

Partschins-Rabland-Töll
Naturns-Plaus
Kastell-Tschars

Genuss-Momente

Momenti del buon gusto

Tagtäglich genießen wir auf unserem gedeckten Tisch alpenländische Würze gepaart mit südlicher Raffinesse. Diese Momente puren Genusses möchten wir auch Ihnen näherbringen! In diesem Kalender haben wir für Sie die kulinarischen Leckerbissen in den drei Gemeinden Partschins, Naturns und Kastellbell notiert und laden Sie herzlich ein, sich von typischer Südtiroler Herzlichkeit, alpin-mediterranen Gerichten und gemütlicher Atmosphäre verführen zu lassen!

Ogni giorno gustiamo le bontà alpine e mediterranee sulla nostra tavola. Con piacere dividiamo questi momenti di puro gusto. Nel calendario sono elencate le delizie culinarie di tre comuni: Partschins, Naturno e Castelbello e Vi invitiamo a lasciarvi sedurre dalla cordiale ospitalità altoatesina, da una cucina alpina- mediterranea pura e vera in un'atmosfera accogliente.



FERBURAR - FEBBRAIO

- 26 **Theater im Gasthaus** mit Theateraufführung und Menü im Restaurant Kreuzwirt, Naturns.
Teatro nel ristorante con teatrino e menu nel ristorante Kreuzwirt, Naturno.
- 27 **Theater im Gasthaus** mit Theateraufführung und Menü im Restaurant Kreuzwirt, Naturns.
Teatro nel ristorante con teatrino e menu nel ristorante Kreuzwirt, Naturno.



MÄRZ - MARZO

- Juvaler Frühling:** Entdecken – erleben – genießen am Burghügel Juval - 7 Stationen - 7 Attraktionen, Kastell-Tschars, Juval.
- 20 **Primavera Juval:** Girare - vivere - gustare sulla collina di Juval - 7 tappe - 7 attrazioni, Castelbello-Ciardes, Juval.
- 25 **Fischspezialitätentag** im Restaurant Kreuzwirt, Naturns.
Giornata del pesce nel Ristorante Kreuzwirt, Naturno.



APRIL - APRILE

- Genuss im Garten des Ansitzes Gaudententurm Partschins** – Christine Schönweger lädt zum genussvollen Streifzug durch die Landwirtschaft und zur Verkostung von Äpfeln, Weinen und Destillaten.
- 19 **Piacere nel giardino del podere Torre di Gaudenz Parcines** – Christine Schönweger (ambasciatrice delle mele, viticoltrice e distillatrice unica dell' Alto Adige) invita a un' incursione all' insegna del piacere nell' agricoltura altoatesina e alla degustazione di mele, vini e distillati.
- Weinensorikseminar** mit Monika Unterthurner, Weinakademiker und Sommelier auf Schloss Kastellbell, Kastell-Tschars.
- 21 **Scoprire il gusto**, seminario e degustazione con l'enologa Monika Unterthurner, Castello di Castelbello.
- Eine kleine Nachtmusik.** Weinverkostung am Abend mit Musik auf den Weingütern Falkenstein, Naturns oder Unterortl, Juval.
- 21 **Una piccola serenata.** Degustazione di vini con musica dal vivo nelle Tenute Falkenstein, Naturno o Unterortl, Juval.



APRIL - APRILE

- Vinea Venostis:** Weinverkostung mit den Vinschgauer Weinhöfen und Hobbywinzern, Vinum Hotel Sand, Kastell-Tschars.
- 25 **Vinea Venostis:** Degustazione vini della Val Venosta, Vinum Hotel Sand, Castelbello-Ciardes.
- 25 **Eröffnung der Spezialitätenwochen „Spargel aus Naturns“** im Restaurant Kreuzwirt. Bis 07.05., Naturns.
Inizio settimana degli asparagi nel Ristorante Kreuzwirt, Naturno fino al 07 Maggio
- Eine kleine Nachtmusik.** Weinverkostung am Abend mit Musik auf den Weingütern Falkenstein, Naturns oder Unterortl, Juval.
- 28 **Una piccola serenata.** Degustazione di vini con musica dal vivo nelle Tenute Falkenstein, Naturno o Unterortl, Juval.
- 30 **Kastellbeller Spargel unterwegs:** kulinarische Gasthausreise durch Kastellbell-Tschars.
Gli asparagi di Castelbello: escursione culinaria in giro per i paesi di Castelbello e Ciardes.



