

# KESICHTIN RIGGLE

## **KASTANIENTAGE**

*in Tisens-Prissian, Völlan und Lana*

## **FESTA DELLA CASTAGNA**

*a Tesimo-Prissiano, Foiana e Lana*

**15.10.-05.11.2023**





# KESCHTN RIGGLE

[keschnriggl.it](http://keschnriggl.it)

## **Infos, Anmeldung und freie Unterkünfte**

Tourismusverein Lana und Umgebung, T +39 0473 561 770

Tourismusverein Tisens-Prissian, T +39 0473 920 822

## **Info, prenotazioni ed alloggi liberi**

Associazione turistica Lana e dintorni, T +39 0473 561 770

Associazione turistica Tesimo-Prissiano, T +39 0473 920 822

Änderungen vorbehalten / Salvo variazioni



## Kastanientage „Keschtnriggl“

Der Herbst hat Einzug gehalten und die Natur bereitet sich bereits farbenfroh auf den Winter, die ruhigste Zeit des Jahres, vor. Es ist wieder Keschtnriggl-Zeit in Tisens-Prissian, Völlan und Lana. Zu Ehren der Tisner Edelkastanie findet die Veranstaltungsreihe „Keschtnriggl“ heuer zum sechsundzwanzigsten Mal statt. Ihren Beinamen „Keschtnriggl“ verdanken die Kastanientage einem speziell geflochtenen Korb, der traditionell zum Schälen der gebratenen Kastanien genutzt wird. Ich lade Sie ein, die verschiedenen Veranstaltungen zu besuchen und sich von den Gastbetrieben mit schmackhaften Gerichten rund um die Kastanie verwöhnen zu lassen.

Ich bedanke mich besonders bei den Bauern und der Forstbehörde die den Kastanienbaum, der unser Mittelgebirge prägt, das ganze Jahr hegen und pflegen. Ein Dank gilt aber auch den Vereinen, Verbänden und Gastrologen, die ebenfalls dazu beitragen, dass wir die Kastanie wieder genussvoll erleben können.

**Christoph Matscher**  
Bürgermeister der Gemeinde Tisens

## Giornate della castagna “Keschtnriggl”

L'autunno si è già presentato, colorando di toni caldi la natura, che si sta preparando per l'inverno, il periodo più tranquillo dell'anno. E come di consueto a Tesimo-Prissiano, Foiana e Lana iniziano le settimane “Keschtnriggl” – la serie di eventi dedicati alla castagna, che quest'anno verrà organizzata per la ventiseiesima volta.

La invito a partecipare alle diverse manifestazioni per gustare le tante specialità a base di castagna, proposte dagli chef dei vari esercizi gastronomici. Voglio ringraziare particolarmente i nostri contadini e l'ente forstale, che tutelano e curano il castagno, pianta che caratterizza la zona boschiva del Meranese e in particolare la zona di Tesimo-Prissiano. Un ringraziamento anche alle associazioni, cooperative e agli esercizi gastronomici, che tutti insieme contribuiscono all'organizzazione e realizzazione di eventi che mirano a valorizzare il prezioso frutto che la castagna rappresenta.

**Christoph Matscher**  
Sindaco del Comune di Tesimo



## Kultur auf höchstem Niveau

Einst galt sie als Armenbrot, doch in den vergangenen Jahrzehnten erlebte sie eine Renaissance. Die Rede ist von der Edelkastanie, welche im Zentrum unserer jährlichen Kastanientage steht. Die kleine braune Frucht, die sich bis zur Ernte im Herbst in einem stacheligen Igel versteckt, ist ein hochwertiges Lebensmittel, das nur unter guten Bedingungen wächst. Eine Bestätigung für die hohe Qualität unseres Lebensraums und ein Zeichen, dass man diesen bewahrt und schützt.

Viele gemeinsam schaffen es jedes Jahr aufs Neue, dass mit den Kastanientagen unsere Tradition und Kultur sichtbar gemacht und gelebt wird.

Danke den Landwirten, welche die alten Bäume pflegen und neue pflanzen, der Forstbehörde, die mit großem Einsatz Sanierungsmaßnahmen durchführt, der Gastronomie, welche die Kastanie mit neuen und alten Rezepten in die heutige Küche integrieren und uns mit vielen Köstlichkeiten verwöhnen und unseren Vereinen und Verbänden, welche die Kastanientage mittragen und mitorganisieren.

Wir sind auf einem guten Wege die Tradition zu bewahren und die guten Dinge positiv in die Zukunft zu führen.

