

alma

Von unseren Höfen. Für unsere Teller.

alma bringt Landwirt:innen und Gastronom:innen in der Dolomitenregion Seiser Alm zusammen. Man kennt einander, arbeitet Hand in Hand und stimmt sich direkt ab. So entsteht, was auf den Tellern landet – Schritt für Schritt, vom Anbau bis in die Küche.

Dalla nostra terra. Per la nostra tavola.

alma riunisce coltivatrici e coltivatori, ristoratrici e ristoratori della regione dolomitica Alpe di Siusi. Ci si conosce personalmente, si lavora fianco a fianco e ci si coordina senza intermediari. È così che nasce tutto ciò che viene portato in tavola – passo dopo passo, dalla coltivazione alla cucina.



Lerne die Menschen hinter **alma** kennen.
Conosci le persone dietro **alma**.

www.seiseralm.it/alma

Foto: Lamplstube, Hotel Gfell, TV Kastelruth/Helmuth Rier, Roschan Fill, IDM/Patrick Schwiembacher, Armin Huber, Alex Filz

DOLOMITES
SEISER ALM
KASTELRUTH – SEIS – VÖLS – TIERS

SCHLERNGENUSS
FESTIVAL DEL GUSTO
DOLOMITES

100% von do
100% chilometro zero

06.06.–21.06.2026



Spezialitätenwochen mit Gerichten
aus lokalen Zutaten

Settimane gastronomiche all'insegna
di piatti con ingredienti locali

Restaurant Zum Turm
Kastelruth / Castelrotto
T 0471 706 349

Restaurant St. Michael
Kastelruth / Castelrotto
T 0471 700 100

Restaurant Waldrast
Seis am Schlern / Siusi allo Sciliar
T 0471 706 117

Restaurant Ritsch Schwaige
Seiser Alm / Alpe di Siusi
T 0471 727 910

Malga Gostner Schwaige
Seiser Alm / Alpe di Siusi
T 347 836 81 54

Malga Huber Schwaige
Seiser Alm / Alpe di Siusi
T 335 140 97 53

Malga Tirlir Alm
Seiser Alm / Alpe di Siusi
T 0471 727 927

Malga Hofer Alpl
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T 349 400 85 60

Restaurant Umser Mühlele
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T 371 384 65 31

Restaurant Pitschlmann
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T 0471 725 544

Restaurant Schönblick
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T 0471 601 136

Restaurant Romantik Hotel Turm
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T 0471 725 014



Hier geht's zu den Menüs der teilnehmenden Betriebe.
Es wird bei allen Betrieben um Tischreservierung gebeten.
Qui potete trovare i menu dei ristoranti partecipanti.
È gradita la prenotazione del tavolo presso le strutture.

www.seiseralm.it/schlerngenuss

DOLOMITES
SEISER ALM
KASTELRUTH – SEIS – VÖLS – TIERS



SÜDTIROL KOCHT
ALTO ADIGE A TAVOLA



Live-Kulinarik-Show & Genussmarkt
Show culinario dal vivo & mercato del gusto

22.05.2026 | 10:00–14:00

Kastelruth, Dorfplatz
Castelrotto, Piazza del Paese



SCHLERNGENUSS
FESTIVAL DEL GUSTO
DOLOMITES



Raiffeisen
Kastelruth-St. Ulrich
Castel-Urtijëi

Raiffeisen
Schlern-Rosengarten

Programm Programma

- 10:00 **Genussmarkt** mit lokalen Produzenten und Live-Musik mit der Gruppe „Händmade“ (bis 14:00 Uhr)
Mercato del gusto con i produttori locali e musica dal vivo con il gruppo “Händmade” (fino alle ore 14:00)
- 11:00 **Aperitif** von Zu Plun und Südtiroler Speck g.g.A.
Aperitivo di Zu Plun e Speck Alto Adige IGP
- 11:00 **Südtirol kocht:** Live-Koch-Show mit Gratis-Verkostung der Gerichte
Alto Adige a Tavola: live cooking show con degustazione gratuita dei piatti
- 11:30 **Marc Oberhofer** | Restaurant Ristorante Lampl Stube
- 12:15 **Julian Mair** | Restaurant Ristorante Schönblick
- 13:00 **Klaus Oberprantacher** | Bäckerei Panificio Oberprantacher
- 13:30 **Günther Tschager** | Maso Untergamperhof



