

KOSTENLOSER LANA-BLÜHT-SHUTTLE BUS NAVETTA LANA IN FIORE GRATUITO

Abfahrten am Busbahnhof 10-18 Uhr. Haltestellen siehe Übersichtskarte. Große Reisebusse (50-Sitzer) können nicht alle Höfe anfahren; wegen begrenzter Parkplätze sind manche nur zu Fuß oder per Shuttle erreichbar. Gruppen bitten wir vorher direkt beim Hof anzufragen. Busparkplätze: Lorenzerweg und Industriezone Lana. Am Busbahnhof ist Parken verboten. Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.

Partenze dalla stazione autocorriere ore 10-18. Le fermate sono indicate nella mappa. Pullman turistici di grandi dimensioni (50 posti) non possono raggiungere tutti i masi; causa parcheggi limitati, alcuni sono accessibili solo a piedi o tramite navetta. Gruppi sono pregati di contattare direttamente il maso in anticipo. Parcheggi per autobus: via Lorenzer e zona industriale di Lana. Alla stazione autocorriere è vietato parcheggiare. L'evento si svolge con qualsiasi condizione meteorologica.

■ SHUTTLE LINIE A (245)

Busbahnhof Lana – Ultnerstraße
stazione autocorriere Lana – via Ultimo

■ SHUTTLE LINIE B (211)

Busbahnhof Lana – Zugbahnhof Lana/Burgstall
stazione autocorriere Lana – stazione ferroviaria Lana/Postal

■ SHUTTLE LINIE C (214)

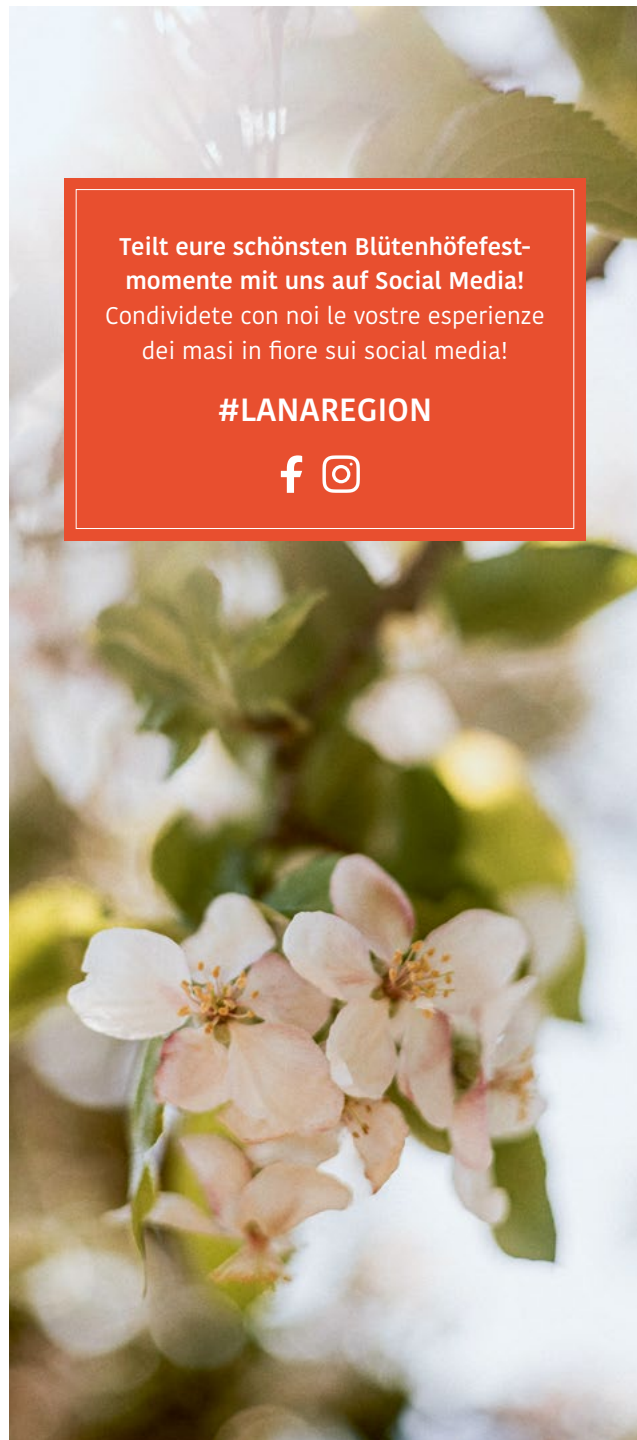
Busbahnhof Lana – Völlan
stazione autocorriere Lana – Foiana

■ SHUTTLE LINIE D (211)

Busbahnhof Lana – Tschermes
stazione autocorriere Lana – Cermes

- - Wanderweg/sentiero escursionistico

... Fahrradweg/pista ciclabile



lanaregion.it



lanaregion.it

Lana verbindet. Tradition und Genuss.
Lana unisce. Tradizione e gusto.