### **Harald Stauder**

Bürgermeister der Gemeinde Lana

## Cultura ad altissimo livello

Un tempo era considerata il pane dei poveri, negli ultimi decenni ha vissuto una rinascita. Stiamo parlando della castagna, protagonista della nostra festa annuale della castagna. Il piccolo frutto marrone che si nasconde in uno spinoso riccio fino alla raccolta in autunno, è un alimento di alta qualità che cresce solo in buone condizioni. Una conferma dell'alta qualità del nostro spazio vitale.

Un cordiale ringraziamento va a tutti coloro che contribuiscono alla festa della castagna: ai contadini che curano le piante vecchie e ne piantano di nuove, ai forestali che con impegno hanno adottato provvedimenti per il risanamento delle foreste, alla gastronomia che con nuove e vecchie ricette arricchisce la nostra cucina, offrendoci prelibatezze e alle associazioni e federazioni che sostengono e organizzano queste giornate. Tutti insieme fanno in modo che ogni anno queste giornate siano espressione di tradizione e cultura.

Siamo sulla giusta direzione per preservare la tradizione e portare le cose positive nel futuro.

### **Harald Stauder**

Sindaco del Comune di Lana



## 07.10. Kastaniengenuss in Lana - 04.11. Il piacere delle castagne a Lana

Kastanienbauer Hans Laimer brät vor dem Tourismusbüro in Lana heimische Kastanien auf offenem Feuer und serviert sie – sozusagen zum Händewärmen – noch richtig heiß in Papiertüten.

Il contadino Hans Laimer cuoce le castagne sul fuoco vivo davanti all'ufficio turistico di Lana: ancora fumanti nei loro cartocci, le caldarroste altoatesine vi scaldarono le mani.



*Montag-Samstag  
lunedì-sabato  
ore 14.30-19 Uhr*



*Tourismusbüro, Lana  
Ufficio turistico, Lana*

## 14.10. Traubenfest Meran 15.10. Festa dell'Uva Merano

Beim Traubenfest wird Südtiroler Brauchtum gelebt und gezeigt. Seit 1886 wird das Fest alljährlich im Oktober als Dank der guten Ernte abgehalten. Vielseitige Initiativen finden bereits am Samstag statt. Höhepunkt des Festes ist der farbenprächtige Festumzug am Sonntag mit Musikkapellen und aufwändig geschmückten Festwagen, darunter der Keschnriggl-Festwagen. Der große Umzug durch das Stadtzentrum steht heuer im Zeichen des 75. Jubiläums des Verbandes Südtiroler Musikkapellen.

Le usanze altoatesine trovano espressione alla Festa dell'Uva. Dal 1886, la festa si tiene ogni anno in ottobre per ringraziare del buon raccolto. Già il sabato si svolgono diverse iniziative. Il momento clou della festa è domenica con la sfilata delle bande musicali e dei carri, tra cui il carro „Keschnriggl“. Quest'anno il grande corteo nel centro della città si svolge nel segno del 75° anniversario dell'Associazione delle bande musicali dell'Alto Adige.



*Sonntag / domenica  
ore 14 Uhr*



*im Stadtzentrum,  
Meran  
nel centro città,  
Merano*



## 15.10. Keschtnfestl in Völlan Festa e mercatino della castagna a Foiana

Traditionelle Volksmusik, Kastanienmarkt, bäuerliche Gerichte sowie ausgewählte Kastanien-spezialitäten erwarten die Besucher im Dorfzentrum von Völlan. Besichtigung des Bauernmuseums Völlan mit traditionellem Schaubacken und Präsentation von heimischem Handwerk. Führungen mit den Förstern um 14 Uhr auf dem Südtiroler Kastanien Erlebnisweg.

Musica tradizionale, un mercatino dedicato alle castagne e specialità contadine a base di castagne aspettano i visitatori nel centro paese di Foiana. Visita del museo contadino con dimostrazione di produzione del pane e presentazione dell'artigianato tradizionale. Escursioni guidate con le Guardie Forestali alle ore 14 presso il sentiero didattico sul castagno dell'Alto Adige.



