



Völser Produkte Prodotti di Fiè

*Lokaler und nachhaltiger Genuss
Sapori locali e sostenibili*





Völser Produkte

Lokaler und nachhaltiger Genuss

Völs am Schlern positioniert sich als Ort der ursprünglichsten Genusskultur in den Dolomiten. Dies ist Feststellung und Auftrag zugleich. Besonders stolz sind wir dabei auf unsere ausgezeichnete Kulinarik und den Status unserer Gemeinde als Lebensmittelstandort. Mit dem Völser Kuchlkastl und vielen weiteren Initiativen haben unsere Gastronomen Völs als wichtiges Zentrum der traditionellen Südtiroler Küche bekannt gemacht. Weitum findet man kaum eine Gemeinde, deren Landwirte ein solch breites Angebot an qualitativ hochwertigen Rohwaren für die Ernährung hervorbringen. Weiters ist Völs ein wichtiger Standort des verarbeitenden Lebensmittelgewerbes.

Mit dem Logo „Völser Produkte“ wollen wir die Verbraucher, unsere Bevölkerung wie auch unsere Gäste auf diesen besonderen Wert aufmerksam machen und den bewussten Konsum fördern. Lokale Wirtschaftskreisläufe bei den Lebensmitteln sind ein wichtiges Zukunftsthema, bei dem Völs auf eine gute Tradition aufbauen kann. Insbesondere hoffen wir damit auch, die für alle Seiten gewinnbringende Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen wirtschaftlichen Akteuren in unserer Gemeinde zu stärken. Neben gesunder Ernährung können wir mit unseren lokalen Produkten auch deutlich umweltverträglichere Lieferketten begünstigen. Gerade weil es uns Verbraucherinnen und Verbrauchern gut schmeckt und gut tut, haben wir diesen Weg eingeschlagen. Mit der vorliegenden Broschüre wollen wir das breite Angebot an Lebensmitteln aus unserer Gemeinde und die vielen Erzeugerbetriebe vorstellen.

Peter Kompatscher,
Gemeindereferent für Wirtschaft

*Gleich mehrere der UN-Nachhaltigkeitsziele
wollen wir mit unserer Initiative unterstützen:*



**Unsere Produkte sind von bester Qualität,
von zertifizierten Lieferanten, aber am
liebsten von unseren Völser Produzenten.**

**I nostri prodotti sono della migliore qualità,
da fornitori certificati, ma preferibilmente
dai produttori di Fiè allo Sciliar.**



Lebensmittel / alimentari
Eisenwaren / ferramenta
Gartenbedarf / giardinaggio
Futtermittel / mangimi

**Landwirtschaftliche Bezugsgenossenschaft Völs
Cooperativa Agricola di Fiè allo Sciliar**

Völs am Schlern, Bozner Straße 4
Fiè allo Sciliar, via Bolzano 4
Tel. +39 0471 725 084 · lb.voels@rolmail.net



Prodotti di Fiè

Sapori locali e sostenibili

Fiè allo Sciliar si presenta come un luogo che vanta una delle più tradizionali culture culinarie delle Dolomiti, una garanzia e al contempo una missione. Siamo particolarmente orgogliosi della nostra eccellente gastronomia e dell'appellativo di località gastronomica. Con la “Dispensa di Fiè” e molte altre iniziative, i ristoratori hanno reso famosa la nostra località come importante centro della tipica cucina altoatesina: è difficile, infatti, trovare un comune cui gli agricoltori producano una così vasta gamma di materie prime di elevata qualità e che vanti una tale importanza per l'industria alimentare.

Con il logo “Prodotti di Fiè” vogliamo attirare l'attenzione dei consumatori, della popolazione e degli ospiti su questo particolare plusvalore e promuovere un consumo consapevole. I cicli economici locali dei prodotti alimentari sono un tema importante per il futuro e Fiè può fare affidamento su una buona tradizione. In particolare, ci auguriamo di rafforzare la proficua cooperazione tra i vari attori economici della nostra comunità. Oltre a favorire una sana alimentazione, con i nostri prodotti possiamo dare vita a filiere che operano all'insegna del rispetto per l'ambiente. Abbiamo scelto questa filosofia non solo perché esalta i sapori, ma perché va a vantaggio di noi consumatori. Con questa brochure desideriamo presentare l'ampio assortimento di prodotti del nostro comune e delle numerose aziende.

Peter Kompatscher

Assessore comunale all'economia

Con quest'iniziativa vogliamo puntare sui vari obiettivi di sviluppo sostenibile promossi dalle Nazioni Unite:





Produktkalender

Calendario dei prodotti

	Januar / gennaio	Februar / febbraio	März / marzo	April / aprile	Mai / maggio	Juni / giugno	Juli / luglio	August / agosto	September / settembre	Oktober / ottobre	November / novembre	Dezember / dicembre	
Blaukraut													cappuccio rosso
Bohnen													fagioli
Gurken													cetrioli
Blumenkohl													cavolfiore
Karotten													carote
Kartoffeln													patate
Kohl													cappuccio bianco
Radicchio													radicchio
Rettiche													rafano
Rohnen													rape rosse
Salat													insalata
Tomaten													pomodori
Zucchini													zucchine
Zwiebel													cipolle
Äpfel													mele
Birnen													pere
Erdbeeren													fragole
Himbeeren													lamponi
Johannisbeeren													ribes
Kastanien													castagne
Kirschen													ciliegie
Trauben													uva
Walnüsse													nocci
Zwetschgen													prugne
Getreide													cereali

> Ganzjährig erhältlich sind:

Fleisch, Speck, Wurst, Käse, Eier, Brot, Nudeln, Marmeladen und Aufstriche, Honig, Kaffee, Apfelsaft, Apfelessig, Sirupe, Wein und Destillate.

> Disponibili tutto l'anno:

carne, speck, salumi, formaggio, uova, pane, pasta, marmellate e confetture, miele, caffè, succo di mela, aceto di mele, sciroppi, vino e grappe.



Termine für
Verkostungen finden
Sie auf ...
Gli appuntamenti per
le degustazioni sono
disponibili su ...
Dates for tasting
sessions look up on ...



südtirol
PRODUCTS

Spezialitäten aus Südtirol Specialità dell'Alto Adige Specialities from South Tyrol

Genuss- und Feinkostladen

Seiser Alm Bahn Talstation, Seis am Schlern

Bottega del gusto

Cabinovia Alpe di Siusi stazione a valle, Siusi allo Sciliar

Delicatessen Shop

Seiser Alm Aerial Cableway valley station, Seis am Schlern

TÄGLICH GEÖFFNET / APERTO TUTTI I GIORNI / OPEN DAILY

ONLINE SHOP

info@suedtirol-products.com

www.suedtirol-products.com

Tel. +39 0471 704 276



Natürlich und frisch

**Herzhaft frische Produkte beleben Körper,
Geist und Seele. In der Natur liegt die Kraft,
die uns vital und gesund erhält.**

Unsere Bauern und Produzenten haben nur das Beste aus der Natur zu bieten: frisches Obst und Gemüse, Kräuter, Essig, Sauerkraut, Freilandeier, Käse, Brot, Fleisch, Honig, Säfte und Sirupe, fruchtige Konfitüren und Brotaufstriche, Wein u.v.m.

In Völs am Schlern gedeihen in sonniger Lage und natürlicher Umgebung allerlei Köstlichkeiten, die von den passionierten Landwirten ab Hof oder in ausgewählten Fachgeschäften zum Verkauf angeboten werden.

Es ist ein Frage des Geschmacks und des Anspruchs, was auf den Tisch kommt. Unsere Bauern sorgen mit heimischen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für die Vielfalt. Sie haben als Konsument die Wahl!

Dolomiti

WIR LEBEN VÖLS *viviamo Fiè

Völser Produkte erhältlich bei:
Prodotti di Fiè acquistabili presso:

Völs | Fiè

Montag bis Samstag: 8-19 Uhr
da lunedì a sabato: ore 8 - 19

Kastelrotto

Montag bis Samstag 8-19 Uhr | Sonnt. 9-19 Uhr
da lunedì a sabato ore 8 - 19 | Dom. ore 9-19 Uhr



Freschi e naturali

Gustosi prodotti freschi rivitalizzano corpo, anima e mente. Nella natura, si cela l'energia che ci mantiene sani e vitali.

I nostri contadini e produttori offrono solo il meglio della natura: frutta e verdure fresche, erbe, aceto, crauti, uova di galline allevate a terra, formaggi, pane, carne, miele, succhi e sciroppi, confetture e marmellate piene di frutta fresca, vino e molto altro.

Nell'ambiente naturale e soleggiato di Fiè allo Sciliar crescono varie specialità acquistabili direttamente dai nostri appassionati agricoltori presso le rispettive aziende oppure in negozi ben selezionati.

Quello che arriva in tavola dipende fortemente dal gusto e dalle pretese del consumatore. I nostri contadini danno il meglio di sé per offrire una varietà di delizie nostrane di altissima qualità. Sta al consumatore fare la scelta!



Die Völser Produzenten

I produttori di Fiè

Seite / Pagina

01 Antonius	_ Privatbierbrauerei / Birrificio	14
02 Bessererhof		16
03 Caroma	_ Kaffee-Schaurösterei / Torrefazione a vista	18
04 Malga Contrin		20
05 Flungerhof		22
06 Fronteggele		24
07 Fronthof		26
08 Grottnerhof		28
09 Gump Hof - Markus Prackwieser		30
10 Hanighof - Wolfgang Obkircher		32
11 Haselrieder	_ Bäckerei / Panificio	34
12 Haselrieder Urban		36
13 Hieblerhof		38
14 Huberhof		42
15 Innerperskolerhof		44
16 Mesnerhof		46
17 Messner	_ Bäckerei / Panificio	48
18 Partschillerhof		50
19 Prackfolerhof		52
20 Pramstrahler	_ Metzgerei / Macelleria	54
21 Rossini Pasta		56
22 Runkerhof		58
23 Stampferhof		60
24 Stanglerhof		62
25 Tasiolerhof		64
26 Untergamperhof		66
27 Wassererhof		68
28 Wolcan	_ Metzgerei / Macelleria	70
29 Edelansitz Zimmerlehen		72
30 Zoarhof		74

Herausgeber/editore: © Gemeinde Völs am Schlern / Comune di Fiè allo Sciliar;
Fotocredits: Helmuth Rier (8), IDM/Patrick Schwienbacher (1), IDM/Armin Huber (3), IDM/Daniel Pertoll (5),
IDM/trickytime (2), IDM/Alex Filz (4), IDM/Frieder Blickle (5), IDM/Florian Andergassen (1), Depositphoto (2),
IDM/Franco Cogoli (1), IDM/Tina Sturzenegger (1), IDM/Marion Lafogler (1), IDM/Hannes Niederkofer (1)
Direktvermarkter/Anneliese Kompatscher, Martin Kompatscher, Markus Kompatscher, Privatarchiv;
Übersetzungen/traduzioni: Bonetti & Peroni | Layout: Komma Graphik | Druck/stampa: Druckerei Weger

01 Antonius

Privatbrauerei / Birrificio



01 Privatbrauerei Antonius Birrificio Antonius

Völs am Schlern, St. Anton, Handwerkerzone 81
Fiè allo Sciliar, S. Antonio, Zona Artigianale 81

T. +39 0471 726 073 · M. +39 327 401 16 93
info@antonius-bier.com · www.antonius-bier.com

St. Anton S. Antonio

Antonius Bier – Seele der Südtiroler Berge Unser Motto lautet „Hochgenuss“!

*„Wasser schmeckt erst, wenn es in der Brauerei gewesen ist.
Darauf sind wir stolz.“*

Flüssiges Gold. Eingebettet in die herrliche Südtiroler Landschaft mit ihren satten Wiesen, Felswänden und eindrucksvollen Gipfeln verdankt unsere Gegend ihre Bekanntheit wohl vor allem dem legendären Hausberg Schlern, von dem wir unser Quellwasser beziehen: Einfach das Beste, genau wie es unser Bier verlangt. Bestes Quellwasser, vereint mit hoher Braukunst und Tradition. Das ist unser Antonius Bier

Birra Antonius: l'anima delle montagne altoatesine “Gusto eccellente” è il nostro motto!

