühe können sich im Laufstall frei bewegen und das kräuterreiche Futter der Bergwiesen genießen. Am Hof werden auch Eier aus Freilandhaltung produziert.

Qualitätsprodukte

- Frischkäse
- Weichkäse
- Schnittkäse
- Naturjoghurt
- Versch. Früchtejoghurts
- Freilandeier



Mairhof (Bio)

Reinhard Innerhofer

Am Ortsrand von Mühlen in Taufers im Ahrntal steht der Hühnerstall vom Mairhof. Familie Innerhofer betreibt sowohl beim Ackerbau als auch in der Hühnerhaltung biologische Landwirtschaft. „Was gut für die Henne ist, ist gut für's Ei und für den Menschen“, ist der Bauer überzeugt. Aus diesem Grund werden die Hühner in einem tierfreundlichen Stall und mit genügend Auslauf im Freien gehalten.

Qualitätsprodukt

Freilandeier



Wierenweg 14
39032 Sand in Taufers
Tel. 0474 679 344
oder 348 4 737 450
info@mairhof.it



Hofladen
Bauernmarkt:
Mittwoch in St. Kassian
Online: Frox-App
Geschäfte
Gastronomie



Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie



Mitterflitzhof

Waltraud und Konrad Lambacher

Der idyllisch gelegene Mitterflitzhof liegt in der Fraktion Flitz der Gemeinde Villnöss auf 1.350 m Höhe. Seit dem Jahre 2003 werden am Hof Freilandhühner gehalten. Gentechnikfreie Fütterung und genügend Auslauf bieten ideale Voraussetzungen für gesunde und qualitativ hochwertige Eier. Diese werden in ausgewählten Fachgeschäften zum Verkauf angeboten.

Qualitätsprodukt

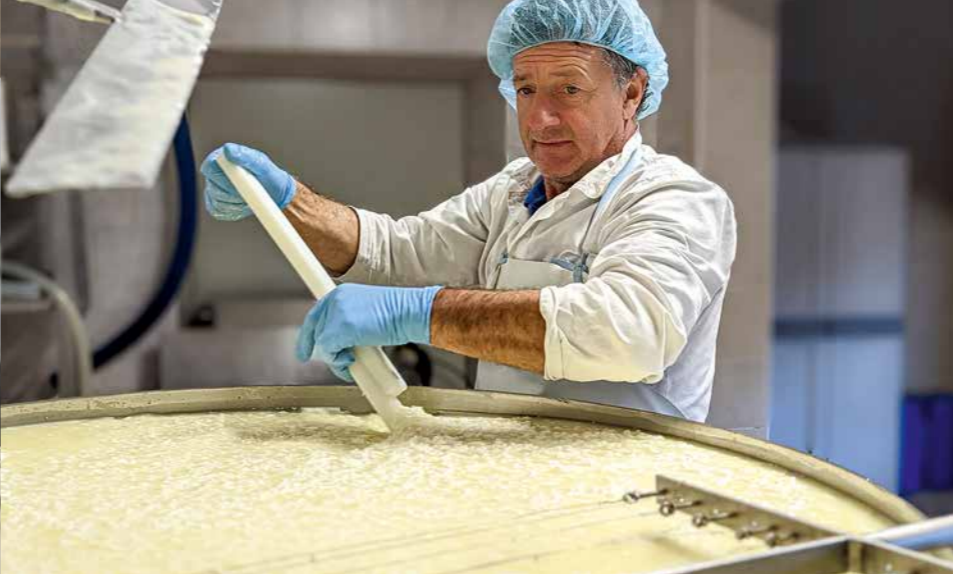
Freilandeier



Flitzweg 10
39040 Villnöss
Tel. 338 4 477 190
konrad.lambacher@
gmail.com




Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie



Kirchdorf 21
39032 Sand in Taufers/
Ahornach
Tel. 340 0 538 406
claudia.eder@outlook.it
www.moarhof-hofkaeserei.it

Moarhof

Claudia und Roland Eder

„Für uns war es von Anfang an wichtig, dass wir nur die Milch von unseren eigenen Kühen verwenden“, erklärt Bäuerin Claudia Eder ihre Betriebsphilosophie. Hier werden alle Arbeitsschritte von der Haltung der Tiere bis zum fertigen Käse sorgsam überwacht. Das Ergebnis lässt sich sehen. Mit seinen köstlichen Graukäse-Kreationen hat sich der Moarhof bereits weitem einen Namen gemacht.

