

Essen & Trinken / Alimentari & Bevande / Food & Drinks:

Ahrntal Natur



Ahrntal Natur ist als lose Projektgruppe gestartet, um auf qualitätsvolle einheimische, bäuerliche Produkte aufmerksam zu machen. Mittlerweile hat sich daraus eine Plattform zur professionellen Vermittlung und Vermarktung dieser Spezialitäten entwickelt. Zur Zeit wird Ahrntal Natur von ca. 60 Bauern, Handwerkern und Genossenschaften aus Süd- und Nordtirol regelmäßig beliefert.

Ahrntal Natur è nato come un team di progetto indipendente, per attirare l'attenzione sui prodotti dell'agricoltura contadina locale di alta qualità. Col tempo si è trasformato in una piattaforma per la comunicazione e la promozione commerciale di queste specialità. "Ahrntal Natur" conta fra i propri fornitori oltre 60 fra agricoltori, artigiani e cooperative del Tirolo austriaco e dell'Alto Adige.

Ahrntal Natur began as a loose project group dedicated to drawing attention to high quality, local farm products. It has meanwhile developed into a platform for the professional communication and marketing of these specialties. Ahrntal Natur now regularly receives shipments from around 60 farmers, artisans and cooperatives from South- and North Tyrol.

Altromercato



Ctm altromercato ist auf nationaler und internationaler Ebene ein führendes Unternehmen in der Durchsetzung und Verwirklichung von fair trade-Initiativen mit dem Ziel, die Bevölkerung der südlichen Erdhemisphäre—vor allem die Bauern und Handwerker—in ihrer autonomen Entwicklung zu unterstützen.

Ctm altromercato è un soggetto guida, a livello nazionale ed internazionale, nella promozione e nella realizzazione di iniziative di economia solidale per l'autosviluppo dei popoli, contadini e artigiani soprattutto, nel Sud del mondo.

Ctm altromercato is a national and international leader in the promotion and creation of fair-trade financial initiatives for the development of peoples, farmers and craftsmen, particularly in the southern hemisphere.

Aspinger Raritäten



Altes Gemüse neu entdeckt: Ananastomate, Rettichschote, Knollenziest, bunte Karotten und Bete. Auf dem Aspinger Hof in Barbian werden von Harald Gasser unzählige Gemüseraritäten im Einklang mit der Natur angebaut. Diese „vergessenen“ Gemüsesorten finden mittlerweile auch Verwendung in der Spitzengastronomie.

Specialità vegetali antiche riscoperte: pomodori "ananas", baccelli di rafano, betonica, carote colorate e barbabietole. Al maso Aspinger di Barbiano Harald Gasser coltiva innumerevoli specie vegetali in perfetto unisono con la natura. Queste varietà "dimenticate" trovano oggi sempre più impiego anche nella gastronomia di lusso.

Old vegetables rediscovered: pineapple tomato, radish pods, Japanese artichokes, colorful carrots and beets. At the Aspinger farm in Barbian, Harald Gasser cultivates countless vegetable rarities just as nature intended. These "forgotten" vegetables are meanwhile being used by top restaurants.

Bergner Bräu



Bergner Bräu wurde im Jahr 2005 in Eppan gegründet. Hintergrund war die Liebe zum Bier und die verzweifelte Suche nach Biervielfalt in Südtirol. Bis auf weiteres wird das Bier in einer mittelständischen Privatbrauerei in Bayern hergestellt, jedoch ist eine Brauerei in Südtirol in Entwicklung.

Bergner Bräu è stata fondata nel 2005 ad Appiano. Alla sua base, l'amore per la birra e il desiderio di ampliare il ventaglio della produzione di birre altoatesine. Al momento la birra viene prodotta in un birrificio privato di medie dimensioni in Baviera, ma si sta pianificando l'apertura di un birrificio anche in Alto Adige.

Bergner Bräu was founded in Eppan in 2005, motivated by the love of beer and the desperate search for beer diversity in South Tyrol. The beer is currently brewed in a medium-sized, private brewery in Bavaria, though a brewery in South Tyrol is also in development.