Blütenhöfefest Festa dei masi in fiore

26 04 2026



Lana verbindet.

Tradition und Genuss.

BLÜTENHÖFEFEST

GESCHICHTE ZUM VERKOSTEN

Sonntag, 26. April 2026

10.00-18.00 Uhr

Das alljährliche Blütenhöfefest bietet die einmalige Gelegenheit, zu Fuß – von Hof zu Hof – die historischen Bauernhöfe und kunstreichen Ansitze in Lana und Umgebung kennenzulernen und die typischen Hofprodukte an Ort und Stelle zu verkosten. An diesem Festsonntag öffnen in der Region Lana wertvolle Zeugen unserer Geschichte den Besuchern ihre Tore, um sie mit Haus und Hof, Küche und Keller vertraut zu machen. Ein kreatives Rahmenprogramm und viele Informationen rund um Tradition und Genuss bieten Unterhaltung für Groß und Klein.

INFOS

TOURISMUSVEREIN LANA UND UMGEBUNG

Andreas-Hofer-Straße 9/1, 39011 Lana

T (+39) 0473 561770

Öffnungszeiten Tourismusbüro Lana

10.00–13.00 Uhr

Infostand Busbahnhof Lana

10.00-16.00 Uhr

lanablueht.it/hoeffest



Lana unisce.

Tradizione e gusto.

FESTA DEI MASI IN FIORE

IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

Domenica, 26 aprile 2026

ore 10.00-18.00

La festa annuale dei masi in fiore offre l'opportunità unica di scoprire a piedi – da maso a maso – le aziende agricole e le residenze storiche di Lana e dintorni. Questi preziosi testimoni della nostra storia aprono le loro porte ai visitatori per far conoscere la vita contadina del maso, le tradizioni e per far gustare le prelibatezze delle loro cucine e cantine. Ogni maso propone un programma di intrattenimento per grandi e piccini così come visite guidate e approfondimenti sulle tradizioni, sugli usi e sui costumi.

INFORMAZIONI

ASSOCIAZIONE TURISTICA LANA E DINTORNI

Via Andreas Hofer 9/1, 39011 Lana,

T (+39) 0473 561770

Apertura ufficio turistico di Lana

ore 10.00-13.00

Stand informativo presso la stazione

autocorriere di Lana ore 10.00-16.00

lanainfiore.it/festadeimasi



1 REICHNEGGERHOF

 410 m

Ultnerstraße 10 / Via Ultimo 10, Lana
T (+39) 339 3111636
reicheneggerhof.com

Der spätmittelalterliche Reicheneggerhof aus dem 15. Jahrhundert war bis 2014 ausschließlich auf den Obst- und Weinbau spezialisiert. Seit über 10 Jahren werden am Reicheneggerhof hochwertige Brände und Liköre sowie Fruchtaufstriche, Trockenobst, Apfelsaft und viele weitere Köstlichkeiten zum Entdecken und Genießen hergestellt.

Il maso Reicheneggerhof, risalente al tardo XV secolo, fino al 2014 si è dedicato esclusivamente alla coltivazione di frutta e alla produzione di vino. Negli ultimi 10 anni si è specializzato nella produzione di grappe e liquori di qualità, oltre a creme spalmabili alla frutta, frutta secca, succo di mela e molte altre prelibatezze da assaporare e gustare.

UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » geführte Besichtigung der Hofbrennerei um 11.30, 13.30 und 15.30 Uhr
- » Genussstand im Freien
- » Hofaperitif, Grillspezialitäten, Schweinshaxe, Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat und hausgemachter Preiselbeermarmelade, Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln, Pommes frites
- » Strauben und Kaffee
- » Kinderspielecke
- » visita guidata alla distilleria ore 11.30, 13.30 e 15.30
- » stand gastronomico all'aperto
- » aperitivo del maso, specialità alla griglia, stinco di maiale, cotoletta alla milanese con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa, "Spätzle" al formaggio con cipolle fritte, patatine fritte
- » dolce tipico "Strauben" e caffè
- » angolo giochi per bambini



2 FÖHRNERHOF

 300 m

Kapuzinerstraße 2 / Via Cappuccini 2, Lana

T (+39) 334 9298716

zollweghof.it

Es bewirten Sie die Winzer Irmgard Windegger und Franz Pfeifhofer vom Bio-Weingut Zollweghof. Mit großer Leidenschaft und viel Erfahrung präsentieren sie ihre vielfach prämierten Bio-Weine, begleitet von aromatischen Säften und hausgemachten Spezialitäten aus eigener nachhaltiger Produktion. Freuen Sie sich auf authentische Genussmomente, die den Charakter des Hofes und die Sorgfalt der Winzer widerspiegeln.