MÄI - MAGGIO

- 4 **Lust auf Kaffee?** Führung durch die Traditionsrösterei Schreyögg in Rabland.
Voglià di caffè? Visita guidata alla torrefazione Schreyögg di Rablà.
- Eine kleine Nachtmusik.** Weinverkostung am Abend mit Musik auf den Weingütern Falkenstein, Naturns oder Unterortl, Juval.
- 5 **Una piccola serenata.** Degustazione di vini con musica dal vivo nelle Tenute Falkenstein, Naturno o Unterortl, Juval.
- 6 **Mit Reinhold Messner auf Juval:** Wanderung, Museumsbesichtigung, Impulsvortrag und Abendessen. Informationen Tel. +39 0473 668056
Reinhold Messner a Juval: Escursione, visita museo e cena. Informazioni Tel. 0473 668056
- 9 **Kastellbeller Frühlingküche: Spargel und Kräuter.** Kochworkshop mit Jörg und Natalie Trafoier vom Sternrestaurant Kuppelrain, Kastell-Tschars.
Primavera in cucina: asparagi ed erbe. Workshop culinario con Jörg e Natalie Trafoier del Ristorante stellato Kuppelrain di Castelbello.
- Eine kleine Nachtmusik.** Weinverkostung am Abend mit Musik auf den Weingütern Falkenstein, Naturns oder Unterortl, Juval.
- 12 **Una piccola serenata.** Degustazione di vini con musica dal vivo nelle Tenute Falkenstein, Naturno o Unterortl, Juval.



MÄI - MAGGIO

- Genuss im Garten des Ansitzes Gaudententurm** – Christine Schönweger lädt zum genussvollen Streifzug durch die Landwirtschaft und zur Verkostung von Äpfeln, Weinen und Destillaten.
- 17 **Piacere nel giardino del podere Torre di Gaudenz** – Christine Schönweger (ambasciatrice delle mele, viticoltrice e distillatrice unica dell' Alto Adige) invita a un' incursione all' insegna del piacere nell' agricoltura altoatesina e alla degustazione di mele, vini e distillati.



MÄI - MAGGIO

- Sonnenbergwanderung: Bergbauernhofbesichtigung und Verkostung am Niedermoarhof** in Trumsberg, Kastell-Tschars.
- 18 **Escursione al Monte Sole: Visita del maso e degustazione al Niedermoarhof** a Monte Trumes, Castelbello-Ciardes.
- Eine kleine Nachtmusik.** Weinverkostung am Abend mit Musik auf den Weingütern Falkenstein, Naturns oder Unterortl, Juval.
- 19 **Una piccola serenata.** Degustazione di vini con musica dal vivo nelle Tenute Falkenstein, Naturno o Unterortl, Juval.
- Knödl-Drahn mit Juler im Graswegerkeller Partschins** – Drei verschiedene Knödelvariationen zum Selbermachen.
- 23 **Preparare i canederli con Juler nel Graswegerkeller Parcines** – i miglior ingredienti per creare tre variazioni di canederli.
- 25 **Guats aus die Kuchtlöpf afn Berg und in Tol** – Gerichte mit Geschichte im Graswegerkeller, Partschins.
Le ricette della nonna – cucina tipica di montagna e valle presso il Graswegerkeller, Parcines.



MÄI - MAGGIO

- Lust auf Kaffee?** Führung durch die Traditionsrösterei Schreyögg in Rabland.
Voglià di caffè? Visita guidata alla torrefazione Schreyögg di Rablà.
- Eine kleine Nachtmusik.** Weinverkostung am Abend mit Musik auf den Weingütern Falkenstein, Naturns oder Unterortl, Juval.
- 26 **Una piccola serenata.** Degustazione di vini con musica dal vivo nelle Tenute Falkenstein, Naturno o Unterortl, Juval.
- 27 **Mit Reinhold Messner auf Juval:** Wanderung, Museumsbesichtigung, Impulsvortrag und Abendessen. Informationen Tel. +39 0473 668056
Reinhold Messner a Juval: Escursione, visita museo e cena. Informazioni Tel. 0473 668056