*“L'acqua acquisisce un buon sapore solo dopo essere passata
per il nostro birrificio... e di questo ne andiamo fieri.”*

Oro liquido: circondata da uno splendido paesaggio, prati verdeggianti, pareti rocciose e una straordinaria catena montuosa, questa regione è nota soprattutto per il leggendario massiccio dello Sciliar, da cui sgorga pura acqua sorgiva. Semplicemente la migliore, proprio come esige la nostra birra.

La migliore acqua sorgiva unita all'arte birraria e alla tradizione.

Unsere Biere

Nach deutschem Reinheitsgebot gebraut:

- Antonius Hell
- Antonius Weißbier
- Antonius Kellerbier
- Antonius Radler

Le nostre birre

Secondo l'antico editto tedesco della purezza

- Antonius chiara
- Antonius di frumento torbida
- Antonius non filtrata
- Antonius torbida con limonata

02 Weingut Bessererhof

Tenuta vini



02 Bessererhof Fam. Otmar Mair

Völs am Schlern, Völser Straße 15
Fiè allo Sciliar, Strada di Fiè 15
Tel. +39 338 587 26 47 (Rosmarie Mair)
info@bessererhof.it · www.bessererhof.it

Prösler Ried Novale di Presule

Der Bessererhof am Fuße des Schlern in den Dolomiten ist das südlichste Weingut des Südtiroler Eisacktals. Mit der Lese 1998 konnten Otmar und Rosmarie Mair, die vierte Generation am Bessererhof, erstmals alle Trauben selbst zu Wein verarbeiten und unter dem Namen „Weingut Bessererhof“ vermarkten. Die Winzerfamilie Mair hat sich für naturnahen Weinbau entschieden. Die Trauben stammen von Weinbergen etwas unterhalb der Hofstelle in 350 m Meereshöhe sowie aus Gütern in 900 m Meereshöhe in Teis im Villnösser Tal. Die Böden der verschiedenen Lagen bringen Weine von überzeugender Mineralität hervor. Dank kühler Strömungen aus dem Eisacktal und der Wärme aus dem Bozner Talkessel profitieren die Weine des Bessererhofs von einer optimalen Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht, die ihnen ihre außergewöhnliche Intensität und Fruchtigkeit verleiht.

Il Bessererhof, adagiato tra le Dolomiti ai piedi dello Sciliar, è la tenuta più meridionale della Valle Isarco: nel 1998, Otmar e Rosmarie Mair, la quarta generazione di viticoltori, vi hanno vinificato le prime uve e commercializzato i vini. La famiglia Mair ha deciso di dedicarsi alla coltura naturale dei vigneti, che da 350 m di altitudine - subito al di sotto della tenuta stessa - si estendono fino a Tiso in Val di Funes, a 900 m s.l.m. I terreni dei diversi vitigni danno origine a nettari che convincono per le note minerali e il carattere unico e inconfondibile. La posizione del Bessererhof, tra le correnti fresche della Valle Isarco e quelle più calde della conca bolzanina, vanta un'escursione termica ideale tra giorno e notte, che rende i vini particolarmente intensi e fruttati.

Unsere Weine / I nostri vini

Südtiroler Weissburgunder / Pinot Bianco
Südtiroler Sauvignon / Sauvignon
Südtiroler Eisacktaler Kerner / Valle Isarco Kerner
Südtiroler Goldmuskateller „Trocken“ / Moscato Giallo „secco“
Südtiroler Gewürztraminer / Gewürztraminer
Südtiroler Weissburgunder Riserva „Fellis“ / Pinot Bianco Ris. „Fellis“
Chardonnay Riserva „Fellis“ / Chardonnay Riserva „Fellis“
Zweigelt Rosé „Roansé“ / Zweigelt rosato „Roansé“
Zweigelt Rot „Roan“ / Zweigelt rosso „Roan“

Informationen

- Weindegustationen von MO bis SA nach telefonischer Vereinbarung:
Tel. +39 338 587 26 47 oder per E-Mail: info@bessererhof.it

Informazioni

Dal lunedì al sabato degustazioni vini previo appuntamento telefonico:
tel. +39 338 587 26 47 o per e-mail: info@bessererhof.it.

03 Caroma

Kaffee-Schaurösterei / Torrefazione a vista



03 Caroma

Kaffee-Schaurösterei / Torrefazione a vista

Völs am Schlern, St. Anton, Handwerkerzone 92
Fiè allo Sciliar, S. Antonio, Zona artigianale 92

T. +39 0471 725 651

info@caroma.info · www.caroma.info

St. Anton

S. Antonio

Kaffee von Caroma. Völs am Schlern, 7 Uhr Früh ... die ersten Rohkaffeebohnen wandern in den Trommelröster. 20 Minuten später liegt ein verführerischer Duft in der Luft. In jeder Tasse Caroma-Kaffee stecken Wissen, Erfahrung und Leidenschaft. Bei der Auswahl der Rohkaffeebohnen spielen Qualität, biologischer Anbau und fairer Handel eine entscheidende Rolle. Die Kaffees von Caroma warten nur darauf, von Ihnen genossen zu werden. Lust auf mehr? Besuchen Sie doch die Caroma Schaurösterei mit Coffeeseum in Völs am Schlern und tauchen Sie ein, in die Welt des Kaffees.

Caffè Caroma. Fiè allo Sciliar, ore 7 del mattino. I primi chicchi di caffè grezzo entrano nella tostatrice a tamburo e, 20 minuti dopo, nell'aria aleggia un profumo invitante. Ogni tazzina di caffè Caroma racchiude conoscenza, esperienza e passione. Qualità, coltivazione biologica e commercio equo-solidale sono fondamentali nella selezione dei chicchi. Se dopo la prima tazzina ne vorrete di più, perché non visitare lo stabilimento Caroma a Fiè allo Sciliar? La torrefazione a vista e il Coffeeseum vi attendono per un viaggio alla scoperta del mondo del caffè.

Unsere Produkte

- Gourmetkaffees und Kaffeearitäten
- Länderkaffees
- Kaffee aus biologischem Anbau, Fairtrade-Kaffee
- Kaffeeblends
- Kaffee aus direktem Handel

I nostri prodotti

- Caffè gourmet e caffè rari
- Caffè monorigine
- Caffè biologici
- Miscele di caffè
- Caffè da commercio diretto



Informationen

Öffnungszeiten Kaffee-Schaurösterei und Kaffeeladen:
MO bis FR: 8:00–12:00 & 13:00–17:30 Uhr, SA: 8:00–12:00 Uhr
Führungen durch die Rösterei und Besuch des Coffeeseums mit großer Kaffeemühlensammlung nach telefonischer Vereinbarung.

Informazioni

Orari di apertura della torrefazione a vista e del punto vendita:
Da lunedì al venerdì: 8:00–12:00 & 13:00–17:30, sabato: 8:00–12:00
Visite guidate alla torrefazione e visita al Coffeeseum con la sua grande collezione di mulini da caffè previo appuntamento telefonico.

04 Malga Contrin Schwaige

Fassatal / Val di Fassa



04 Malga Contrin Schwaige

Via de Contrin
38032 Alba (TN)
Fassatal / Val di Fassa
Tel + 39 334 824 44 46

Fassatal Val di Fassa

Die Malga Contrin liegt umgeben von weiten Almwiesen in etwas über 2.000 m Meereshöhe am Fuße der spektakulären Marmolata-Gruppe und wird nun schon seit über 30 Jahren von Fam. Haselrieder bewirtschaftet. Aus der Milch der Kühe, die hier von Juni bis September weiden, werden täglich verschiedenste Milchprodukte hergestellt, verkostet und verkauft. Wer sich nach einer Wanderung etwas Gutes tun möchte, kann im kleinen Almschank einkehren und sich verwöhnen lassen. Aus hofeigenen Produkten werden typisch regionale Gerichte gezaubert, von der deftigen Brettlmarende über verschiedenste Knödel bis hin zu den legendären Kuchen nach Omas Art. Nehmen Sie sich die Zeit und genießen Sie vor Ort. Wir haben von Anfang Juni bis Mitte September für Sie geöffnet und freuen uns auf Ihren Besuch.

Gestita da oltre 30 anni dalla famiglia Haselrieder, sorge poco oltre i 2000 m, nel cuore di vasti alpeggi ai piedi dello spettacolare Gruppo della Marmolada. Dal latte delle mucche che vi pascolano da giugno a settembre, viene prodotta ogni giorno una gran varietà di latticini, disponibili per la degustazione e la vendita. Se dopo un'escursione volete fare qualcosa di buono per voi stessi, prevedete una sosta in questo luogo e lasciatevi deliziare: con i prodotti del maso vengono preparati piatti tipici, dalla sostanziosa merenda al tagliere alle varietà di canederli, fino alle leggendarie torte della nonna. Prendetevi il tempo per una degustazione: siamo aperti da inizio giugno a metà settembre. Vi aspettiamo!

Unsere Produkte

Gereifter Almkäse, Caciotta (Frischkäse), mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen verfeinert, Quark und Joghurt

I nostri prodotti

Formaggio alpino stagionato, caciotta (formaggio fresco) raffinata con erbe e spezie, ricotta e yogurt

! Informationen

Unsere Produkte können bei Despar Dolomiti in Völs am Schlern, Metzgerei Stefan in Seis am Schlern oder nach telefonischer Vereinbarung am Frassenschallhof in St. Anton, Völs am Schlern, gekauft werden (ab Juli, solange der Vorrat reicht).

Informazioni

I nostri prodotti possono essere acquistati in negozi selezionati, quali il Despar Dolomiti a Fiè allo Sciliar, la Macelleria Stefan a Siusi allo Sciliar oppure, su prenotazione telefonica, al Maso Frassenschall a Sant'Antonio, Fiè allo Sciliar (da luglio, fino a esaurimento scorte).

05 Flungerhof

Obst- und Weinhof / Azienda agricola



05 Flungerhof

Fam. Perkmann/Fulterer

Völs am Schlern, Tierser Str. 11
Fiè allo Sciliar, Via Tires 11

T. +39 349 836 98 75 · T. +39 348 032 25 52
flungerhof2@gmail.com

Prösler Ried Novale di Presule

In aussichtsreicher Lage genießt man am Flungerhof einen fantastischen Rundblick, der vom Schlern über die Seiser Alm bis hin zum Ritten reicht. Bewirtschaftet von der Familie Perkmann/Fulterer entwickelte sich der Hof am „Oachner Höfeweg“ in den vergangenen Jahren zum Obst- und Weingut. Die gute Lage und das sonnige Klima lassen hervorragende Früchte heranreifen. So entstehen am Flungerhof im Einklang mit der Natur qualitativ hochwertige Produkte. Apfelsaft und Apfelessig werden natürlich und nach traditionellen Verfahren hergestellt.

Situato in una posizione molto suggestiva, il maso Flungerhof offre una splendida veduta panoramica che spazia dallo Sciliar, all'Alpe di Siusi, fino al Renon. L'azienda agricola sulla strada dei masi di Aica (Oachner Höfeweg), gestita dalla famiglia Perkmann/Fulterer, è andata specializzandosi, negli anni passati, nella produzione di frutta e vino. L'ottima esposizione e le buone condizioni climatiche consentono infatti un'eccellente maturazione dei frutti. In sintonia con la natura, il maso Flungerhof è dunque in grado di offrire prodotti di alta qualità: dal succo di mela all'aceto di mele, tutti prodotti secondo il metodo tradizionale.

Unsere Produkte

- Südtiroler Apfelessig mit 100% Apfelanteil
- Apfel-Balsamessig
- Apfelsaft naturtrüb
- Holunderblütensirup, Johannisbeersirup und Himbeersirup
- Verschiedene Fruchtaufstriche
- Äpfel und Kastanien (im Herbst), Trockenäpfel

I nostri prodotti

- Aceto di mela dell'Alto Adige (al 100% di mele)
- Aceto di mela "balsamico"
- Succo di mela naturale
- Sciroppo di fiori di sambuco, sciroppo di ribes e di lamponi
- Confettura di frutta
- Mele e castagne (in autunno); mele essiccate

Informationen

- Verkauf ab Hof nach telefonischer Vereinbarung.
Äpfel und Kastanien zu den jeweiligen Erntezeiten.