Qualitätsprodukte

Graukäse
Butter




Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie

Neuhaus Hof

Stefan Weitlaner

Kräuterreiches Gras und Heu sowie die artgerechte, natürliche Rinderhaltung bilden ideale Voraussetzungen zur Produktion hochwertigster Milch – Grundlage für die Käse-Köstlichkeiten am Neuhaus Hof. Die Familie hat sich auf die Käseproduktion spezialisiert und bietet ihren Kunden verschieden gereiften und mit Kräutern verfeinerten Schnittkäse sowie Weichkäse an.

Qualitätsprodukte

Weichkäse
Schnittkäse




Hofladen
Online
Geschäfte
Gastronomie

Außergasse 29
39032 Sand in Taufers/
Ahornach
Tel. 347 8 378 186
info@neuhaushof.com
www.neuhaushof.com



Wir sorgen seit über 110 Jahren für Ihr warmes Zuhause.



Official sponsor of:

DOROTHEA WIERER
Italian National Team
Biathlete

Dorothea Wierer



St. Oswald 9
39040 Kastelruth/Seis
Tel. 338 3 808 046
oder 333 6 041 324
info@bergpasta-malid.com
www.bergpasta-malid.com

Obermalid

Max, Brigitte und Philipp Malfertheiner

„Es ist uns gelungen, alle wesentlichen Zutaten unserer Eierteignudeln direkt auf unserem Bergbauernhof herzustellen“, freut sich Jungbauer Philipp. Deshalb wächst hier auf 900 m Meereshöhe dank der sonnigen Lage Dinkel, Roggen, Einkorn und als Herbstfrucht auch noch Buchweizen heran. Zusammen mit den hofeigenen Freilandeiern zaubert Familie Malfertheiner daraus ihre köstliche „Bergpasta“.

Qualitätsprodukte

- Eierteignudel Fusilli/300g
- Eierteignudel Campanelle/300g
- Eierteignudel Pizzoccheri/300g
- Dinkelmehl/500g
- Buchweizenmehl/500g
- Dinkelvollkornmehl/500g



Ab Hof
Online: Frox-App
Geschäfte
Gastronomie



RIZZOLI
FIRE SINCE 1912

Ein Unternehmen aus
SÜDTIROL

Handwerkerzone 1, Fraktion San Lugano - 39040 Truden im Naturpark (BZ) - Tel. +39 0471 887551
www.rizzolicucine.it



Partschillerhof (Bio)

Andreas Rungger

Der Partschillerhof liegt am Südhang von Völs am Schlern auf 650 m Meereshöhe, inmitten von Weinbergen und Obstwiesen. Andreas, der Bio-Bauer, ist ein echter Veredelungsspezialist. Mit hoher Sachkenntnis werden am Hof nicht nur Frucht- und Kräutersirupe hergestellt, sondern auch Frucht-aufstriche angeboten. Auf die naturnahe Produktion der Lebensmittel wird größter Wert gelegt.

Qualitätsprodukte

- Erdbeersirup/0,25l, 0,5l
- Himbeersirup/0,25l, 0,5l
- Pfefferminzsirup/0,25l, 0,5l
- Zitronenmelissensirup/0,25l, 0,5l
- Beerenmixaufstrich/230g
- Himbeeraufstrich/230g
- Holunderbeeraufstrich/230g
- Johannisbeeraufstrich/230g
- und weitere



Pflegerhof (Bio)

Cornelia Mulser

Auf einer Fläche von knapp zwei Hektar gedeihen am Pflegerhof (850 m) viele Kräuter- und Gewürzpflanzen. Im Sommer gleicht dies einem Paradies der Düfte, Aromen und Farben. Im Jahre 1982 hat Cornelias Mutter Martha mit dem Kräuteranbau begonnen und gilt somit als Pionierin. Heute umfasst allein das Jungpflanzenangebot eine Vielfalt von 500 verschiedenen Kräutern. Im Sommer werden geführte Besichtigungen angeboten.