JUNI - GIUNIO

- 1 **Zielpitz-Burger** wie die Partschinser ihn kennen mit Simon von den Kronenwirts Stubn. Zubereitung vom leckeren Brot bis zum „Fleischkrapfl“ mit einheimischem Rindfleisch – gesund und lecker: zum Reinbeißen gut!
Zielpitz-Burger, Simon del Kronewirts Stuben ci fa vedere come si fa! Dal pane speciale, fino al tipico "Fleischkrapfl" (polpetta) con carne locale – buon appetito!
- Muaskochn mit Hermann** am Weirachhof, Partschins. Worauf es beim Muaskochen ankommt und was Sie übers Muas-Essen wissen sollten!
- 3 **Cucinare la tradizionale Muas,** con Hermann presso l'osteria contadina maso Weirach, Parcines. Per cucinare la "Muas" è importante la giusta padella ed osservare alcune regole e poi gustarla come dice una vecchia tradizione...
- 6 **Eröffnung „Risotto-Wochen“** im Hotel Restaurant Kreuzwirt Naturns. Bis zum 18. Juni.
Settimane del Risotto nell'Hotel Ristorante Kreuzwirt Naturno. Fino al 18 giugno.
- 9 **Bierverkostung „Auf der Dill“** vom Hotel Restaurant Naturns.
Degustazione di birra „Nella soffitta“ del Ristorante Kreuzwirt, Naturno.
- Muaskochn mit Hermann** am Weirachhof, Partschins. Worauf es beim Muaskochen ankommt und was Sie übers Muas-Essen wissen sollten!
- 10 **Cucinare la tradizionale Muas,** con Hermann presso l'osteria contadina maso Weirach, Parcines. Per cucinare la "Muas" è importante la giusta padella ed osservare alcune regole e poi gustarla come dice una vecchia tradizione...



JUNI - GIUNIO

- Guats aus die Kuchtlöpf afn Berg und in Tol** - Gericht mit Geschichte im Gasthaus Wasserfall.
Le ricette della nonna - cucina tipica di montagna e valle presso la locanda Wasserfall.



JUNI - GIUNIO

- Genuss im Garten des Ansitzes Gaudententurm** – Christine Schönweger lädt zum genussvollen Streifzug durch die Landwirtschaft und zur Verkostung von Äpfeln, Weinen und Destillaten.
- 14 **Piacere nel giardino del podere Torre di Gaudenz** – Christine Schönweger (ambasciatrice delle mele, viticoltrice e distillatrice unica dell' Alto Adige) invita a un' incursione all' insegna del piacere nell' agricoltura altoatesina e alla degustazione di mele, vini e distillati.
- 16 **Schaumweinverkostung „Af dr Dill“** im Restaurant Kreuzwirt Naturns.
Degustazione di Bollicini nel Ristorante Kreuzwirt Naturns.
- Muaskochn mit Hermann** am Weirachhof, Partschins. Worauf es beim Muaskochen ankommt und was Sie übers Muas-Essen wissen sollten!
- 17 **Cucinare la tradizionale Muas,** con Hermann presso l'osteria contadina maso Weirach, Parcines. Per cucinare la "Muas" è importante la giusta padella ed osservare alcune regole e poi gustarla come dice una vecchia tradizione...
- 18 **Weinfest in der Stachlburg Partschins.** Bioweine, Naturprodukte und Jazzmusik.
Festa del vino al castello Stachlburg, Parcines. Vini biologici, prodotti naturali e musica jazz.
- Muaskochn mit Hermann** am Weirachhof, Partschins. Worauf es beim Muaskochen ankommt und was Sie übers Muas-Essen wissen sollten!
- 24 **Cucinare la tradizionale Muas,** con Hermann presso l'osteria contadina maso Weirach, Parcines. Per cucinare la "Muas" è importante la giusta padella ed osservare alcune regole e poi gustarla come dice una vecchia tradizione...



JUNI - GIUNIO

- Eröffnung Salatspezialitäten** im Restaurant Kreuzwirt. Bis 30. Juli, Naturns.
Specialità di insalate nel Ristorante Kreuzwirt. Fino al 30 luglio, Naturno.
- 29 **Guats aus die Kuchtlöpf afn Berg und in Tol** – Gerichte mit Geschichte im Graswegerkeller, Partschins.
Le ricette della nonna – cucina tipica di montagna e valle presso il Graswegerkeller, Parcines.



JUNI - GIUNIO

- 29 **Lust auf Kaffee?** Führung durch die Traditionsrösterei Schreyögg in Rabland.
Voglià di caffè? Visita guidata alla torrefazione Schreyögg di Rablà.