Presso il maso Föhrnerhof vi accolgono i viticoltori Irmgard Windegger e Franz Pfeifhofer della tenuta vinicola biologica Zollweghof. Con grande esperienza e passione presentano i loro vini biologici, premiati più volte, accompagnati da succhi aromatici e specialità fatte in casa, provenienti dalla loro produzione sostenibile. Vi aspettano autentici momenti di piacere che riflettono il carattere della tenuta e la cura dei viticoltori.

UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » Aperitif-Standl mit Spumante rosè SWING pur, Erdbeerbowlen (auch alkoholfrei), ausgewählten biologischen Weinen und Traubensaft
 - » Bruschette mit hausgemachtem Bärlauch- oder Tomatenaufstrich
 - » Kräuterknödel in Gorgonzolasauce, handgemachte „Tortellini“ aus Valeggio sul Mincio mit frischem Bio-Spargel aus Lana, Psairer Saiblingsfilet vom Grill mit Weißwein-Risotto und Frühlingsgemüse
 - » hausgemachte Erdbeerkuchen, Apfel- oder Topfen-Marillen-Strudel und feine Käsevariation
 - » Führungen durch die biologischen Obstwiesen und Weinreben um 10.30 und 16.00 Uhr, Anmeldung 334 9298716, kostenlose Führungen
 - » Kinderprogramm mit Rätsel- & Malspaß
 - » Live-Musik den ganzen Tag über
-
- » stand aperitivi con Spumante rosè SWING, punch alle fragole (anche analcolico), selezione di vini e succo d'uva biologici
 - » bruschette con pane casereccio e crema spalmabile all'aglio orsino o al pomodoro
 - » canederli alle erbe con salsa al Gorgonzola, tortellini artigianali di Valeggio sul Mincio con asparagi biologici freschi di Lana, filetto di salmerino della Val Passiria alla griglia con risotto al vino bianco e verdure primaverili
 - » torta alle fragole, strudel di mele o di ricotta con albicocche fatti in casa, selezione di formaggi
 - » guida attraverso i meleti biologici e i vigneti alle ore 10.30 e 16.00, prenotazione al 334 9298716, guida gratuita
 - » programma per bambini con giochi di enigmistica e attività con colori
 - » musica dal vivo tutto il giorno



3 BIO CALLHOF

 300 m

Kapuzinerstraße 14 / Via Cappuccini 14, Lana
T (+39) 334 3603207
callhof.it

Seit über 25 Jahren setzt der Callhof auf Bio-Qualität und überzeugt als Bio-Obstbauernhof und „Urlaub auf dem Bauernhof“-Betrieb. Es ist ein Ort mit spannenden Ecken und Kanten, faszinierenden Geschichten und einer herzlichen Familie, welche gemeinsam Tradition und Moderne pflegt und ein authentisches Erlebnis schafft, das Natur, Familie und Gastfreundschaft vereint.

Il maso Callhof da oltre 25 anni si occupa di frutticoltura biologica e offre alloggi in agriturismo. È un luogo particolare che riesce ad emozionare con storie affascinanti e una famiglia calorosa che coltiva tradizione e modernità, unisce natura e ospitalità creando un'esperienza autentica.

UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » Dreierlei Bruschetta
 - » Cosmic-Apfel-Tomaten-Brotsalat mit Büffelmozzarella, Petersilienpesto, Minze und Walnüssen
 - » Topfenteigtaschen gefüllt mit Gala-Apfel, Bergkäse und Salbei
 - » Rindsragout vom heimischen Bio-Rind mit grünem Sellerie-Petersilienpüree, geschmorte Giga-Äpfel
 - » Joghurt-Panna cotta mit karamellisiertem Redpop-Apfel
 - » Apfelverkostung mit Apfelsommelier und Jungbauer Stefan, 10.00 Uhr
 - » Hofaperitif und Verkauf von Qualitätsweinen der Kellerei Passir und von Bio-Cidervariationen des Familienunternehmens Floribunda
 - » kleiner Kinderspielplatz mit Trampolin
 - » Live Musik: Dreieckmusi, ab 11.30 Uhr
-
- » tris di bruschette
 - » panzanella con mele Cosmic e pomodori con mozzarella di bufala, pesto al prezzemolo, menta e noci
 - » ravioli di ricotta con ripieno di mele Gala, formaggio di montagna e salvia
 - » spezzatino di manzo con purè verde di sedano e prezzemolo e mele Giga stufate
 - » panna cotta allo yogurt con mele Redpop caramellate
 - » degustazione di mele con Stefan del maso Callhof, il giovane sommelier della mela, ore 10.00
 - » aperitivo del maso e vendita di vini pregiati della cantina Passir e di sidro biologico dell'azienda a conduzione familiare Floribunda
 - » piccola area giochi con trampolino
 - » musica dal vivo: "Dreieckmusi", dalle ore 11.30