*Sonntag / domenica  
ore 11-18 Uhr*



*Völlan  
Foiana*

*Kostenloser  
Shuttle-Dienst von  
9.30 bis 18 Uhr  
von Lana nach Völlan  
und von Tisens  
nach Völlan  
Servizio navetta  
gratuito dalle ore 9.30  
alle ore 18  
da Lana a Foiana  
e da Tesimo a Foiana*

## 16.10. Kastanie und Wein Castagne e vino

Kastanien und Wein erleben in Lana im Kastanienhain des Katzenthalerhofes am Brandis-waalweg und im Weingarten „Hännsl am Ort“ in Mitterlana. Waale, Wein, Natur, alte Gemäuer, Weinkeller. Eine köstliche Kastaniensuppe und traditionelles Kastanienbrot genießen und hofeigene Weine verkosten. Abschließend gemeinsames Kastanienbraten auf dem offenen Feuer.

Castagne e vino nei castagneti di Lana presso il "Katzenthalerhof" nelle vicinanze della passeggiata della roggia di Brandis e nei vigneti del maso "Hännsl am Ort" a Lana di Mezzo. Rogge, vino, natura, storiche mura, cantine. Gustate una deliziosa zuppa di castagne con il tradizionale pane di castagne e assaggiate i vini del maso. Infine, castagne arrostiti su fuoco aperto.

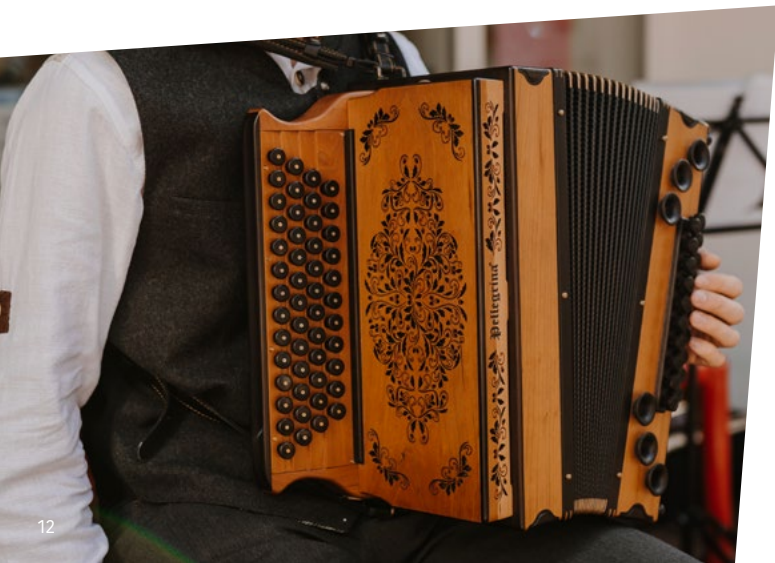


*Montag / lunedì  
ore 14-18 Uhr*



*Parkplatz  
Gampenstraße,  
Oberlana  
Parcheggio  
Via delle Palade,  
Lana di Sopra*

*Kosten: 25,00 Euro  
Anmeldung: innerhalb  
Montag, 16. Oktober,  
10 Uhr  
Costo: 25,00 Euro  
Prenotazione: entro  
lunedì, 16 ottobre,  
ore 10*



**16.10. Brauereibesichtigung &  
23.10. Kastanien-Bierverkostung  
30.10. Guida del birrificio e  
degustazione birra  
di castagne**

Braumeisterin Andrea Armellini führt Sie in die Welt des Bierbrauens ein und erzählt Ihnen alles Wissenswerte rund ums Bier. Im Anschluss verkosten Sie gemeinsam das Kastanienbier beim „Bierstacheln“. Beim Bierstacheln karamellisiert der Restzucker im Bier und man erhält einen besonders cremigen, warmen Bierschaum. Das Resultat harmonisiert wunderbar beim Foodpairing mit Schokolade.

La birraia Andrea Armellini vi introdurrà nel mondo della birra e vi dirà tutto ciò che c'è da sapere sulla birra. In seguito, degusterete la birra alle castagne al "Bierstacheln". Durante la spillatura della birra, lo zucchero residuo nella birra si caramella e si ottiene una schiuma di birra particolarmente cremosa e calda. Il risultato si armonizza meravigliosamente con l'abbinamento al cioccolato.



*Montag / lunedì  
ore 16 Uhr*



*Buschenschank  
& Hausbrauerei  
Pfefferlechner, Lana  
Osteria contadina  
& birrificio  
Pfefferlechner, Lana*

*Kosten: 10,00 Euro  
Anmeldung:  
T +39 0473 562 521  
Costo: 10,00 Euro  
Prenotazione:  
T +39 0473 562 521*

**17.10. Entdeckungsreise durch  
die Kastanienhaine  
Alla scoperta dei  
castagneti di Foiana**

Geführte Wanderung durch die Kastanienhaine in Völlan auf dem Kastanien-Erlebnisweg mit anschließender Verköstigung von Kastaniengerichten im Restaurant Kirchsteiger in Völlan.