Qualitätsprodukte

- Kräutermischungen
- Einzelkräuter
- Kräuterteepyramiden
- Teebeutel
- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Kräutersalz



St. Oswald 24
39040 Kastelruth/Seis
Tel. 0471 706 771
info@pflegerhof.com
www.pflegerhof.com



Hofladen: Mo - Sa von
10 - 17 Uhr geöffnet
**Online
Geschäfte
Gastronomie**

Völserriederstr. 17
39050 Völs am Schlern
Tel. 335 1 050 500
info@partschillerhof.it
www.partschillerhof.it



Ab Hof: nach telefonischer
Vereinbarung
Online: Frox-App
**Geschäfte
Gastronomie**



St. Vigil 15
 39040 Kastelruth/Seis
 Tel. 339 1 844 687
 info@simmelemueller.com
 www.simmelemueller.com

Simmele Müller Hof

Daniel Fill

Der Simmele Müller Hof liegt auf 820 m in alleinstehender Lage inmitten von Wiesen und Wäldern. Hier stehen die Obstanlagen, in denen die Früchte für die hofeigenen Apfelsäfte und Essige heranreifen. „Unser Ziel ist es, in dieser herrlichen Lage althergebrachte Produktionsmethoden mit innovativen, schonenden Verfahren zu verbinden und so naturnah wie möglich zu produzieren“, erklärt Bauer Daniel sein Erfolgsrezept.

Qualitätsprodukte

- Naturrüber Apfelsaft/0,2l, 0,75l, 1l
- Apfel-Birnensaft/0,75l
- Apfel-Brombeersaft/0,75l
- Apfel-Himbeersaft/0,75l
- Apfel-Holunderbeersaft/0,75l
- Apfel-Johannisbeersaft/0,75l



Stanglerhof (Bio)

Heiner Mayer Kaibitsch

Der biologisch zertifizierte Stanglerhof ist ein vielseitiger, weltoffener und dennoch in Tradition verwurzelter Bauernhof. Familie Mayer Kaibitsch baut hier Kräuter und Beeren an, welche sie zu ganz speziellen Sirupen weiterverarbeitet. „Ich liebe es, neue Geschmackskombinationen zu erforschen und an Rezepturen zu feilen“, erklärt Bauer Heiner seine Leidenschaft.

Qualitätsprodukte

- Kräutersirup/0,5l
- Lindensirup/0,5l
- Rosmarin-Salbeisirup/0,5l
- Schokoladenminzesirup/0,5l
- Schwarzer Johannisbeersirup/0,5l



H.-Mumelter-Weg 42
 39050 Völs am Schlern/
 St. Konstantin
 Tel. 348 8 659 739
 stanglerhof@gmail.com
 www.stanglerhof.bz.it



Hofladen: auf Anfrage
 geöffnet
 Online
 Geschäfte
 Gastronomie



Ab Hof
 Online
 Geschäfte
 Gastronomie



Christophbildweg 2
39050 Völs am Schlern
Tel. 0471 725 051
oder 339 8 137 731
tasiolerhof@gmail.com

Tasiolerhof

Andreas Gostner

Der Tasiolerhof liegt auf 900 m Meereshöhe an einem sonnigen Südhang bei Völs. Seit vielen Jahren wird hier aus den Sorten Golden Delicious und Jonagold hochwertiger Apfelsaft produziert. Integrierte Produktion und schonende Verarbeitung des Obstes lassen ein edles Produkt entstehen.



