



2026

Qualitätsprodukte vom Bauern

Ausgewählte Delikatessen aus Südtirol



Roter Hahn



Genussland Südtirol

Das Qualitätssiegel „Roter Hahn“ führt Sie in die Welt der Qualitätsprodukte von Südtirols Bauern: hochwertig, natürlich, gesund.

Intensive Arbeit im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten. Jahrhundertealtes Wissen aus dem Alpenraum und neue Rezepturen. Kundige Hände, die mit viel Sorgfalt die Produkte aus dem Feld, dem Stall, dem Keller verarbeiten und veredeln. So entstehen auf Südtirols Bauernhöfen die hochwertigen Produkte, die wir Ihnen in dieser Broschüre vorstellen. Diese Hochwertigkeit garantiert die Marke „Roter Hahn“: Die Grundstoffe stammen fast ausschließlich vom eigenen Betrieb, nur sehr geringe Mengen dürfen zugekauft werden – und dann nur von einem anderen Südtiroler Bauernhof. Am Ende des Herstellungsprozesses stehen unsere strengen Qualitätskontrollen und Verkostungen (mehr dazu auf S. 5). Nur wenn es diese bestanden hat, darf ein Produkt sich mit dem Siegel schmücken. So können Sie beim Kauf auf absolute Sicherheit zählen.



Daniel Gasser
Landesobmann des
Südtiroler Bauernbundes

Deshalb setzen auch immer mehr Spitzenköche (S. 13) auf bäuerliche Qualitätsprodukte: Sie wollen die besten regionalen, nachhaltig angebauten und saisonalen Zutaten für ihre Kreationen, und zwar in verlässlicher Qualität. Denn sie wissen: diese sieht, riecht und schmeckt man im fertigen Gericht.

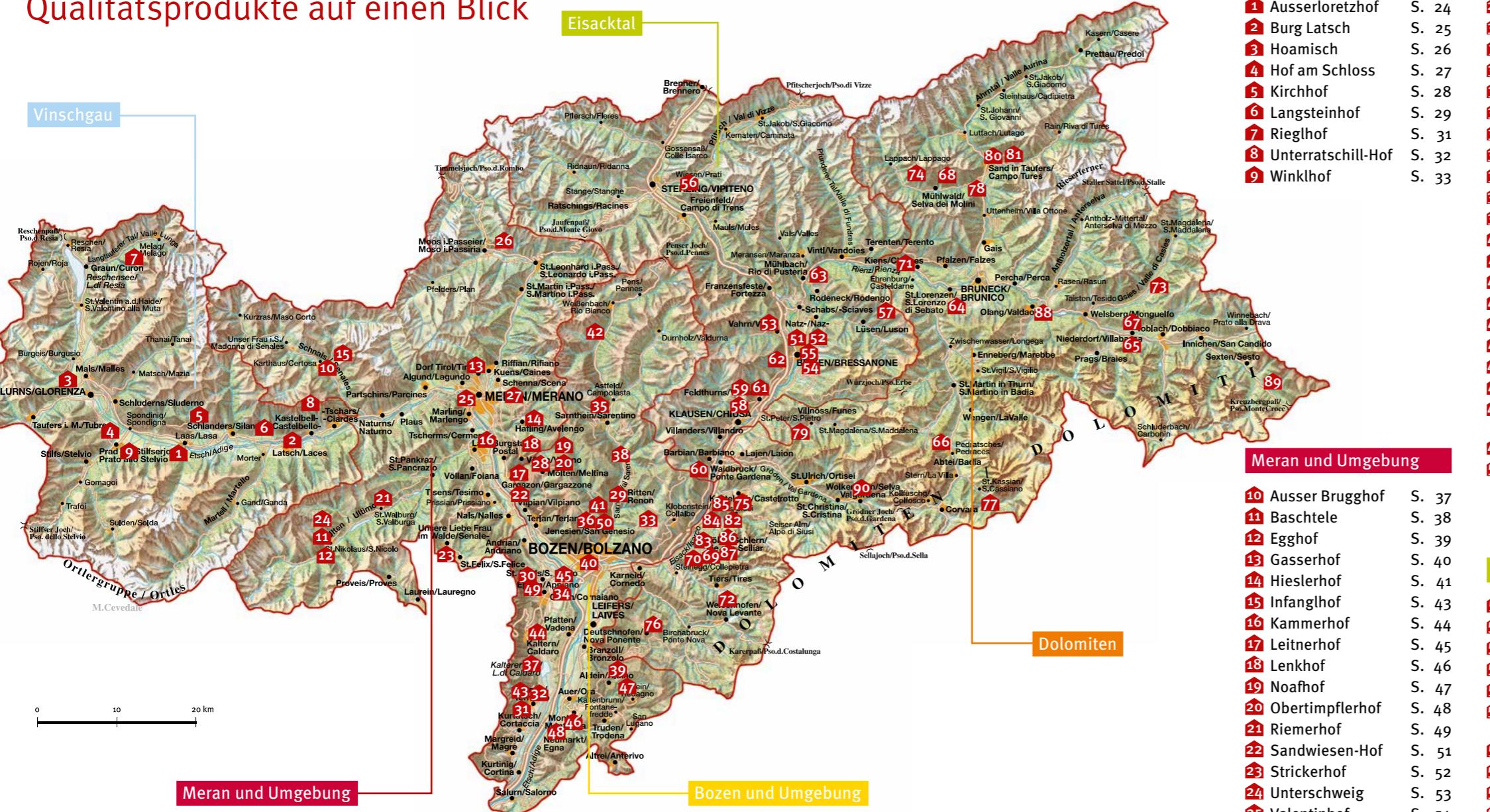
Die Qualitätsprodukte von „Roter Hahn“ finden Sie natürlich nicht nur in Südtirols Spitzengastronomie oder ab Hof beim Bauern, sondern auch südtirolweit in ausgewählten Lebensmittelgeschäften vom Supermarkt bis hin zum Feinkostladen (Auflistung S. 19).

Viel Spaß beim Entdecken und Genießen der Qualitätsprodukte von den bäuerlichen Familienbetrieben – lassen Sie es sich schmecken!



Marco Galateau
Landeshauptmannstellvertreter,
Landesrat für Land-
wirtschaft und Tourismus

Alle Produzenten der Qualitätsprodukte auf einen Blick



Vinschgau

- 1 Ausserloretzhof S. 24
- 2 Burg Latsch S. 25
- 3 Hoamisch S. 26
- 4 Hof am Schloss S. 27
- 5 Kirchhof S. 28
- 6 Langsteinhof S. 29
- 7 Rieglhof S. 31
- 8 Unterratschill-Hof S. 32
- 9 Winklhof S. 33

Bozen und Umgebung

- 29 Afingsbruckhof S. 60
- 30 Aignerhof S. 61
- 31 Ansitz Rynnhofer S. 62
- 32 Ansitz Villa Raßlhof S. 63
- 33 Buchhütterhof S. 64
- 34 Fischerhof S. 65
- 35 Gartenbachhof S. 66
- 36 Guggenbergerhof S. 67
- 37 Gut Kaltenburg S. 68
- 38 Hofkäserei Steg S. 69
- 39 Kirnig S. 70
- 40 Neufeldhof S. 71
- 41 Oberfreihofer S. 72
- 42 Rabensteinerhof S. 73
- 43 Römerhof S. 74
- 44 St. Quirinus S. 75
- 45 Strickerhof S. 76
- 46 Tschauphof S. 77
- 47 Unich S. 78
- 48 Weingut Baron Longo S. 79
- 49 Weinhof von Payr S. 80
- 50 Widum Baumann S. 81

Dolomiten

- 64 Ausluger S. 100
- 65 Beerenhof S. 101
- 66 Chi Prà S. 102
- 67 Fasslerhof S. 104
- 68 Forerhof S. 105
- 69 Fronteggele S. 106
- 70 Fronthof S. 107
- 71 Gatscher-Hof S. 108
- 72 Hagneralm S. 109
- 73 Hintnerhof S. 110
- 74 Hochgruberhof S. 111
- 75 Hof zu Fall S. 112
- 76 Lehrnerhof S. 113
- 77 Lüch da Pëci S. 114
- 78 Mairhof S. 115
- 79 Mitterflitzhof S. 116
- 80 Moarhof S. 117
- 81 Neuhaus Hof S. 118
- 82 Obermalid S. 119
- 83 Partschillerhof S. 120
- 84 Pflegerhof S. 121
- 85 Simmele Müller Hof S. 122
- 86 Stanglerhof S. 123
- 87 Tasiolerhof S. 124
- 88 Unterhöhlhof S. 125
- 89 Unterolthof S. 126
- 90 Valin S. 127

Meran und Umgebung

- 10 Ausser Brugghof S. 37
- 11 Baschtele S. 38
- 12 Egghof S. 39
- 13 Gasserhof S. 40
- 14 Hieslerhof S. 41
- 15 Infanglhof S. 43
- 16 Kammerhof S. 44
- 17 Leitnerhof S. 45
- 18 Lenkhof S. 46
- 19 Noafhof S. 47
- 20 Obertimpflerhof S. 48
- 21 Riemerhof S. 49
- 22 Sandwiesen-Hof S. 51
- 23 Strickerhof S. 52
- 24 Unterschweig S. 53
- 25 Valentinhof S. 54
- 26 Wegerhof S. 55
- 27 Weitgruber-Raffeis S. 56
- 28 Wieserhof S. 57

Eisacktal

- 51 Griesserhof S. 84
- 52 Häuslerhof S. 85
- 53 Hubenbauer S. 86
- 54 Kircherhof S. 87
- 55 Knöspel S. 88
- 56 Kräutergärten Wipptal S. 89
- 57 Kreuzwiesen Alm S. 90
- 58 Obergostner-Hof S. 91
- 59 Übersthof S. 92
- 60 Pennhof S. 93
- 61 Schwarzielhof S. 95
- 62 Spielbergerhof S. 96
- 63 Weingut Santer S. 97



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 oben beschriebenen Angebote 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 Südtirols einzuführen.