Biobeef



„Bio*Beef vom Südtiroler Bauernhof“ ist ein geschütztes Markenprogramm zur Erzeugung von Junggrüdfleisch aus Mutterkuhhaltung und biologischer Landwirtschaft auf Südtirols Bergbauernhöfen und deren Vermarktung.

Bio*Beef dal maso sudtirolese è un marchio registrato per la produzione e la commercializzazione di carne di vitellone dagli allevamenti biologici dei masi altoatesini.

Bio*Beef vom Südtiroler Bauernhof is a registered trademark program for the development and marketing of veal from suckler cows and organic agriculture on mountain farms in South Tyrol.

Biokistl



Biokistl Südtirol ist eine Organisation von Südtiroler Biobauern, welche sich die Direktvermarktung der eigenen Produkte zum Ziel gesetzt hat. Das Angebot besteht aus Obst und Gemüse, sowie aus erlesenen, biologischen Zusatzprodukten aus dem Frische- und Trockensortiment.

Biokistl Südtirol è un'organizzazione di bioagricoltori sudtirolesi per la vendita diretta dei propri prodotti. L'offerta è composta da frutta e verdura, oltre che da prodotti complementari selezionati e biologici, sia freschi che secchi.

Biokistl Südtirol is an organization of South Tyrolean organic farmers devoted to using direct marketing to promote their own products. The sales assortment consists of fruit and vegetables, along with the finest organic additive products from an array of fresh and dry goods.

Luggin



Auf dem Kandlwaalhof der Familie Luggin reifen hervorragende, qualitativ hochwertige, edle Früchte und Kräuter. Bäuerliche Beständigkeit und Freude am Beruf lassen kostbare Produkte wie naturtrüben Apfelsaft, Trockenobst, verschiedene Senf- und Essigsorten sowie Weirouge-Produkte entstehen.

Al maso Kandlwaal della famiglia Luggin crescono frutti ed erbe squisiti, di eccellente qualità. Sapienza contadina e passione per la professione sono gli ingredienti principali di prodotti preziosi, come succhi di mela naturali, frutta secca, diverse varietà di senape, aceti e prodotti realizzati con mele Weirouge.

Ripening on the Luggin family's Kandlwaalhof is an array of excellent, high-quality fruits and herbs. Agricultural consistency and a genuine love of the work have yielded such valuable goods as natural apple juice, dried fruit, various mustards, vinegars, and Weirouge products.

Messnerhof



Der Messnerhof ist ein kleines Weingut, das sich der Erzeugung von hochwertigen, typischen und authentischen Weinen verschrieben hat. Es liegt in St. Peter, im klassischen Magdalenergebiet am Stadtrand von Bozen.

Il maso Messnerhof è una piccola azienda dedicata alla produzione di vini tipici di gran pregio. Si trova a San Pietro, zona classica di produzione del vino "Santa Maddalena" alla periferia di Bolzano.

The Messnerhof is a small winery that is specialised in the production of high-quality wine that is typical of its area. It is situated in St Peter, at the outskirts of Bozen, and in the middle of the wine-growing area of the "St. Magdalener" wine.

Prader Dorfsennerei



Die Prader Dorfsennerei verarbeitet silofreie Qualitätsmilch von derzeit 12 kleinen milchviehhaltenden Betrieben aus der unmittelbaren Umgebung täglich, frisch vor Ort, und stellt drei Typen Schnittkäse in verschiedenen Reifegraden, Butter und Butterschmalz her.

La latteria paesana Prader raccoglie tutti i giorni, direttamente sul posto, latte di solo pascolo di alta qualità da 12 allevamenti delle immediate vicinanze e produce tre tipi di formaggio, in diversi gradi di stagionatura, burro burro chiarificato.