Informazioni

Vendita diretta al maso previo appuntamento telefonico.
Mele e castagne fresche di stagione.

06 Fronteggele

Marillen / Albicocche



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo

06 Fronteggele Fam. Robert Kompatscher

Völs am Schlern, Völser Aicha, Bühelweg 6
Fiè allo Sciliar, Aica di Fiè, Via Buehel 6
T. +39 349 860 32 64
robertkompatscher@alice.it

Völser Aicha Aica di Fiè

„Marillennarmelade mag ich besonders gern,“ so Bauer Robert Kompatscher. Genau deshalb entschied er sich im Jahre 2008, inmitten von Wiesen und Wäldern seine eigenen Marillennbäume zu pflanzen. Die Bäume gedeihen auf 1.000 m Meereshöhe am „Schnaggenkreuz“, einem autofreien Gebiet in Völs am Schlern. Der außergewöhnlichen Höhe ist auch das besondere Aroma der Früchte zu verdanken, deren feine Säure am Gaumen für eine aufregende Note sorgt. Die reifen Früchte werden in liebevoller Handarbeit zu cremigen Aufstrichen und zu sämigem Marille- oder Marille-Apfel-Nektar verarbeitet. Familie Kompatscher setzt bei ihren Produkten auf hohen Fruchtgehalt, geringen Zuckeranteil und verzichtet auf jegliche Konservierungsmittel. Seit einigen Jahren bietet Bauer Robert zudem eine große Auswahl an Früchten und Beeren.

„Adoro la marmellata di albicocche“, afferma il contadino Robert Kompatscher. È proprio per questo che, nel 2008, ha deciso di piantare i suoi albicocchi tra i prati e i boschi della „Schnaggenkreuz“, un'area di Fiè allo Sciliar chiusa al traffico, a 1.000 m s.l.m. L'eccezionale altitudine si riflette anche nel gusto della frutta, la cui sottile acidità dà vita a un'emozionante esperienza al palato. I frutti maturi vengono accuratamente lavorati a mano per ottenere una confettura e un nettare cremoso, disponibili anche in combinazione con il succo di mela. La famiglia Kompatscher punta su un'elevata percentuale di frutta, un basso contenuto di zuccheri e l'assenza di conservanti. Negli ultimi anni, Robert ha deciso di ampliare le colture del suo maso con una varietà di alberi da frutta e arbusti da bacca.

Unsere Produkte

- Fruchtaufstrich Marille
- Fruchtnektar Marille und Marille/Apfel
- Marillenbrand
- Frische Marillen verschiedener Sorten

I nostri prodotti

- Confettura di albicocche
- Nettare di albicocche e di albicocche/mele
- Acquavite di albicocche
- Albicocche fresche di diverse varietà

Informationen

- Nach telefonischer Absprache können die Produkte direkt am Hof erworben werden. Frische Früchte zur Erntezeit

Informazioni

I prodotti possono essere acquistati direttamente al maso previo accordo telefonico. Frutta fresca al momento del raccolto.

07 Fronthof

Buschenschank / Osteria agricola



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo

07 Fronthof Fam. Markus Kompatscher

Völs am Schlern, Völser Aicha, Bühelweg 2
Fiè allo Sciliar, Aica di Fiè, Via Buehel 2

T. +39 0471 601091
info@fronthof.com · www.fronthof.com

Völser Aicha Aica di Fiè

Der 1379 erstmals urkundlich erwähnte Fronthof in Völser Aicha ist heute ein von Weinbergen umgebenes, denkmalgeschütztes Ensemble auf 800 m Meereshöhe. Die Lage ist kein Zufall, denn schon unsere Vorfahren wussten, dass die kargen, von Lehm, Mergel und Schotter geprägten Böden mit Süd-Ost Ausrichtung die beste Grundlage für volle, vielschichtige Weine sind. Seit jeher halten wir auch Schweine. Die Ferkel stammen von kleinen Höfen aus Südtirol. Artgerechte, natürliche Haltung sowie Bewegung an der sonnigen, frischen Bergluft gehören bei uns zum Schweinealltag. In liebevoller Handarbeit und mit größter Sorgfalt entsteht unser Speck, Kaminwurzeln und Salami. In unserm Buschenschank kommt auf den Teller und ins Glas, was bei uns im Weinberg, Acker, Garten, Feld und Stall wächst und am Hof veredelt wird. Eben echtes Slow Food auf 0-Kilometer-Basis – das ist unsere Philosophie.

Il Fronthof, menzionato per la prima volta in un documento del 1379, è un complesso sotto tutela delle Belle Arti, situato ad Aica di Fiè e circondato da vigneti a 800 metri di altitudine. Non è un caso: i terreni, esposti a sud/sud-est, poveri e caratterizzati da depositi di argilla, marna e ghiaia, danno infatti vita a vini ricchi e sfaccettati. Da sempre, questo maso si dedica anche all'allevamento di suini naturale e conforme alla specie, che contempla movimento quotidiano all'aria aperta e al sole. I maialini provengono da piccoli masi dell'Alto Adige. Speck, salamini affumicati e würstel sono prodotti a mano con passione e massima cura. Nel nostro agriturismo serviamo solo ciò che cresce nei nostri vigneti, campi, orti, prati e stalle e ciò che lavoriamo personalmente. Vero slow food a km zero: è questa la nostra filosofia.

Unsere Produkte und Weine

- Speck, Kaminwurzeln, Salami
- Sylvaner, Weissburgunder, Kerner, Sauvignon;
Blauburgunder, Zweigelt

I nostri prodotti e vini

- Speck, salamini affumicati e salumi
- Sylvaner, Pinot Bianco, Kerner, Sauvignon;
Pinot Nero, Zweigelt

Informationen

- Unsere Produkte können während der Öffnungszeiten des Buschenschanks oder nach telefonischer Vereinbarung direkt bei uns am Hof erworben werden. Öffnungszeiten Buschenschank: siehe www.fronthof.com

Informazioni

I prodotti possono essere acquistati direttamente nel nostro maso durante l'orario d'apertura o previa prenotazione telefonica. Orario d'apertura: si veda il sito www.fronthof.com.

08 Grottnerhof

Weingut / Tenuta



08 Grottnerhof Stephan & Kathi Pramstrahler

Völs am Schlern, Kirchplatz 9
Fiè allo Sciliar, Piazza della Chiesa 9
T. +39 0471 725 014
info@hotelturm.it · www.grottner.it

Völser Ried Novale di Fiè

Der Grottnerhof in Völser Ried hat seinen Ursprung im 13. Jahrhundert und wurde 2007 zu neuem Leben erweckt. Die Trauben werden am Grottnerhof so gekeltert, dass die Weine den Charakter ihrer Umgebung und ihrer Erzeuger widerspiegeln: Vielschichtig, lebendig, mit mineralischen Noten und einem besonderen Abgang. Jeder trägt den Namen eines charakterstarken Vogels – unvergesslich, genauso wie der Wein selbst! Die Weine vom Grottnerhof werden vom Kellermeister Markus Prackwieser beim Gump Hof vinifiziert und abgefüllt. Ankommen & aufatmen. Eintreten & staunen. Zur Ruhe kommen und genießen. Der Grottnerhof ist nicht nur ein Weingut, sondern dazu die perfekte Urlaubsresidence für Individualisten und Aussteiger auf Zeit. In unseren zwei exklusiven Suiten ist für ungestörte Entspannung und Erholung bestens gesorgt!

Nel 2007, la famiglia Pramstrahler ha deciso di riportare a nuova vita il Grottnerhof di Novale di Fiè, risalente al 13° secolo. Le uve della tenuta vengono vinificate in modo che i vini rispecchino il carattere dell'ambiente circostante e delle persone che lo producono con passione, distinguendosi per complessità, vivaci note minerali e particolare persistenza. Ogni etichetta porta il nome di un volatile dal carattere forte e indimenticabile, come il vino stesso! I vini della tenuta Grottner vengono vinificati e imbottigliati da Markus Prackwieser al maso Gump Hof. Respirate profondamente: siete arrivati! Entrate e lasciatevi stupire, abbandonatevi alla calma che vi circonda, fatevi coccolare. Il Grottnerhof è la residenza perfetta per chi desidera isolarsi e staccare la spina. Le due suite esclusive garantiscono massima privacy e tranquillità.

Unsere Weine / I nostri vini

- Weißburgunder Pica / Pinot Bianco Pica
- Weißburgunder Riserva Picasso / Pinot Bianco Riserva Picasso
- Sauvignon Bubo / Sauvignon Bubo
- Blauburgunder Corax / Pinot Nero Corax

Informationen

- Gekauft und verkostet werden können die Weine im Romantik Hotel Turm, direkt im Ortszentrum von Völs am Schlern.

Informazioni

I vini possono essere acquistati e degustati presso il Romantik Hotel Turm, in centro a Fiè allo Sciliar.

09 Gump Hof - Markus Prackwieser

Winzer / vignaiolo



09 Gump Hof - Markus Prackwieser Winzer / vignaiolo

Völs am Schlern, Prösler Ried 11
Fiè allo Sciliar, Novale di Presule 11
T. +39 0471 601 190
info@gumphof.it · www.gumphof.it

Prösler Ried Novale di Presule

Bodenständig und weltoffen: Dass man beides sein kann, beweist Markus Prackwieser. Er bewirtschaftet das fast ein halbes Jahrtausend alte Weingut Gump Hof in Völs am Schlern zwar mit viel Respekt vor der Tradition, holt sich seine Inspiration aber auch außerhalb. In den Weinen des Gump Hofs fließen Bodenständigkeit und Weltoffenheit zusammen. Oder wie Markus Prackwieser zu sagen pflegt: „Das erworbene Wissen, die eigene Erfahrung, Zeit und Geduld und das Feilen am eigenständigen Geschmacksprofil führen dazu, dass sich in unseren Weinen der Charakter der Landschaft widerspiegelt. Und der des Winzers.“

Legame al territorio e apertura al mondo: Markus Prackwieser è la prova vivente che questa combinazione è possibile. Gestore della tenuta vitivinicola Gump Hof a Fiè allo Sciliar, che vanta quasi mezzo millennio di storia, ricorre all'innovazione pur rispettando profondamente la tradizione. I suoi vini sono espressione di questo connubio o, come preferisce affermare Markus: “Il sapere acquisito, il tempo, la pazienza e le limature al profilo olfattivo imprinono ai nostri vini il carattere del paesaggio. E del vignaiolo”.

Unsere Weine

I nostri vini

- Weissburgunder
- Sauvignon Blanc
- Gewürztraminer
- Pinot Noir
- Vernatsch

! Informationen

Da wir ein familiengeführtes Weingut sind, ist oft unser ganzer Einsatz in den Weinbergen sowie im Keller gefordert. Deshalb bitten wir Sie, Ihren Besuch im Vorfeld telefonisch oder aber via E-Mail anzukündigen, damit wir Sie auch verlässlich empfangen können.

Informazioni

Siccome siamo una tenuta vitivinicola a conduzione familiare, spesso è richiesto il nostro pieno impegno in vigna e in cantina. Perciò, Le chiediamo cortesemente di annunciare la Sua visita in anticipo per telefono (+39 0471 601190) o tramite e-mail (info@gumphof.it) in modo tale da poterVi dedicare il giusto tempo.

10 Hanighof - Wolfgang Obkircher

Destillerie / Distilleria



10 Biolandhof Hanig Destillerie / Distilleria

Völser Aicha, St. Johannes Weg 29
Aica di Fiè, Via S. Giovanni 29
T. +39 0471601 028 · T. +39 335 679 78 25
info@hanigshof.com · www.hanigshof.com



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo

Völser Aicha Aica di Fiè

Der Hanighof liegt in schönster Panoramalage in Völser Aicha und bietet in 5 Ferienwohnungen Urlaub auf dem Bauernhof mit Tradition und authentischer Atmosphäre. Wolfgang Obkircher ist ein passionierter Schnapsbrenner, der seine eigenen Obstsorten zu hochwertigen Aquaviten verarbeitet. Seine Destillate (Golden Delicious, Kalterer Böhmer, Marille, Holunderblüten, Holunder, Himbeere, Treber und Zwetschgen, ...) werden ab Hof verkauft.