Qualitätsprodukt

Naturtrüber Apfelsaft/1l



 Ab Hof
Gastronomie

Unterhölzlhof (Bio)

Peter Arnold

Klein aber fein ist der Unterhölzlhof (1.080 m) in Olang. Weiße Deutsche Edelziegen liefern die Milch, aus der Familie Arnold von April bis November feinsten Ziegenkäse in Bio-Qualität zaubert. Dabei zählt das Prinzip der Natürlichkeit bei Weide, Vieh und im Reifekeller. In der hofeigenen Mühle wird Getreide zu nährstoffreichem Mehl verarbeitet. Zudem wird Frischfleisch vom Jungrind angeboten.

Qualitätsprodukte

- Friskäse/Ziegenrohmilch
- Schnittkäse/Ziegenrohmilch
- Weizenvollkorn/1kg
- Dinkelvollkorn/1kg
- Weizenvollkornmehl/1kg
- Dinkelvollkornmehl/1kg
- Weizenmehl/1kg
- Dinkelmehl/1kg



Greitweg 2
39030 Olang
Tel. 0474 496 322
oder 346 6 060 760
info@unterhoelzlhof.it
www.unterhoelzlhof.it



 Hofladen
Geschäfte



Helmweg 11/B
39030 Sexten
Tel. 0474 710 658
oder 349 3 125 261
unterolthof@alice.it

Unterolthof

Sonja und Andreas Villgrater

Der Unterolthof liegt am Ende des Sextnerales auf 1.450 m Meereshöhe. Hier werden etwa 50 Ziegen, 20 Schafe, einige Rinder und Schweine sowie Hühner und ein Pferd gehalten. Darunter sind einige vom Aussterben bedrohte Rassen zu finden. Das Herzstück des Hofes ist die Hofkäserei mit der Verarbeitung der am Hof gewonnenen Ziegen- und Kuhmilch.

Qualitätsprodukte

- Frischkäse/Ziegenrohmilch
- Weichkäse/Ziegenrohmilch
- Schnittkäse/Ziegenrohmilch
- Schnittkäse/Kuhrohmilch
- Naturjoghurt/Ziegenmilch
- Versch. Früchtejoghurts/Ziegenmilch



Hofladen
Geschäfte
Gastronomie

Valin

Martin Mussner

Der Hof Valin liegt auf 1.650 m Meereshöhe oberhalb von Wolkenstein im Grödental inmitten der Dolomiten. Seit 2010 wird in der Hofkäserei die hochwertige Kuhmilch zu ganz besonderen Köstlichkeiten weiter verarbeitet. „Stevia“, „Lérbes“ und „Medel“ sind nur einige gereifte Käsesorten, die neben Joghurt und Frischkäse im Hofladen, aber auch in ausgesuchten Geschäften angeboten werden.

Qualitätsprodukte

- Frischkäse
- Weichkäse
- Schnittkäse
- Hartkäse
- Naturjoghurt
- Versch. Früchtejoghurts



Hofladen
Geschäfte

Str. Daunëi 49
39048 Wolkenstein
Tel. 0471 794 406
oder 333 4 336 248
info@valin.it
www.valin.it



Rezepte direkt vom Bauernhof

Die alpin-mediterranen Gerichte der Südtiroler Küche nehmen sich das Beste aus zwei Welten: Bodenständige, traditionelle Bauerngerichte beeinflusst durch italienische Spezialitäten. Durch unterschiedliche Interpretationen der Bäuerinnen und Bauern sind der Rezept-Vielfalt keine Grenzen gesetzt.

Doch was wäre diese kulinarische Tradition Südtirols ohne die wertvollen Zutaten direkt vom Bauernhof? Naturverbundene Produktion, fleißige Handarbeit und bestes Knowhow in der Veredelung sorgen für die hohe Qualität der Produkte, die jedem Gericht das gewisse Etwas verleiht. Hier finden Sie die allerbesten traditionellen Rezepte mit neuen Ideen und Zutaten unserer Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter zum Nachkochen und Nachbacken. Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen der bäuerlichen Spezialitäten!

