



www.herbstgenuesse.net
www.saporidautunno.net



Herbstgenüsse
 Lokale Spezialitäten, heimische Produkte und traditionelle Bräuche

Von Ende August bis November laden ausgewählte Betriebe im Vinschgau und in Meran und Umgebung, basierend auf saisonalen und regionalen Produkten, zu einer kulinarischen Reise ein: vom Radicchio am Deutschnonsberg, über die Traube in Meran bis zum Almkäse im Obervinschgau. Im Rahmen dieser kulinarischen Wochen können Sie Spezialitäten und typische Südtiroler Gerichte entdecken, die aus frischen und regional bezogenen Zutaten hergestellt werden.

Das Beste aus der Region finden, schmecken und kosten Sie bei den Herbstgenüssen!

Alle Informationen zu den Spezialitätenwochen, Veranstaltungen und teilnehmenden Betrieben der Herbstgenüsse finden Sie unter www.herbstgenuesse.net.

Saponi d'autunno
 Specialità locali, prodotti di stagione ed antiche tradizioni

Durante le settimane enogastronomiche da fine agosto fino a novembre esercizi selezionati della Val Venosta e di Merano e dintorni offriranno piatti autunnali e prodotti regionali come il radicchio dell'Alta Val di Non, l'uva di Merano e il formaggio di malga dell'Alta Val Venosta. Nell'ambito delle settimane enogastronomiche "Saponi d'autunno" potete gustare specialità tipiche della cucina altoatesina, preparate con ingredienti freschi e regionali.

Per maggiori informazioni sugli esercizi partecipanti e gli eventi consultate il nostro sito web www.saporidautunno.net.

Impressum - Colophon
 Herausgeber - Editore: IDM Südtirol - Alto Adige, Laubengasse 11 Via dei Portici, I-39020 Glurns/Glörenza
 Konzept und Gestaltung - Realizzazione grafica: zeichenfaktor
 Fotos - foto: IDM Südtirol - Alto Adige (Frieder Blickle, Florian Andergassen), Neirfy/shutterstock.com, Tabarelli, Matteo Pegoretti
 Druck - Stampa: Südtirol Druck OHG



1 Almkäse • Formaggio di malga

Im Vinschgau gibt es heute rund 30 Sennalmen mit durchschnittlich 50 Kühen pro Alm. Hervorragendes Futter, Bewegungsfreiheit und optimale klimatische Bedingungen sorgen für sehr hohe Milchqualität.

In Val Venosta ci sono all'incirca 30 malghe e in media ogni malga ha 50 mucche. Formaggio eccellente, libertà di movimento e ottime condizioni climatiche assicurano una qualità molto alta del latte.

Vinschger Almkäseverkostung
Degustazione di formaggio di malga dell'Alto Adige
06.10.2018
in der Fürstenburg, Burgeis
al Castel Principe, Burgusio

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Das Beste rund um den Almkäse Il migliore del formaggio di malga

03.09. - 30.09.2018
in der Ferienregion Obervinschgau und Reschenpass
nell'Area vacanze Alta Val Venosta e Passo Resia



Die Palabirne oder auch Türkische Birne, stand seit jeher im Ruf, besonders gesund zu sein. Sie trägt im Volksmund den Beinamen Sommerapothekerbirne.

La pera „Pala“, detta anche la pera del farmacista, diffonde un dolce profumo fruttato e un profumo di vaniglia. Le pere crescono su alti alberi nodosi.

Palabirasonntag mit Prozession und Fest
Domenica della Pera „Pala“ con processione e festa
16.09.2018
in Glurns | a Glorenza

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Palabiratage Settimana della Pera „Pala“

08.09. - 16.09.2018
in Glurns | a Glorenza



Einst als Arme-Leute-Küche belächelt, hat sich die regionale Küche von den bäuerlichen Gaststuben bis in die Sterne-Restaurants emporgeschwungen. Die Küche ist ein Spiegel der Lebensart, geprägt von Einfachheit, Landschaft und Erfindungsgeist.

In passato additata come cucina dei poveri, oggi la cucina contadina si è fatta strada nei ristoranti di lusso. La ricetta di questo successo è composta da ingredienti naturali e freschi e da una tradizione antica che è stata reinterpretata.

4. Brauchtums- und Genussfest
4^e Festa della tradizione e del gusto
07.10.2018
in Prad am Stj. | a Prato allo Stelvio

Spektakuläres Gondelevent
Spettacolare evento in cabinovia
28.09.2018
im Passeiertal | in Val Passiria

Algunder Bauernmarkt
Mercato del contadino a Lagundo
24.10.2018 - 28.10.2018
in Algund | a Lagundo

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Genuss aus Tradition Gusto e tradizione

21.09. - 14.10.2018
in Prad am Stj. | a Prato allo Stelvio

Bauernkuchel Cucina contadina

21.09. - 14.10.2018
im Hinterpasseier
in Alta Val Passiria

Bauernkuchel Cucina contadina

01.10. - 04.11.2018
in Algund | a Lagundo



4 Kraut • Crauti

Der Weißkohl wird geschnitten und eingesäuert, so dass die Milchsäure ihn haltbar macht. Das Sauerkraut, das daraus entsteht, enthält noch alle wichtigen Vitamine um fit und gesund durch den Winter zu kommen.