Escursione guidata alla scoperta dei castagneti di Foiana lungo il sentiero didattico del castagno. Infine degustazione di prelibatezze alla castagna presso il ristorante Kirchsteiger di Foiana.



*Dienstag / martedì  
ore 10-16 Uhr*



*Parkplatz  
Vereinshaus, Völlan  
Parcheggio della Casa  
della Cultura, Foiana*

*Kosten: 37,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
Vortag, 17 Uhr  
Costo: 37,00 Euro  
Prenotazione: entro le  
ore 17 del giorno pre-  
cedente*





**17.10. Keschnbrotn mit der  
24.10. Bauernjugend Tisens/Prissian**  
**Castagnata con i giovani  
agricoltori di Tesimo/Prissiano**

Die Bauernjugend Tisens/Prissian lädt zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Sußer und Wein im Zentrum von Tisens ein.

I giovani agricoltori di Tesimo/Prissiano invitano alla castagnata con "Sußer", il vino nuovo e vini nel centro di Tesimo.



*Dienstag / martedì  
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum,  
Tisens  
nel centro del paese,  
Tesimo*



**19.10. Lebendige Landwirtschaft  
Agricoltura vivente**

Am Bauernhof Bauer am Stein in Völlan lernen die Teilnehmer bei einer Hofführung den Lebens- und Arbeitsraum am Bauernhof, mit Möglichkeiten und Grenzen kennen. Hier werden Lebensmittel mit großer Begeisterung, Liebe und Respekt vor der Natur hergestellt. Auch die Pflege eines Kastanienhaines wird beleuchtet und eine Kostprobe hofeigener Produkte ist inklusive.

Presso il maso "Bauer am Stein" di Foiana durante una visita guidata i partecipanti imparano a conoscere vita e lavoro contadini. I processi lavorativi nella produzione di alimenti vengono eseguiti con grande rispetto per la natura e la tradizione. Viene inoltre illustrata la cura di un castagneto e offerta una degustazione di prodotti contadini.



*Donnerstag / giovedì  
ore 10-14 Uhr*



*Bauer am Stein,  
Völlan  
„Bauer am Stein“,  
Foiana*

*Kosten: 25,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
Vortag, 17 Uhr  
Costo: 25,00 Euro  
Prenotazione: entro le  
ore 17 del giorno pre-  
cedente*



## 20.10. Von der Pergl zum 27.10. Keschngeuss

### Dalla pergola al piacere della castagna

Eine Genusswanderung in Prissian, die durch das herrliche Tisner Mittelgebirge führt und bei der Naturführerin und Winzerin Irmgard Windegger begleitet. Zuerst geht es zum Ansitz Esserhof, dann weiter zur Weinbergführung am Weingut Großkemat, danach zur „Versoaln-Rebe“ (größte und älteste Weinrebe weltweit) vor Schloss Katzenzungen und weiter bis zum Gartenparadies von Frau Windegger. Verkostung von Weinen, saisonalen Gemüse-Kreationen, frische Holzofen-Brote der Bauernbäckerei Tisens, verschiedenster Käse der Hofkäserei Laugenspitz sowie Liköre/Destillate der Brennerei Felsenriss und Kastanienprodukte.

Una piacevole escursione a Prissiano, attraverso la mezza montagna di Tesimo, accompagnati dalla guida naturalistica e viticoltrice Irmgard Windegger. Prima si va all'Ansitz Esserhof, poi alla visita dei vigneti della Tenuta Großkemat, dopo alla vite "Versoaln" (la vite più grande e più antica del mondo) di fronte a Castel Katzenzungen e infine al giardino paradisiaco di Irmgard Windegger. Degustazione di vini, creazioni con verdure di stagione, pane contadino fresco del panificio contadino a Tesimo, vari formaggi del Caseificio Laugenspitz, liquori e distillati della distilleria Felsenriss e i prodotti a base di castagna.



*Freitag / venerdì  
ore 10-16 Uhr*



*vor dem Infobüro,  
Prissian  
davanti all'ufficio  
informazioni,  
Prissiano*

*Kosten: 45,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
Vortag, 17 Uhr  
Costo: 45,00 Euro  
Prenotazione: entro le  
ore 17 del giorno  
precedente*

## 20.10. Keschnbrotn mit dem ASC Laugen Wintersport

### Castagnata con l'associazione dello sport invernale ASC Laugen

Der ASC Laugen Wintersport lädt zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Sußer und Wein im Zentrum von Tisens ein.