L'Hanighof sorgt ad Aica di Fiè in una magnifica posizione panoramica. Con i suoi 5 appartamenti, è ideale per chi apprezza una vacanza al maso all'insegna della tradizione e della piacevole atmosfera. Wolfgang Obkircher è un appassionato distillatore che ama trasformare in acquavite le varietà di frutta che crescono sul suo terreno. I suoi distillati (di mele Golden Delicious e Rosa di Caldaro, albicocche, fiori di sambuco, lamponi, vinacce e susine) sono acquistabili direttamente al maso.

Unsere Produkte

- Fruchtdestillate vom Apfel Golden Delicious, Kalterer Böhmer, Apfelbrand Fassgelagert, Apfel Holunderblütenbrand, Zwetschgenbrand, Marillenbrand, Holunderbeerenbrand, Himbeerbrand, Vogelbeerbrand, Birnenbrand WILLIAMS, Enzian, ...
- Tresterbrand (Grappa), Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Marechal Foch, Vernatsch, Pinot Noir, ...
- Liköre Nusslikör, Himbeerlikör

I nostri prodotti

- Distillati di frutta mele Golden Delicious e Rosa di Caldaro, acquavite di mele invecchiata in botti di rovere, acquavite di mele e fiori di sambuco, di prugna, albicocche, bacche di sambuco, lamponi, sorbo selvatico, pera Williams, genziana, ecc.
- Grappa Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Marechal Foch, Schiava, Pinot nero, ecc.
- Nocino e liquore ai lamponi

Informationen

- Verkauf ab Hof nach telefonischer Vereinbarung

Informazioni

Vendita diretta presso il maso, previo appuntamento telefonico

11 Haselrieder Roman

Bäckerei & Konditorei / Panificio & pasticceria



Völs am Schlern Fiè allo Sciliar

Die Bäckerei Haselrieder wird seit 2016 von Roman Haselrieder mit Begeisterung geführt. Der Bäckermeister und sein Team setzen auf altbewährte Rezepte und natürliche Backverfahren und produzieren eine Vielzahl verschiedener Sorten, etwa würziges Vinschger Brot oder die typisch italienische Ciabatta mit ihrem luftigen Teig und ihrer leckeren Kruste. Daneben werden, ebenfalls nach traditionellen Rezepten, auch allerlei Gebäck und Torten hergestellt.

Dal 2016, il panificio “Haselrieder” è gestito con entusiasmo da Roman Haselrieder, maestro fornaio, e dal suo team, che nel modo più naturale possibile producono molti tipi di pane, come il Vinschger, sulla base di ricette collaudate. Una varietà di origine italiana del panificio è la “ciabatta”, nota per la pasta ariosa e la crosta fragrante. Oltre al pane, l'azienda produce diversi dolci e torte, anche questi preparati secondo ricette antiche e tradizionali.

Unsere Produkte

- Verschiedene Brotsorten, Schüttelbrot
- Torten, Kuchen und Süßspeisen
- Diverse Teigtaschen und Schlutzkrapfen
- Auf Vorbestellung Torten und Kuchen für verschiedene Anlässe

I nostri prodotti

- Vari tipi di pane, “Schüttelbrot”
- Crostate, torte e dolci
- Vari tipi di ravioli e “Schlutzkrapfen”
- Torte e crostate artigianali da ordinare per ogni occasione

Öffnungszeiten

- Von Montag bis Freitag: 6:00 bis 12:00, 15:30 bis 18:00 Uhr
- Samstag: 6:00 bis 12:00 Uhr

Orari d'apertura

- Da lunedì al venerdì: dalle 6:00 alle 12:00 e dalle 15:30 alle 18:00;
- Sabato: dalle 6:00 alle 12:00

11 Haselrieder Roman

Bäckerei & Konditorei / Panificio & pasticceria

Völs am Schlern, Bozner Str. 11

Fiè allo Sciliar, Via Bolzano 11

T. +39 0471 725 411

haselriederroman@gmail.com

12 Haselrieder Urban

Imker / Apicoltore



12 Haselrieder Urban Imker / Apicoltore

Völs am Schlern, St. Anton, Weiherstraße 16
Fiè allo Sciliar, S. Antonio, via Laghetto 16

T. +39 0471 725 263

info@haselrieder-voels.com

St. Anton S. Antonio

Der leidenschaftliche Imker Urban Haselrieder betreut täglich seine ca. 60 Bienenvölker, die im gesamten Schlerngebiet bis hinauf zu den Alpenrosenbüschen der Seiser Alm verteilt sind. Der Honig wird zu Hause in St. Anton verkauft, in der Sommersaison auch direkt am Parkplatz beim Völser Weiher.

Urban Haselrieder, appassionato apicoltore, si occupa ogni giorno delle sue circa 60 colonie di api, che vivono principalmente nella regione dello Sciliar fino all'Alpe di Siusi e tra i rododendri. Il miele viene venduto nella sua residenza di S. Antonio oppure, nella stagione estiva, al parcheggio del Laghetti di Fiè.

Unsere Produkte

- Waldhonig
- Blütenhonig
- Alpenrosenhonig (nach Verfügbarkeit)
- Bienenwachs

I nostri prodotti

- Miele di bosco
- Miele di fiori
- Miele di rosa alpina (più raramente)
- Cera d'api

Informationen

- Verkauf direkt in der Imkerei nach telefonischer Vereinbarung

Informazioni

Vendita diretta presso l'apicoltura, previo appuntamento telefonico

13 Hieblerhof

Imker / Apicoltore



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo



13 Hieblerhof Valentin Pitscheider

Völs am Schlern, Schlernstr. 45
Fiè allo Sciliar, Via Sciliar 45
T. +39 0471 725 146 · T. +39 328 416 21 56
info@hieblerhof.com · www.hieblerhof.com

Völs am Schlern Fiè allo Sciliar

Bereits seit 1920 werden auf dem Hieblerhof im Naturpark Schlern-Rosengarten Bienen gehalten. Ab den 1960er Jahren wurde der Bauernhof zunehmend auf Bienenzucht, Milchviehhaltung und „Urlaub auf dem Bauernhof“ umgestellt. Der von Senior Anton Pitscheider mit besonderem Einsatz produzierte Honig begeistert vor allem durch seine herausragende Qualität. Nach 2008 und 2012 wurden 2016 nun gleich zwei seiner Honigsorten (Wald- und Hochgebirgshonig) bei der „Südtiroler Honigbewertung“ mit Gold ausgezeichnet.

Al Maso Hieblerhof nel Parco Naturale dello Sciliar, l'apicoltura è di casa già dal lontano 1920. A partire dagli anni Sessanta, l'azienda è andata specializzandosi nell'allevamento di api, animali da latte e vacanze in agriturismo. Il miele che nasce dalle mani sapienti di Anton Pitscheider vanta una qualità davvero eccellente. Dopo il 2008 e il 2012, nel 2016 due delle sue varietà di miele (di bosco e di montagna) sono state premiate con l'oro "edizioni del Concorso del Miele - Südtiroler Honigbewertung".

Unsere Produkte

- Waldhonig und Blütenhonig
- Obstblütenhonig und Löwenzahnhonig
- Lindenhonig und Kastanienhonig
- Alpenrosenhonig und Hochgebirgshonig
- Wachs und Kerzen
- Mittelwände
- Eier, Obst, Gemüse und Nüsse
- Urlaub auf dem Bauernhof

I nostri prodotti

- Miele di bosco e miele di mille fiori
- Miele di fruttetti e miele di tarassaco
- Miele di taglio e miele di castagne
- Miele di rododendro e miele di flora alpina
- Cera d'api e candele
- Fogli cerei
- Uova, frutta, verdura e noci
- Vacanze in agriturismo

Informationen

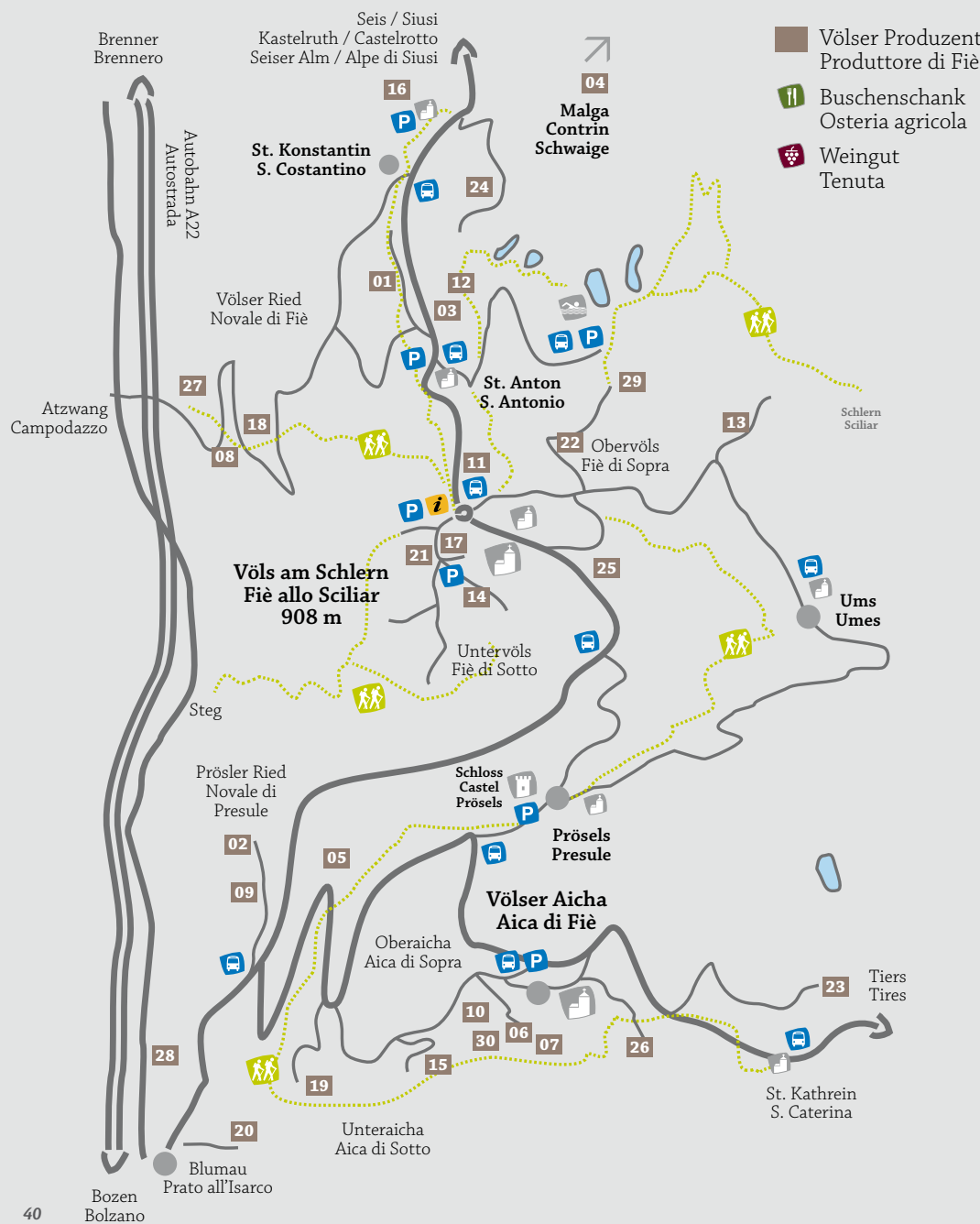
- Die Produkte vom Hieblerhof sind (nach telefonischer Vereinbarung) direkt ab Hof erhältlich, außerdem bei der Landwirtschaftlichen Bezugsgenossenschaft Völs

Informazioni

Vendita diretta al maso previo appuntamento telefonico tutto l'anno, presso la Cooperativa Agraria Coop di Fiè allo Sciliar