4 SÜDTIROLER OBSTBAUMUSEUM

 280 m

Brandiswaalweg 4 / Passeggiata Brandis 4, Lana
T (+39) 0473 564387 / (+39) 333 1640750
obstbaumuseum.it

Das Obstbaumuseum im Larchgut bietet den Besuchern eine umfangreiche Dokumentation zur geschichtlichen Entwicklung und der aktuellen Situation des Obstbaus in unserem Land. Es führt mitten hinein in die Apfelwelt: Anschauliche Exponate, historische Arbeitsgeräte und multimediale Stationen lassen die Besucher entdecken, wie sich Anbau, Ernte und Verarbeitung über die Jahrhunderte verändert haben. Dabei wird nicht nur die traditionelle Bauernkultur lebendig, sondern auch der moderne Obstbau mit all seinen Innovationen verständlich gemacht. Ein Rundgang, der Groß und Klein gleichermaßen fasziniert.

Il Museo della frutticoltura all'interno della tenuta Larchgut offre ai visitatori un'ampia documentazione sull'evoluzione storica e sulla situazione attuale della frutticoltura nel nostro territorio. Reperti illustrativi, antichi strumenti di lavoro e postazioni multimediali permettono ai visitatori di scoprire come coltivazione, raccolta e lavorazione siano cambiate nel corso dei secoli. In questo modo prende vita non solo la tradizionale cultura contadina, ma viene spiegata anche la frutticoltura moderna con tutte le sue innovazioni. Un percorso che affascina allo stesso modo grandi e piccoli.



UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » Tag der offenen Tür – Freier Eintritt
- » Öffnungszeiten 10.00-17.00 Uhr
- » Museumspräsident, Wein- und Apfelbauer Martin Ganthaler führt durch „sein“ Museum, 11.00 Uhr
- » unser Apfelsommelier Alexander Höller erläutert fachkundig die verschiedenen Geschmackswelten der Südtiroler Äpfel und lädt ein zur Verkostung mehrerer Apfelsorten, 13.00-17.00 Uhr
- » giornata delle porte aperte – ingresso libero
- » orari d'apertura ore 10.00-17.00
- » visita guidata in compagnia del presidente del museo, Martin Ganthaler, appassionato viticoltore e coltivatore di mele, che accompagna i visitatori in un tour esclusivo attraverso “il suo” museo, ore 11.00
- » alla scoperta dei sapori delle mele altoatesine: degustazione di diverse varietà di mele accompagnata da spiegazioni competenti del nostro sommelier delle mele Alexander Höller, ore 13.00-17.00

5 PFEFFERLECHNER

 300 m

St.-Martin-Straße 4 / Via S. Martino 4, Lana

T (+39) 0473 562521

pfefferlechner.com

Seit über 40 Jahren führt die Familie Laimer den Pfefferlechner, 1297 erstmals urkundlich erwähnt. Gemütliches Ambiente, heimelige Stuben, urige Keller mit Blick in den Stall und ein schattiger Biergarten zeichnen ihn aus. Regionale Köstlichkeiten, Spitzenweine und hausgebrautes Bier werden mit herzlicher Gastfreundschaft serviert. Mit „FREEDL“ ist es die erste familiengeführte Hausbrauerei Italiens, die sich auf alkoholfreies Bier spezialisiert hat.

La cantina Pfefferlechner, citata per la prima volta nel 1297, è gestita da oltre 40 anni dalla famiglia Laimer: la caratterizzano un ambiente accogliente, la stube e le cantine rustiche con vista sulla stalla e un giardino ombreggiato. Prelibatezze regionali, ottimi vini e birra fatta in casa vengono serviti con calda ospitalità. Con il marchio “FREEDL” è il primo birrificio artigianale a conduzione familiare in Italia a specializzarsi in birra analcolica.



UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » Brauereiführungen mit Verkostung: 11.00, 13.00, 16.30 Uhr
- » Verkostung von alkoholfreien Bieren und Sparkling Tea, 14.30 und 15.30 Uhr
- » Frühschoppen mit Weißwurst & Bier ab 11.30 Uhr
- » Schmackhaftes aus der Frühlings-Kräuterküche, ganztägig warme Küche
- » großer Kinderspielplatz mit Streichelzoo und Kinderanimation
- » visita alla birreria con degustazione: ore 11.00, 13.00, 16.30
- » degustazione di birre analcoliche e Sparkling Tea, ore 14.30 e 15.30
- » “Frühschoppen” con “Weißwurst” & birra dalle ore 11.30
- » specialità primaverili alle erbe, cucina calda per tutta la giornata
- » grande parco giochi con mini zoo e animazione per bambini



6 STETTNERHOF

 700 m

Aichholzerweg 3 / Via Aichholzer 3, **Völlan / Foiana**

T (+39) 0473 568054 / (+39) 333 8072109

stettnerhof.com

1676 erstmals urkundlich erwähnt, wurde der Stettnerhof im Ortskern von Völlan erbaut. Ende der 70er Jahre wurde die Hofstelle verlegt und neu errichtet. Neben Obstbau und Urlaub auf dem Bauernhof gibt es seit einigen Jahren auch einen Hofladen.

Menzionato per la prima volta in documenti del 1676, il maso Stettnerhof fu costruito originariamente nel centro di Foiana. Alla fine degli anni settanta la fattoria venne trasferita e ricostruita. Oltre alla frutticoltura e all'agriturismo, da diversi anni vende i propri prodotti agricoli presso la bottega del maso.

UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » Spargelcremsuppe mit Schwarzbrotcroutons, Bärlauch-Pressknödel mit Almkäse und Krautsalat, hausgeräucherter Schinken (aus der Schweinekeule) im Brot mit Schnittlauch-Crème, in Rotwein geschmorte Rinderschulter mit Reis-Pilaw und glasierten Karotten, Frankfurter Würstchen im Brot
- » Erdbeer-Tiramisù im Glas, Krapfen
- » Hofladen ganztägig geöffnet
- » Apfelwiesenführung mit anschließender Verkostung um 10.00 und 14.00 Uhr
- » Imkerführung mit anschließender Verkostung um 11.00 und 15.00 Uhr
- » Kinderspielplatz
- » Unterhaltungsmusik
- » vellutata di asparagi con crostini di pane nero, canederli all'aglio orsino con formaggio di malga e insalata di cavolo cappuccio, prosciutto affumicato artigianalmente (coscia di maiale) con pane e crema all'erba cipollina, spalla di manzo brasata al vino rosso con riso pilaf e carote glassate, panino con würstel "Frankfurter"
- » bottega del maso aperta tutto il giorno
- » tiramisù alla fragola nel bicchiere, krapfen
- » visita guidata ai meleti con degustazione, ore 10.00 e 14.00
- » visita guidata con l'apicoltore e degustazione, ore 11.00 e 15.00
- » parco giochi
- » intrattenimento musicale



7 BAUERNMUSEUM VÖLLAN

 700 m

Badlweg 2 / Via dei Bagni 2, Völlan / Foiana
lanaregion.it/bauernmuseum

In einem malerischen, zum Widum gehörenden Nebengebäude, das einst Holzhütte, Waschküche, Schweinestall und Backofen beherbergte, befindet sich heute das Völlaner Bauernmuseum, das den Besuchern auf eindrucksvolle, authentische Weise das bäuerliche Leben der vorindustriellen Jahrhunderte veranschaulicht.

Annesso al maso parrocchiale si trova un pittoresco edificio, che un tempo ospitava legnaia, lavanderia, porcile e forno. Oggi accoglie il Museo Contadino di Foiana, che illustra ai visitatori in modo suggestivo e autentico la vita rurale dei secoli preindustriali.

UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » Öffnungszeiten Bauernmuseum 10.00-18.00 Uhr
- » Schaubrotbacken im Bauernmuseum 11.00-15.00 Uhr
- » Unterhaltungsmusik

Bauernmarkt

- » Marklhof: Fleischprodukte, Fruchtaufstriche, Fruchtsäfte, Brot, Käse
- » Unterlechnerhof: Wein
- » Koflerhof: Kräuterprodukte
- » Mittereggen Hof: Brot
- » Brennerei Felsenriss: Destillate und Cocktails
- » Imkerei Lind: Honig
- » Wegerhof: Ziegenkäse und Gemüse
- » Bildheim: Samen alter Sorten

- » orari d'apertura del museo contadino ore 10.00-18.00
- » dimostrazione della panificazione al museo contadino, ore 11.00-15.00
- » intrattenimento musicale