JULI - LUGLIO

- 6 **Zielpitz-Burger** wie die Partschinser ihn kennen mit Simon von den Kronenwirts Stubn. Zubereitung vom leckeren Brot bis zum „Fleischkrapfl“ mit einheimischem Rindfleisch – gesund und lecker: zum Reinbeißen gut!
Zielpitz-Burger, Simon del Kronewirts Stuben ci fa vedere come si fa! Dal pane speciale, fino al tipico "Fleischkrapfl" (polpetta) con carne locale – buon appetito!
- 6 **Nacht der Lichter.** Straßenfest mit verschiedenen Gastronomieständen, Street Food und Live-Musik, Naturns.
Notte delle Luci. Festa con gastronomia, Street Food e musica dal vivo, Naturno.
- 9 **Feel the castle:** music - drinks - fingerfood. Schloss Kastellbell.
Feel the castle: music - drinks - fingerfood. Castello di Castelbello.
- 13 **Lust auf Kaffee?** Führung durch die Traditionsrösterei Schreyögg in Rabland.
Voglià di caffè? Visita guidata alla torrefazione Schreyögg di Rablà.
- 13 **Nacht der Lichter.** Straßenfest mit verschiedenen Gastronomieständen, Street Food und Live-Musik, Naturns.
Notte delle Luci. Festa con gastronomia, Street Food e musica dal vivo, Naturno.
- 20 **Nacht der Lichter.** Straßenfest mit verschiedenen Gastronomieständen, Street Food und Live-Musik, Naturns.
Notte delle Luci. Festa con gastronomia, Street Food e musica dal vivo, Naturno.
- 23 **Weinfest der Kastellbeller Weinhöfe auf Schloss Kastellbell,** Kastell-Tschars.
Festa del vino al Castello di Castelbello, Castelbello-Ciardes.
- 23 & 24 **Gassfest** – Kulinarium und Musik im historischen Zentrum von Partschins.
Gassfest – musica e delizie culinarie nel centro storico di Parcines.



JULI - LUGLIO

- 25 **Knödl-Drahn mit Juler im Graswegerkeller Partschins** – Drei verschiedene Knödelvariationen zum Selbermachen.
- 27 **Preparare i canederli con Juler nel Graswegerkeller Parcines** – i miglior ingredienti per creare tre variazioni di canederli.
- 27 **Nacht der Lichter.** Straßenfest mit verschiedenen Gastronomieständen, Street Food und Live-Musik, Naturns.
Notte delle Luci. Festa con gastronomia, Street Food e musica dal vivo, Naturno.
- 24 **Offene Kellertüren der Kastellbeller Weinhöfe.** Kellerführung und Verkostung, Kastell-Tschars.
Porte aperte nelle cantine dei vinali di Castelbello-Ciardes. Visita cantina e degustazioni, Castelbello-Ciardes.



JULI - LUGLIO

- 3 **Zielpitz-Burger** wie die Partschinser ihn kennen mit Simon von den Kronenwirts Stubn. Zubereitung vom leckeren Brot bis zum „Fleischkrapfl“ mit einheimischem Rindfleisch – gesund und lecker: zum Reinbeißen gut!
Zielpitz-Burger, Simon del Kronewirts Stuben ci fa vedere come si fa! Dal pane speciale, fino al tipico "Fleischkrapfl" (polpetta) con carne locale – buon appetito!
- 4 **Bierverkostung „Af dr Dill“** im Restaurant Kreuzwirt, Naturns.
Degustazione di birre nel Ristorante Kreuzwirt, Naturno.
- 5 **Offene Kellertüren der Kastellbeller Weinhöfe.** Kellerführung und Verkostung, Kastell-Tschars.
Porte aperte nelle cantine dei vinali di Castelbello-Ciardes. Visita cantina e degustazioni, Castelbello-Ciardes.
- 9 **Festa in piazza della chiesa:** La gastronomia locale e l' associazione turistica presentano specialità altoatesine e musica dal gruppo "Volxrock" nel centro di Parcines.
- 11 **Schaumweinverkostung „Af dr Dill“** im Restaurant Kreuzwirt, Naturns.
Degustazione di Bollicini nel Ristorante Kreuzwirt, Naturno.



AUGUST - AGOSTO

- 3 **Zielpitz-Burger** wie die Partschinser ihn kennen mit Simon von den Kronenwirts Stubn. Zubereitung vom leckeren Brot bis zum „Fleischkrapfl“ mit einheimischem Rindfleisch – gesund und lecker: zum Reinbeißen gut!
Zielpitz-Burger, Simon del Kronewirts Stuben ci fa vedere come si fa! Dal pane speciale, fino al tipico "Fleischkrapfl" (polpetta) con carne locale – buon appetito!
- 4 **Bierverkostung „Af dr Dill“** im Restaurant Kreuzwirt, Naturns.
Degustazione di birre nel Ristorante Kreuzwirt, Naturno.
- 5 **Offene Kellertüren der Kastellbeller Weinhöfe.** Kellerführung und Verkostung, Kastell-Tschars.
Porte aperte nelle cantine dei vinali di Castelbello-Ciardes. Visita cantina e degustazioni, Castelbello-Ciardes.
- 9 **Festa in piazza della chiesa:** La gastronomia locale e l' associazione turistica presentano specialità altoatesine e musica dal gruppo "Volxrock" nel centro di Parcines.
- 11 **Schaumweinverkostung „Af dr Dill“** im Restaurant Kreuzwirt, Naturns.
Degustazione di Bollicini nel Ristorante Kreuzwirt, Naturno.