Lageplan Völser Produzenten

Piantina produttori di Fiè



- 01 Antonius**
Bierbrauerei / Birrificio
- 02 Bessererhof**
- 03 Caroma**
Kaffee-Schaurösterei
Torrefazione a vista
- 04 Malga Contrin Schwaige**
(Fassatal / Val di Fassa)
- 05 Flungerhof**
- 06 Fronteggele**
- 07 Fronthof**
- 08 Grottnr Hof**
- 09 Gumphof -**
Markus Prackwieser
- 10 Hanighof -**
Wolfgang Obkircher
- 11 Haselrieder**
Bäckerei / Panificio
- 12 Haselrieder Urban**
- 13 Hieblerhof**
- 14 Huberhof**
- 15 Innerperskolerhof**
- 16 Mesnerhof**
- 17 Messner**
Bäckerei / Panificio
- 18 Partschillerhof**
- 19 Prackfolerhof**
- 20 Pramstrahler GmbH/Srl**
- 21 Rossini Pasta**
- 22 Runklerhof**
- 23 Stampferhof**
- 24 Stanglerhof**
- 25 Tasiolerhof**
- 26 Untergamperhof**
- 27 Wassererhof**
- 28 Wolcan**
Metzgerei / Macelleria
- 29 Edelsantiz Zimmerlehen**
- 30 Zoarhof**

14 Huberhof

Biolandhof / Maso biologico



14 Biolandhof Huber Fam. Gostner

Völs am Schlern, Schlossweg 10
Fiè allo Sciliar, Via del Castello 10

T. +39 371 374 90 09

info@huber-hof.com · www.huber-hof.com



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo

Völs am Schlern Fiè allo Sciliar

Der Bioland-Hof Huberhof liegt unweit der Dorfmitte von Völs am Schlern. Bei Familie Gostner ist alles Gute ganz nah: Es wächst im Garten, auf dem Acker, in den Obstwiesen oder wird uns von unseren Hoftieren geschenkt. Wir wirtschaften in einem weitgehend geschlossenen Betriebskreislauf, der die natürlichen Lebensprozesse fördert. Auf chemischen Pflanzenschutz und Mineraldünger verzichten wir. Dadurch haben wir zwar niedrigere Erträge auf dem Acker und etwas mehr Arbeit, schonen im Gegenzug aber die Natur. Auf Anfrage werden auch Hof- und Gartenführungen angeboten.

Il maso Huberhof (Bioland), che sorge nel cuore di Fiè allo Sciliar ed è gestito dalla famiglia Gostner, vanta innumerevoli bontà che crescono nell'orto, nei campi, nei frutteti o prodotte dagli animali... insomma, tutte a portata di mano e coltivate nel rispetto dei cicli naturali, senza pesticidi chimici o fertilizzanti minerali. Ciò significa raccolti ridotti e un lavoro più impegnativo, ma anche salvaguardia della natura. Su richiesta, è possibile anche organizzare viste del maso o dei frutteti.

Unsere Produkte

- Apfelsaft und Huberdrink, Apfelessig und Weinessig
- Fruchtaufstrich
- Äpfel, Kartoffeln, Eier, Roggen
- Milch und Joghurt
- Verschiedene Weine

I nostri prodotti

- Succo di mela e Huberdrink, aceto di mele e di vino
- Marmellate
- Mele, patate, uova, segale
- Latte e yogurt
- Vari vini

! Informationen

- Unser Hofladen ist immer von Mittwoch bis Sonntag ab 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr mit Selbstbedienung geöffnet. Über die Sommermonate wird er von Mittwoch bis Sonntag ab 9:00 Uhr betreut. Zu dieser Zeit ist auch unsere Bar geöffnet. Frisches Obst und Gemüse je nach Jahreszeit.

Informazioni

La bottega del nostro maso è aperta dal mercoledì alla domenica, dalle 9:00 alle 18:00, in modalità self-service. Tale orario, valido anche per il bar, rimane invariato in estate, ma è garantita la presenza di un commesso. Frutta e verdura fresca di stagione.

15 Innerperskolerhof

Buschenschank / Osteria agricola



15 Innerperskolerhof Fam. Elmar Prieth

Völser Aicha, Unteraichaweg 10
Aica di Fiè, Via Unteraicha 10

T. +39 333 968 33 87 · T. +39 348 572 32 06
info@innerperskolerhof.it · www.innerperskolerhof.it

Völser Aicha Aica di Fiè

Der Innerperskolerhof liegt auf der Sonnenseite von Völser Aicha inmitten von Weinbergen und Kastanienbäumen auf einer Meereshöhe von 700 m. Am Hof wird sowohl Wein- als auch Viehwirtschaft betrieben. Er wurde 2014/2015 von den jetzigen Besitzern, Familie Prieth, zum Buschenschank ausgebaut und bietet Wanderern, aber auch Gruppen und Gesellschaften eine gute Einkehrmöglichkeit. Der Innerperskolerhof wurde bereits im fernen Jahr 1267 erstmals erwähnt. Genauere Urkunden gehen auf 1569 zurück. Zum Schutz von Haus und Hof wurde 1736 eine Hofkapelle zu Ehren des Hl. Florian errichtet. Als Haus und Stadel 1994 dennoch vollständig abbrannten, gingen wertvolle alte Dokumente und Gegenstände für immer verloren. Der damalige Besitzer, Hermann Vieider, hat den Hof wieder neu aufgebaut. Auf Euer Kommen freut sich Familie Prieth.

Il maso Innerperskoler, che sorge sul versante soleggiato di Aica di Fiè circondato da vigneti e castagni a un'altitudine di 700 m, si dedica alla produzione di vini e all'allevamento di bestiame. Ristrutturato nel 2014/2015 dagli attuali proprietari, la famiglia Prieth, offre a escursionisti e gruppi pietanze tipiche. Menzionato per la prima volta nel lontano 1267, riappare in modo più dettagliato documenti del 1569. Per la protezione della casa e del fienile, nel 1736 fu costruita una cappella dedicata a San Floriano. Tuttavia, nel 1994, entrambi gli edifici furono completamente distrutti da un incendio, insieme a preziosi oggetti e documenti antichi. Il maso fu ricostruito dall'ex proprietario, Hermann Vieider. La famiglia Prieth vi dà il benvenuto e sarà lieti di ospitarvi.

! Informationen

Wir verwöhnen Sie mit hausgemachten Schlutzern, Gerstsuppe, Kürbissuppe, Saurer Suppe, Knödel aller Art, Schlachtplatte, Erdäpfelplattlen, Krapfen, Kastanien und dazu gutem Eigenbauwein. Unser Hof eignet sich für Familien- und Erstkommunionfeiern sowie Hochzeiten in der renovierten Hofkapelle. Von ca. Ende September bis Neujahr und von März bis Mai geöffnet. Törggelebeginn am 1. Oktober. Montags ist „Bauernfeiertag“ (Ruhetag).

Informazioni

Delizieremo il vostro palato con prodotti fatti in casa, zuppa d'orzo, minestra di zucca, trippa, canederli di tutti i tipi, tagliere di carni, castagne e buon vino. Il nostro maso è adatto per feste di famiglia, prime comunioni e grazie alla cappella il posto ideale per anniversari di matrimonio. Aperto da ca. fine settembre fino a Capodanno e da marzo a maggio. Inizio „Törggelen“, 1° ottobre. Lunedì „Festa del contadino“ (giorno di riposo).

16 Mesnerhof

Kartoffel / Patate



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo

16 Mesnerhof Fam. Andreas Mair

Völs am Schlern, St. Konstantin, Santnerweg 4
Fiè allo Sciliar, San Costantino, Via Santner 4
T. +39 340 482 37 01
info@mesner-hof.com · www.mesner-hof.com

St. Konstantin S. Costantino

Der idyllische Mesnerhof liegt zwischen Seis und Völs unmittelbar neben dem romantischen Kirchlein von St. Konstantin. Vor der märchenhafter Kulisse des Schlern werden auf fruchtbaren Feldern in 930 m Meereshöhe verschiedene Bergkartoffelsorten umweltfreundlich angebaut und bis zur Ernte liebevoll gepflegt. So vielfältig ihre unterschiedlichen Farben und Namen sind, so vielfältig und einzigartig ist auch der Geschmack der kostbaren, von Hand ausgelesenen Knollen. Die Kartoffel zählt übrigens zu den überlebensnotwendigen Lebensmitteln und gilt als eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel weltweit. Wussten Sie, dass drei Kartoffeln bereits zwei Drittel des täglichen Bedarfs an Vitamin C decken? Reich an Vitaminen, sättigenden Mineralstoffen und Spurenelementen, verdient die kalorienarme und glutenfreie Kartoffel unsere größte Wertschätzung in der Küche.

L'idilliaco Mesnerhof sorge tra Siusi e Fiè, poco lontano dalla romantica chiesetta di S. Costantino. A 930 m di altitudine, sui fertili campi immersi in una cornice da favola ai piedi dello Sciliar, viene coltivata in modo ecologico una grande varietà di patate, curate con amore fino al momento della raccolta. Tra l'altro, a è uno degli alimenti di base più importanti al mondo, essenziale per la sopravvivenza. Sapevate che tre patate coprono due terzi del fabbisogno giornaliero di vitamina C? Ricco di vitamine, nutrienti minerali e importanti oligoelementi, questo alimento ipocalorico e privo di glutine merita il massimo apprezzamento in cucina.

Unsere Produkte

Am Mesnerhof wachsen vorwiegend festkochende Bergkartoffeln:

- Rote Kartoffel DESIREE (rote Schale mit weißem Fruchtfleisch):
- Weiße Kartoffel AGRIA (weiße Schale mit gelblichem Fruchtfleisch):
- Blaue Kartoffel BLUE STAR (dunkelblaue Schale und blau-weiß marmoriertes Fruchtfleisch)

I nostri prodotti

Al Mesnerhof coltiviamo soprattutto patate di montagna sode e resistenti alla cottura:

- patata rossa DESIREE (buccia rossa e polpa bianca)
- patata bianca AGRIA (buccia bianca e polpa giallastra)
- patata blu BLUE STAR, (buccia blu scuro e polpa marmorizzata blu e bianca)

Informationen

Direktverkauf ab Hof, nach telefonischer Vereinbarung.

Informazioni

Vendita al maso, previa ordinazione telefonica

17 Naturbäckerei Messner

Panificio artigianale



17 Naturbäckerei Messner Panificio artigianale Messner

Völs am Schlern, Dorfstraße 7
Fiè allo Sciliar, Via del Paese 7

T. +39 349 877 6439
naturbaeckerei.messner@rolmail.net

Völs am Schlern Fiè allo Sciliar

*„Wir geben unserem Brot die Ruhe und die Zeit,
die es braucht, um zu dem zu werden, was es ist!“*

Wir, Carmen und Klaus Messner, stammen vom Ritten und haben die Bäckerei vom Beck'n Ivo in Völs im Jahr 2016 gemeinsam übernommen. Mittlerweile haben wir unsere Produktionsstätte nach Bozen verlegt – das Geschäft in Völs ist geblieben. Unsere Philosophie ist in erster Linie, gutes Brot zu backen. Das hört sich zwar einfach an, ist in der heutigen Zeit allerdings leider nicht mehr selbstverständlich. Für uns hat die Herstellung von Brot viel mit Handwerk, Handarbeit und Hingabe zu tun. Auf Farb- und Konservierungsstoffe, künstliche Geschmacksverstärker oder jegliche Fertigbackmischungen verzichten wir ganz bewusst. Natürliche Rohstoffe, hauseigene Sauerteig- und Pasta-Madre-Kulturen sowie verschiedene Vorteige machen unsere Brote zu etwas Besonderem. Sie sorgen nicht nur für einzigartigen Geschmack und besonders lange Frische, sondern machen unsere Brote auch besonders bekömmlich und gut verdaulich. Mittlerweile backen wir vor allem in BIO-Qualität, besonders stolz sind wir dabei auf die vielen hefefreien Sorten. Neben Frischbrot und Süßgebäck stellen wir verschiedene Schüttelbrote und Grissini her. Außerdem produzieren wir getrocknete Nudeln mit neuen und kreativen Geschmacksrichtungen. Unsere Produkte sind neben unserem Geschäft in Völs an unseren Verkaufsständen am Bozner Obstplatz und in Gries sowie in einigen Geschäften in Bozen und Umgebung erhältlich.