Mercatino contadino

- » Marklhof: speck e insaccati, confetture di frutta, succhi di frutta, pane, formaggio
- » Unterlechnerhof: vino
- » Koflerhof: prodotti alle erbe aromatiche
- » Mittereggen Hof: pane
- » Distilleria Felsenriss: distillati e cocktail
- » Apicoltura Lind: miele
- » Wegerhof: formaggi di capra e verdure
- » Bildheim: varietà di antichi sementi

8 BAUER AM STEIN

 780 m

**Propst-Wieser-Weg 17 / Via Prevosto Wieser 17,
Völlan / Foiana
T (+39) 0473 568069**

Die Hofstelle Bauer am Stein wurde vor mehreren Jahrhunderten auf einem Felsen „Stuan“ oberhalb von Völlan erbaut und bietet einen schönen Ausblick auf das Etschtal. Der Bergbauernhof hat sich in den letzten Jahrzehnten zu einem modern bewirtschafteten Bauernbetrieb mit mehreren Standbeinen entwickelt: Obstbau, Haltung von Ziegen, Schafen und Rindern, Hofschank und eigener Weinberg. Beim Besuch im Hofschank werden die Gäste von Karin Kofler Frei, „Bäuerin des Jahres 2023“ verköstigt.

Il maso Bauer am Stein è stato costruito diversi secoli fa su una roccia chiamata “Stuan”, sopra Foiana, e offre una splendida vista sulla Valle dell’Adige. Negli ultimi decenni il maso si è trasformato da fattoria di montagna in un’azienda agricola moderna con diverse attività: frutticoltura, allevamento di capre, pecore e bovini, osteria e vigneto. Durante la visita all’osteria, Karin Kofler Frei, “contadina dell’anno 2023”, offre ai visitatori creazioni culinarie con i prodotti del maso.



UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » marinierter Spargelsalat mit Ziegenkäse, Speckcarpaccio mit Rosmarinfocaccia, Rote-Bete-Knödel mit Käseherz, hausgemachte Tortelloni mit Apfelfüllung, Kitz- und Lammbraten, Bauern-Cordon-Bleu mit Kartoffelsalat
- » Erdbeerknödel, verschiedene Kuchen
- » Hofführung mit Bäuerin Karin: Einblick in Kulinarik, Hofprodukte und Zuerwerb am Hof, 11.00 und 14.00 Uhr
- » Bastelecke für Kinder
- » insalata di asparagi marinati con formaggio caprino, carpaccio di speck con focaccia al rosmarino, canederli di rape rosse con cuore di formaggio, tortelloni fatti in casa con ripieno di mela, arrosto di agnello e capretto, Cordon Bleu alla contadina con insalata di patate
- » canederli alla fragola, torte fatte in casa
- » guida al maso assieme a Karin: panoramica su gastronomia, prodotti agricoli e sugli acquisti integrativi presso il maso, ore 11.00 e 14.00
- » bricolage per bambini



9 KRÄNZELHOF

 300 m

Gampenstraße 1 / Via Palade 1, Tschermes / Cermes

T (+39) 0473 564549

kraenzelhof.it

Der Kränzelhof kreiert durch die Verbindung von Wein, Gärten, Kunst und Kulinarik eine besondere Atmosphäre. Der mittelalterliche Ansitz, die biologischen Weinberge, der Skulpturengarten, das Restaurant Miil in der alten Schwefelmühle und das Gartenbistro EssBar verbinden Kultur, Natur und Genuss.

Il Kränzelhof è immerso in un'atmosfera speciale, data dalla combinazione tra vino, giardini, arte e cucina. La tenuta medievale, i vigneti biologici, il giardino delle sculture, il ristorante Miil nell'antico mulino e il garden bistrò EssBar uniscono cultura, natura e gusto.

UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » freie Besichtigung des gotischen Weinkellers
 - » kreative Frühlingsgerichte im Gartenbistro EssBar
 - » Biologische Weine vom Kränzelhof
 - » Blindverkostung mit unseren Sommeliers in der Vinothek (8,00 €/Person)
 - » vergünstigter Garteneintritt (8,00 € Erw. / 3,00 € Kind)
 - » Rätselparcour im Labyrinth für Kinder 6-12 Jahre (nur in Begleitung von Erwachsenen)
 - » Eiswaagen der Eisdiele „Tschelatti“ im Garten
 - » Kunstausstellung in den Gärten zum Thema „FRAUEN“
-
- » visita libera della cantina in stile gotico
 - » piatti primaverili creativi del garden bistrò EssBar
 - » vini biologici del Kränzelhof
 - » degustazione alla cieca nella vinoteca con i nostri sommelier (8,00 €/persona)
 - » ingresso scontato nei giardini (8,00 € adulti / 3,00 € bambini)
 - » percorso a enigmi nel labirinto per bambini 6-12 anni (solo se accompagnati da adulti)
 - » carretto dei gelati della gelateria “Tschelatti” all'interno dei giardini
 - » mostra d'arte nei giardini sul tema “DONNE”