Gli sportivi invernali di Tesimo invitano alla castagnata con "Sußer", il vino nuovo e vini nel centro di Tesimo.



*Freitag / venerdì  
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum,  
Tisens  
nel centro del paese,  
Tesimo*



**21.10. Der Waldbaum Edelkastanie**  
**22.10. und 20 Jahre Erlebnisweg**  
**Vorbichl Prissian**

**Il castagno e 20 anni**  
**percorso avventura**  
**natura Vorbichl Prissiano**

Produzenten aus der Gemeinde Tisens, wie z.B. Weigut Großkemat, Ansitz Esserhof, Bioweine Irmgard Windegger, Bauernbäckerei Tisens und die Hofkäserei Laugenspitz verwöhnen mit ihren hausgemachten Spezialitäten und es werden Tisener Kastanien gebraten. Feine Musik begleitet den herbstlichen Genuss im Wald. Samstag, 11 Uhr und 14 Uhr Führung durch den Erlebnisweg mit Hermann Pfeifhofer, Naturreferent des Alpenvereins Südtirol. Sonntag, 11 Uhr und 14 Uhr Vorstellung des neuen Buches „Die Edelkastanie - Herkunft, Verarbeitung und Bedeutung in Südtirol“ von Johann Laimer.

Produttori del Comune di Tesimo, come la Tenuta Großkemat, Esserhof, Vini biologici Irmgard Windegger, Panificio contadino di Tisens e il Caseificio Laugenspitz vi vizieranno con le loro specialità fatte in casa e vengono arrostite delle castagne di Tesimo. Note musicali accompagneranno il piacere autunnale nella foresta. Sabato, ore 11.00 e 14.00, visita guidata al percorso avventura con Hermann Pfeifhofer, naturalista dell'AVS. Domenica, ore 11.00 e ore 14.00, presentazione del nuovo libro tedesco "Die Edelkastanie - Herkunft, Verarbeitung und Bedeutung in Südtirol" di Johann Laimer.



*Samstag / sabato*  
*Sonntag / domenica*  
*ore 10-18 Uhr*



*Erlebnisweg Vorbichl,*  
*Prissian*  
*Percorso avventura*  
*natura. Prissiano*

*Ganztägige Spiele*  
*und Basteleien in der*  
*Natur für Kinder.*  
*Tutto il giorno: giochi*  
*e bricolage nella*  
*natura per i bambini.*



**24.10. Kastanien-Kulinaria**  
**Culinaria alle castagne**

Kastanien und Wein erleben in Lana im Kastanienhain des Törggelehofes und im Weinberg des Bio-Weingutes Zollweghof. Wanderung, Natur, Geschichte, uralte Weinkeller: Kastanien und Weine verkosten und genießen – mit Winzerin und Naturführerin Irmgard Windegger. Kleines Überraschungspicknick im Kastanienhain, Weinverkostung, biologische Imbisse und gebratene Kastanien auf dem Bioweingut Zollweghof.

Gustare castagne e vino nel castagneto del maso Törggelehof nei dintorni di Lana e nei vigneti del maso vitivinicolo bio Zollweghof. Escursione, natura, storia, antiche cantine: l'esperta viticoltrice e guida Irmgard Windegger accompagna i partecipanti e li invita a un piccolo picnic a sorpresa nel castagneto, degustazione di vini, snack biologici e caldarroste presso i maso biologico Zollweghof.



*Dienstag / martedì*  
*ore 10-16 Uhr*



*Talstation der*  
*Seilbahn Vigiljoch,*  
*Lana*  
*Stazione della funivia*  
*di Monte San Vigilio,*  
*Lana*

*Kosten: 30.00 Euro*  
*Anmeldung: bis zum*  
*Vortag, 17 Uhr*  
*Costo: 30.00 Euro*  
*Prenotazione: entro*  
*le ore 17 del giorno*  
*precedente*



## 25.10. Zwischen Saatgut, Kastanien und Wein

### Tra sementi, castagne e vino

Vom Bauernmuseum wandern die Teilnehmer zum Bildheim, wo Martha Lochmann ihr Wissen über Saatgut weitergibt. Am Roachhof erfahren die Teilnehmer Kurioses über die Kastanie. Zum Abschluss gibt es am Stettnerhof Wissenswertes über Wein und Äpfel sowie ein bäuerliches 3-Gänge-Menü zum Genießen.