Urlaub auf dem Bauernhof – Dank der sehr kleinen Strukturen (die Anzahl der Ferienwohnungen ist auf fünf begrenzt) dürfen sich die Gäste auf echte Gastfreundschaft und authentische bäuerliche Produkte freuen.

Qualitätsprodukte vom Bauern – „Roter Hahn“ bürgt für die Qualität von über 900 Produkten, darunter selbst gemachte Fruchtaufstriche, Käse, Speck und viele andere Köstlichkeiten.

Bäuerliches Handwerk – Auf Südtirols Höfen wird wieder gehäkelt, gedrechselt und geschnitzt. Jedoch nur Unikate, die keine Makel aufweisen, erhalten das begehrte Markenzeichen.

Bäuerliche Schankbetriebe – Der „Bäuerliche Feinschmecker“ von „Roter Hahn“ führt in die leckersten Ecken Südtirols. Produkte, die hier auf den Tisch kommen, stammen zum Großteil direkt von Hof und Feld und sind unvergleichlich im Geschmack.

Roter Hahn Kochschule – Wer vom Geschmack der bäuerlichen Küche angetan ist, kann hier ein bäuerliches Menü unter erfahrener Anleitung zubereiten. Die wertgebenden Rohstoffe stammen dabei zu 100% von Südtirols Bauernhöfen. Die selbst zubereiteten Gerichte werden anschließend im familiären Ambiente genossen.

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 Qualitätssiegel „Roter Hahn“ nach eigens festgeschriebenen Richtlinien.



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“.



Der feine Unterschied

Hervorragende Ausgangsprodukte und bewährte Verarbeitungsmethoden. Beides zusammen ergibt bäuerliche Produkte von höchster Qualität. Schonend weiterverarbeitet und veredelt bleiben Vitamine und Geschmack bestens erhalten.

Was hinter den Produkten von „Roter Hahn“ steckt? Zum einen natürlich Südtirols glückliche Lage und sonniges Klima, in dem Bauerngärten, Obstbäume und gesunde Tiere gut gedeihen. Zum anderen aber Südtirols Bäuerinnen und Bauern, mit ihrer tiefgreifenden Erfahrung im Anbau und in der Veredelung.

90 Südtiroler Bauernhöfe haben sich dafür entschieden, ihre Fülle an natürlichen Zutaten zu veredeln und unter dem Qualitätssiegel „Roter Hahn“ zu vermarkten. Das alles macht den feinen Unterschied aus zwischen herkömmlichen Lebensmitteln und den Produkten mit dem Qualitäts-
siegel „Roter Hahn“.

Bäuerlich erzeugte Nahrungsmittel sind:

Gesund: authentische, naturbelassene Erzeugnisse ohne Farbstoffe oder Konservierungsmittel.

Sicher: transparente, nachvollziehbare Abläufe vom Ausgangsstoff bis zum fertigen Produkt.

Schmackhaft: kleine Produktionsmengen gewährleisten hohe Qualität und mehr Geschmack als Massenware.

Ökologisch nachhaltig: Kleine, regionale Kreisläufe mit kurzen Transportwegen belasten die Umwelt weniger.

Wirtschaftlich nachhaltig: Die Herstellung bäuerlicher Produkte schafft zusätzliches Einkommen am Hof und trägt dazu bei, die kleinteilige, bäuerliche Struktur in Südtirol für nachfolgende Generationen zu erhalten.

Bäuerliche Vielfalt

Die 20 Produktgruppen mit ihren wichtigsten Qualitätskriterien.



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



Trockenobst

Auf Lufttrocknung
Restfeuchte max. 20%
Kein Schwefelzusatz



Fruchtsirup

Kräuter auszug 100% vom Hof
Ohne künstliche Zusatzstoffe
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



Bier

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



Kräutertees & Gewürze

Aus biologischer Landwirtschaft
Schonende Trocknung (<40 °C)
Ohne künstliche Zusatzstoffe



Destillate

Keine künstliche Färbung
Jährliche Methanolanalyse
Ohne künstliche Zusatzstoffe



Essig

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



Käse & Milchprodukte

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



Frischfleisch

Tiere in Südtirol geboren
Laufstallhaltung
Keine Antibiotika im Futtermittel



Speck & Würste

Tiere in Südtirol geboren
Laufstallhaltung
Speck ohne Nitritpökelsalz



Brot, Nudeln & Getreide

Gentechnikfreies Saatgut
Ohne künstliche Zusatzstoffe
Mit Holz befeuerter Steinofen



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



Fruchtaufstriche

Kein Fruchtmarkkonzentrat
Ohne künstliche Zusatzstoffe
Schonende Erhitzung



Honig

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



Soßen & Eingelegtes

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



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.



Spitzen- zutaten für Spitzenküche

In der gehobenen Gastronomie sind die Zutaten das Herzstück jedes Gerichts. Immer mehr renommierte Südtiroler Köche setzen auf Qualitätsprodukte von heimischen Bauernhöfen. So bereichern sie ihre Küche und kombinieren Traditionelles mit internationalem Einflüssen.

Was heute einen Spitzenkoch ausmacht, sind nicht nur Technik und Kreativität, sondern das fundierte Wissen über Rohstoffe und Zutaten. Ob Fleisch oder Gemüse, Eier oder Obst, immer mehr Köche informieren sich genau über Qualität und Herkunft der verwendeten Produkte, denn sie wissen: Die besten Zutaten machen den Unterschied aus zwischen einem guten Gericht – und einem herausragenden.

Südtirols Spitzenköche schätzen an den Erzeugnissen vom Bauernhof den unverfälschten Geschmack, aber auch die Möglichkeit, die Herkunft der Produkte genau nachzuvollziehen. Diese Transparenz schafft Vertrauen – und die strengen Kontrollen von „Roter Hahn“ garantieren gleichbleibende Qualität für anspruchsvolle Gäste.



Chris Oberhammer
Tilia*
TOBLACH

„Respektvoll, impulsiv, frisch und überraschend – so koch ich.“

Im Glashaus im Park des ehemaligen Grand Hotel Toblach überzeugt der Michelin-Sternenkoch Chris Oberhammer mit kreativer Küche. Seine Gerichte beruhen auf innovativen Techniken, kulinarischen Traditionen der Dolomiten und ausgewählten bäuerlichen Produkten.

Neben weiteren bäuerlichen Produkten verwendet Chris Oberhammer Roter Hahn-Produkte von:

- Fasslerhof, Niederdorf
- Hintnerhof, Gsieser Tal/Pichl
- Übersthof, Feldthurns
- Römerhof, Tramin
- Unterhözlhof, Olang



Andrea Irsara
Gourmet Hotel Gran Ander
ABTEI

„Wer bäuerliche Produkte verwendet,
kocht, ohne die eigenen Wurzeln zu vergessen.“

Andrea Irsara's Großmutter war Köchin im ersten Hotel des Gadertals. Deshalb legt er bei seinen Gerichten großen Wert auf die ladinische, italienische und Tiroler Tradition. Eine naturnahe, kreative und authentische Küche, die zum Großteil aus einheimischen Zutaten besteht, zeichnet ihn aus.

Neben weiteren bäuerlichen Produkten verwendet Andrea Irsara Roter Hahn-Produkte von:

- Chi Prà, Abtei



Andreas Bachmann
Atto
INNICHEN

„Zuallererst nutzen wir Roter Hahn-Produkte,
erst dann suchen wir andere regionale Produzenten.“

Andreas Bachmann ist Küchenchef im Restaurant Atto in Innichen. Bäuerliche Produkte aus Südtirol und eine kleine Speisekarte sind die DNA der Atto-Philosophie. Er selbst ist auf einem „Roter-Hahn“-Bauernhof aufgewachsen und weiß deshalb die hohe Qualität zu schätzen.

Neben weiteren bäuerlichen Produkten verwendet Andreas Bachmann Roter Hahn-Produkte von:

- Kirnig, Aldein
- Lüch da Pëci, Abtei/St. Kassian
- Römerhof, Tramin
- Unterolthof, Sexten
- Weingut Santer, Mühlbach



Juliane Niederstätter
Putzer Kreuz
SARNTAL

„Was wir nicht haben,
brauchst Du nicht.“

Juliane Niederstätter ist Köchin im Almgasthaus Putzer Kreuz im Sarntal. Ihr Credo: bodenständige, saisonale Gerichte, die ihre Gäste berühren. Die Speisekarte ist klein, wechselt dafür aber wöchentlich, denn alle Grundprodukte stammen aus der Region.

Neben weiteren bäuerlichen Produkten verwendet Juliane Niederstätter Roter Hahn-Produkte von:

- Afingsbruckhof, Sarntal
- Gartenbachhof, Sarntal/Glern
- Lehrnerhof, Deutschnofen
- Römerhof, Tramin
- Wegerhof, Moos in Passeier/Stuls



Manuel Ebner
Ansitz Rungghof
GIRLAN

„Roter Hahn bietet mir eine Garantie
für einwandfreie hochwertige Produkte.“

Manuel Ebner's Küche ist sein Atelier, in dem er mit internationalen und lokalen Zutaten spannende Gerichte kreiert. Dabei setzt er auf eine vertrauensvolle Beziehung zu den Landwirten in seiner Umgebung.

Neben weiteren bäuerlichen Produkten verwendet Manuel Ebner Roter Hahn-Produkte von:

- Fischerhof, Eppan/Girlan
- Kirnig, Aldein
- Moarhof, Sand in Taufers/Ahornach
- Neuhaushof, Sand in Taufers/Ahornach
- Römerhof, Tramin



Markus Holzer
Jora Mountain Dining
INNICHEN

„Ich liebe es, mit hochwertigen Produkten zu kochen und finde, das schmeckt man auch.“

Markus Holzer ist Gastgeber und Küchenchef in der Jora Hütte in Innichen. Auch als Autor von Kochbüchern und als Guest in TV-Kochsendungen kennt man ihn. Seit jeher liebt er die gute Küche, die auf die Herkunft der Produkte wert legt.