The Prader Dorfsennerei, an Alpine dairy, processes quality, silage-free milk from what are now 12 small dairy farmers from the immediate vicinity. With milk processed fresh every day on site, the Dorfsennerei also produces both regular and concentrated butter and three types of sliced cheese in various degrees of maturity.

Daniel Primisser, Moleshof



Der Jungbauer Daniel Primisser erzeugt im Vinschgau qualitativ hochwertiges Bio-Fleisch in geringen Mengen, mit dem er Metzgereien in ganz Südtirol beliefert. Neben der Produktion von Geflügelfleisch hat er sich auch auf Kartoffeln, Zwiebeln und Getreide spezialisiert.

Il giovane agricoltore Daniel Primisser produce in Val Venosta una carne biologica di altissima qualità, in quantità limitate, con cui rifornisce macellerie in tutto l'Alto Adige. Oltre a quella di pollame, si è anche specializzato nella produzione di patate, cipolle e cereali.

The young farmer Daniel Primisser produces high-quality organic meat in small quantities, and delivers it to butchers' shops all over South Tyrol. Besides producing poultry, he has also specialized in potatoes, onions and grains.



Rottensteiner

Die Kellerei Hans Rottensteiner liegt nur 500m von Lungomare entfernt. Im Vordergrund stehen die typischen Bozner Weine St. Magdalener und Lagrein, doch viele andere Sorten zeugen von der großen Vielseitigkeit der Hänge um die Stadt Bozen.

La cantina Hans Rottensteiner si trova a 500 metri da Lungomare. La produzione è caratterizzata dai vini tipici di Bolzano, St. Magdalener e Lagrein, ma molte altre varietà sono la prova della grande versatilità delle colline intorno a Bolzano.

The winery Hans Rottensteiner is located just 500 meters from Lungomare. Priority is given to the typical wines from Bolzano St. Magdalener and Lagrein, but many other varieties give evidence of the great versatility of the hillsides around the city of Bolzano.



Sarner Forellenzucht

Die Sarner Forellenzucht bietet Räucherforellen, Regenbogenforellen und Saiblinge für die Zubereitung zuhause, oder auch auf ihrer Speisekarte im angeschlossenen Restaurant.

L'allevamento di trote della Val Sarentino propone trote affumicate, trote arcobaleno e salmerini, che possono essere preparati a casa o degustati direttamente nel menù del ristorante annesso.

The Sarner Forellenzucht (Sarner Trout Farm) treats customers to smoked trout, rainbow trout and char, either for preparation at home or on their menu in the adjacent restaurant.



Schullian

Martina Schullian eröffnete 1994 die Gärtnerei Schullian für den Detailverkauf. Seitdem ist sie ständig auf der Suche nach Neuheiten und Raritäten und organisiert auch Veranstaltungen zum Thema "Kunst und Pflanzen."

Martina Schullian ha inaugurato nel 1994 la Floricoltura Schullian, con vendita al dettaglio. Da allora è sempre alla ricerca di novità e rarità botaniche e organizza numerose manifestazioni attorno al tema "arte e piante".

Martina Schullian opened Gärtnerei Schullian, a retail plant nursery, in 1994. Since then, she has constantly been on the lookout for novelties and rarities, and organizes events around the topic "Art and Plants".



Ultner Brot

Ultner Brot backt nach alter Tradition reines Roggenbrot mit selbst gezüchtetem Sauerteig in St. Walburg im Ultental. Durch langjährige Entwicklung ist ein vielseitiges Sortiment entstanden, welches vor allem den hohen Qualitätsansprüchen der Bio-Verarbeitung Rechnung trägt.

Seguendo un'antica tradizione Ultner Brot produce pane di segale con lievito madre prodotto in casa, a Santa Valburga in Val d'Ultimo. Dopo anni di crescita, ha raggiunto oggi un assortimento vario che tiene conto soprattutto degli elevati standard qualitativi della lavorazione biologica.

Ultner Brot in St. Walburg, Ultimo, follows the old tradition of baking pure, rye bread with homemade sourdough. A diverse selection has developed over the years, with special care to the quality demands of organic food processing.