



Medienmitteilung

Kulinarische Höhenflüge mit frischen Produkten direkt vom Hof

Bern/Bozen, Juni 2021 – Das Südtirol bietet eine Fülle von Landschaften, wie sie in Europa unvergleichlich ist. Mit dem Angebot von über 1'600 Bauernhöfen in Höhenlagen zwischen 200 und 1'900 Metern trägt der «Roter Hahn» den vielen Welten und bäuerlichen Traditionen Rechnung. Von der geographischen Lage und dem sonnigen Klima verwöhnt, wachsen auf den Feldern und in den Bauerngärten herrliches Obst, gesundes Gemüse und aromatische Kräuter heran. Mit dieser Fülle an natürlichen «Zutaten» kommen die Gäste in den Genuss von hochwertigen hofeigenen Produkten.

Ein «Urlaub auf dem Bauernhof» sind Ferien der besonderen Art. Für die Bauernhof-Betriebe der Marke «Roter Hahn» gelten folgende drei Qualitätsversprechen: Gastfreundschaft, ein lebendiger Bauernhof und hofeigene Produkte. Der Gast wird von der Bauernfamilie persönlich betreut, wobei der Bauernhof von der Gastgeberfamilie selbst bewirtschaftet und dem Gast die Möglichkeit geboten wird, das Leben am Bauernhof mitzuerleben. Die hofeigenen Produkte können entweder am Morgen bei einem feinen Bauernhoffrühstück genossen werden oder im Hofladen oder der Produktecke erworben werden.

Frisch aus der Küche und direkt vom Hof

Ein gutes Beispiel für die kulinarischen Spezialitäten ist der Triefer Hof in Kastelruth. Am Fusse der Seiser Alm liegt der Bauernhof inmitten von Wiesen und Wäldern auf 1300 m - traditionell und modern zugleich, ausgestattet mit jeglichem Komfort und genüsslichen Angeboten. Die ruhige Lage und das traumhafte Bergpanorama entspannen Geist und Körper gleichermassen. Mit zahlreichen Spezialitäten, wie verschiedene hausgemachte Bauernbrötchen, die traditionellen und so beliebten Südtiroler Knödel, frisch gebackener Apfelstrudel und Kaiserschmarrn, verwöhnt der Triefer Hof seine Gäste und lässt sie gleichzeitig an der Südtiroler Tradition teilhaben – es gibt doch nichts Feineres als frisch gemolkene Milch, Eier von freilaufenden Hühnern, selbstgemachter Joghurt und hausgemachte Marmeladen zum Frühstück. So geniessen die Gäste täglich zahlreiche frische Hoferzeugnisse von hofeigenen Tieren oder aus der eigenen



Hofproduktion und können sich selbst davon überzeugen, mit wie viel Liebe und Sorgfalt, Arbeit, Fleiss und Gründlichkeit die Südtiroler Produkte hergestellt und weiterverarbeitet werden.

Beste Südtiroler Tradition

Jungbäuerin Verena ist eine begabte und leidenschaftliche Köchin. Immer wieder strömt ein lieblicher Duft aus der Küche – es riecht nach frisch gebackenem Kuchen, Keksen und Bauernbrot. Dabei legt sie grossen Wert auf die Verwendung von hofeigenen Produkten und frischen Zutaten. Dann und wann gibt es dann mal einen traditionellen Südtiroler Apfelstrudel, einen warmen Kaiserschmarrn, die bekannte Buchweizentorte mit Preiselbeermarmelade, eine feine Sahneroulade, den so beliebten Schokolade-Birnen Blechkuchen und viele weitere Köstlichkeiten aus der Backstube. Herzhafte Bauernbrötchen und Salzgebäck zur Südtiroler Brettlmarende werden ebenso gebacken und mit dem hausgemachten Frischkäse serviert. Dabei wird auf dem Triefler Hof auch gerne mal was Neues ausprobiert und mit Traditionellem kombiniert.

Ferienzeit für alle Sinne

Auf dem Bio-Kräuterhof Oberpalwitterhof in Barbian finden Gäste absolute Erholung und herzliche Gastlichkeit. Er liegt in sonniger Lage mit schönem Blick auf die Dolomiten, umgeben von Kastanienhainen und Wiesen. Der selbst angelegte Kräuterschaugarten bietet den Besuchern einen tolle Übersicht über die Kräutervielfalt und allerlei Besonderheiten kann man im Hofladen finden, da Bäuerin Christine viele Produkte aus ihren Kräutern herstellt. Mit ihrem umfassenden Wissen über allerlei Kräuter hat sie schon manchen Gast verblüfft. Den grossen Bio-Kräuter- und Gemüsegarten rund um das Haus hegen und pflegt die Familie sehr liebevoll. Zudem werden viele Tiere auf dem Hof gehalten: Jungrinder, Ochsen, Hasen, Hühner, Laufenten, Meerschweinchen und sowie Katzen. Hier gilt es, die Produkte aus Hof und Garten zu geniessen, je nach Jahreszeit sowie Lust und Laune, gemeinsam zu kochen, backen, Heu und Kräuter ernten oder einen Ausflug auf die eigene Alm zu unternehmen.

Für weitere Informationen und Bildmaterial (Medien):

Maxime Constantin, Medienstelle Roter Hahn, c/o forte pr GmbH,
Bonstettenstrasse 10, 3012 Bern, Tel. 031 300 30 75, E-Mail: info@fortepr.ch,
Online: www.roterhahn.it/de/



Facebook: Roter Hahn - Gallo Rosso
Instagram: roter.hahn_gallo.rosso

Pinterest: Roter Hahn - Gallo Rosso
#LoveRoterHahn #LoveGalloRosso

Über den Roten Hahn:

Der „Rote Hahn“ zählt zu den europäischen Vorzeigemodellen, wenn es um nachhaltigen und zukunftsorientierten Tourismus geht. Unter der Marke vereint der Südtiroler Bauernbund über 1600 authentisch geführte Höfe in allen Teilen des Landes. Mit den Produktlinien „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Bäuerliche Schankbetriebe“, „Qualitätsprodukte vom Bauern“ und „Bäuerliches Handwerk“ weisen die Südtiroler den Weg für den Reisetrend der Zukunft: „Roter Hahn“ steht für Qualität und unverfälschtes Reise-Erlebnis. Ferien auf dem Bauernhof in Südtirol – Brauchtum, Natur und Leben hautnah. Mehr Informationen finden sie [hier](#).