Partenza dal museo contadino e prima tappa al maso Bildheim, dove Martha Lochmann svela qualche segreto sulle sementi. Presso il maso Roachhof si apprendono aspetti interessanti sulla castagna e al maso Stettnerhof si impara a conoscere meglio il mondo vitivinicolo e quello delle mele. Qui si gusta anche un menü contadino a tre portate.



*Mittwoch / mercoledì  
ore 10-16 Uhr*



*Parkplatz  
Vereinshaus, Völlan  
Parcheggio della Casa  
della Cultura, Foiana*

*Kosten: 25,00 Euro  
Anmeldung: bis  
Montag, 23. Oktober,  
17 Uhr  
Costo: 25,00 Euro  
Prenotazione: entro  
lunedì, 23 ottobre,  
ore 17*

## 26.10. Keschnbrotn mit den Handwerkern in Tisens

### Castagnata con gli artigiani di Tesimo

Die Handwerker von Tisens laden zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Sußer und Wein im Zentrum von Tisens ein.

Gli artigiani di Tesimo invitano alla castagnata con "Sußer", il vino nuovo e vini nel centro di Tesimo.



*Donnerstag / giovedì  
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum,  
Tisens  
nel centro del paese,  
Tesimo*



## 27.10. Waldbaden & der Kraftbaum Kastanie

### Bagno nella foresta e l'energia del castagno

In der Ruhe liegt die Kraft... In und mit der Natur entspannen, all unsere Sinne aktivieren, Langsamkeit neu erleben und den Kraftbaum Kastanie für uns nutzen. Er gibt uns Ruhe, Ausgeglichenheit und neue Kreativität für unser Leben. Wir dürfen die Facetten der Kastanie sehen, hören, spüren, riechen und schmecken.

Rilassarsi nella natura e con la natura, attivare tutti i nostri sensi, sperimentare di nuovo la lentezza e utilizzare il potere del castagno per noi. Ci dona pace, equilibrio e nuova creatività per la nostra vita. Ci è consentito vedere, ascoltare, sentire, annusare e gustare le sfaccettature del castagno.



*Freitag / venerdì  
ore 9-12 Uhr*



*Einstieg Wanderweg  
Nr. 1 in Tisens  
Ingresso del sentiero  
escursionistico n. 1  
Tesimo*

*Preis: 35,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
25. Oktober,  
[www.happy-bee.org/  
waldbaden](http://www.happy-bee.org/waldbaden)*

*Prezzo: 35,00 Euro  
Su prenotazione: fino  
al 25 ottobre,  
[www.happy-bee.org/  
bagnonellaforesta](http://www.happy-bee.org/bagnonellaforesta)*

## 27.10. Kastanienkochkurs KASTANIE – süß & pikant

### Corso di cucina con le castagne – dolce & piccante

Sie wissen, wie die Edelkastanie in der Küche vorbereitet und verarbeitet wird und wie vielseitig sie in der Küche eingesetzt werden kann, egal ob geröstet oder gekocht.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Rezepten mit unterschiedlichen Garmethoden, Tipps in der Küche, gemeinsames Verkosten.

La castagna ha una lunga tradizione in Alto Adige. Le modalità di preparazione di questo frutto sono molto varie. Durante questo corso di cucina preparate pietanze autunnali, dolci e piccanti e imparate tanti trucchi del mestiere presso la scuola di economia domestica e agroalimentare di Tesimo.

(In lingua tedesca)



*Freitag / venerdì  
ore 14.30-18.30 Uhr*



*Fachschule für  
Hauswirtschaft und  
Ernährung, Tisens  
Scuola di economia  
domestica e  
agroalimentare,  
Tesimo*

*Kosten: 52,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
10. Oktober,*

*T +39 0471 440 981  
Costo: 52,00 Euro  
Su prenotazione:  
fino al 10 ottobre,  
T +39 0471 440 981*



## 31.IO. Wandern wo die Kastanie zu Hause ist

### Escursione nel paese della castagna

Geführte Wanderung zum Aussichtshügel St. Hippolyt. Am Ziel angekommen gibt es zur Stärkung eine Vorspeise und gebratene Kastanien. Vom Dorfplatz in Tisens begleiten die Förster der Forststation Tisens.

Escursione guidata al colle panoramico di S. Ippolito. Arrivati, ci faremo godere un antipasto e delle caldarroste. Dalla Piazza del Paese a Tesimo accompagnano i forestali della stazione forestale di Tesimo.