Neben weiteren bäuerlichen Produkten verwendet Markus Holzer Roter Hahn-Produkte von:

- Hintnerhof, Gsies
- Kirnig, Aldein
- Lüch da Pćei, Abtei/St. Cassian
- Übersthof, Feldthurns
- Römerhof, Tramin
- Unterolthof, Sexten



Robert Pernthaler
Jausenstation Moar
VILLNÖSS

„Lokal, frisch, saisonal – so koch ich am liebsten!“

Robert Pernthaler ist für seine bodenständigen und saisonalen Gerichte mit innovativem Touch beliebt. Als Mitglied von „Slow Food“ Villnöss ist sein Restaurant ein kulinarischer Geheimtipp. Für die traditionelle Alpenküche verwendet er Produkte von Bauernhöfen aus der Umgebung sowie aus dem eigenen Garten.

Neben weiteren bäuerlichen Produkten verwendet Robert Pernthaler Roter Hahn-Produkte von:

- Mitterflitzhof, Villnöss
- Partschillerhof, Völs am Schlern
- Römerhof, Tramin



Thomas Ortler
Flurin
GLURNS

„Angebaut wird, was gedeiht – gekocht wird, was angebaut wurde.“

Seine innovative Gourmetküche richtet sich nach den bäuerlichen Produzenten im Vinschgau. Auf die Speisekarte kommen Zutaten, die die Produzenten gerade verfügbar haben. So entstehen traditionelle sowie innovative Gerichte mit Inspirationen aus aller Welt.

Neben weiteren bäuerlichen Produkten verwendet Thomas Ortler Roter Hahn-Produkte von:

- Burg Latsch, Latsch
- Hof am Schlosss, Prad am Stilfserjoch
- Rieglhof, Graun im Vinschgau/Langtaufers
- Winklhof, Prad am Stilfserjoch



Tina Marcelli
Johanns
MÜHLEN IN TAUfers

„Mit meinen Gerichten möchte ich ein Stück Südtiroler Tradition und das Gefühl von Gemeinschaft mitgeben.“

Tina Marcelli ist Küchenchefin im Gourmetrestaurant Johanns in Mühlen in Taufers. Mit viel Leidenschaft und einem Sinn für das Unkonventionelle vereint sie traditionelle Küche mit modernen Einflüssen.

Neben weiteren bäuerlichen Produkten verwendet Tina Marcelli Roter Hahn-Produkte von:

- Forerhof, Mühlwald
- Hochgruberhof, Mühlwald
- Kirnig, Aldein
- Moarhof, Sand in Taufers/Ahornach
- Neuhaus Hof, Sand in Taufers/Ahornach
- Oberfreihof, Jenesien



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.

Vinschgau

Kastelbell	NaveS
Laas/Eyrs	MPREIS
Mals	Pobitzer
Schluderns	Despar Pinggera

Meran und Umgebung

Algund	MPREIS
Lana	Biokistl Südtirol C&C Amort Pur Südtirol
Lana/Völlan	NaveS Bauernladen Meran C&C Amort Siebenföhrcher Feinkost Pur Südtirol
Meran	Bauernladen Meran C&C Amort Siebenföhrcher Feinkost Pur Südtirol
Meran/Sinich	MPREIS
Naturns	Vinschger Bauernladen
Tisens	NaveS
Vöran	Geschäft ZAR

Bozen und Umgebung

Auer	Biokistl Südtirol
Bozen	C&C Amort
	Mila Shop
	Pro Natura - Biofachgeschäft
	Pur Südtirol
Bozen/Galvanistr.	Iperpoli
Bozen/Giulinistr.	MPREIS
Bozen/Reschenstr.	Poli
Eppan/Girlan	Doná frisch & gut
Eppan/St. Michael	MPREIS
Kaltern	Metzgerei Mathá
Tramin	MPREIS

Eisacktal

Brixen	Brimi Shop & Bar
	Drinkstore
	Poli
	Pur Südtirol
Klausen	Gasser BROthers
Lüsen	Gasser BROthers
Sterzing	Metzgerei Frick
	Typisch Johann
Vahrn	MPREIS
Vintl	Feinkäserei Capriz

Dolomiten

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

Karneid/Kardaun

Kastelruth	Winestore
	Despar Dolomiti
	Konsum Markt
	MPREIS

Kastelruth/Seis

Olang	Südtirol Products
	Schlernfrucht

Prags

Rasen-Antholz

Sand in Taufers

Sand in Taufers/Mühlen

St. Lorenzen

St. Ulrich

Sexten

Tiers

Toblach

Villnöss

Villnöss/Teis

Völs am Schlern

Wolkenstein

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.

Kastelruth

	Despar Dolomiti
	Konsum Markt
	MPREIS
	MPREIS

Olang

Prags

Rasen-Antholz

Sand in Taufers

Sand in Taufers/Mühlen

St. Lorenzen

St. Ulrich

Sexten

Tiers

Toblach

Villnöss

Villnöss/Teis

Völs am Schlern

Wolkenstein



3000

Qualitätsprodukte von
prodotti genuini da
Quality products from

500

Bauern & Manufakturen
agricoltori & produttori
farmers & artisanal producers

100%

Made in South Tyrol

Meran/o

Lana

Bozen / Bolzano

Brixen / Bressanone

Bruneck / Brunico



Entdecke unseren Onlineshop:
Scopri il nostro shop online:
Discover our online shop:



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.



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



Burg Latsch (Bio)

Irmgard 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 geschmacksvollen Cuvées mit Rohne, Quitte oder Marille“, betont Bäuerin Irmgard. Am Hof werden auch saisonal frische Kartoffel, Rohnen 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 Red/0,75l
Apfelsaft Pinova/0,75l
Apfel-Rohnensaft/0,75l
Apfel-Quittensaft/0,75l
Apfelessig/0,25l, 0,5l
Apfelsaft/0,25l, 0,5l



Hofladen
Bauernmarkt:
Donnerstag in Schlanders
Geschäfte
Gastronomie

Bahnhofstr. 14
39021 Latsch
Tel. 338 4235762
info@eva-bio.com
www.eva-bio.com



Ab Hof: nach telefonischer
Vereinbarung
Online
Geschäfte
Gastronomie



Laatsch 96
39024 Mals
Tel. 346 1650556
oder 333 6235906
karin.dietl@hotmail.com
www.hoamisch.com



Ab Hof: nach telefonischer
Vereinbarung
Geschäfte
Gastronomie

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
Rohnensalat/390g
Radicchioaufstrich/125g
Zucchiniaufstrich/125g



Hof am Schloss

Manuela und Florian Wallnöfer

Die Wallnöfers sind sehr engagierte Bauern. Auf 930 m kann man hier ganzjährig urlaufen 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
Kaminwurzen
Bauernsalmi

Schlossweg 11
39026 Prad am
Stilfserjoch/Lichtenberg
Tel. 349 6622920
oder 346 9572446
info@hof-am-schloss.com
www.hof-am-schloss.com



Hofladen
Bauernmarkt:
Mittwoch in Mals;
Donnerstag in Schlanders
Geschäfte





Allitz Kirchhof 29
39023 Laas
Tel. 338 6323654
oder 348 7564820
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



Tisserweg 31
39021 Latsch/Goldrain
Tel. 335 6181619
gerd.gurschler@outlook.com
www.langstein.com



 Ab Hof
Geschäfte



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



Rieglhof

Achim Patscheider

Der Rieglhof liegt im Langtauferatal 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



Hofladen
Bauernmarkt:
 Donnerstag in Schlanders
Geschäfte



St. Martin 38
39021 Latsch/St. Martin
im Kofel
Tel. 328 8082566
perkemann.werner@libero.it

Unterratschill-Hof

Werner Perkemann

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. Am Hof werden auch Würste und Speck sowie Truthahn- und Schweinefleisch produziert.

Qualitätsprodukte

Mischpaket Jungochs (Vitellone)/5kg, 10kg, 15kg

Mischpaket Rind/5kg, 10kg, 15kg

Mischpaket Lamm/7-10kg



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

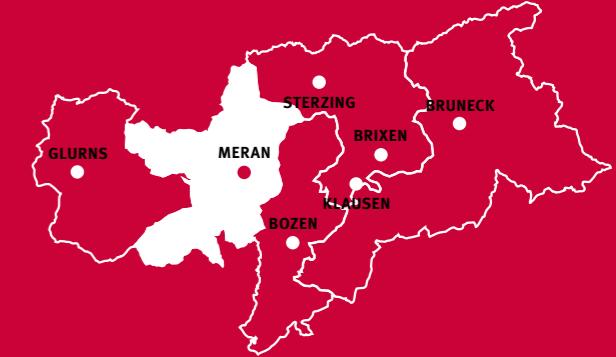


Hofladen: Di und Sa von 8 - 12 Uhr geöffnet
Bauermarkt: Dienstag in Prad



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.





Ausser Brugghof

Patrick Nischler

Der idyllische Ausser Brugghof liegt auf 1.100 m in der Talsohle des Schnalstals. Jungbauer Patrick baut verschiedenste Beeren und Blüten auf dem Hof an und verarbeitet diese zu innovativen Sirupen und Fruchtaufstrichen. Mit Genauigkeit feilt er an Rezepturen für ein besonderes Geschmackserlebnis. „Unsere Sirupe und Aufstriche sollen ein Geschmackserlebnis wie bei frisch geernteten Beeren und Blüten sein“, so Bauer Patrick.

Qualitätsprodukte

Holunderblütensirup/0,25l, 0,5l, 3l

Löwenzahnsirup/0,25l

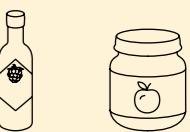
Erdbeeraufstrich/230g

Himbeeraufstrich/230g

Holunderblütenaufstrich/230g

Roter Johannisbeeraufstrich/230g

Schwarzer Johannisbeeraufstrich/230g



Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie





Mittergraben 63
39016 Ulten/St. Nikolaus
Tel. 333 3346614

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.