*“Diamo al nostro pane la calma e il tempo necessari
per diventare ciò che è!”*

Noi, Carmen e Klaus Messner, originari di Renon, nel 2016 abbiamo rilevato da Ivo il panificio di Fiè allo Sciliar, spostando poi la produzione a Bolzano e mantenendo il negozio a Fiè. La nostra filosofia punta principalmente sulla preparazione di un pane buono. Pur sembrando una cosa semplice, ai giorni nostri non è così scontata. Per noi, la panificazione è legata al lavoro artigianale e a una forte dedizione. Abbiamo deliberatamente scelto di rinunciare a coloranti, conservanti, esaltatori di sapidità artificiali o qualsiasi miscela pronta. Ogni giorno, infatti, impieghiamo i nostri lieviti naturali e vari pre-impasti, in modo che i nostri prodotti possano vantare caratteristiche uniche, oltre che garantire un gusto straordinario, lunga conservabilità, genuinità e digeribilità. Attualmente, stiamo puntando sulla qualità biologica e siamo particolarmente orgogliosi delle varietà senza lievito. Oltre a pane e dolci freschi, produciamo vari tipi di “Schüttelbrot”, grissini e pasta secca dai sapori nuovi e creativi. Questi prodotti sono disponibili nel nostro negozio di Fiè, nei nostri stand a Bolzano in Piazza Erbe e a Gries, nonché in alcuni punti vendita di Bolzano e dintorni.

18 Partschillerhof

Bioland-Hof / Maso biologico



18 Partschillerhof Fam. Andreas Rungger

Völs am Schlern, Völser Ried 17
Fiè allo Sciliar, Novale di Fiè 17

T. +39 335 10 50 500

info@partschillerhof.it · www.partschillerhof.it



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo

Völser Ried Novale di Fiè

Am Bioland-Hof Partschiller in Völser Ried werden seit vielen Jahren verschiedene Beerenobstarten angebaut und zu Sirup und Fruchtaufstrichen verarbeitet. Andreas Rungger bewirtschaftet seinen Hof nach biologischen Richtlinien, denn nur eine intakte Natur könne die Grundlage für gesunde Nahrungsmittel bieten, so der begeisterte Bauer. Ein besonderer Genuss sind die frischen Himbeeren, die man direkt am Partschillerhof erwerben kann.

Già da anni l'azienda agricola Partschiller, con sede a Novale di Fiè, si dedica all'agricoltura biologica, aderendo all'associazione "Bioland". In piena armonia con la natura, vengono coltivati diversi frutti di bosco, che vengono trasformati in sciroppi e confetture. Andreas Rungger lavora seguendo precise regole biologiche, perché solo una natura incontaminata può dare vita ad alimenti sani. È questa l'opinione dell'agricoltore entusiasta. Un piacere unico sono i lamponi freschi acquistabili direttamente al maso.

Unsere Produkte

- Frische Himbeeren und Erdbeeren
- Himbeersirup, Erdbeersirup, roter und schwarzer Johannisbeersirup, Holunderbeersirup
- Holunderblütensirup, Pfefferminzsirup, Zitronenmelissesirup
- Marmeladen (Himbeere, Erdbeere, Johannisbeeren, Beerenmix, Holunderblüten, Holunderbeeren)
- Himbeer-Weinessig, Holunderblüten-Weinessig
- Fruchtsenf (Mostarde): Himbeere, Feige, Kiwi, Johannisbeere, Holunderblüte

I nostri prodotti

- Lamponi e fragole freschi
- Sciroppi di frutta (lampone, fragola, ribes nero, ribes rosso, sambuco)
- Sciroppi (fiori di sambuco, menta, melissa)
- Confetture (lampone, fragola, ribes nero, ribes rosso, frutti di bosco, sambuco, fiori di sambuco)
- Aceto di vino e lamponi; aceto di vino e fiori di sambuco
- Mostarde (lampone, fico, kiwi, ribes, fiori di sambuco)

! Informationen

- Verkauf von Säften und Brotaufstrichen ganzjährig nach telefonischer Vereinbarung ab Hof oder bei der Radstation Bios in Atzwang (an der Brennerstaatsstraße). Frisches Obst zu den jeweiligen Erntezeiten.

Informazioni

Vendita diretta al maso previo appuntamento telefonico tutto l'anno oppure presso il ristorante "Bios" a Campodazzo (vicino alla statale del Brennero). Frutta fresca di stagione.

19 Prackfolhof

Weinhof / Tenuta



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo

19 Prackfolerhof

Fam. Patrick Planer

Völser Aicha, Spiegelweg 9
Aica di Fiè, Via Spiegel 9

T. +39 349 789 99 09

info@prackfolerhof.it · www.prackfolerhof.it

Völser Aicha

Aica di Fiè

Der Weinhof Prackfol befindet sich am Fuße der Dolomitenmas-
sive Schlern und Rosengarten in Völser Aicha, einer kleinen Frak-
tion der Gemeinde Völs am Schlern. Der von der Familie Planer
bewirtschaftete Weinhof liegt auf 600 Höhenmetern an der son-
nenexponierten Seite des Tierser Tales. Die Weingüter erstrecken
sich über eine Anbauhöhe zwischen 550 und 950 Höhenmetern.
Die imposanten, oft beschneiten Berggipfel deuten bereits auf
spezielle klimatische Bedingungen hin: Kühle Nächte und sehr
warme Tage. Diese markanten Temperaturunterschiede sorgen
zusammen mit dem Moränenboden über dem vulkanischen
Bozner Quarzporphyr-Sockel für hervorragende Vorausset-
zungen für den Weinanbau: Tatsächlich wird am Prackfolerhof
bereits seit dem 17. Jahrhundert Wein angebaut und gekeltert.

Ad Aica di Fiè, una frazione del comune di Fiè, sul versante
soleggiato della Val di Tires a un'altitudine di 600 m s.l.m, sorge
la Tenuta Prackfol della famiglia Planer. Le imponenti cime
spesso innestate tra Sciliar e Catinaccio regalano notti fresche,
seguite da giornate molto calde che, insieme al terreno morenico
sovastante il complesso porfirico-quarzifero di Bolzano, danno
vita alle condizioni ideali per una viticoltura di elevata qualità.
Le superfici coltivate si estendono a sud-ovest tra i 550 a 950 m
d'altitudine. Le prime vinificazioni risalgono al 17° secolo:
non è un caso, dunque, che quest'azienda vinicola sia gestita
da svariate generazioni della famiglia Planer.

Unsere Weine / I nostri vini

- Weissburgunder / Pinot Bianco Prackfol DOC
- Chardonnay Prackfol DOC
- Sauvignon Prackfol DOC
- Vernatsch / Schiava Prackfol DOC
- Blauburgunder / Pinot Nero Prackfol DOC

! Informationen

- Detailverkauf nach Vereinbarung.
- Übernachtungsmöglichkeiten.
- Betriebsbesichtigungen nach Vereinbarung.

Informazioni

- Vendita al dettaglio previo accordo.
- Possibilità di pernottamento.
- Visite aziendali su prenotazione.

20 Pramstrahler

Metzgerei / Macelleria



20 Pramstrahler GmbH/Srl Metzgerei / Macelleria

Völs am Schlern, Blumau, Kalchhofenstraße 10
Fiè allo Sciliar, Prato all'Isarco, Via Kalchhofen 10
T. +39 0471 353 333
info@pramstrahler.eu · www.pramstrahler.eu

Blumau Prato all'Isarco

Handwerkskunst, Feinheit und Dynamik gehören zu den Grundwerten der Firma Pramstrahler. Seit der Gründung 1945 hat sich der familiengeführte Betrieb von einer traditionellen Dorfmetzgerei zu einem modernen und mittelständischen Unternehmen entwickelt, das traditionelle Handwerkskunst mit modernsten Produktionsmethoden verbindet. Durch Know-how, Leidenschaft und langjährige Erfahrung entstehen authentische Produkte. Getreu seinen Ursprüngen garantiert das Familienunternehmen die Herstellung hochwertiger, kontrollierter Fleisch- und Wurstspezialitäten in liebevoller Handarbeit. Sichere Herkunft, Qualität und Frische der Rohstoffe sind ein absolutes Muss! Erhältlich sind die Produkte des Unternehmens unter den Marken „Pramstrahler“ und „Reifer-Gourmet“ im Fachhandel.

Artigianalità, raffinatezza e dinamismo sono alcuni degli importanti valori su cui si fonda l'azienda Pramstrahler. A conduzione familiare dal 1945, nel corso degli anni si è trasformata da tradizionale macelleria paesana a moderna impresa di medie dimensioni, in cui coesistono metodi di produzione artigianali e tecnologie all'avanguardia. Passione, esperienza e abilità tecnica hanno portato allo sviluppo di prodotti autentici. Fedele alle origini, infatti, Pramstrahler garantisce una carne qualitativamente eccellente, squisita, controllata e accuratamente lavorata a mano. Origine, massima qualità e freschezza delle materie prime sono un "must" assoluto nella preparazione dei prodotti, disponibili nei negozi specializzati con il marchio "Pramstrahler" e "Reifer-Gourmet".

Unsere Produkte

- Speck
- Salamis und Wurzen
- Würstel
- Weitere Spezialitäten

I nostri prodotti

- Speck
- Salami e Salamini
- Würstel
- E molte altre specialità

21 Rossini Pasta

Nudelmanufaktur / Pastificio



21 Rossini Pasta GmbH / Srl

Nudelmanufaktur / Pastificio

Völs am Schlern, Dorfstraße 8
Fiè allo Sciliar, Prato all'Isarco, Via del Paese 8
T. +39 339 459 32 88
rossinipastaice@gmail.com

Völs am Schlern

Fiè allo Sciliar

Die familiengeführte Nudelmanufaktur Rossini im Zentrum von Völs am Schlern wurde 2015 auf Nachfrage österreichischer Hoteliers und Gastronomen hin gegründet. Die Kunden wünschten sich qualitativ hochwertige, maßgeschneiderte Produkte, die einfach zu verwenden und lange haltbar sein sollten. Die Wahl eines reinen Produktionsraumes ohne Verkaufsbereich entspringt der Notwendigkeit, uns voll und ganz der Produktion nach den Wünschen unserer Kunden zu widmen. Mit der Zeit mehrten sich die Anfragen, und wir entschieden uns für den Vertrieb über Südtiroler Einzelhändler, damit auch Haushalte in den Genuss unserer Produkte kommen. Derzeit umfasst unser Angebot 20 verschiedene Teigarten mit ebenso vielen verschiedenen Füllungen. Unser Spitzenprodukt ist zweifellos der typische „Schlutzkrapfen“ mit Spinat-Ricotta-Füllung. Wir versuchen, nach Möglichkeit regionale Produkte zu verwenden und jeden Tag eine andere Art Ravioli auf handwerkliche Art und Weise herzustellen.

Il laboratorio artigianale del pastificio Rossini a gestione familiare nel centro di Fiè allo Sciliar è stato fondato nel 2015 su richiesta di albergatori e ristoratori austriaci, alla ricerca di prodotti specifici d'elevata qualità, facili da utilizzare e con una lunga conservabilità. La scelta di aprire un laboratorio senza vendita è stata dettata dall'esigenza di dedicarci completamente alle richieste dei clienti che, nel tempo, sono aumentate al punto da spingerci ad aprire una produzione anche per i rivenditori al dettaglio altoatesini, consentendo così a tutti di gustare i nostri prodotti. Attualmente l'assortimento comprende 20 tipi di sfoglie e altrettanti ripieni. La variante più richiesta sono i tipici "Schlutzkrapfen" con spinaci e ricotta. Da parte nostra, cerchiamo di utilizzare prodotti regionali, producendo ogni giorno un tipo di raviolo diverso in modo del tutto artigianale.