Il cavolo bianco viene tagliato e lasciato fermentare in modo tale che l'acido lattico lo rende inalterabile. I crauti che ne derivano contengono tutte le vitamine necessarie per affrontare l'inverno sani ed in forma.

Traditioneller Oktobermarkt
Tradizionale Mercato di ottobre
24.10.2018
in Laas | a Lasa

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Laaser Krautwochen Settimana dei crauti a Lasa

19.10. - 11.11.2018
in Laas | a Lasa



5 Apfel • Mela

Äpfel sind reich an Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidanten. Außerdem besteht ein Apfel zu 84-88% aus Wasser und schützt somit den Körper vor dem Austrocknen.

La mela è ricca di fibre, vitamine, minerali e antiossidanti. In più è costituita per l'84-88% da acqua, aiutando a mantenere l'organismo idratato.

Eröffnung der Schlanderser Apfeltage
Inaugurazione delle giornate della mela
31.08.2018
in Schlanders | a Silandro

**Schenner Bauernkuchl:
Köstlichkeiten mit Tradition
„Schenner Bauernkuchl“:**
evento culinario paesano
18.10.2018
in Schenna | a Scena

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Schlanderser Apfeltage Giornate della mela a Silandro:

31.08. - 09.09.2018
in Schlanders | a Silandro

Herbstgenüsse Sapori d'autunno

01.09. - 04.11.2018
in Partschins, Rabland, Töll
a Parcines, Rablà, Tel

Schenner Bauernherbst Autunno contadino

14.10. - 04.11.2018
in Schenna | a Scena



6 WildKräuterWald • Selvaggina – Erbe – Bosco

Berg- und Heilkräuter sind geschmacksintensiv und verfeinern herbstliche Wildgerichte. Obwohl die Jagd im Nationalpark verboten ist, werden zur Erhaltung des gesunden Wildbestandes einige Abschüsse freigegeben.

Erbe di montagna sono di buon gusto e raffino le specialità di selvaggina. Nonostante la caccia, nel Parco Nazionale sia vietata, per una sana conservazione della fauna selvatica è consentito abbattere alcuni animali.

Latscher Waldele
08.09.2018
in Latsch | a Laces

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

WildKräuterWald - wilde Wochen im Feriengebiet Latsch-Martelltal Selvaggina - Erbe – Bosco - Settimane di selvaggina nell'Area vacanze Laces-Val Martello

08.09. - 07.10.2018
im Feriengebiet Latsch-Martelltal | nell'Area vacanze Laces-Val Martello



7 Törggelen - Kastanie • „Törggelen“ - castagne

Das Törggelen verbindet kulinarischen Genuss mit herbstlichen Wanderungen. Gäste und Einheimische kommen in Buschenschänken zusammen, um Knödel, Surfleisch und Hauswürste mit Sauerkraut zu essen. Getrunken wird der neue Wein, zum Abschluss gibt es gebratene Kastanien und süße Krapfen.

Il Törggelen abbina le passeggiate autunnali al piacere della gastronomia stagionale. Si incontra nelle tradizionali osterie contadine, per assaporare canederli, carne di maiale salmistrata e salsicce con crauti. Il tutto accompagnato dal vino nuovo e per finire si gustano le castagne arrosto e i dolci Krapfen.

Do spielt di Musi
Qui c'è musica
04., 11., 18., 25.10. + 02., 08.11.2018
in Kastelbell-Tschars | a Castelbello-Ciardes

Keschnfestl
Festa della castagna
14.10.2018
in Völlan | a Foiana

Drei Burgen in einer Nacht
Tre castelli in una notte
24.10.2018
in Tisens-Prissian | a Tesimo-Prissiano

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Kastelbeller Törggelezeit Il tempo del „Törggelen“

30.09. - 18.11.2018
in Kastelbell - Tschars
a Castelbello - Ciardes

Kastanientage Keschnrrigg Festa della castagna Keschnrrigg

14.10. - 04.11.2018
in Tisens-Prissian, Völlan und Lana
a Tesimo-Prissiano, Foiana e Lana



8 Schaf • Pecora

Das Schnalser Schaf ist auf das Leben im alpinen Raum perfekt eingestellt und wird dort auf den hochalpinen, kräuter- und mineralhaltigen Weideflächen mit bestem ökologischen Futter versorgt.

La pecora della Val Senales è perfettamente integrata nella regione alpina, sui pascoli d'alta montagna le pecore si nutrono del miglior foraggio biologico, ricco di minerali ed erbe aromatiche.