Hofladen: Mo - Fr von 8 - 12 Uhr und von 14 - 18.30 Uhr geöffnet, Sa nach telefonischer Vereinbarung
Bauernmarkt: Samstag in Meran, Galileistr.
Geschäfte

Qualitätsprodukte

Frischkäse/Ziegenrohmilch
Weichkäse/Ziegenrohmilch
Schnittkäse/Ziegenrohmilch



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 Freilandeier produziert. Die umliegenden Wiesen sind das Reich der freilebenden Hühner, deren Futter aus kontrolliert gen-technikfreiem Anbau stammt. Nachts ziehen sich die Hühner im Stall zurück, wo sie dann bei Sonnenaufgang entspannt ihre Eier legen.

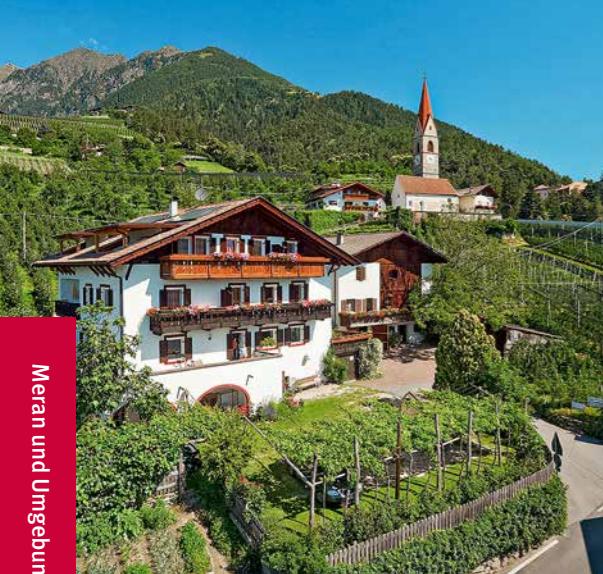


Qualitätsprodukt

Freilandeier



Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie



Kuenserstr. 34
39010 Kuens
Tel. 0473 241098
oder 340 7432398
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.



 **Hofladen:** Do von 14.30 - 18 Uhr oder auf Anfrage geöffnet

Bauernmarkt:
Samstag in Meran,
Freiheitsstr.
und weitere

Qualitätsprodukte

Basilikumsirup/0,5l
Goldmelissensirup/0,5l
Minzensirup/0,5l
Apfel-Ingweraufstrich/230g
Kirschenaufstrich/230g
Apfelmus/350g
Apfel-Chili-Relish/150g
Eingelegte Peperoncini/350g



Hieslerhof

Christian Eschgfäller

Auf 1.353 m in Hafling, auf dem sonnigen Hochplateau, liegt der Hieslerhof – ein Paradies für Bienen. Hier werden die Bienenvölker mit größter Sorgfalt und im Einklang mit der Natur gehalten. „Um meinen Bienen den reinsten Nektar und hochwertige Pollen zu bieten, wähle ich die Standorte besonders bedacht aus. Unsere Bienenstöcke stehen rund um Hafling und das Meraner Land“, erklärt Imker Christian. Das Ergebnis ist Honig von herausragender Qualität und einzigartigem Aroma.



Qualitätsprodukte

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



 **Ab Hof**
Geschäfte
Gastronomie



Infanglhof

Katja Kröss und 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



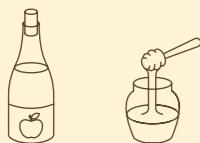
 **Ab Hof:** Automat 24h geöffnet
Online Geschäfte Gastronomie



Kammerhof

Nadia und Andreas Hillebrand

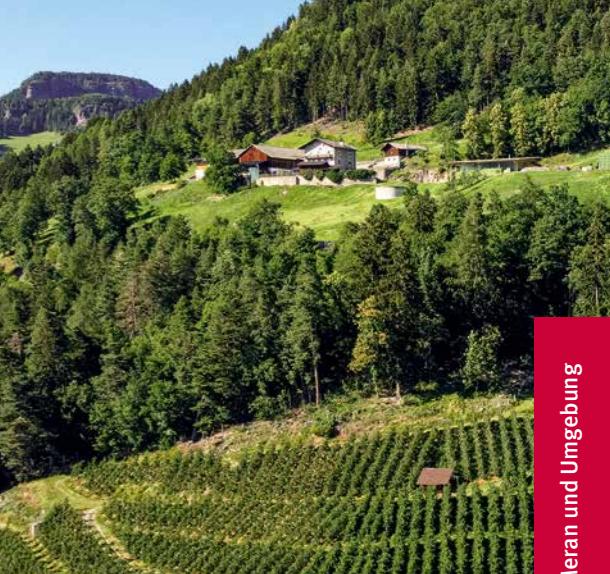
„Eine artgerechte Haltung der Bienen ist uns sehr wichtig“, betont Jungbauer Andreas. Die sorgfältig ausgewählten Standplätze im Mittel- und Hochgebirge führen zudem zu einzigartigen Honigaromen. Neben verschiedenen Honigsorten werden am Hof auch Sirupe, Apfelsaft, Fruchtaufstriche und Trockenobst sowie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



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

Qualitätsprodukte

Naturtrüber Apfelsaft/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



Unterdorferweg 9
 39010 Vöran
 Tel. 0473 278125
 oder 334 3524516
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.



Ab Hof
Online
Geschäfte
Gastronomie



Meran und Umgebung



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, Fruchtaufstriche und Sirupe angeboten. Hervorragend munden die Chutneys zum selbstgemachten Käse.



Hofladen: Mo - Sa von
10 - 18 Uhr geöffnet
Gastronomie

Qualitätsprodukte

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



Noafhof (Bio)

Brigitte Gasser und Markus Ainhäuser

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 Legehennen erfreuen sich über die frische Weide, sondern auch die Bio-Masthähnchen. „Unsere langsam wachsenden Freilandhühner sind eine Gaumenfreude für Jeden“, erklärt Bauer Markus. Am Bio-Hof werden zudem Rindfleisch, Suppenhühner und Kartoffeln (im Herbst) angeboten.



Qualitätsprodukte

Mischpaket Junggrind/5kg, 10kg
Mischpaket Rind/5kg, 10kg
Freilandhuhn/ganz, halb
Freilandeier



Meran und Umgebung

Leadner-Alm-Weg 6
39010 Vöran
Tel. 348 8276737
oder 333 2447641
info@noafhof.it
www.noafhof.it



**Ab Hof
Geschäfte**



Vöranerstr. 90/1
39010 Vöran
Tel. 335 7502249
info@obertimpfler.net
www.obertimpfler.net



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

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 Marendé angeboten.



Qualitätsprodukte

- Speck
- Geselchtes Kaiserteil
- Geselchter Schweinenacken
- Kaminwurzen
- Bauernsalami



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 3200908
riemerhof@yahoo.com
www.riemerhof.it



Ab Hof
Online
Geschäfte



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-Zitronenverbensensirup/0,5l
- Bergkräutersirup/0,25l
- Quendel-Malvensirup/0,25l
- Rosmarin-Zitronensirup/0,5l

VIEL FALT FÜR DICH

KÄSE
Lenkhof, Hafling
Georg Aichner

DEINE ERNÄHRUNG.
DEIN SÜDTIROLER BAUER.

www.deinsuedtirolerbauer.it



w13-designkultur.com



Meran und Umgebung

Sandwiesen-Hof

Magdalena und Peter Thuile

Umgeben von Obstwiesen produziert der Sandwiesen-Hof seit 2011 verschiedene Apfelmäuse. 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

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



Hofladen: nach telefonischer
Vereinbarung geöffnet
Geschäfte
Gastronomie



Untere 10
39010 Unsere liebe Frau
im Walde-St. Felix
Tel. 320 9388732
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
Freilandeiher



Unterschweig 267
39016 Ulten/St. Nikolaus
Tel. 345 3281384
oder 366 4498890
underschweig@outlook.com
www.underschweighof.com

Unterschweig (Bio)

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



Geschäfte
Gastronomie

Hofladen
Geschäfte



Schießstandstr. 143
39012 Meran
Tel. 333 1748052
info@valentinhof.bio
www.valentinhof.bio



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

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



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



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



Naifweg 29c
39012 Meran
Tel. 338 1694548
info@weitgruber-raffeis.com
www.weitgruber-raffeis.com

Weingut Weitgruber-Raffeis

Daniela und Jürgen Weitgruber

Das Weingut Weitgruber-Raffeis liegt umgeben von Weinreben und Apfelbäumen im sonnigen Meran. Weinbauer Jürgen kelterte bereits im Alter von 16 Jahren seinen ersten Wein und bewirtschaftet das Weingut heute mit viel Leidenschaft, gemeinsam mit seiner Frau Daniela. „Durch die unterschiedlichen Lagen der Weingärten zwischen 300 und 600 m Meereshöhe hat unser Weinsortiment eine besondere Charaktervielfalt“, betont Weinbauer Jürgen. Am Hof wird auch Apfelsaft angeboten.

Qualitätsprodukte

Chardonnay DOC
Cuvée Maiensis
Weißburgunder DOC
Rosé Raffeis
Blauburgunder DOC
Edelvernatsch
Lagrein DOC



Hofladen: von April bis Oktober Di, Fr und Sa von 16 - 19 Uhr geöffnet
Online Geschäfte
Gastronomie

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.

Qualitätsprodukte

Mischpaket Rind/8kg, 12kg
Salami



Bachweg 12
39010 Vöran
Tel. 333 3312062
oder 348 3539668,
0473 278190
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 alpineren, waldreichen Sarntal wird auch Viehhaltung betrieben.



Niederwangen 2/a
39058 Sarntal
Tel. 349 5819716



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
Tomaten-Ketchup/100g
Topinamburaufstrich/180g
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 puren Trinkgenuss“, betont Bauer Stephan.

Qualitätsprodukt

Naturtrüber Apfelsaft/1l



Perdonigerweg 13
39057 Eppan
Tel. 0471 660040
oder 339 4579189
info@aignerhof.bz.it
www.aignerhof.bz.it



 **Hofladen
Gastronomie**

 **Ab Hof:** nach telefonischer Vereinbarung
Bauernmarkt:
Dienstag in Bozen, Mazziniplatz; Freitag in Bozen, Rathausplatz; Samstag in Sarnthein



Ansitz Rynnhof (Bio)

Nathalie Bellutti und Georg Fink

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.