10 BIEDERMANNHOF

 350 m

Lebenbergerstraße 1 / Via Monte Leone 1,

Tscherms / Cermes

T (+39) 0473 563097 / (+39) 339 4816139

biedermannhof.it

Im 14. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt, scheint der Biedermannhof als Besitz des Klarissenklosters in Meran auf. Seit über 200 Jahren ist der Biedermannhof im Besitz der Familie Innerhofer. Seit Jahrhunderten wird in den Kellergewölben des Hofes Wein gekeltert.

Il maso Biedermannhof fu documentato per la prima volta nel XIV secolo come parte delle proprietà del convento delle Clarisse di Merano. Da più di 200 anni è in possesso della famiglia Innerhofer. Da diversi secoli nella cantina del maso si produce vino.



UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » Hirschgulasch mit Knödel
- » Zigorispätzle mit Gorgonzolasauce
- » Brettlmarende
- » Äpfelkiachlen und Apfelstrudel
- » Kellerbesichtigungen
- » Weinverkauf
- » kleiner Bauernmarkt
- » spezzatino di cervo con canederli
- » "Spätzle" al tarassaco con salsa al Gorgonzola
- » tagliere altoatesino
- » frittelle di mele e strudel di mele
- » visita alla cantina
- » vendita di vini
- » mercatino di prodotti contadini



11 WEINGUT HAIDENHOF

 540 m

Lebenbergerstraße 17 / Via Monte Leone 17,

Tscherms / Cermes

T (+39) 0473 564451 / (+39) 339 4404801

haidenhof.it

Auf dem Traditionsbauernhof Haidenhof wird seit mehreren Generationen Wein angebaut: Die Trauben der 4 Hektar Rebfläche wachsen auf 450 m ü.d.M. in süd-ost-ausgerichteten Steillagen und werden zu vorzüglichen Weinen gekeltert.

Presso il tradizionale maso Haidenhof, dove la viticoltura è di casa da diverse generazioni, le vigne coprono una superficie di 4 ettari a 450 m s.l.m. con esposizione sud-est, fornendo l'uva per la produzione di ottimi vini.

UNSER ANGEBOT COSA OFFRIAMO

- » verschiedene Frühlingsgerichte
- » Showräuchern der Spareribs und Forellen ab 10.00 Uhr
- » Verkauf von Eigenbauweinen
- » Kinderspielplatz
- » Live Musik: 11.30-16.30 Uhr
- » diversi piatti primaverili
- » dimostrazione dell'affumicatura delle costine e trote dalle ore 10.00
- » vendita di vini dalla propria cantina
- » area giochi per bambini
- » musica dal vivo: ore 11.30-16.30



GEDRUCKT AUF APFELPAPIER STAMPATO SU “CARTAMELA”



Diese Broschüre ist vollständig auf „Cartamela“, dem Apfelpapier von Roto-Cart, gedruckt. Es wird aus den Trestern, welche bei der Apfelsaftproduktion anfallen, hergestellt. Damit tragen wir auf exklusive Art zur Reduzierung der Umweltbelastung und zur Entsorgung von organischen Abfällen bei.

Questo opuscolo è stampato interamente su “Cartamela”, marchio registrato di Roto-Cart, che si ottiene dagli scarti della lavorazione della mela. È un modo esclusivo per contribuire alla riduzione dell'inquinamento ambientale e allo smaltimento dei rifiuti organici.

IMPRESSUM / CREDITS

Februar / Febbraio 2026

Herausgeber / Committente

Tourismusverein Lana und Umgebung

Associazione turistica Lana e dintorni

Projektleiter / Responsabile di progetto

Tourismusverein Lana und Umgebung

Margareth Malleier und Manuela Zöggeler

Texte & Übersetzungen / Testi & Traduzioni

Tourismusverein Lana und Umgebung – Elisabeth Klammer

Grafik / Grafica Philipp Aukenthaler - hypemylimbus.com

Lageplan / Piantina Petra Schwiendbacher - tintenfuss.it

Bildnachweis / Materiale fotografico lanaregion.it/Emi Massmer Emotions, lanaregion.it/Maike Wittreck, lanaregion.it/Dominic Telser, lanaregion.it/Franziska Unterholzner