AUGUST - AGOSTO

- 11 **Schaumweinverkostung „Af dr Dill“** im Restaurant Kreuzwirt, Naturns.
Degustazione di Bollicini nel Ristorante Kreuzwirt, Naturno.



AUGUST - AGOSTO

SETTEMBRE

SEPTEMBER -

OTTOBRE

OKTOBER -

NOVEMBER -
NOVEMBRE

- 12 **Offene Kellertüren der Kasteller Weinhöfe.** Kellerführung und Verkostung, Kastell-Tschars. **Porte aperte nelle cantine dei vinaloi di Castelbello-Ciardes.** Visita cantina e degustazioni, Castelbello-Ciardes.
- 19 **Offene Kellertüren der Kasteller Weinhöfe.** Kellerführung und Verkostung, Kastell-Tschars. **Porte aperte nelle cantine dei vinaloi di Castelbello-Ciardes.** Visita cantina e degustazioni, Castelbello-Ciardes.
- 21 **Eröffnung Spezialitätenwochen „Pffferling“** im Restaurant Kreuzwirt. Bis 03. September, Naturns. **Settimane die finferli** nel Ristorante Kreuzwirt. Fino 03 settembre, Naturno.
- 26 **Offene Kellertüren der Kasteller Weinhöfe.** Kellerführung und Verkostung, Kastell-Tschars. **Porte aperte nelle cantine dei vinaloi di Castelbello-Ciardes.** Visita cantina e degustazioni, Castelbello-Ciardes.
- 31 **Guats aus die Kuchltöpf afn Berg und in Tol** – Gerichte mit Geschichte im Graswegerkeller, Partschins. **Le ricette della nonna** – cucina tipica di montagna e valle presso il Graswegerkeller, Parcines.

- 3 **Zielspitz-Burger** wie die Partschinser ihn kennen mit Simon von den Kronewirts Stubn. Zubereitung vom leckeren Brot bis zum „Fleischkrapfl“ mit einheimischem Rindfleisch – gesund und lecker: zu Reinbeissen gut!
Zielspitz-Burger, Simon del Kronewirts Stuben ci fa vedere come si fa! Dal pane speciale, fino al tipico “Fleischkrapfl” (polpetta) con carne locale – buon appetito!
- 14 **Lust auf Kaffee?** Führung durch die Traditionsrösterei Schreyögg in Rabland.
Voglia di caffè? Visita guidata alla torrefazione Schreyögg di Rablá.
- 18 **Partschinischer Schafabtrieb:** Heimkehr der Sommerfrischler aus dem Zieltal.
Parcines - La transumanza. Il ritorno delle greggi dalla val di Tel.
- 26 **Eröffnung „Wildwochen“** im Restaurant Kreuzwirt. Bis 08. Oktober, Naturns.
Giornate della selvaggina nel Ristorante Kreuzwirt. Fino 08 ottobre, Naturno.
- 28 **Guats aus die Kuchltöpf afn Berg und in Tol** – Gerichte mit Geschichte im Graswegerkeller, Partschins.
Le ricette della nonna – cucina tipica di montagna e valle presso il Graswegerkeller, Parcines.

- 2 **Törggelefest im Ansitz Gaudententurm Partschins** – Südtiroler Brauchtum mit gebratenen Kastanien, Südtiroler Marende, Eigenbau und Volksmusik.
Usanza altoatesina – la festa del Törggelen nel podere Torre di Gaudenz Parcines, con castagne arrosto, il tipico spuntino altoatesino, vino di produzione propria e musica popolare.
- 5 **Törggelen am Dorfbrunnen.** Mit gebratenen Kastanien, Süßspeisen, neuem Wein und traditioneller Live-Musik wird der Herbst gefeiert, Naturns.
Castagnata. Si festeggia l'autunno con castagne, dolci altoatesini, vino e musica tradizionale altoatesina, Naturno.
- 9 **Törggelefest mit den Spitzbuam** mit Südtiroler Spezialitäten und Live-Musik, Naturns.
Castagnata con il gruppo folcloristico Spitzbuam con cibi altoatesini e musica dal vivo, Naturno.
- 12 **Törggelen am Dorfbrunnen.** Mit gebratenen Kastanien, Süßspeisen, neuem Wein und traditioneller Live-Musik wird der Herbst gefeiert, Naturns.
Castagnata. Si festeggia l'autunno con castagne, dolci altoatesini, vino e musica tradizionale altoatesina, Naturno.