Strauben

Zutaten für 4 Personen

250 g Mehl	3 Freilandeier
250 ml Milch	30 ml Grappa
30 g zerlassene Butter	1 Prise Salz
	50 g Zucker
	Öl
	Staubzucker
	Preiselbeermarmelade



Zubereitung

Aus Mehl, Milch, zerlassener Butter, Eiern und Salz einen dickflüssigen Teig rühren. In einer flachen Pfanne das Öl erhitzen. Nun durch einen Trichter den Teig kreisförmig in das heiße Öl einfließen lassen und auf beiden Seiten goldgelb backen. Die Strauben aus dem Fett nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und noch heiß mit etwas Staubzucker bestreuen. Mit etwas Preiselbeermarmelade servieren.

Gutes Gelingen wünscht Bauer Markus Seppi vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Weingut Oberpreyhof in Kaltern.

Penne mit mediterranem Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Personen

400 g Penne	100 g Bauchspeck (wer möchte)
Salz	50 ml Olivenöl
1 Zucchini	100 g Zwiebeln
	1 Tomate
	Pfeffer
	3 EL mediterraner Ziegenfrischkäse
	Parmesan zum bestreuen



Zubereitung

Die Penne in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen den Zucchini und den Bauchspeck in einer Pfanne mit Olivenöl und Zwiebeln anbraten. Die Tomate in Würfel schneiden, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit etwas Nudelwasser aufgießen und auf niedriger Stufe weiter köcheln lassen. Den eingelegten mediterranen Ziegenkäse mit etwas Nudelwasser in einer Tasse verrühren und dann in der Pfanne dazugeben. Den Inhalt der Pfanne unter die Nudeln mischen und mit etwas Parmesan heiß servieren.

Gutes Gelingen wünscht Bäuerin Edith Breitenberger vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Baschtele in Ulten.

Rohren-Apfel-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Zutaten für 4 Personen

3 EL Sonnenblumenkerne
1 bis 2 Rohren
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Apfelessig
1 Apfel



Zubereitung

Die Sonnenblumenkerne in einer trockenen heißen Pfanne leicht anrösten (aufpassen, dass sie nicht anbrennen) und dann auskühlen lassen. Die Rohren in Stifte hobeln und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Apfelessig würzen. Den Apfel samt Schale in Stifte hobeln und gemeinsam mit den gerösteten Sonnenblumenkernen zu den Rohren dazugeben.

Gutes Gelingen wünscht Bäuerin Irmis Oberhofer vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Burg Latsch in Latsch.

Hühnerschenkel im Backrohr

Zutaten für 4 Personen

4 Bio-Hühnerschenkel
Etwas Honig und Senf
Gewürze: Paprika,
Kräutersalz, Pfeffer,
Thymian, Rosmarin
Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2-3 Tomaten
100 ml Weißwein
Kräutersalz
Bio-Suppenwürfel
Rosmarin (fein gehackt)



Zubereitung

Die Hühnerschenkel mit Honig, Senf und den Gewürzen einreiben. In einer Bratpfanne die fein geschnittene Zwiebel und den Knoblauch in Öl anbraten. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und für ca. 3 Minuten mitdünsten lassen. Nun die Hühnerschenkel dazugeben und auf beiden Seiten anbraten. Mit Weißwein löschen und mit 500 ml Wasser aufgießen. Alles mit Kräutersalz, dem Suppenwürfel und etwas Rosmarin würzen. Die Bratpfanne mit einem Deckel versehen und ins vorgeheizte Backrohr bei 190° C (Ober- und Unterhitze) 80 Minuten braten. Zum Schluss den Deckel entfernen und für 3 Minuten die Funktion „Obergrill“ einschalten, damit die Haut schön knusprig wird. Als Beilage eignet sich hervorragend ein Basmati Reis.

Gutes Gelingen wünscht Bäuerin Brigitte Gasser Ainhauser vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Noafhof in Vöran.

Polentatörtchen

Zutaten für ca. 30 Törtchen

500 g „Plentmehl“
Salz
Belag je nach Belieben



Zubereitung

2 Liter Wasser salzen und zum Kochen bringen. Das „Plentmehl“ langsam mit einem Schneebesen einrühren, um die Bildung von Knollen zu vermeiden. Ca. 45 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren. Sobald die Polenta gekocht ist, diese auf ein Blech geben und auf eine Dicke von 1 bis 1,5 cm ausstreichen und auskühlen lassen. Mit Hilfe eines Keks-Ausstechers die Törtchen ausstechen und je nach Belieben belegen.