Bild- und Textinsete aus dem Besitz der Inserenten

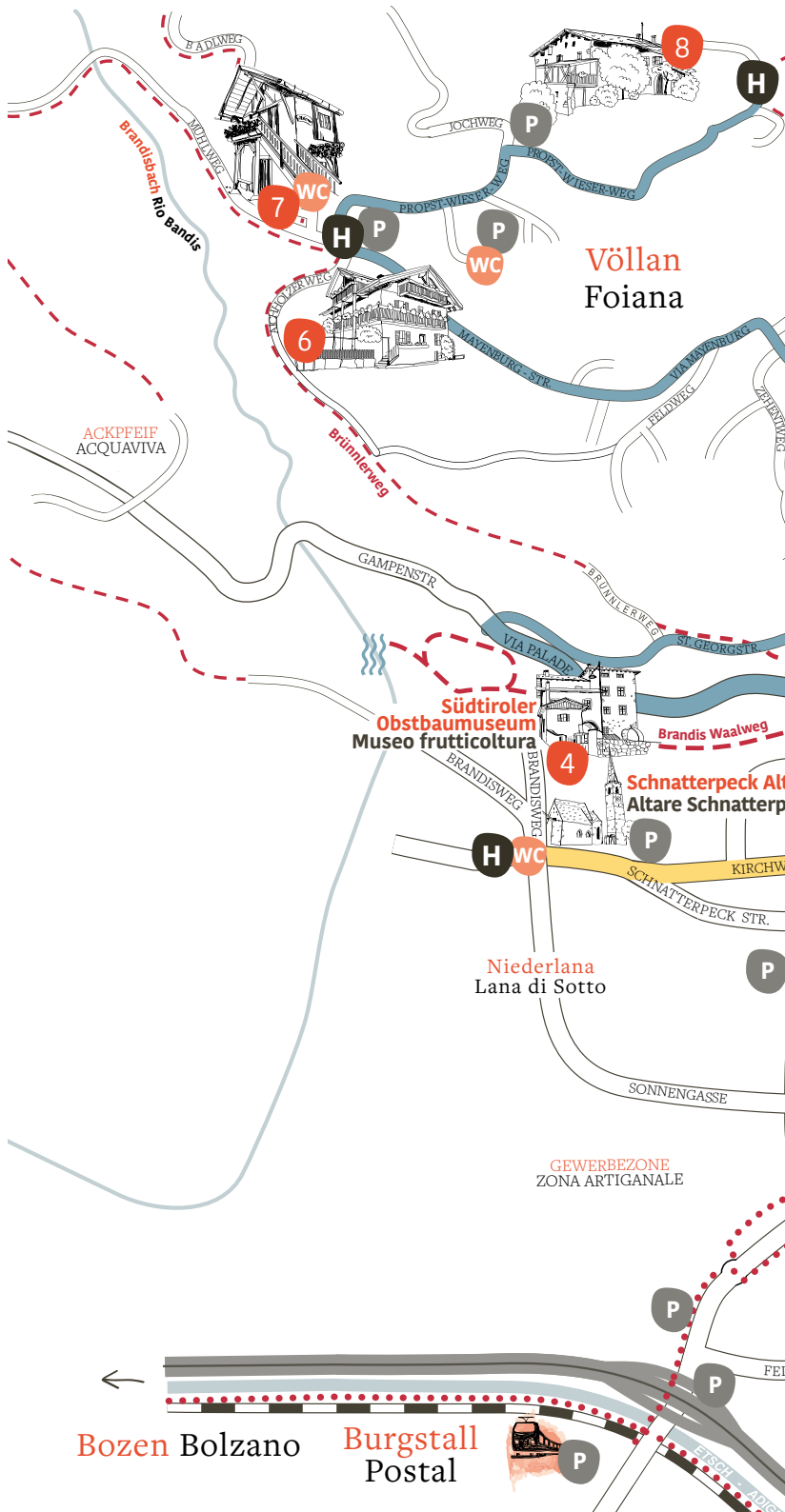
Le immagini e il testo delle singole inserzioni

sono fornite dall'archivio dell'inserzionista

Druck / Stampa Lanarepro GmbH

Änderungen vorbehalten

Possibili variazioni



ACKPFEIF
ACQUAVIVA

Völler
Foiana

Südtiroler
Obstbaumuseum
Museo frutticoltura

Schnatterpeck Altare
Schnatterpeck

Niederlana
Lana di Sotto

GEWERBEZONE
ZONA ARTIGIANALE

Bozen Bolzano
Burgstall
Postal