- 19 **Goldener Herbsttag in Partschins** – geführte Wanderung mit Texelbahnfahrt, Bauern-Brunch und zünftiger Musik.
Giornata d' autunno a Parcines. Escursione guidata e salita con la funivia Texel, brunch contadino e musica dal vivo.
- 19 **Törggelen am Dorfbrunnen.** Mit gebratenen Kastanien, Süßspeisen, neuem Wein und traditioneller Live-Musik wird der Herbst gefeiert, Naturns.
Castagnata. Si festeggia l'autunno con castagne, dolci altoatesini, vino e musica tradizionale altoatesina, Naturno.
- 22 **Törggelefest in den Kellern und Gassen von Galsau**, Kastell-Tschars.
Festa del „Törggelen“ nei vicoli e nelle cantine di Colsano, Castelbello-Ciardes.
- 23 **Törggelefest in den Kellern und Gassen von Galsau**, Kastell-Tschars.
Festa del „Törggelen“ nei vicoli e nelle cantine di Colsano, Castelbello-Ciardes.
- 26 **Törggelen am Dorfbrunnen.** Mit gebratenen Kastanien, Süßspeisen, neuem Wein und traditioneller Live-Musik wird der Herbst gefeiert, Naturns.
Castagnata. Si festeggia l'autunno con castagne, dolci altoatesini, vino e musica tradizionale altoatesina, Naturno.

- 18 **Theater im Gasthaus** mit Theateraufführung und Menü im Restaurant Kreuzwirt, Naturns.
Teatro nel ristorante con teatrino e menu nel ristorante Kreuzwirt, Naturno.
- 19 **Theater im Gasthaus** mit Theateraufführung und Menü im Restaurant Kreuzwirt, Naturns.
Teatro nel ristorante con teatrino e menu nel ristorante Kreuzwirt, Naturno.

Genusswochenprogramm: Programma culinario settimanale:

Montag - Lunedì

Picknick am Wasserfall
Ein Korb voll leckerer, hausgemachter Überraschungen, mit Liebe kreiert, gekocht und zusammengestellt vom Gasthaus Wasserfall. Täglich außer Samstag möglich.
Pic-nic alla cascata: un cestino pieno di sorprese golose e fatte in casa, preparate con amore, cucinate e allestite dalla locanda Wasserfall. Prenotabile tutti i giorni escluso il sabato.

Dienstag - Martedì

Gluschtwandern auf Quadrat
Kulinarik am Nörderberg, Töll/Partschins. Die beiden Gastbetriebe des Partschinischer Ortsteils Quadrat am Nörderberg, Brünnl und Niederhof, kreieren gemeinsam 3 Menüs nach Jahreszeit und regionalen Produkten. Täglich außer Montag und Mittwoch.
Escursione sfiziosa a Quadrato: arte culinaria sul Monte Tramontana, Tel/ Parcines. Le due locande delle frazione Quadrato di Parcines, Brünnl e Niederhof, creano insieme tre menù. Possibile tutti i giorni escluso lunedì e mercoledì.

Kasteller Spargelführung im Spargelfeld (19.04.-24.05.)
Die gesunde Stange aus der Erde – Führung mit Spargelbauer Martin Pohl.
Guida in campo d' asparagi a Castelbello (19/04.-24/05) Il sano germoglio che spunta dalla terra - visita guidata con il coltivatore di asparagi Martin Pohl.

Besichtigung der Hofbrennerei Weberhof Kastell (22.03.-13.09.)
Wissenswertes, Interessantes und Geheimnisvolles mit Details über Apfel- und Obstanbau, inklusive Verkostung.
Visita della distilleria Weberhof Kastell (22/03-13/09) Informazioni sulla coltivazione della frutta, la distilleria e degustazione prodotti.

Apfelführung, Naturns
Wissenswertes, Interessantes und Geheimnisvolles mit Details über Apfel- und Obstanbau, inklusive Verkostung.
Il paese delle mele, Naturno: Informazioni sulla coltivazione della frutta, la distilleria e degustazione prodotti.

Mittwoch - Mercoledì

Destillatverkostung „Von der Frucht zum Edelbrand“
Besichtigung der Brennerei Gaudenz in Partschins, mit Verkostung der hofeigenen Destillate.
Dalla frutta alla grappa: Visita della distilleria tradizionale „Gaudenz“ Parcines, con degustazione di distillati della fattoria.