Gutes Gelingen wünscht Mariagrazia Giovanetti vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Römerhof in Tramin.

Cannelloni mit Fleischfüllung

Zutaten für 8 Personen

Für den Eiernudelteig:
200 g Hartweizengrieß
200 g Weizenmehl
4 Freilandeier
Salz, Olivenöl

Für die Füllung:
2 Gläser Rindsragù à 375 g



Für die Béchamelsauce:
60 g Butter
60 g Weizenmehl
1/2 l Milch
Muskatnuss, Salz

Zubereitung

Alle Zutaten für den Eiernudelteig in einer Schüssel mischen und anschließend zu einem festen, geschmeidigen Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Béchamelsauce die Butter mit dem Mehl bei leichter Hitze anschwitzen. Die Milch unter ständigem Rühren dazugeben, mit Salz und Muskatnuss abschmecken und ca. 5 Minuten kochen lassen. Den Nudelteig dünn ausrollen, in Blätter schneiden und in Salzwasser kochen lassen. In die Mitte eines Nudelteig-Blattes Ragù geben und das Blatt aufrollen. Mit jedem Blatt wiederholen. Auf den Boden einer Auflaufform etwas Béchamelsauce geben, die einzelnen Cannelloni hineinlegen und mit der restlichen Béchamelsauce bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 20 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Bauer Lukas Gafriller vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Messnerhof in Barbian.

Herausgegeben

im September 2023 vom

Südtiroler Bauernbund, K.-M.-Gamper-Str. 5, I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 999 325, info@roterhahn.it, www.roterhahn.it

20. Auflage

Konzept, Texte und Abwicklung

Südtiroler Bauernbund: Hans J. Kienzl, Sabine Gafriller, Janine Gamper, Marion Götsch, Kevin Huck, Sonja Kaserer, Hannes Knollseisen, Magdalena Kofler, Daniela Mauroner, Nadine Messner, Elisabeth Oberparleiter, Walter Rier

Bildquellen und Rezepte

Südtiroler Bauernbund, IDM Südtirol, Frieder Blickle, Hannes Knollseisen, Meraner & Hauser, Marion Lafogler, Georg Roske, Max Schweitzer, Clemens Zahn
Rezeptbilder: Brigitte Gasser Ainhauser, Mariagrazia Giovanetti, Irmi Oberhofer, Elisabeth Oberparleiter, Margit Stabinger

Die Rezepte wurden von den Bäuerinnen und Bauern der Marke „Roter Hahn“ zur Verfügung gestellt.
Weitere Informationen unter www.roterhahn.it.

Südtirolkarte

IDM Südtirol, Kartograph Maiwald/Hamburg

Titelbild

Apfelcider

Gestaltung

Mugele&Matt, Bozen

Werbeanzeigen

Südtiroler Bauernbund, Anzeigenabteilung, anzeigen@sbb.it

Druck

Lanarepro, Lana



Hier gelangen Sie zu den 86 ausgewählten bäuerlichen
Produzenten der Qualitätsprodukte „Roter Hahn“.

Die Broschüre „Qualitätsprodukte vom Bauern“ wurde gedruckt
mit freundlicher Unterstützung durch die Landesabteilung für Wirtschaft.

Qualitätsprodukte. Aus Südtirol und Italien. Dein neuer Wocheneinkauf.



www.froxshop.it



... Bauernhof spüren

**Roter Hahn –
das Qualitätssiegel der Südtiroler Bauernhöfe**

**Urlaub auf dem Bauernhof, Qualitätsprodukte vom Bauern,
Bäuerliche Schankbetriebe, Bäuerliches Handwerk, Roter Hahn Kochschule**

Südtiroler Bauernbund, K.-M.-Gamper-Str. 5, I-39100 Bozen
Tel. +39 0471 999 325, info@roterhahn.it, www.roterhahn.it



Roter Hahn