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 Familitentradition“, erklärt Weinbauer Walter Gamper. Der Hof zählt außerdem mit seiner Rebfläche von 1,9 ha zu den kleinsten Produzenten von DOC-Weinen Südtirols. Die Weine bestechen durch eine sehr traditionsverbundene Charakteristik.



 **Hofladen:** auf Anfrage geöffnet
Geschäfte
Gastronomie

Qualitätsprodukte

Gewürztraminer DOC
Weißburgunder DOC
Rosé Rynn
Lagrein DOC
Vernatsch DOC



Qualitätsprodukte

Gewürztraminer DOC
Weißburgunder DOC
Lagrein Riserva DOC
Vernatsch



A.-v.-Keller-Weg 11
39040 Tramin
Tel. 335 7032585
info@fam-gamper.com
www.buschenschank.it



 **Hofladen**
Online: Frox-App
Geschäfte
Gastronomie



Wolfsgruben 8
39054 Ritten/Oberbozen
Tel. 0471 345610
oder 338 8409438
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
Freilandeier



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

Fischerhof

Martin Mauracher

Am Fischerhof in Schreckbichl bei Girmian 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.

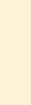
Qualitätsprodukte
Grappa Gewürztraminer/0,2l, 0,5l
Grappa Lagrein/0,2l, 0,5l
Apfelbrand/0,5l
Marillenbrand/0,35l
Vogelbeerbrand/0,2l
Wacholder-Gin/0,5l
Nusslikör/0,5l
Zirbenlikör/0,35l
und weitere



Schreckbichl 12
39057 Eppan/Girmian
Tel. 0471 660627
oder 339 5204486
info@fischerhof-mauracher.it
www.fischerhof-mauracher.it

Hofladen
Geschäfte
Gastronomie

Schreckbichl 12
39057 Eppan/Girmian
Tel. 0471 660627
oder 339 5204486
info@fischerhof-mauracher.it
www.fischerhof-mauracher.it





Glern 12
39058 Sarntal
Tel. 349 5074157
gartenbachhof@gmail.com

Gartenbachhof

Daniel Thurner

Hoch über Sarnthein, auf 1.360 m Seehöhe, liegt der Gartenbachhof. In Weidehaltung leben hier 32 Milchschafe und 10 Lämmer. Jungbauer Daniel verarbeitet die wertvolle Schafmilch in der eigenen Hofkäserei zu feinem Frisch- und Schnittkäse sowie zu geschmackvollem Joghurt. „Die muttergebundene Aufzucht und der tägliche Auslauf meiner Schafe sind mir besonders wichtig“, betont Daniel.

Qualitätsprodukte

Frischkäse/Schafmilch
Schnittkäse/Schafmilch
Naturjoghurt/Schafmilch
Versch. Früchtejoghurts/Schafmilch



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 Summerfrische/0,33l, 0,75l
Witbier Guggenweisse/0,33l, 0,75l
Pale Ale Hopfenliab/0,33l, 0,75l
Brown Ale Craftvoll/0,33l, 0,75l



Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie



Ab Hof
Online: Webshop, Frox-App
Geschäfte
Gastronomie



Bozen und Umgebung
St. Josef am See 7
39052 Kaltern
Tel. 340 4521844
gut@kaltenburg.it
www.kaltenburg.it

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 Brennmeisterin Juliana. Es werden am Hof Brennereibesichtigungen und im Hofladen Verkostungen angeboten.

Qualitätsprodukte

Fruchtbrand Goldenes Obstkörbl/0,2l, 0,5l
Grappa Lagrein/0,2l, 0,5l
Grappa Vernatsch/0,2l, 0,5l
Grappa 1610/0,2l, 0,5l
Likör Amaro/0,2l, 0,5l
Likör Kamille/0,2l, 0,5l



Hofkäserei Steg (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 Käse, Joghurt 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

Frischkäse
Weichkäse
Schnittkäse
Hartkäse
Butter
Naturjoghurt
Versch. Früchtejoghurts



Hofladen: ganzjährig geöffnet
Geschäfte
Gastronomie

Vormeswald 2
39058 Sarntal
Tel. 379 2738279
info@steghof.it
www.steghof.it



Hofladen
Bauernmarkt: Dienstag in Bozen, Rathausplatz; Freitag in Nals; Samstag in Sarnthein
Geschäfte



Thalweg 10
39040 Aldein
Tel. 340 8696047
oder 333 7239195
info@kirkig.com
www.kirkig.com



Ab Hof
Online: Frox-App
Geschäfte
Gastronomie

Kirkig (Bio)

Josef Obkircher und Andreas Kalser

Hinter „Kirkig“ stehen die zwei innovativen Jungbauern Andreas vom Koflhof und Josef vom Hof im Thal in Aldein. Die beiden Freunde züchten ganzjährig Edelpilze. „Biologisch, „kirkig“ und echt sind unsere Edelpilze, wobei „kirkig“ in unserer Mundart vital und kraftvoll bedeutet“, erklären die beiden. Zudem werden Wein, Äpfel, Heidelbeeren und Kirschen angebaut.



Qualitätsprodukte

- Frische Austernseitlinge
- Frische Kräuterseitlinge
- Frische Shiitakepilze
- Eingelegte Kräuterseitlinge/220g
- Eingelegte Shiitakepilze/220g
- Getrocknete Shiitakepilze/25g, 50g

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

Leopoldstr. 16
39100 Bozen
Tel. 0471 633129
oder 338 5090781
info@frutty.it
www.frutty.it



Ab Hof
Online: Frox-App
Geschäfte
Gastronomie



Hinterflaas 11
39050 Jenesien
Tel. 347 7057770
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, exquisite Eier und bestes Fleisch“, betont Bäuerin Julia.

Qualitätsprodukte

Wachtelerier
Wachtelfleisch



Ab Hof: nach telefonischer Vereinbarung
Online: Frox-App
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
Speck
Geselchtes Rindfleisch
Leberkäse
Schinkenwurst
und weitere



Muls 6a
39058 Sarntal
Tel. 349 3417713
info@rabensteinerhof.com
www.rabensteinerhof.com

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



Andreas-Hofer-Str. 48
39040 Tramin
Tel. 339 5955989
oder 333 2907817
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 fünf glutenfreien Maismehlarten gemahlen. Der Hof bietet auch Reis aus eigenem Anbau an.

Qualitätsprodukte

Maisfeinmehl/500g, 1kg
„Muasmehl“/500g, 1kg
„Plentnmehl“/500g, 1kg
Vollkorn-„Plentnmehl“/500g, 1kg
Weißer Vollkorn-“Plent“/500g, 1kg



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
Rosé Planties
Blauburgunder DOC
Kalterersee DOC
Lagrein DOC
Schaumwein Quirinus Brut
und weitere



Oberplanitzing 4b
39052 Kaltern
Tel. 329 8085003
oder 335 5406263
wine@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



Ab Hof
Online: Frox-App
Geschäfte



Boznerstr. 62
39057 Eppan/Frangart
Tel. 0471 633402
oder 349 5592134
service@strickerhof-frangart.it
www.strickerhof-frangart.it

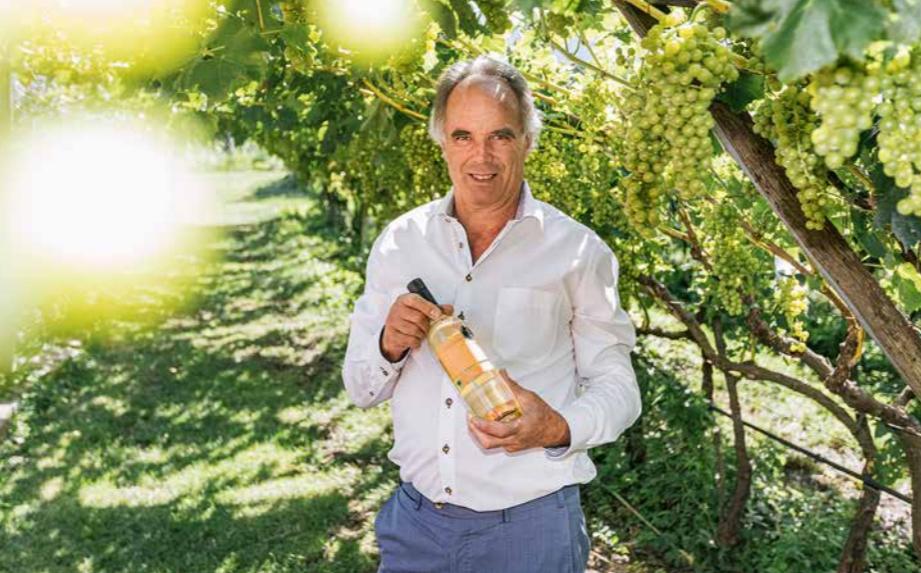


Hofladen
Geschäfte
Gastronomie

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



Tschauphof

Maria Theresia und Klaus Jageregger

Der Erbhof „Tschaup“ 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
Holunderblüten sirup/0,5l
Marillennektar/0,2l
Pfirsichnektar/0,2l
Himbeeraufstrich/260g
Marillenaufstrich/260g
Honig/250g, 500g
Eingelegtes Gemüse/180g
und weitere

Pinzonerstr. 28
39040 Montan
Tel. 339 8264366
oder 338 6915200
tschauphof@gmail.com



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



Bozen und Umgebung
Lerch 21
39040 Aldein
Tel. 0471 886747
oder 348 0663589
robert.gurndin@rolmail.net
www.unichhof.com



Hofladen
Geschäfte

Unich

Robert Gurndin

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 Frischfleischpakte sowie Speck angeboten.



Qualitätsprodukte

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

Weingut Baron Longo (Bio)

Anton Felix von Longo-Liebenstein

Das Weingut Baron Longo in Neumarkt betreibt Weinbau auf 240 bis 1050 Metern Höhe: alpine Frische und kalkreiche Böden prägen den Charakter der Weine. Anton leitet den Hof in vierter Generation. Seit 2024 ist das Weingut Demeter-zertifiziert und folgt den Prinzipien der bio dynamischen Landwirtschaft. „Nur in Einklang mit der Natur können große Weine entstehen“, ist Anton überzeugt. Seine Weine und die Philosophie dahinter werden von ihm bei kuratierten Weinverkostungen vorgestellt.



