

Betreff:

Es menscht in Südtirol – 5 Vorzeigebetriebe von Roter Hahn

Südtirol, Italien

Roter Hahn Südtirol: Wo echte Menschen echte Geschichten schreiben

300 Sonnentage im Jahr, mediterranes Flair und Bergluft: Rund 1.650 zertifizierte Betriebe stehen in Südtirol für authentischen Urlaub auf dem Bauernhof – kleine Strukturen mit maximal fünf Ferienwohnungen (oder 8 Zimmern), hofeigenen Produkten und dem direkten Draht zur Gastgeberfamilie. Fünf davon öffnen ihre Türen und zeigen, was es bedeutet, mit Leib und Seele Bauer, Winzer und Brenner zu sein: Von der Apfelwiese in Terlan über den Kräutergarten in Nals bis zum Weinfass in Kaltern, vom Kuhstall in Lüssen zur Brennerei in Brixen – jeder Hof eine eigene Welt, jede Familie mit ihrer ganz persönlichen Geschichte.

Urlaub auf dem Bauernhof bedeutet bei Roter Hahn eine Einladung, am Alltag teilzuhaben, der seit Generationen gelebt wird. In familiärer Atmosphäre erfahren Gäste, wie Äpfel geerntet, Kräuter verarbeitet, Wein gekeltert und Kühe gemolken werden. Fünf Betriebe zeigen stellvertretend, welche Vielfalt und Herzlichkeit hinter dem Qualitätssiegel stecken.

Feldhof in Terlan: Zwischen Apfelblüte und Pilates

Wenn Gaby und Christian Turner durch ihre Apfelwiesen führen, spürt man die Verbindung zum Land. Etwa 12.500 Apfelbäume gedeihen auf dem 3,5 Hektar großen Obstbaubetrieb, der seit fast 60 Jahren Gäste empfängt. „Wenn einem die Natur so geschenkt wird, ist das schon ein echter Luxus“, sagt Gaby, während sie erklärt, warum kalte Nächte und warme Tage die schönste Apfelfärbung bringen. Tochter Evi gibt Pilatesstunden am Hof, Oma Hildegard kümmert sich um Kräutergarten und Frühstück. Hier verschmelzen Tradition und Gegenwart: zwischen Frostberegnung in Aprilnächten und wöchentlichen Hofführungen, zwischen Salzwasserpool, hochmodernen Ferienwohnungen und hofeigenen Fruchtaufstrichen.

Bacherhof in Nals: Heilsame Vielfalt am Biohof

Jutta Ebner ist Kräuterpädagogin, Kneipp-Gesundheitstrainerin, Apfelsommelière und noch vieles mehr – vor allem aber eine Frau, die ihre Leidenschaft lebt. „Mein Herz schlägt für Kräuter, Rosen und die Volksmedizin“, sagt sie. Seit 25 Jahren bewirtschaftet Familie Ebner ihren Hof. Obstbauer und Vollblutmusiker Hubert kümmert sich um den biologischen Äpfelanbau, Tochter Anna führt als Sommelière durch Verkostungen und gibt Yogastunden. Das Wohlfühlkonzept nach Kneipp und Hildegard von Bingen durchzieht jeden Winkel des Hofes. Im Naturbadeteich plätschert das Wasser, unter dem alten Nussbaum schaukelt die Hängematte. Die drei Ferienwohnungen für maximal sechs Personen garantieren Privatsphäre – auch im kleinen, feinen Spa. „Gäste mögen ihren eigenen Garten lieber, wenn sie abreisen“, erzählt Jutta lächelnd – das größte Kompliment für jemanden, der ihr Kräuterwissen in Workshops weitergibt und dessen Knospenmazerate als pflanzliche Apotheke gelten.

St. Quirinus oberhalb von Kaltern: Demeter-Wein mit Seeblick

Birgit und Robert Sinn haben Geschichte geschrieben: Als erster biozertifizierter Hof bei Roter Hahn setzen sie auf dem Demeter-Weingut auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten. In Tonamphoren reift etwa ihr „Planties Amphora“, ein maischevergorener Weißwein mit Aromen nach reifem Pfirsich, Aprikose, Apfel und Muskatnuss sowie Noten von Whiskey. „Unsere Familie bewirtschaftet diesen Hof seit Generationen. Wir leben mit und von der Natur – daher ist biologischer Anbau für uns selbstverständlich“, erklärt Robert die Philosophie. Sohn Michael kreiert mit einer lokalen Brauerei das Fruchtbier „Lagrinus Sour“ mit Lagrein-Traubenmost. Die vier Ferienwohnungen vereinen den Überetscher Baustil mit zeitgemäßer Architektur – mit Zirbenholz, Loden und einem herrlichen Ausblick auf den Kalterer See.

Großplonerhof in Lüssen: Zwischen Kuhstall und Knödelabend

Auf 1.000 Metern Seehöhe bewirtschaften Elisabeth und Martin Kaiser mit ihrer Familie einen Viehbetrieb mit 50 Milchkühen und 25 Kälbern. „Das Bärige an meiner Arbeit ist der Kontakt zu den Gästen, die Arbeit mit den Tieren und dass ich kreativ sein kann“, schwärmt die Bäuerin. In den vier geräumigen, elegant-gemütlichen Ferienwohnungen und einem Chalet erleben die Gäste hautnah mit, wie der Hof funktioniert. Das absolute Highlight für Kinder: Eier direkt aus den Nestern holen – hier heißen sie „Goggelen“. Beim wöchentlichen Knödelabend werden Spinat-, Käse-, Speck- oder Maroniknödel gemeinsam zubereitet. „Unsere Gäste sind meist echt interessiert und manchmal herrlich ahnungslos“, lacht Elisabeth. „Eine Familie hat einmal gefragt: Wie kann man sich so viel Arbeit antun? Und dann selbst die Antwort gegeben: weil es sinnerfüllt ist.“

Knöspele in Brixen: Destillierte Leidenschaft mit Stadtblick

Martin Rastner brennt mit Leidenschaft – im doppelten Sinne. In der modernsten Brennerei des Eisacktals destilliert er aus Marillen, Äpfeln, Birnen und Weintrauben feinste Brände und Liköre. „Der kreative Umgang mit dem Brennkessel begeistert mich“, sagt der Brennmeister, dessen Favorit der Gewürztraminer ist. Mit dem „Eisack Valley“, dem ersten Eisacktaler Gin, schreibt er Brennereigeschichte. Seit Oktober 2025 bietet Familie Rastner drei Ferienwohnungen im Klimahaus – Sauna mit Plose-Blick und Außenwhirlpool inklusive. Nur zehn Gehminuten von Brixens Altstadt entfernt, vereint der Hof städtische Nähe mit bäuerlicher Authentizität. Die Früchte werden zeitnah vergoren, destilliert und oft in alten Eichenfässern gelagert – Handwerk, das man schmeckt.

Tiefer eintauchen in die Vielfalt von Roter Hahn: www.roterhahn.it/de