Hirtenfeste im Zuge der Transhumanz
Feste dei pastori nell' ambito della transumanza
08.09.2018 in Vernagt | a Vernago
09.09.2018 in Kurzras | a Maso Corto

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Das Schnalser Schaf - Spezialitätenwochen im Zuge der Transhumanz La pecora della Val Senales - Specialità culinaria nell'ambito della transumanza

31.08. - 23.09.2018
im Schnalstal | in Val Senales



9 Riesling

Der Naturnser Sonnenberg ist aufgrund des einzigartigen Klimas ein ideales Anbaugebiet für den Riesling. Dank dem Qualitätsstreben örtlicher Winzer wurde Naturns zu einem beliebten Ziel für Weinliebhaber.

Il Monte Sole di Naturno con il suo clima unico è il luogo ideale per la produzione del "Riesling". Grazie all'impegno dei vignaioli locali Naturno è diventato sempre più una destinazione per gli amanti del vino.

Bergweinbau in Naturns - Besuch bei den Winzern
Viticoltura di montagna a Naturno - visita ai vignaioli
11., 18., 25.10. + 02., 08.11.2018
in Naturns | a Naturno

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Riesling & Kulinarik - Gastronomische Wochen in Naturns Riesling & Culinario - Settimane gastronomiche a Naturno

08.10. - 09.11.2018
in Naturns | a Naturno



10 Traube & Wein • Uva & Vino

Die Tradition des Weinbaus im Meraner Land wird mit Passion, fachlichem Know-how und Liebe zum Detail gelebt. Ausgewählte Weine höchster Qualität zeugen von leidenschaftlicher Verbundenheit mit der Weinkultur.

La tradizione vitivinicola dell'area di Merano e dintorni si esprime attraverso passione, tecnica e amore per i dettagli. Nascono così vini di altissima qualità, manifesto di un profondo legame con la cultura del vino.

Traubenfest Meran - Tradition im Wandel
Festa dell'uva Merano - tradizione in movimento
19. - 21.10.2018
in Meran | a Merano

Merano WineFestival
09. - 13.11.2018
in Meran | a Merano

Törggelefest
Festa del „Törggelen“
30.09., 07., 14.10.2018
in Marling | a Marlengo

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Traube: nicht nur Rund(um) Uva tutta/o tonda

16.09. - 18.11.2018
in Meran | a Merano

Marlinger Herbstgenüsse Sapori d'autunno a Marlengo

30.09. - 04.11.2018
in Marling | a Marlengo



12 Köstlichkeiten aus Hof und Feld • Prelibatezze provenienti dal maso e dai campi

Während der Genusswochen spiegeln sich der Duft und die Aromen des Herbstes in der Tschöggelberger Küche wider. Es werden hausgemachte Spezialitäten aus lokalen Produkten und saisonale Zutaten wie Kastanien, Kartoffel, Getreide und Gemüse serviert.

Durante le settimane dei sapori i profumi e aromi dell'autunno caratterizzano la varietà in cucina dell'Altipiano. Vengono servite prelibatezze fatte in casa con ingredienti locali e stagionali.

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Spätherbstliche Genusswochen Settimane dei sapori d'autunno

20.10. - 04.11.2018
am Tschöggelberg - Hafling/Vöran/Möllen/Jenesien
sull' Altopiano del Salto - Avelengo/Verano/Meltina/San Genesio



13 Radicchio

Das kalorienarme Herbstgemüse wirkt entschlackend und regt die Verdauung an. Außerdem stärkt es die Knochen und ist auch bei Rheuma und anderen Gelenkentzündungen ein beliebtes Nahrungsmittel.

La verdura d'autunno è ipocalorica, ha un effetto di disintossicante ed è ricca di vitamina C, minerali e fibre. Inoltre cresce meravigliosamente nei campi in quota della Val di Non.

Showcooking
30.09.2018
in Unser liebe Frau im Walde | a Senale

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Radicchiotage am Deutschnonsberg Giornate del radicchio in Alta Val di Non

21.09. - 07.10.2018
in Deutschnonsberg | in Alta Val di Non



14 Lamm und Wild • Agnello e selvaggina

Lamm- und Schafgerichte werden in Südtirol „Schepsernes oder Schöpsernes“ genannt. Lammfleisch ist reich an Vitaminen und Eiweiß. Wildfleisch ist fett- und cholesterinarm, reich an Vitaminen und Proteinen.

In Alto Adige i piatti d'agnello e alla selvaggina vengono chiamati anche „Schepsernes“. La carne d'agnello è ricca di vitamine e proteine. La selvaggina contiene poco colesterolo e pochi grassi ed è ricca di vitamine e proteine.

Spezialitätenwochen • settimane enogastronomiche

Ultner Lammwochen Settimane dell'agnello

15.09. - 30.09.2018
im Ultental | in Val d'Ultimo

Ultner Wildwochen Settimane della selvaggina

06.10. - 21.10.2018
im Ultental | in Val d'Ultimo