Qualitätsprodukte

Weißwein Felix Anton Bianco
Weißwein Liebenstein
Weißwein Schlossberg
Weißwein Urgestein
Rosé Felix Anton Rosato
Felix Anton Lagrein DOC
Rotwein Felix Anton Rosso
Rotwein Friedberg DOC
Rotwein Wellenburg



Ab Hof
Online: Webshop, Frox-App
Geschäfte
Gastronomie



Bergstraße 40
39057 Eppan
Tel. 340 5343641
info@vonpayr.com
www.vonpayr.com

Weinhof von Payr

Monika von Payr und Hannes Munter

Der Weinhof Von Payr liegt auf 500 m in Eppan/Berg und ist seit Jahrhunderten in Familienbesitz. Die hervorragenden Weinlagen rund um den Hof, mit ihren Lehm- und Kalkschotterböden, verleihen dem Wein einzigartige Aromen. Zwischen den Reben tummeln sich Hühner alter Rassen und in den Hecken summen Bienenvölker. Bäuerin Monika und Kellermeister Hannes wagen nun einen Neuanfang und produzieren im alten Kreuzgewölbekeller Wein. „Unsere Weine sind wie wir: bodenständige Freigeister, inspiriert von ihrer natürlichen Umgebung“, erklären die beiden.

Qualitätsprodukt

Chardonnay Riserva DOC



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
Rotwein Offrot
Apfelcider/0,75l



Brunner 1
39050 Jenesien/Afing
Tel. 335 6956153
oder 335 8278226
info@widum-baumann.com
www.widum-baumann.com



Ab Hof
Online: Frox-App
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. 339 6691485
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.



Eisacktal

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 Durstlöscher, der neben Fruchtaufstrichen, Sirupen, Wein, Honig sowie vollmundigem Traubensaft im Hofladen angeboten wird.



Michael-Pacher-Str. 1
39040 Natz-Schabs/Raas
Tel. 389 4606155
oder 338 7454911
info@haeuslerhof.net
www.haeuslerhof.net



Eisacktal

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



Schattengasse 12
39040 Vahrn
Tel. 0471 830051
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-Basilikumeis
 Biereis
 Erdbeereis
 Gurke-Minzeis
 Himbeereis
 Holunderblüteneis
 Kakieis
 Marilleneis
 und weitere



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



 **Ab Hof
Geschäfte**

Eisacktal



Margarethenplatz 3
39042 Brixen/Albeins
Tel. 328 0324242
info@kircherhof.it
www.kircherhof.it



 **Hofladen
Geschäfte
Gastronomie**

Eisacktal



Hartmannweg 100
39042 Brixen
Tel. 349 2900125
info@knoespele.com

Knöspel

Martin Rastner

An den sonnigen Hängen von Kranebitt oberhalb von Brixen gedeihen die Früchte, die in der Brennerei Knöspel 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

Tresterbrand Gewürztraminer/0,35l
Tresterbrand Kerner/0,35l
Tresterbrand Zweigelt/0,35l
Apfelbrand/0,35l
Apfel-Zimtbrand/0,35l
Birnenbrand/0,35l
Marillenbrand/0,35l
Himbeerlikör/0,35l
Nusslikör/0,35l



Kräutergarten Wipptal (Bio)

Gabi und Sepp Holzer; Bernhard Auckenthaler

Hinter den „Kräutergarten Wipptal“ stehen zwei Höfe, der Steirerhof in Wiesen und der Botenhofer 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



Hintere Gasse 152
39049 Pfitsch/Wiesen
Tel. 0472 765809
oder 345 0316008,
348 4117561
info@biowipptal.it
www.biowipptal.it



Hofladen: Steirerhof Di und Do von 16 - 18 Uhr geöffnet, Botenhofer Mi und Fr von 16 - 18 Uhr geöffnet
Kräuterladen: Sterzing, Alte Apotheke, Neustadt 1, Mo - Sa geöffnet, Do Nachmittag geschlossen
Bauernmarkt: Freitag in Sterzing
Geschäfte





Lüsner Alm
39040 Lüsen
Tel. 340 1589025
info@zalnerhof.com
www.zalnerhof.com/
almkaeserei

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



Obergostner-Hof

Florian Gasser

Der Obergostner-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 natureiner 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



Eisacktal

 Ab Hof
Geschäfte

Pardell 51
39043 Klausen
Tel. 0472 855548
oder 340 4935749
florian@gasser.bz.it
www.gasser.bz.it



 Hofladen
Geschäfte
Gastronomie



Garnerstr. 25
39040 Feldthurns
Tel. 392 6730271
info@oebersthof.it
www.oebersthof.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 Freilandhühner 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 Hühner.



Qualitätsprodukte

Freilandhuhn/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 Freilandeier. Am Biohof werden zudem Fleisch aus Mutterkuhhaltung sowie Barbianer Edelkastanien produziert.



Qualitätsprodukt

Freilandeier



**Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie**

Saubach 20
39040 Barbian
Tel. 340 6266953
hansjoergbraun@
gmail.com

Wir sorgen seit über 110 Jahren für Ihr warmes Zuhause.

Official sponsor of:



DOROTHEA WIERER
Italian National Team
Biathlete

Dorothea Wierer



 **RIZZOLI**
FIRE SINCE 1912



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



Schwarzlöhof

Matthias Sigmund

Der Schwarzlöhof 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. Diese werden unter dem Namen „Sigmund“ vermarktet.

Qualitätsprodukte

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



 **Geschäfte
Gastronomie**



Summeregg 8
39042 Brixen
Tel. 335 6270566
spielbergerhof@gmx.com

Spielbergerhof

Stefan Schatzer

Der Spielbergerhof liegt auf 1.000 m Meereshöhe auf dem Pfeffersberg bei Brixen. Hier leben braune Legehennen mit großzügigem Auslauf und viel Platz zum Sonnenbaden und Scharren. Dies und die Fütterung ohne Gentechnik garantieren beste Freilandehier. „Zu sehen, dass es meinen Hühnern gut geht, erfüllt mich als Landwirt“, betont Stefan Schatzer.

Qualitätsprodukt
Freilandehier



Weingut Santer (Bio)

Johannes 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





Dolomiten

Im klimatisch kühlen Pustertal dominieren Berglandwirtschaft und Wiesenflächen sowie Talböden mit viel Ackerbau – überwiegend Getreide, Mais und Kartoffeln. Das Schlerngelände 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 474333
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



Beerenhof

Irene und Rudolf Burger

Schon seit vielen Jahren baut Familie Burger verschiedene Beeren- und Gemüsesorten selbst an. Diese werden am Hof in liebevoller Handarbeit zu Fruchtaufstrichen, Sirupen und ihrem wichtigsten Produkt, dem hofeigenen Kren, 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
Apfelbeersirup/0,5l
Holunderblüten sirup/0,5l
Holunderblüten aufstrich/200g
Johannisbeeraufstrich/200g
Nordische Zitrone Aufstrich/200g
Kren/95g



Schattelweg 3
39039 Niederdorf
Tel. 347 1137748
oder 340 5425069
info@beerenhof.it
www.beerenhof.it



Hofladen
Geschäfte



Parüs 7
39036 Abtei
Tel. 0471 839575
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



ÖKOALPIN LIVING WO DESIGN AUF TRADITION TRIFFT

Nicht einfach nur ein Küchenherd, sondern
ein Hüter der Südtiroler Kochtradition.
Für alle, die ein Stück gelebte Heimat in ihren
Alltag bringen wollen.
Das lebendige Feuer der Tradition, Tag für Tag.



Kochbuch
Pertinger



 PERTINGER

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

Ein Unternehmen aus
SÜDTIROL



Hans-Wassermann-Str. 30
39039 Niederdorf
Tel. 0474 745166
oder 348 8814946
info@fasslerhof.com
www.fasslerhof.com

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
Schlehndornaufstrich/230g
Waldbearaufstrich/230g
Wildquittenaufstrich/230g
und weitere



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 Freilandeier“, bestätigt die Bäuerin. Die Eier werden täglich verpackt und ausgeliefert.



Qualitätsprodukt

Freilandeier



Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie

 **Hofladen**
Geschäfte
Gastronomie



Bühelweg 6
39050 Völs am Schlern
Tel. 349 8603264
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

Fruchtnektar Marille/0,2l, 0,75l
Fruchtnektar Marille mit Apfelsaft/0,2l, 0,75l
Marillenaufstrich/245g



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
Weißburgunder
Rosé Zweigelt
Blauburgunder
Zweigelt



Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie

Bühelweg 2
39050 Völs am Schlern
Tel. 0471 601091
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 7837491
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



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



Hagnerweg 9
39056 Welschnofen
Tel. 339 7052928
hagneralm@rolmail.net
www.hagneralm.com



Ab Hof



Puregg 16
39030 Gsieser Tal/Pichl
Tel. 349 8355749
info@hintnerhof.com
www.hintnerhof.com

Hintnerhof (Bio)

Christian Marchesini

Der Bio-Betrieb Hintnerhof liegt im schönen Gsieser Tal. „Unsere Hühner leben im Mobilstall und genießen täglich gute Luft und Sonne sowie im Sommer frisches Gras. Zudem füttern wir unseren Hühnern im Keimrad vorgekeimtes Getreide aus eigenem Anbau. Den Unterschied erkennt man im Geschmack unserer Bio-Wieseneier“, betont Bauer Christian. Ab Hof werden auch Suppenhühner für eine besonders nahrhafte Kraftbrühe angeboten.