**LAMPL
STUBE //**
contemporary mountain cuisine

Marc Oberhofer Chef de Cuisine, Lampl Stube

Marc Oberhofer steht für eine moderne Südtiroler Küche, die regionale Tradition mit Weltoffenheit vereint. Dank der ihm gegebenen Kreativität und seines Innovationsgeists hat er sich als Koch-Künstler etabliert und mit seiner kulinarischen Handschrift die Lampl Stube zu einem intimen Ort großer Küche gemacht.

Marc Oberhofer rappresenta una cucina altoatesina moderna che unisce la tradizione regionale e internazionalità. Grazie alla creatività e al suo spirito innovativo, si è affermato come un vero artista della cucina e, con la sua firma culinaria, ha trasformato la Lampl Stube in un luogo intimo di grande gastronomia.



Restaurant • Ristorante
Schönblick

Julian Mair Chef de Cuisine, Schönblick

Im Restaurant Schönblick legt Julian Mair sehr viel Wert auf eine authentische produktorientierte Küche. Im Fokus stehen hier regionale Produkte und puristische Gerichte, die die Zutaten höchster Qualität in den Mittelpunkt stellen. Zusammen mit einer beachtlichen Weinauswahl und der einzigartigen Panoramalage wird das Schönblick so Mittelpunkt für Entspannung und Genuss.

Al ristorante Schönblick, Julian Mair attribuisce grande importanza a una cucina autentica e orientata al prodotto. Al centro dell'attenzione vi sono prodotti regionali e piatti essenziali, che valorizzano ingredienti di altissima qualità. Insieme a una notevole selezione di vini e alla posizione panoramica unica, il ristorante Schönblick diventa così un luogo dedicato al relax e al piacere culinario.



Die lokalen Produzenten beim Genussmarkt I produttori locali presenti al mercato del gusto

Brot | Pane

Bäckerei Panificio Oberprantacher
Seis am Schlern / Siusi allo Sciliar
T. +39 0471 706 800
b.oberprantacher@rolmail.net

Gemüse | Verdure

Maso Untergamperhof
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 348 044 60 63
untergamperhof@rolmail.net

Honig | Miele

Maso Hieblerhof
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 0471 725 146 | info@hieblerhof.com

Käse | Formaggio

Hofkäserei Caseificio Hof zu Fall
Kastelruth / Castelrotto
T. +39 328 456 17 35 | info@hofzufall.com

Kräuter, Gewürze & Tee Erbe aromatiche, spezie & tè

Biokräuterhof Maso Pfliegerhof
Seis am Schlern / Siusi allo Sciliar
T. +39 0471 706 771 | info@pfliegerhof.com

Mehl & Teigwaren (Eierteignudel) Farina & pasta (tagliatelle all'uovo)

Obermalid
Kastelruth/Castelrotto
T. +39 338 380 80 46 | info@obermalid.com

Speck, Fleisch & Würste Speck, carne & salumi

Maso Stampferhof
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 340 476 21 69 | info@stampferhof.it

Kaffee | Caffè

Kaffeerösterei Torrefazione Caroma
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 0471 725 651 | info@caroma.info

Säfte & Sirup Succhi & Sciroppi

Maso Stanglerhof
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 348 865 97 39 | stanglerhof@gmail.com

Destillate & Liköre Distillati & Liquori

Zu Plun - Distillates from the Dolomites
Kastelruth / Castelrotto
T. +39 335 600 95 56 | info@zuplun.it

Wein | Vino

Maso Bessererhof
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 347 654 72 74 | info@bessererhof.it

Maso Fronthof
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 0471 601 091 | info@fronthof.com

Maso Grottnerhof
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 0471 725 014 | info@hotelturn.it

Maso Gumphof - Markus Prackwieser
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 0471 601 190 | info@gumphof.it

Maso Prackfolerhof
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 349 789 99 09 | info@prackfolerhof.it

Maso Wassererhof
Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
T. +39 331 664 58 70 | info@wassererhof.com