*Dienstag / martedì  
ore 12.30 Uhr*



*Dorfplatz, Tisens  
oder Parkplatz  
Vereinshaus, Völlan  
Piazza del Paese,  
Tesimo o parcheggio  
della Casa della  
Cultura, Foiana*

*Kosten: 20,00 Euro  
Anmeldung: bis  
zum Vortag, 17 Uhr  
Costo: 20,00 Euro  
Prenotazione: entro  
le ore 17 del giorno  
precedente*

## 03.II. Kastanienhain, gebratene Kastanien und Marende

### Castagneti, caldarroste e merenda tirolese

Kurze Wanderung mit Führung durch die Kastanienhaine des Mair am Turm Hof in Grissian. Vor dem historischen Bauernhof werden die hofeigenen Tisner Edelkastanien gebraten und probiert. Anschließend geht die Wanderung wieder zurück zum Saxillerkeller, wo die Marende serviert und genossen wird.

Escursione con guida nei castagneti del maso Mair am Turm a Grissiano. Davanti al maso storico vengono arrostite e assaggiate delle castagne di Tesimo. Di seguito camminando si ritorna al Saxillerkeller dove viene servita in tavola e assaporata la merenda tirolese.



*Freitag / venerdì  
ore 13 Uhr*



*Saxillerkeller,  
Prissian  
Saxillerkeller,  
Prissiano*

*Kosten: 20,00 Euro  
Anmeldung: bis  
zum Vortag, 17 Uhr  
Costo: 20,00 Euro  
Prenotazione: entro  
le ore 17 del giorno  
precedente*





## Keschnriggl Genüsse

### Keschnriggl da gustare

Im Tisner Mittelgebirge bieten ausgewählte Betriebe vom 15.10. bis 05.11.2023 spezielle Kastanienmenüs und neue Kreationen. Die teilnehmenden Betriebe der kulinarischen Wochen sind mit einer Fahne gekennzeichnet.

A Tesimo e dintorni dal 15.10. al 05.11.2023 esercizi gastronomici selezionati offriranno menù speciali e nuove creazioni gastronomiche a base di castagne. Gli esercizi che partecipano alle settimane gastronomiche esporranno al loro ingresso una bandiera.

**Restaurant Apollonia**, Sirmian/Sirmiano

T +39 0471 155 0562, [www.restaurant-apolloia.it](http://www.restaurant-apolloia.it)

**Gasthof Restaurant Falger**, Völlan/Foiana

T +39 0473 568 010, [www.falger.net](http://www.falger.net)

**Restaurant Gasthof Jäger**, Sirmian/Sirmiano

T +39 0471 678 605, [www.gasthof-jaeger.com](http://www.gasthof-jaeger.com)

**Gasthof Kirchsteiger**, Völlan/Foiana

T +39 0473 568 044, [www.kirchsteiger.com](http://www.kirchsteiger.com)

**Restaurant Zum Löwen**, Tisens/Tesimo

T +39 0473 920 927, [www.zumloewen.it](http://www.zumloewen.it)

**Restaurant Pizzeria zur Brücke**, Prissian/Prissiano

T +39 0473 920 914, [restaurant.zurbruecke@bb44.it](mailto:restaurant.zurbruecke@bb44.it)

**Berggasthaus Natz**, Platzers/Plazoles

T +39 0473 920 938, [www.berggasthausnatz.it](http://www.berggasthausnatz.it)

Die folgenden Buschenschankbetriebe bieten frisch gebratene Kastanien aus dem Tisner Mittelgebirge, Keschnkrapfen und Sußer an.

Le cantine seguenti offriranno caldarroste di Tesimo e Foiana, Krapfen ripieni di castagne e "Sußer", il vino nuovo.

**Buschenschank Pfefferlechner**, Lana

T +39 0473 562 521, [www.pfefferlechner.it](http://www.pfefferlechner.it)



## Feines von der Kastanie

### Specialità a base di castagna

Unglaublich, welche Köstlichkeiten sich aus Kastanien zaubern lassen. Der Ideenreichtum kennt keine Grenzen.

È una vera meraviglia la varietà di leccornie e specialità create dalla castagna. La fantasia dei vari produttori non conosce limiti.

