

Betreff:

Roter Hahn: 4 Höfe, 4 Familien – so lebt und schmeckt Südtirol

Südtirol, Italien

Echtes Bauernhofleben zum Anfassen

Vier Familien, vier Höfe, ein gemeinsamer Nenner: Leben, das man spürt. Das ist Roter Hahn – Südtirols Qualitätssiegel für Urlaub auf dem Bauernhof. Ob beim Lagerfeuer am Steidacherhof auf dem Ritten, beim Blick durchs Käserei-Fenster am Unterschweighof tief im Ultental, bei kulinarischen Themenabenden am Kuenhof in Vöran oder beim Knödelkochkurs am Trierferhof am Fuße der Seiser Alm – es bedeutet: mittendrin statt nur dabei. Was die Gastfamilien ihren Gästen mitgeben, findet sich kaum woanders.

Roter Hahn steht für echten Urlaub auf dem Südtiroler Bauernhof. An vier Höfen wird das greifbar: Familien, die nicht nur ihre Türen öffnen, sondern Alltag, Arbeit und Tisch mit ihren Gästen teilen.

Apfelblüte, Weinlese, Lagerfeuer – Steidacherhof, Ritten

Der Hof wird seit 1924 in vierter Generation von der Familie Rottensteiner bewirtschaftet – es gibt 2,5 Hektar mit Kirschen- und Apfelbäumen sowie seit 2010 eigenen Weinbau: Chardonnay, Kerner, Vernatsch, Lagrein, alles handgelesen und selbst gekeltert. Jungbauern Gloria und Daniel führen wöchentlich durch die Obstgärten, erzählen von Anbau und Geschichte, verkosten gemeinsam mit den Gästen. Wer mag, kann im Herbst bei der Weinlese mithelfen. Abends lockt das Lagerfeuer auf der Terrasse mit Schlern-Blick – ein Glas Eigenwein im Sommer, Kastanien im Herbst, Glühwein im Winter.

Rohmilch, Bergkäse und gemeinsame Abende – Unterschweighof, Ulten

Auf 1.750 Metern im Ultental liegt der Unterschweighof – seit 1423 urkundlich belegt, in vierter Generation von der Familie Berger bewirtschaftet. Luis und Anna sowie die Jungbauern Anja und Thomas halten Originalbraunvieh und verarbeiten die Rohmilch selbst: zu Kräuterkäse, Joghurt, Frischkäse. Ein Sichtfenster im Hofladen gibt direkten Einblick in die Käserei, Stallbesuche und Mitarbeit sind willkommen. Im Steinofen backt die Familie alle 14 Tage das Ultner Roggenbrot – und wenn Pizza auf dem Programm steht, wird der Abend gemeinsam mit den Gästen in geselliger Runde verbracht.

Kräutergarten, Stallbesuch, Themenabende – Kuenhof, Vöran

Paul und Andrea Alber bewirtschaften den Kuenhof auf dem sonnigen Tschöggberg bei Meran auf 1.450 Metern. Bäuerin Andrea verarbeitet Beeren und Kräuter aus dem eigenen Garten zu Fruchtaufstrichen, Holunder- und Melissensirup und Kräutersalz. Gäste dürfen täglich Kräuter und Gemüse ernten, ab 18 Uhr beim Stallbesuch die Tiere kennenlernen und bei der Hofarbeit mitanpacken. Abends lädt die Familie zu Themenabenden ein, bei denen die hofeigenen Produkte gemeinsam verkostet werden. Und wenn der Regen kommt, rückt die Familie mit Wolle, Heu und anderen Hofmaterialien an – gebastelt wird gemeinsam.

Kochkurs, Käsesommelier, gemeinsamer Tisch – Trierferhof, Kastelruth

Am Fuße der Seiser Alm liegt der Trierferhof von Verena und Martin Silbernagl, in dritter Generation bewirtschaftet. Verena ist leidenschaftliche Köchin und Bäckerin: Kochkurse für sieben Knödelvarianten, Backkurse für Apfelstrudel und Bauernbrot – alles mit hofeigenen Zutaten. Martin ist ausgebildeter Käsesommelier und lädt zur Südtiroler Käsevariation ein. Beim gemeinsamen Kochkurs werden nicht nur Südtiroler Rezepte geteilt, sondern auch Rezepte aus der Heimat der Gäste. Bräuche wie Eierfärben zu Ostern oder Kräuterstraußbinden zu Mariä Himmelfahrt werden gemeinsam gepflegt. „Wir teilen dadurch unsere Begeisterung für das Leben mit, in und von der Natur“, so die Gastgeber.

Mehr Informationen: www.rotterhahn.it/de