Qualitätsprodukt

Freilandküken



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



Gornerstr. 100
39030 Mühlwald
Tel. 347 8452982
oberhollenzerkarl@gmail.com
www.hochgruberhof.com





St. Valentin 16/1
39040 Kastelruth
Tel. 328 4561735
info@fallhof.com
www.hofzufall.com

Hof zu Fall (Bio)

Joachim Rier

Der Hof zu Fall liegt am Fuße des Schlers auf 1.250 m in Kastelruth. Bauer Joachim und seine Frau Michaela veredeln die hofeigene Milch zu köstlichem Rohmilchkäse und Joghurt. Die Kühe der Rasse Grauvieh können sich im Laufstall frei bewegen und genießen Bergwiesenfutter. „Naturnah und mit Begeisterung - so produzieren wir unseren Käse“, betont Bauer Joachim.



Hofladen
Bauernmarkt:
Freitag in Kastelruth,
Dienstag in Seis
Geschäfte
Gastronomie

Qualitätsprodukte

Weichkäse
Schnittkäse
Hartkäse
Naturjoghurt
Versch. Fruchtejoghurts



Lehrnerhof

Stefan Köhl

Auf dem Lehrnerhof in Deutschnofen ist ein bäuerliches Handwerk in die Hände des Bauern zurückgelangt: das Käsen. Traditionelle, bäuerliche Herstellung sowie moderne Technik reichen sich in der Hofkäseerei „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



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



Str. Pecei 17
39036 Abtei/St. Kassian
Tel. 0471 849286
info@luchdapcei.it
www.altabadialat.it

Lüch da Pçei

Luca Cazzolara

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 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



Ab Hof
Geschäfte
Gastronomie



Hofladen
Bauernmarkt:
Mittwoch in St. Kassian
Geschäfte
Gastronomie



Flitzweg 10
39040 Villnöss
Tel. 338 4477190
konrad.lambacher@
gmail.com

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
Freilandküken



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 weitum einen Namen gemacht.

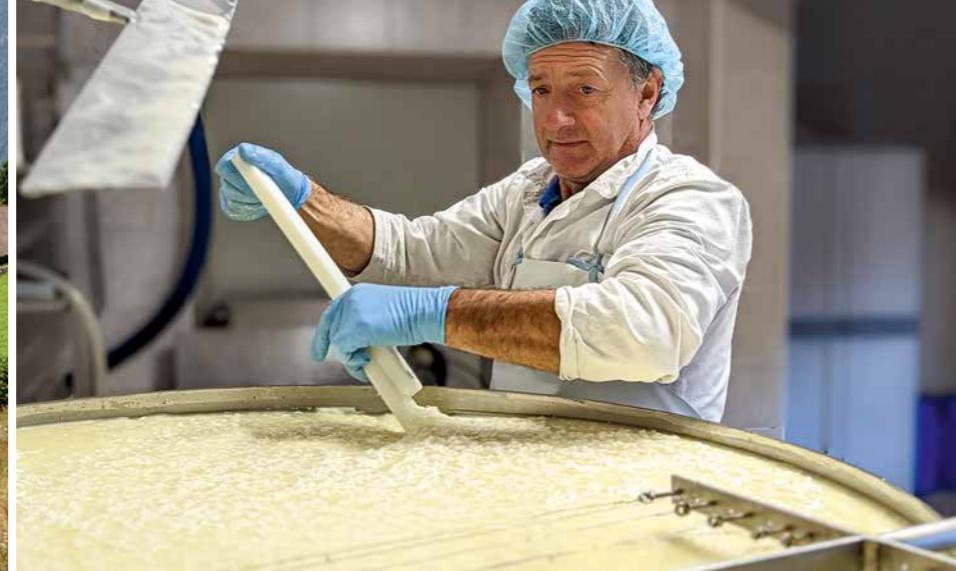
Qualitätsprodukte
Graukäse
Butter



Kirchdorf 21
39032 Sand in Taufers/
Ahornach
Tel. 340 0538406
claudia.eder@outlook.it
www.moarhof-hofkaeserei.it



 **Ab Hof**
Geschäfte
Gastronomie



Außergasse 29
39032 Sand in Taufers/
Ahornach
Tel. 347 8378186
info@neuhaushof.com
www.neuhaushof.com

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

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 und als Herbstfrucht auch noch Buchweizen heran. Zusammen mit den hofeigenen Freilandereiern zaubert Familie Malfertheiner daraus ihre köstliche „Bergpasta“.



Qualitätsprodukte

Eierteignudel Fusilli/300g
Eierteignudel Campanelle/300g
Eierteignudel Pizzoccheri/300g
Buchweizenmehl/500g
Dinkelvollkornmehl/500g
Roggenvollkornmehl/500g



St. Oswald 9
39040 Kastelruth/Seis
Tel. 338 3808046
oder 333 6041324
info@bergpasta-malid.com
www.bergpasta-malid.com



Völserriederstr. 17
39050 Völs am Schlern
Tel. 335 1050500
info@partschillerhof.it
www.partschillerhof.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 Fruchtaufstriche 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 Gewürzplanten. 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
Kräuteleepyramiden
Teebeutel
Gewürze
Gewürzmischungen
Kräutersalz



St. Oswald 24
39040 Kastelruth/Seis
Tel. 0471 706771
info@pflegerhof.com
www.pflegerhof.com



 **Hofladen:** Mo - Sa von 10 - 17 Uhr geöffnet
Online: Webshop, Frox-App
Geschäfte
Gastronomie



St. Vigil 15
39040 Kastelruth/Seis
Tel. 339 1844687
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

Naturtrüber 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.



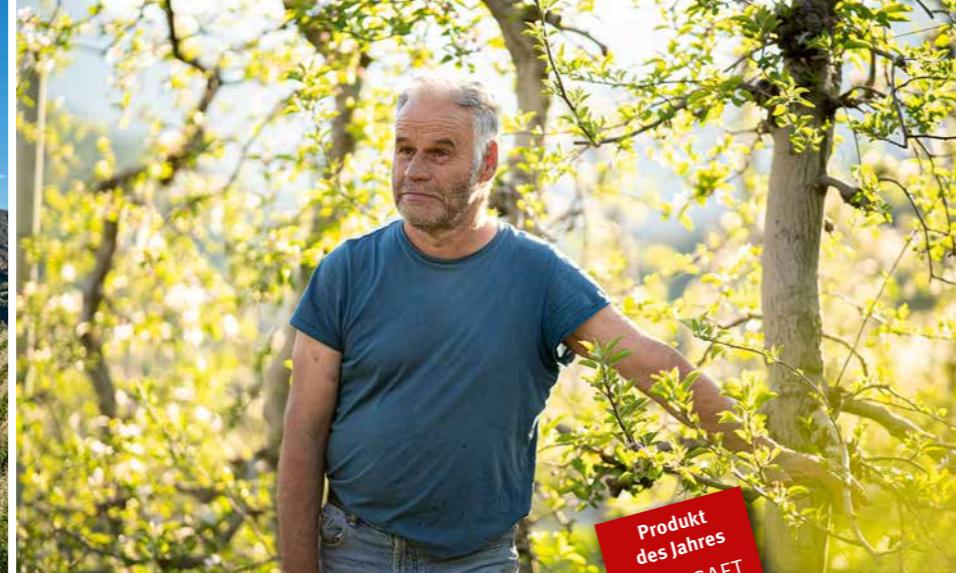
Qualitätsprodukte

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



Ab Hof
Online
Geschäfte
Gastronomie

H.-Mumelter-Weg 42
39050 Völs am Schlern/
St. Konstantin
Tel. 348 8659739
stanglerhof@gmail.com
www.stanglerhof.bz.it



Christophbildweg 2
39050 Völs am Schlern
Tel. 0471 725051
oder 339 8137731
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, 5l, 10l, 20l



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

Frischkäse/Ziegenrohmilch
Schnittkäse/Ziegenrohmilch
Weizenvollkorn/1kg
Dinkelvollkorn/1kg
Weizenvollkornmehl/1kg
Dinkelvollkornmehl/1kg
Weizenmehl/1kg
Dinkelmehl/1kg



**Ab Hof
Gastronomie**

Greitweg 2
39030 Olang
Tel. 346 6060760
info@unterhoelzhof.it
www.unterhoelzhof.it



**Hofladen
Geschäfte**



Alpe-Nemes-Str. 9
39030 Sexten
Tel. 349 3125261
unterolthof@alice.it

Unterolthof

Sonja und Andreas Villgrater

Der Unterolthof liegt am Ende des Sextnertales auf 1.450 m Meereshöhe. Hier werden etwa 50 Ziegen, 20 Schafe, einige Rinder und Schweine sowie Hühner 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



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

Str. Daunëi 49
39048 Wolkenstein
Tel. 0471 794406
oder 333 4336248
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.

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!

Schlutzkrapfen mit Graukäse

Zutaten für ca. 60 Schlutzkrapfen

Für den Eiernudelteig:
400 g Weizenmehl
6 Freilandei

2 TL Olivenöl
Salz

Für die Füllung:
5-6 mittelgroße Kartoffeln
250 g reifer Graukäse
Schnittlauch, Salz
Lauwarmes Wasser

Zum Anrichten:
Butter, Parmesan, Schnittlauch

Zubereitung

Das Weizenmehl in eine Schüssel geben und mit den Freilandeiern, dem Olivenöl und dem Salz vermischen. Auf einer Arbeitsfläche zu einem relativ festen Teig verkneten. Den Teig mit Klar-sichtfolie zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung die leicht abgekühlten Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Nun den geriebenen Graukäse, den geschnittenen Schnittlauch sowie Salz und Wasser hinzugeben, sodass eine cremige Masse entsteht. Anschließend den Teig in Stücke schneiden, flach drücken, mit Mehl bestreuen und durch die Nudelmaschine drehen (je dünner, desto besser). In Quadrate schneiden, einen Teelöffel der Füllung auf eine Hälfte geben und mit der anderen Hälfte überlappen. Die Schlutzkrapfen im leicht köchelndem Wasser für ca. 3-5 Minuten kochen. Danach mit zerlassener Butter, Parmesan und Schnittlauch anrichten.

Gutes Gelingen wünscht Bäuerin Claudia Eder vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Moarhof in Sand in Taufers.