Unsere Produkte

- Südtiroler Schlutzkrapfen mit Spinat und Ricotta
- Dinkel-Vollkornravioli mit Pfifferling-Füllung
- Tomatenravioli mit Mascarpone-Basilikum-Füllung
- Ravioli aus roter Beete, gefüllt mit Burrata, Taggiasche-Oliven und sonnengetrockneten Tomaten
- Ravioli mit Terlaner Spargel und Spinatravioli mit Graukäse-Füllung

I nostri prodotti

- Schlutzkrapfen typico con spinaci e ricotta
- Ravioli al farro integrale ripieni di finferli
- Ravioli al pomodoro ripieni con mascarpone e basilico
- Ravioli alla rapa rossa ripieni di burrata, olive Taggiasche e pomodoro secco
- Ravioli con asparagi e ravioli ai spinaci con formaggio grigio

22 Runklerhof

Kirschen / Ciliege



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo

22 Runklerhof Marlene & Klaus Haselrieder

Völs am Schlern, Kühbachweg, 5
Fiè allo Sciliar, Via Kühbach 5

T. +39 0471 725 480 · T. +39 335 121 31 39
info@runklerhof.it · www.runklerhof.it

Völs am Schlern Fiè allo Sciliar

Der Runklerhof steht in schönster Panorama-Lage auf 960 m Meereshöhe in Völs. Im Jahr 2010 beschlossen wir, unser Tätigkeitsfeld zu erweitern und zusätzlich zur Milchproduktion und der Vermietung von Ferienwohnungen auf unserem Hof auch Obst anzubauen. Aufgrund der Meereshöhe war die Auswahl etwas begrenzt, und wir entschieden uns für Süßkirschen. Unsere wohlschmeckende Ernte teilen wir mit unseren Kunden im Dorf Völs und darüber hinaus.

Il maso Runkler sorge a 960 m s.l.m. nella più bella posizione panoramica di Fiè. Nel 2010, accanto alla produzione di latte e alla gestione di appartamenti per le vacanze, abbiamo deciso di coltivare ciliegie, poiché a questa altitudine la scelta di specie è piuttosto limitata. E così, con grande soddisfazione, condividiamo il piacere di questo fantastico e delizioso frutto con i nostri clienti di Fiè e non solo.

Unsere Produkte

Kirschen „Kordia“ und „Regina“

I nostri prodotti

Ciliege „Kordia“ e „Regina“

Informationen

Verkauf der beiden Sorten Kordia und Regina während der Erntezeit von ca. Mitte bis Ende Juli direkt bei uns am Hof und in Geschäften der Dolomitenregion Seiser Alm.

Informazioni

Vendita delle varietà Kordia e Regina durante il raccolto, da metà a fine luglio circa, presso il maso o nei negozi della regione dolomitica Alpe di Siusi.

23 Stampferhof

Genuss & Natur / Godimento & natura



23 Stampferhof Fam. Stampfer

Völser Aicha, Gfellweg 17
Aica di Fiè, Via Gfell 17

T. +39 340 476 2169 (Vroni), T. +39 347 700 6418 (Patrick)
info@stampferhof.it · www.stampferhof.it

Völser Aicha Aica di Fiè

Der 1995 neu erbaute Stampferhof befindet sich auf 1.100 Metern Meereshöhe am Rande des Naturparks Schlern-Rosengarten. Bereits seit 2005 beteiligt sich Familie Stampfer am Südtiroler Speckprogramm, mit dem die Erzeugung echten Bauernspecks gesichert wird. Die Ferkel stammen garantiert aus Südtirol und sind eine Kreuzung der Rassen „Duroc“ und „Landsau“. Die Kriterien gewährleisten artgerechte Tierhaltung, Fütterung und Verarbeitung. Im Jahre 2016 wurden Verarbeitungsräume und Reiferäume neu errichtet, und seither produziert die Familie Stampfer alle Produkte nach traditioneller Art am Hof. Sehr viel Wert wird auf eine artgerechte Haltung, sowie eine natürlich-traditionelle Verarbeitung und Reifung des Specks gelegt.

Lo Stampferhof, ristrutturato nel 1995, sorge a 1.100 metri s.l.m., ai margini del Parco Naturale Sciliar Catinaccio. Dal 2005, la famiglia Stampfer partecipa al programma di produzione dello Speck Alto Adige e del vero speck contadino (Bauernspeck). I maialini, di provenienza garantita dall'Alto Adige, sono un incrocio tra le razze "Duroc" e "Landsau" e vengono allevati, alimentati e macellati in conformità con i criteri adeguati alla specie. Nel 2016, la realizzazione dei nuovi locali per la lavorazione e la frollatura consente alla famiglia Stampfer la preparazione tradizionale dei prodotti, attribuendo un grande valore alle spezie naturali e agli agenti affumicanti.

Unsere Produkte

- Speck (Schinken-, Schulter-, Bauch-, Karreespeck)
- Kaminwürsten (auch scharf gewürzt)
- Salami, Lachsschinken und Coppa
- Hauswürste und Bratwürste

I nostri prodotti

- Speck (prosciutto, spalla, pancetta e lonza)
- Salamini affumicati (anche piccanti)
- Salami, prosciutto di salmone e coppa
- Würstel "Hauswurst" e salsicce

Informationen

- Alle Produkte sind nach telefonischer Vereinbarung in unserem Hofladen erhältlich oder auf Bauernmärkten der näheren Umgebung. Gerne werden Bestellungen telefonisch entgegengenommen.

Informazioni

Tutti i prodotti sono disponibili nel negozio del maso oppure presso i mercati contadini delle vicinanze. Siamo lieti di accogliere anche ordini telefonici.

24 Stanglerhof

Buschenschank / Osteria agricola



24 Stanglerhof

Fam. Mayer Kaibitsch

Völs am Schlern, St. Konstantin, H.-Mumelter-Weg 42
Fiè allo Sciliar, S. Costantino, Via H.-Mumelter 42

T. +39 348 865 97 39 · www.facebook.com/Stanglerhof
stanglerhof@gmail.com · www.stanglerhof.bz.it

St. Konstantin

S. Costantino

Der ab 2018 biologisch zertifizierte Stanglerhof in St. Konstantin zwischen Völs und Seis ist vielseitig und bunt. Das Konzept ist sichtlich neu - weltoffen, aber verwurzelt in Tradition. Der kulturnahe Buschenschank im mit Stroh und Lehm umgebauten Stadel ist auch offen für private Veranstaltungen. Neben Beeren-, Kräuter- und Weinanbau werden am Stanglerhof eine Streuobstwiese und ein großer Gemüsegarten liebevoll gepflegt. Kräuter und Beeren werden zu Sirupen verarbeitet, die Trauben zu Wein, der ab Hof erhältlich ist, während der Rest der Produkte im Buschenschank aufgetischt wird. Konzerte, Filmvorführungen, Workshops und Ausstellungen sind vitale Bestandteile des Hoflebens.

Il maso biologico Stangler, sfaccettato e variopinto, vuole ridisegnare il concetto di maso aperto al mondo, ma legato alle tradizioni. Situato a San Costantino, tra Fiè e Siusi, si caratterizza per la produzione di erbe, piccoli frutti e uva, affiancata alla frutticoltura di antiche varietà di mele e pere e alla coltivazione di un ampio orto. Mentre i prodotti vengono trasformati in sciroppi, l'uva diventa vino, che si può degustare ed acquistare al maso. Inoltre, tutti i prodotti si vengono anche serviti in tavola nell'agriturismo, ricavato nel fenile ristrutturato in paglia e argilla. Concerti, proiezioni, workshop e mostre sono componenti base dell'identità del maso, che si presta anche a eventi privati.

Unsere Produkte

- Sirup 0,5l: Schwarze Johannisbeere, Rosmarin-Salbei, Kräuter, Linde, Schokoladen-Minze
- Schwarze Johannisbeeren zur Erntezeit
- Ribisl-Likör 0,35l
- Weine 0,7l: Merlot Rosé, Cabernet Sauvignon Riserva, Cabernet Sauvignon 0,7l

I nostri prodotti

- Sciroppi di ribes nero, rosmarino e salvia, erbe, tiglio, cioccolato/menta, 0,5 l
- Ribes nero al momento del raccolto
- Liquore di ribes, 0,350 l
- Vini Merlot Rosé, Cabernet Sauvignon Riserva, Cabernet Sauvignon, 0,7 l

Informationen

- Verkauf ab Hof nach telefonischer Vereinbarung oder zu den Öffnungszeiten des Buschenschanks.

Informazioni

Vendita diretta al maso previo appuntamento telefonico oppure durante gli orari del agriturismo.

25 Tasiolerhof

Bergapfelsaft / Succo di mele di montagna



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo

25 Tasiolerhof Andreas Gostner

Völs am Schlern, Christophbildweg 2
Fiè allo Sciliar, Via Christophbild 2

T. +39 0471 725 051 · T. +39 339 813 77 31
tasiolerhof@gmail.com

Völs am Schlern Fiè allo Sciliar

Der schön gelegene Hof aus dem 15. Jahrhundert liegt auf 880 Metern Meereshöhe an einem Südhang in Völs am Fußweg, der nach Prölsels führt. Auf vier der 19 Hektar, die zum Tasiolerhof gehören, werden Äpfel angebaut. Die rotbackigen Köstlichkeiten, die in sonniger Völser Gebirgslage bestens gedeihen und einen besonders intensiven Geschmack entwickeln, werden von Familie Gostner zum Teil am Hof vermarktet oder schonend zu Apfelsaft verarbeitet. Der natürliche Apfelsaft lässt sich im Sommer als Durstlöcher und im Winter auch als heißes Getränk genießen.

Quest'idilliaca azienda risalente al 15° secolo sorge a 880 metri di altitudine sui pendii meridionali di Fiè, accanto al sentiero che conduce a Presule. Su quattro dei 19 ettari appartenenti al maso vengono coltivate le mele, che in questa zona trovano condizioni ideali per sviluppare un gusto straordinariamente intenso. La famiglia Gostner vende parte del raccolto direttamente al maso, mentre il restante viene trasformato in modo delicato in succo, che in estate è ottimo come dissetante, mentre d'inverno può essere assaporato caldo.

Unsere Produkte

- Bergapfelsaft naturtrüb
- Äpfel (Jonagold, Golden Delicious, Stark Delicious, Granny Smith)
- Marillen und Nüsse
- Kartoffeln
- Honig

I nostri prodotti

- Succo di mele naturali di montagna
- Mele (Jonagold, Golden Delicious, Stark Delicious, Granny Smith)
- Albicocche e noci
- Patate
- Miele

Hofladen

Täglich von 8:00 bis 12:00 Uhr und von 13:00 bis 20:00 Uhr.
Lieferung nach Vereinbarung.

Bottega del maso

Tutti i giorni dalle 8:00 alle 12:00 e dalle 13:00 alle 20:00.
Consegna su richiesta.

26 Untergamperhof

Frisches Gemüse / Verdura fresca



26 Untergamperhof Fam. Günther Tschager

Völser Aicha, Brunnweg 7
Aica di Fiè, Via Brunn 7

T. +39 349 392 43 79 · T. +39 348 044 60 63
untergamperhof@rolmail.net

Völser Aicha Aica di Fiè

In St. Kathrein bei Völser Aicha liegt auf 800 Metern Meereshöhe in sonniger Lage der Untergamperhof. Der Anbau von Gemüse stellt neben der bescheidenen Viehzucht für die Bauernfamilie einen wichtigen Zuerwerb dar.

Il maso che sorge in posizione soleggiata a Santa Caterina presso Aica di Fiè a un'altitudine di 800 metri, si dedica alla coltivazione di ortaggi e all'allevamento di bestiame, importante fonte di reddito aggiuntivo.

Unsere Produkte

- Frische Eier
- Nüsse
- Zwetschgen
- Gemüse: Salat, Gurken, Bohnen, Tomaten, Karotten, Zwiebeln, Kohl, Rote Beete, Zucchini und Kartoffeln
- Sauerkraut

I nostri prodotti

- Uova fresche
- Noci
- Prugne
- Verdure: lattuga, cetrioli, fagioli, pomodori, carote, cipolle, cavoli, barbabietole, zucchini e patate
- Crauti

! Informationen

Im Sommer Verkauf auf dem Völser Kirchplatz jeweils samstags von 8:00 bis 12:00 Uhr. Verkauf ab Hof nach telefonischer Vereinbarung von Montag bis Freitag möglich. Unsere Produkte finden Sie auch in ausgewählten Geschäften: Despar Dolomiti Völs, Landwirtschaftliche Bezugsgenossenschaft Völs und Schlernfrucht Seis am Schlern

Informazioni

In estate, ogni sabato, vendita diretta sulla piazza della Chiesa di Fiè allo Sciliar, dalle 8:00 alle 12:00.

Vendita al maso, previo appuntamento telefonico.