Weinführung am Rebhof in Kastell (23.03.-13.04. und 08.06.-02.11.)
Geführte Besichtigung mit dem Obmann des Weinbauvereins Vinschgau.
Degustazione vini del Rebhof a Castelbello (23/03-13/04 e 08/06-02/11)
Visita guidata con il direttore dell'associazione dei viticoltori della Val Venosta vi darà le giuste indicazioni.

Spargelweinverkostung am Rebhof, Kastell (20.04.-01.06.)
Welcher Wein passt zum Spargel? Der Obmann des Weinbauvereins Vinschgau gibt Antworten.
Degustazione vini adatti agli asparagi al Rebhof, Castelbello (20/04-01/06)
Quale vino si abbina meglio agli asparagi? Il direttore dell'associazione dei viticoltori della Val Venosta vi darà le giuste indicazioni.

Käseverkostung am Brandhof, Plaus/Naturns
wo der Käse mit Liebe und hofeigener Milch hergestellt wird.
Degustazione formaggi al Brandhof, Plaus/Naturno: di produzione propria con il latte del maso.

Besichtigung der Schnapsbrennerei Brunnerhof Staben/Naturns
Jungbauer Andreas Hell führt die Interessierten nicht nur in die Geheimnisse der Schnapsbrennerei ein, sondern erklärt auch das Südtiroler Phänomen der Erbhöfe und geschlossenen Höfe.
Visita alla distilleria contadina Brunnerhof, Stava/Naturno: Contadino Andreas Hell non spiega solo il fenomeno altoatesino del “maso avito”, però anche la distilleria, il metodo e una degustazione dei prodotti.

Donnerstag - Giovedì

Kleines Weinseminar mit Fachverkostung
exzellenter Bio-Weine aus eigener Herstellung im Schloss-Weingut Stachlbürg, Partschins.
Piccolo seminario sul vino con degustazione: di ottimi vini biologici della produzione nel castello cantina Stachlbürg, Parcines.

Führung durch die Obstgenossenschaft Kastell - Tschars (24.03.-30.06.)
Der Vinschgauer Apfel: Knackig und gesund mit den Experten der Obstgenossenschaft Juval.
Visita guidata alla cooperativa agricola Ciardes/Castellbello (24/03-30/06)
Introduzione al mondo della mela: Croccante e sana, guida con gli esperti del consorzio ortofrutticolo di Juval.

Bäuerliche Lebensart
Wassermühlen-Besichtigung und Weinverkostung, Kastell (09.06.-15.09. jeden 2. Donnerstag)
Vita contadina: Visita guidata delle moline d' acqua e degustazione vini, Castelbello (09/06-15/09 ogni secondo giovedì)

Weinverkostung und Kellerführung
auf den Weingütern Falkenstein, Naturns oder Unterortl, Juval.
Degustazione di vino e visita alla cantina: delle Tenute Falkenstein a Naturno o Unterortl, Juval.

Freitag - Venerdì

Partschinischer Apfelführung!
Die saftigste Seite Südtirols! Ein Spaziergang mit der Apfelbäuerin Christine Schönweger durch die Apfelwiesen von Partschins.
La melicoltura di Parcines: l' aspetto più succoso dell' Alto Adige. Visita guidata di frutteti e degustazione di mele con la contadina Christine Schönweger.

Weinführung am Weingut Köfelgut, Kastell (25.03.-15.04. und 10.06.-04.11.)
Eine Entdeckungsreise für Ihren Gaumen.
Degustazione di vini alla Tenuta Köfelgut, Castelbello (25/03-15/04 e 10/06-04/11)
Un viaggio di esplorazione per il vostro palato.

Spargelweinverkostung am Köfelgut (22.04.-03.06.)
Eine Entdeckungsreise für Ihren Gaumen.
Degustazione vini adatti agli asparagi al Köfelgut, Castelbello (22/04-03/06)
Un viaggio di esplorazione per il vostro palato.

Samstag - Sabato

Gluschtwandern auf Quadrat
Kulinarik am Nörderberg, Töll/Partschins. Die beiden Gastbetriebe des Partschinischer Ortsteils Quadrat am Nörderberg, Brünnl und Niederhof, kreieren gemeinsam 3 Menüs nach Jahreszeit und regionalen Produkten. Täglich außer Montag und Mittwoch.
Escursione sfiziosa a Quadrato: arte culinaria sul Monte Tramontana, Tel/ Parcines. Le due locande delle frazione Quadrato di Parcines, Brünnl e Niederhof, creano insieme tre menù. Possibile tutti i giorni escluso lunedì e mercoledì.