Pfannenbrot mit Edelweißkäse

Zutaten für 2 Personen

200 g Vollkornbrot (4 Brotscheiben)	Olivenöl
400 g Zwiebeln	1 EL Honig
	2 EL Balsamicoessig
	1 EL Sojasoße
	300 g Edelweißkäse (Weichkäse mit Weißschimmel)
	Salz



Zubereitung

Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl für ca. 5 Minuten dünsten und anschließend mit Salz würzen. Honig zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und für ca. 2 Minuten karamellisieren lassen. Mit Balsamicoessig und Sojasoße ablöschen und für weitere 2 Minuten dünsten. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen. Das Brot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl auf einer Seite toasten. Die Brotscheiben einmal wenden und mit dem geschnittenen Edelweißkäse belegen. Einen Deckel draufgeben und bei mittlerer Hitze für weitere 4 Minuten toasten. Anschließend die Brotscheiben mit den Zwiebeln belegen und anrichten.

Gutes Gelingen wünscht Bauer Hannes Platter vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Wegerhof in Stuls.

Vernatsch-Spritz

Zutaten für 1 Glas

15 ml Rosmarinsirup	Mineralwasser
100 ml Südtiroler Vernatsch	1 Rosmarinzweig
	Eiswürfel



Zubereitung

Für den Aperitif den hausgemachten Rosmarinsirup mit dem Südtiroler Vernatsch mischen. Mit etwas Mineralwasser auffüllen. Anschließend in ein schönes Aperitif-Glas füllen. Eiswürfel nach Belieben dazugeben und mit einem Rosmarinzweig anrichten.

Gutes Gelingen wünschen Bäuerin Anke und Bauer Walter Gamper vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Ansitz Villa Raßlhof in Tramin.

Vollkornbiskuitroulade

Zutaten für 1 Roulade

5 Freilandeier	50 g Dinkelmehl
100 g Zucker	50 g Dinkelvollkornmehl
1 Päckchen Vanillezucker	2 gestrichene TL Backpulver
	Johannisbeeraufstrich
	Staubzucker



Zubereitung

Für den Biskuitteig die Freilandeier mit dem Zucker und Vanillezucker 10 Minuten fest aufschlagen. Das Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl und das Backpulver vermengen, mit einem Sieb auf die Masse sieben und mit einem Schneebesen locker unterheben. Anschließend die Masse auf einem mit Backpapier belegtem Backblech ausstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 8 Minuten backen, bis der Biskuit goldgelb ist. Danach sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und locker aufrollen. Nach dem Auskühlen die Biskuitroulade mit Johannisbeeraufstrich bestreichen, aufrollen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Bäuerin Hilda Kirchler vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Forerhof in Mühlwald.

Dinkelvollkornbrot

Zutaten für 1 Laib

400 ml lauwarmes Wasser	1 Packung Hefe
400 g Dinkelvollkornmehl	1 EL Salz
200 g Roggenvollkornmehl	Olivenöl



Zubereitung

Die Hefe mit etwas lauwarmem Wasser und einer Prise Zucker in einer Schüssel vermischen, mit etwas Mehl bestäuben und 15 Minuten ruhen lassen. Das restliche lauwarme Wasser, Dinkel- und Roggenmehl, Salz sowie einen Schuss Olivenöl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort stellen, um den Teig gehen zu lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nach der Ruhezeit den Teig zu einem Brotlaib formen oder in eine Kastenform geben. Nochmals etwa eine Stunde zugedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und das Brot ca. 40 Minuten backen. Als Variante, kann man dem Teig etwas Brotklee, Walnüsse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne oder Sesam hinzufügen.

Gutes Gelingen wünscht Bäuerin Brigitte Malfertheiner vom „Roter Hahn“ Direktvermarkter-Betrieb Obermalid in Kastelruth.

Produktindex



Frisches Obst & Gemüse
Kircherhof S. 87
Valentinhof S. 54



Trockenobst
Langsteinhof S. 29
Neufeldhof S. 71
Obergostnerhof S. 91



Fruchtaufstriche
Afingsbruckhof S. 60
Ausser Brugghof S. 37
Beerenhof S. 101
Fasslerhof S. 104
Fronteggele S. 106
Gasserhof S. 40
Häuslerhof S. 85
Hof am Schloss S. 27
Partschillerhof S. 120
Tschauphof S. 77
Unich S. 78



Soßen & Eingelegtes
Afingsbruckhof S. 60
Beerenhof S. 101
Gasserhof S. 40
Hoamisch S. 26
Lenkhof S. 46
Tschauphof S. 77



Cider
Sandwiesen-Hof S. 51
Widum Baumann S. 81



Kräutertees & Gewürze
Kräutergarten Wipptal S. 89
Pflegerhof S. 121



Pilze
Kirnig S. 70



Fruchtsäfte
Aignerhof S. 61
Burg Latsch S. 25
Häuslerhof S. 85
Kammerhof S. 44
Langsteinhof S. 29
Leitnerhof S. 45
Obergostnerhof S. 91
Schwarzlöhnerhof S. 95
Simmele Müller Hof S. 122
Strickerhof S. 76
Tasiolerhof S. 124
Weingut Santer S. 97
Widum Baumann S. 81



Fruchtsäfte
Aignerhof S. 61
Burg Latsch S. 25
Häuslerhof S. 85
Kammerhof S. 44
Langsteinhof S. 29
Leitnerhof S. 45
Obergostnerhof S. 91
Schwarzlöhnerhof S. 95
Simmele Müller Hof S. 122
Strickerhof S. 76
Tasiolerhof S. 124
Weingut Santer S. 97
Widum Baumann S. 81



Fruchtsirup
Afingsbruckhof S. 60
Ausser Brugghof S. 37
Beerenhof S. 101
Fasslerhof S. 104
Fronteggele S. 106
Gasserhof S. 40
Hof am Schloss S. 27
Partschillerhof S. 120
Tschauphof S. 77
Unich S. 78



Honig
Hieslerhof S. 41
Kammerhof S. 44
Tschauphof S. 77
Unich S. 78



Wein
Ansitz Rynnhof S. 62
Ansitz Villa Raßlhof S. 63
Fronthof S. 107
Griesserhof S. 84
Häuslerhof S. 85
St. Quirinus S. 75
Strickerhof S. 76
Weingut Baron Longo S. 79
Weingut Santer S. 97
Weingut Weitgruber-Raffeis S. 56
Weinhof von Payr S. 80
Widum Baumann S. 81



Bier
Guggenbergerhof S. 67



Destillate
Ausserloretzhof S. 24
Fischerhof S. 65
Gut Kaltenburg S. 68
Knöspel S. 88



Frischfleisch
Hof am Schloss S. 27
Noahof S. 47
Oberfreihof S. 72
Öbersthof S. 92
Rabensteinerhof S. 73
Unterratschill-Hof S. 32
Wieserhof S. 57



Speck & Würste
Hof am Schloss S. 27
Obertimpflerhof S. 48
Rabensteinerhof S. 73
Wieserhof S. 57



Essig
Burg Latsch S. 25



Käse & Milchprodukte

Baschtele **S. 38**

Chi Prà **S. 102**

Gartenbachhof **S. 66**

Gatscher-Hof **S. 108**

Hagneralm **S. 109**

Hochgruberhof **S. 111**

Hof zu Fall **S. 112**

Hofkäserei Steg **S. 69**

Infangl **S. 43**

Kreuzwiesenalm **S. 90**

Lehrnerhof **S. 113**

Lenkhof **S. 46**

Lüch da Pcei **S. 114**

Moarhof **S. 117**

Neuhaus Hof **S. 118**

Rieglhof **S. 31**

Unterhölzlhof **S. 125**

Unterolthof **S. 126**

Unterschweighof **S. 53**

Valin **S. 127**

Wegerhof **S. 55**



Speiseeis

Hubenbauer **S. 86**



Freilandeier

Afingsbruckhof **S. 60**

Ausluger **S. 100**

Buchhütterhof **S. 64**

Egghof **S. 39**

Forerhof **S. 105**

Hintnerhof **S. 110**

Lüch da Pcei **S. 114**

Mairhof **S. 115**

Mitterflitzhof **S. 116**

Noafhof **S. 47**

Oberfreihof **S. 72**

Pennhof **S. 93**

Spielbergerhof **S. 96**

Strickerhof **S. 52**



Brot, Nudeln & Getreide

Kirchhof **S. 28**

Obermalid **S. 119**

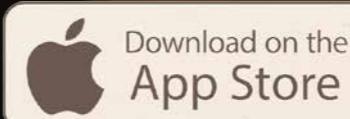
Römerhof **S. 74**

Unich **S. 78**

Unterhölzlhof **S. 125**

Winklhof **S. 33**

Qualitätsprodukte.
Aus Südtirol und Italien.
Dein neuer Wocheneinkauf.



www.froxshop.it

Herausgegeben
im September 2025 vom

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

22. Auflage

Konzept, Texte und Abwicklung

Südtiroler Bauernbund: Hans J. Kienzl, Sabine Gafriller, Janine Gamper, Marion Götsch, Gabriele Hafner, Kevin Huck, Sonja Kaserer, Hannes Knollseisen, Magdalena Lang, Daniela Mauroner, Nadine Messner, Walter Rier, Lisa Schwabl Cainelli

Bildquellen und Rezepte

Südtiroler Bauernbund, IDM Südtirol, Frieder Bickle, Hannes Knollseisen, Meraner & Hauser, Marion Lafogler, Kim Marcelli, NewsEventicom PR, Benjamin Pfitscher, Georg Roske, Max Schweitzer, Clemens Zahn
Rezeptbilder: Claudia Eder, Hannes Platter, Anke Gamper, Hilda Kirchler, Brigitte Malfertheiner

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

Kräutertee

Gestaltung

Mugele&Matt, Bozen

Werbeanzeigen

Südtiroler Bauernbund, Anzeigenabteilung, anzeigen@sbb.it

Druck

Athesia Druck, Bozen



Hier gelangen Sie zu den 90 ausgewählten bäuerlichen Produzenten der Qualitätsprodukte „Roter Hahn“.

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



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 im bäuerlichen Ambiente der Roter Hahn Kochschule.

**Ein Erlebnis,
das bleibt!**

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