#### UNSERE PARTNER I NOSTRI PARTNER

**Kastanienpraline** der Konditorei Mair Andreas, Nals  
**Pralina a base di castagna** della pasticceria Mair Andreas, Nalles

**Kastanien-Panettone** der Konditorei Mair Andreas, Nals  
**Panettone a base di castagna** della pasticceria Mair Andreas, Nalles

**Original-Kastanienherzen** vom Wieserhof, Lana/Pawigl  
**Cuori di castagna originali** del maso "Wieserhof", Lana/Pavicolo

**Kastanienbier** der Privatbrauerei Pfefferlechner, Lana  
**Birra a base di castagna** della birreria privata Pfefferlechner, Lana

**Marron Glacè Panettone** der Bäckerei Schmiedl, Lana  
**Panettone a base di marron glacé** del panificio Schmiedl, Lana

**Kastanienschnitte** der Bäckerei Schmiedl, Lana  
**Fetta a base di castagna** del panificio Schmiedl, Lana

**Kastanienherzen** der Bäckerei Schmiedl, Lana  
**Cuori di castagna** del panificio Schmiedl, Lana

Nur die Kastanienprodukte unserer Partner sind mit dem KESCHTNRIGGL gekennzeichnet.  
Solo i prodotti a base di castagna dei nostri partner portano il sigillo KESCHTNRIGGL.



## Südtirol Kastanie

Auch bei unseren Partnern im Eisacktal steht die Kastanie in diesen Tagen im Mittelpunkt.

Anche in Val d'Isarco in questi giorni la castagna è al centro dell'attenzione.

**13.10.-05.11.2023**

**Eisacktaler Kastanienwochen**

**Settimane delle castagne della Val d'Isarco**

**13.10.-05.11.2023**

**„Keschtnigl“ – in Feldthurns  
a Velturmo**



## Ein großer Dank

### Un cordiale ringraziamento

Marktgemeinde Lana  
Comune di Lana

Abteilung Forstwirtschaft  
Ripartizione Foreste

Gemeinde Tisens  
Comune di Tesimo

Südtiroler Bauernbund  
Unione agricoltori e  
coltivatori diretti

Tourismusverein Lana  
und Umgebung  
Associazione turistica Lana  
e dintorni

Südtiroler Bäuerinnenorganisation  
Associazione delle Donne  
Coltivatrici Sudtirolesi

Tourismusverein Tisens-Prissian  
Associazione turistica Tesimo-  
Prissiano

Südtiroler Bauernjugend  
Giovani agricoltori

Raiffeisenkasse Lana  
Cassa Raiffeisen Lana

Handwerker  
Artigiani

Raiffeisenkasse Tisens  
Cassa Raiffeisen Tesimo

ASC Laugen Wintersport  
Associazione dello sport invernale  
ASC Laugen

Verschönerungsverein Völlan  
Pro loco di Foiana

Bildungsausschuss Lana

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Tisens  
Scuola Professionale di economia  
domestica Tesimo

Gastronomiebetriebe in Tisens-  
Prissian, Völlan und Lana  
Esercizi gastronomici a Tesimo-  
Prissiano, Foiana e Lana

Verein der Kastanienbauern  
„Keschtnriggl“  
Associazione dei coltivatori di  
castagne “Keschtnriggl”

## Impressum

September/settembre 2023

**Herausgeber/Editore:**

Tourismusverein Lana und Umgebung und  
Tourismusverein Tisens-Prissian  
Associazione turistica Lana e dintorni e  
Associazione turistica Tesimo-Prissiano

**Grafische Gestaltung/Grafica:**

Philipp Aukenthaler/hypemylimbus.com

**Projektleitung/Gestione del progetto:**

Tourismusverein Lana und Umgebung  
Associazione turistica Lana e dintorni –  
Manuela Zöggeler  
Tourismusverein Tisens-Prissian/Associazione  
turistica Tesimo-Prissiano – Veronika Winkler

**Texte und Übersetzungen/Testi e traduzioni:**

Tourismusverein Lana und Umgebung und  
Tourismusverein Tisens-Prissian/Associazione  
turistica Lana e dintorni e associazione turistica  
Tesimo-Prissiano

**Fotografie/Fotografia:**

trickytime, Julia Frank, IDM Südtirol-  
Alto Adige/Manuel Ferrigato, lanaregion.it/  
Stefan Mahlknacht, lanaregion.it/Maike Wittreck,  
René Gamper, Frieder Blickle, lanaregion.it/  
Ewelina Herzog

**Druck/Stampa:** Lanarepro GmbH





**Tisens  
Prissian**  
bei Meran • presso Merano



**SÜDTIROL  
KASTANIE**