I nostri prodotti possono essere acquistati in punti vendita selezionati quali Despar Dolomiti e Cooperativa Agricola a Fiè allo Sciliar e Schlernfrucht a Siusi allo Sciliar

27 Wassererhof

Weingut & Buschenschank
Tenuta & Osteria agricola



27 Wassererhof

Christoph & Andreas Mock

Völs am Schlern, Völser Ried 21
Fiè allo Sciliar, Novale di Fiè 21

T. +39 331 664 58 70 (Christoph) · T. +39 338 7779227 (Andreas)
info@wassererhof.com · www.wassererhof.com

Völser Ried Novale di Fiè

Der Wassererhof aus dem Jahre 1366 liegt auf einer Meereshöhe von 450 m. Unser über Generationen gewachsenes Wissen und unsere Passion für den Weinberg setzen wir im Keller mit Leidenschaft fort. Weine mit Anspruch und Anmut sind unser Ziel. Von ganz besonderer Atmosphäre ist der Buschenschank am Hof. Behutsam wurde Altes mit Neuem verbunden. Frisch und hausgemacht sind unsere Gerichte der traditionellen Küche.

Il maso Wasserer, risalente al 1366, sorge a un'altitudine di 450 m. L'esperienza tramandata di generazione in generazione e la passione per la viticoltura trova espressione nella cantina, dove hanno origine eccellenti vini di carattere. Immerso tra frutteti e vigneti, questo agriturismo dalla particolare atmosfera è un connubio di gusto per la tradizione e stile moderno. Le nostre specialità della cucina tradizionale fatte in casa sono sempre fresche e raffinate.

Unsere Weine

- Südtiroler Weissburgunder DOC
- Südtiroler Grauburgunder DOC
- Südtiroler Sauvignon DOC
- Südtiroler Sauvignon Riserva DOC
- Südtiroler St. Magdalener Classico DOC
- IGT Dolomiti Mumbolt
- Südtiroler Cabernet Riserva DOC
- Außerdem: Apfelsaft und Traubenmost

I nostri vini

- Alto Adige Pinot Bianco DOC
- Alto Adige Pinot Grigio DOC
- Alto Adige Sauvignon DOC
- Alto Adige Sauvignon Riserva DOC
- Alto Adige S. Maddalena Classico DOC
- IGT Dolomiti Mumbolt
- Alto Adige Cabernet Riserva DOC
- Inoltre: succo di mela e mosto d'uva

Informationen

- Ganzjährig Verkauf von Produkten ab Hof
- Weinverkostungen nach Voranmeldung
- Öffnungszeiten Buschenschank im Frühjahr und Herbst.

Informazioni

Vendita diretta al maso, tutto l'anno.
È possibile prenotare la degustazione vini.
Periodi d'apertura dell'osteria agricola: in primavera ed autunno.

28 Wolcan

Metzgerei / Macelleria



28 Metzgerei Macelleria Wolcan Fam. Josef Wolkan

Völs am Schlern, Blumau, Blumauerstr. 98
Fiè allo Sciliar, Prato all'Isarco, Via Prato all'Isarco 98
T. +39 0471 353 121 · T. +39 347 078 67 51
wolcan-sas-di-wolcan-josef-c.business.site

Blumau Prato all'Isarco

Unsere 1894 gegründete Metzgerei befindet sich gegenüber der Pfarrkirche an der Blumauer Staatsstraße. Sie ist vermutlich der älteste Betrieb der Gemeinde Völs und wird heute in der fünften Generation als Familienunternehmen geführt. Unser Fleisch stammt von Tieren, die wir selbst auf Südtiroler Höfen aussuchen. Wir kennen die Bauern, die sie großziehen, seit Jahren persönlich und pflegen mit ihnen ein enges Vertrauensverhältnis: Daher wissen wir genau, wie die Tiere gefüttert und gehalten werden. Zudem geben Körperbau, Fell, Bewegungsdynamik und Alter Aufschluss über die Fleischqualität. Sämtliche Tiere stammen fast ausschließlich aus den umliegenden Gemeinden Karneid, Tiers, Völs und Ritten. Unser wichtigstes Qualitätskriterium ist die Herkunfts- und Verarbeitungsgarantie. In diesem Sinne sehen wir unsere Arbeit als eine wichtige Säule der regionalen Kreisläufe in der Lebensmittelherzeugung und der naturnahen Landwirtschaft und Tierzucht.

La nostra macelleria sorge a Prato Isarco, di fronte alla chiesa parrocchiale, direttamente lungo la statale. Probabilmente la più antica di Fiè, quest'azienda è stata fondata nel 1894 ed è oggi gestita dalla quinta generazione. Ciò che caratterizza le nostre carni è la selezione in prima persona di ogni animale presso gli allevatori, che conosciamo e da cui ci riforniamo da anni, avendo instaurato un rapporto di fiducia. Oltre a conoscere l'alimentazione e le condizioni di vita del bestiame, siamo in grado di riconoscere i requisiti di una carne eccellente dall'aspetto fisico, dal mantello, dalla dinamica dei movimenti e dall'età del bestiame, proveniente quasi esclusivamente dalle località dei dintorni, quali Cornedo, Tires, Fiè e Renon. Il criterio di qualità principale è la garanzia d'origine e della lavorazione. In questo senso, consideriamo il nostro lavoro un importante pilastro dei cicli regionali per una produzione alimentare, un'agricoltura e un allevamento all'insegna della natura.

! Öffnungszeiten

Von Montag bis Freitag von 8:00 bis 12:00 Uhr
und von 15:30 bis 18:30 Uhr;
Samstag von 8:00 bis 12:00 Uhr

Orario d'apertura

Dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 12:00 e dalle 15:30 alle 18:30;
sabato dalle 8:00 alle 12:00

29 Edelansitz Zimmerlehen

Hofschank / Osteria agricola



Urlaub auf dem Bauernhof
Vacanze in agriturismo

29 Edelansitz Zimmerlehen Fam. Kompatscher

Völs am Schlern, Kühbachweg 15
Fiè allo Sciliar, Via Kühbach 15

T. +39 0471 725 053 · T. +39 335 525 09 54 · T. +39 342 027 58 98
zimmerlehen@rolmail.net · www.zimmerlehen.it

Völs am Schlern Fiè allo Sciliar

Der Edelansitz Zimmerlehen liegt etwas oberhalb von Völs auf etwa 1000 m.ü.d.M und widmet sich seit Jahren der Aufzucht von regionalen Ochsen zur Fleischproduktion. Neben der Tierhaltung bietet der Ansitz Urlaub auf dem Bauernhof an, verfügt über eine hauseigene Kapelle für Hochzeiten und Taufen und betreibt einen Hofschank, in dem auch Produkte aus dem eigenen Garten aufgetischt werden. Seit kurzem wird am Hof auch Nutzhanf angebaut: Die Hanfnüsse werden zu Mehl und Öl verarbeitet.

Da anni, la residenza nobiliare Zimmerlehen, che sorge sopra Fiè allo Sciliar a 1.000 metri di altitudine, si è specializzata nell'allevamento di bovini per la produzione di carne. Oltre alle stalle, la struttura accoglie appartamenti per vacanze al maso, una cappella per la celebrazione di matrimoni o battesimi e un ristorante che, nel suo menù, utilizza le verdure dell'orto. Da poco è stata avviata anche la produzione di canapa, con i cui semi vengono prodotti farina e olio.

Unsere Produkte

- Frisches Rindfleisch
(nur im Sommer auf Bestellung)
- Speck, Kaminwürsten

I nostri prodotti

- carne fresca
(disponibile su prenotazione solo durante l'estate)
- Speck, salamini affumicati

Informationen

- Unser Hofschank ist nur an Wochenenden und nur nach Vormerkung geöffnet.

Informazioni

La nostra osteria agricola è aperta solo nei fine settimana e previo appuntamento telefonico.

30 Zoarhof

Landwirtschaft / Azienda agricola



30 Zoarhof Fam. Federer

Völser Aicha, Bühelweg 9
Aica di Fiè, Via Bühel 9

T. +39 340 986 56 02

info@zoarhof.it · www.facebook.com/zoarhof

Völser Aicha Aica di Fiè

Unser Hof liegt in Völser Aicha am „Oachner Höfeweg“ in 750 Metern Meereshöhe. Artgerechte Tierhaltung liegt uns sehr am Herzen, weshalb wir für unseren Legehennenbetrieb auf Freilandhaltung setzen. Mit den Eiern unserer Hühner stellen wir verschiedene Nudelsorten her, welche direkt ab Hof erworben werden können.

Il nostro maso sorge ad Aica di Fiè, lungo il sentiero dei masi „Oachner Höfeweg“, a 750 m s.l.m. Essendo impegnati a garantire il benessere animale, gestiamo un allevamento di galline ovaiole ruspanti, le cui uova, utilizzate per produrre vari tipi di pasta, possono essere acquistate direttamente al maso.

Unsere Produkte

- Eierteignudeln mit Kurkuma:
Tagliatelle, Fusilli, Spaghetti, Tulpen;
- außerdem: Eierteig Tagliatelle mit Dinkel,
Latschen, Peperoncino, Spinat, Schüttelbrot, ...

I nostri prodotti

- Tagliatelle all'uovo con curcuma
- Tagliatelle, fusilli, spaghetti, tulipani
- Tagliatelle all'uovo con farro, pino mugo,
peperoncino, spinaci, Schüttelbrot, ecc.

! Informationen

- An unserem Hof ist fast immer jemand anzutreffen.
Eventuell vorher telefonisch nachfragen.
Verschiedene Nudelsorten je nach Saison.

Informazioni

- Sebbene in azienda ci sia quasi sempre qualcuno,
è consigliabile chiamare con un certo anticipo.
I tipi di pasta variano in base alla stagione.

Natur Laden

WIR SCHÄTZEN VÖLSER PRODUKTE
APPREZZIAMO I PRODOTTI DI FIÈ



Montag–Freitag / lunedì–venerdì

8:00–12:00 & 15:30–18:30

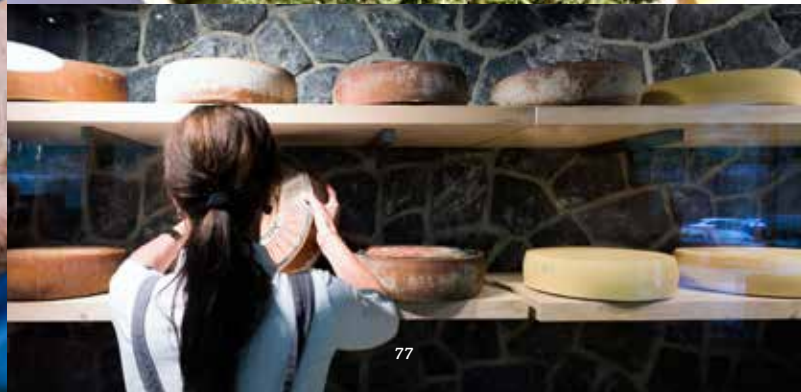
Samstag / sabato

8:00–12:00

Völs am Schlern · Bozner Str. 2

Fiè allo Sciliar · Via Bolzano 2

Tel. +39 346 226 10 67



Völser Kuchlkastl

Feinschmecker und Liebhaber bodenständiger Kost kommen voll auf ihre Kosten, wenn die Völser Wirte zum gastronomischen Festival im Oktober laden.

La Dispensa di Fiè

I ristoratori e gli albergatori di Fiè allo Sciliar invitano all'ottobre gastronomico, realizzando i desideri d'ogni buongustaio e amante delle specialità autoctone.



Tourismusverein Völs am Schlern
Associazione Turistica Fiè allo Sciliar
Tel. +39 0471 725 047
www.voelserkuchlkastl.com



**Essere consapevoli
dell'impronta che
lasciamo.**

**Ziele, die uns bewegen.
Werte, die uns tragen.**

**Nachhaltigkeit
liegt in unserer
Natur.**

**Obiettivi che ci spronano e
valori che ci ispirano.**

**La sostenibilità
fa parte della
nostra natura.**

**Bewusst sein,
welche Spuren
wir hinterlassen.**



Raiffeisen

Schlern-Rosengarten

www.raiffeisen.it/schlern-rosengarten