Sonntag - Domenica

Picknick am Wasserfall
Ein Korb voll leckerer, hausgemachter Überraschungen, mit Liebe kreiert, gekocht und zusammengestellt vom Gasthaus Wasserfall. Täglich außer Samstag möglich.
Pic-nic alla cascata: un cestino pieno di sorprese golose e fatte in casa, preparate con amore, cucinate e allestite dalla locanda Wasserfall. Prenotabile tutti i giorni escluso il sabato.

Gluschtwandern auf Quadrat
Kulinarik am Nörderberg, Töll/Partschins. Die beiden Gastbetriebe des Partschinischer Ortsteils Quadrat am Nörderberg, Brünnl und Niederhof, kreieren gemeinsam 3 Menüs nach Jahreszeit und regionalen Produkten. Täglich außer Montag und Mittwoch.
Escursione sfiziosa a Quadrato: arte culinaria sul Monte Tramontana, Tel/ Parcines. Le due locande delle frazione Quadrato di Parcines, Brünnl e Niederhof, creano insieme tre menù. Possibile tutti i giorni escluso lunedì e mercoledì.



Veranstaltungsreihen/Manifestazioni speciali

Meraner Genusswerkstatt
Naturner und Partschinischer Restaurants entwickeln neue Gerichte, experimentieren mit saisonalen Zutaten und spielen mit alpinen und mediterranen Einflüssen.
Officina del gusto a Merano e dintorni: I ristoranti di Naturno e Parcines inventano nuovi piatti stagionali usando prodotti locali.

Guats aus die Kuchltöpf afn Berg und in Tol
Gerichte mit Geschichte. Partschinischer Gastbetriebe kredenzen Gerichte aus Großmutter Rezeptbuch umrahmt mit Ziachorglmusik.
Le ricette della nonna: cucina tipica di montagna e valle presso le locande di Parcines con musica tradizionale unplugged.

Naturnser Gasthausleben
Verschiedene Veranstaltungen im Laufe des Jahres.
Vita nella trattoria a Naturno: Varie manifestazioni durante l'anno.

Rieslingtage Naturns (08.10.-13.11.2016)
Ganz im Zeichen des Weins steht der Herbst. Im Zuge der Rieslingtage werden Weingüter besucht, Weine verkostet, Galadinner angeboten uvm.
Giornate del Riesling Naturno (08/10-13/11/2016): L'autunno nel segno del Riesling: Si visitano tenute in Alto Adige, degustazioni di vino, cene di gala, ecc.
Kasteller Spargelzeit: Mitte April bis Ende Mai
Spezialität a base della raffinata verdura nei ristoranti nelle trattorie a Castelbello-Ciardes.
Tempo degli asparagi: Metà aprile fino fine maggio
Spezialität a base della raffinata verdura nei ristoranti nelle trattorie a Castelbello-Ciardes.
Kasteller Weinsommer: Juli und August
Weinfest und offene Kellertüren.
Estate del vino di Castelbello: luglio e agosto
Festa del vino e porte aperte nelle cantine.
Törggelzeit in den Hofschänken und Gasthöfen in Kastell-Tschars
Ende September bis Ende November.
Tempo di „Törggelen“ nei posti di ristoro e nelle trattorie di Castelbello Ciardes: fine settembre fino alla fine di novembre.

Impressum
Herausgeber: Tourismusvereine Partschins, Rabland, Töll - Naturns-Plaus - Kastell-Tschars
Grafik: ID-Creativstudio
Druck: Südtirol Druck
Bildnachweis: Helmuth Rier, Udo Bernhart, Kurt Tappeiner, Frieder Blickle, Karin Thaler, M&M Änderungen vorbehalten/Con riserva di modifiche.

Essen & Trinken Mangiare & bere

**Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat!**

**Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene,
se non ha mangiato bene!**

Virginia Wolf

Für Genussmenschen und Liebhaber der alpin-mediterranen Küche:
unwiderstehliche Termine zum Genießen!

Per buongustai e amanti della cucina Sudtirolese:
gli appuntamenti da non perdere!

Spaureggstr. 10 via Spauregg
39020 Partschins/Parcines
www.parschins.com
Tel. +39 0473 967157

Partschins
Rabland, Töll
IM MERANER LAND
A MERANO E DINTORNI

Rathausstr. 1 Via Municipio
39025 Naturns/Naturno
www.naturns.it
Tel. +39 0473 666077

mehr erleben
naturns
IM MERANER LAND
A MERANO E DINTORNI

Vinschgauerstr. 5 via Venosta
39020 Naturns/Castellbello
www.kastellbell-tschars.com
Tel. +39 0473 624193

Kastellbell - Tschars
In der Kulturregion Vinschgau
Castellbello - Ciardes in Val Venosta, dove la cultura è di casa