

Lana blüht

Bäuerliche Genussmeile
Blütenhöfefest
und Überraschungen

Lana verbindet.
Frühling und Gefühle.



Lana in fiore

I sapori del maso
Festa dei masi in fiore
e sorprese

Lana unisce.
Primavera e passione.

01 04 – 30 04 2024



lanaregion.it



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 durante la lavorazione della mela. È un modo esclusivo per contribuire alla riduzione dell’inquinamento ambientale e allo smaltimento dei rifiuti organici.

Lana verbindet.
Frühling und Gefühle.

Lana blüht

Es ist Frühling, die Natur erwacht und „Lana blüht“ erneut **vom 1. bis zum 30. April 2024**. Blüten und Wildkräuter nehmen wieder eine Sonderstellung im Frühlingsgeschehen in Lana und Umgebung ein und bieten unzählige Gelegenheiten, sie näher kennenzulernen: Frühlings-Highlights, Kreativ-Workshops, Themenvorträge, Wildkräuterwanderungen und vieles mehr sind im Angebot.

Die **Bäuerlichen Genussmeile** im Ortszentrum von Lana erwartet die Besucher am **Samstag, 6. April** mit mehr als 50 Südtiroler Bauernständen. Das **Apfelblüten Golfturnier** am **Samstag, 13. April** lädt zum Auftakt der Golfsaison mit Abschlag und Frühlingssmenü direkt auf dem Green. Das traditionelle **Blütenhöfefest** am **Sonntag, 21. April** ist den historischen Höfen und Ansitzen gewidmet, die dem Publikum Einsicht ins Hofleben gewähren und es mit bäuerlichen Köstlichkeiten verwöhnen.

lanablueht.it

Lana unisce.
Primavera e passione.

Lana in fiore

È primavera, la natura si risveglia e “Lana in fiore” torna alla ribalta **dall’1 al 30 aprile 2024**. I fiori e le erbe selvatiche saranno ancora una volta protagonisti degli eventi primaverili a Lana e dintorni e offriranno innumerevoli occasioni per conoscerli meglio: sono in programma eventi primaverili, laboratori creativi, conferenze a tema, escursioni alle erbe selvatiche e molto altro ancora.

Il mercato **I Sapori del Maso** con oltre 50 stand di contadini altoatesini attende i visitatori nel centro di Lana **sabato 6 aprile. Il torneo di golf ai meli in fiore, sabato 13 aprile**, invita a dare il via alla stagione golfistica fra tee shot e menu primaverile direttamente sul green. La tradizionale **Festa dei masi in fiore, domenica 21 aprile**, è dedicata ai masi e alle fattorie storiche, che invitano il pubblico a conoscere la vita contadina e di gustare le proprie prelibatezze.

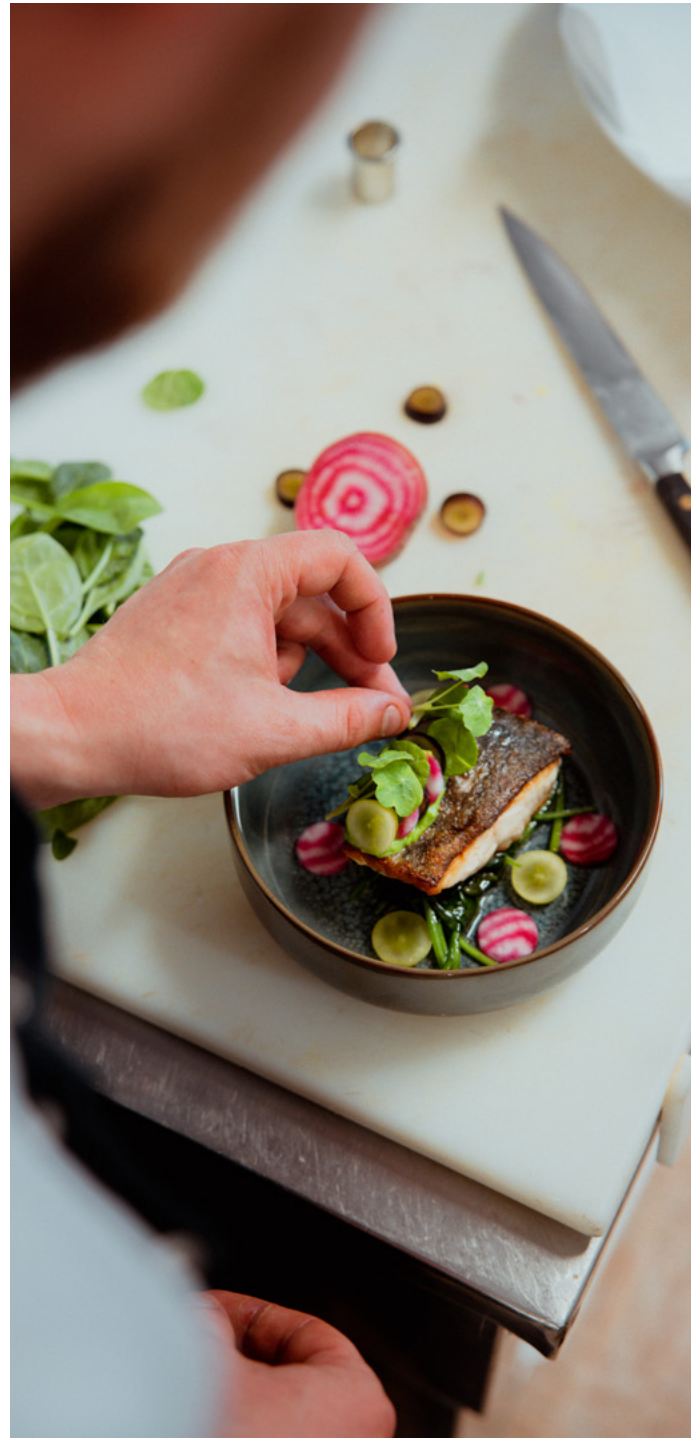
lanainfiore.it

Wildkräuter- Kuchl.

Erbe
selvatiche
in cucina.

01 - 30 04 2024

lanablueht.it/kulinarik
lanainfiore.it/gastronomia





WildkräuterKuchl

Nicht nur an Bäumen und Sträuchern, auch am Boden machen sich die ersten Frühlingsboten bemerkbar: die Wildkräuter. Sobald die Schätze der Natur zu neuem Leben erwachen, erblüht auch die Fantasie der Küchenmeister in den Restaurants von Lana und Umgebung. Während der Feinschmeckerwochen „WildkräuterKuchl“, **vom 1. bis 30. April 2024**, tischen sie Köstlichkeiten aus Blüten und Wildkräutern nach altbewährten Rezepten auf, kreieren neue außergewöhnliche Highlights aus hochwertigen Zutaten und greifen dabei stets auf das regionale Angebot der Jahreszeit zurück. Mit erlesenen Weinen, viel Liebe zum Detail und Wohlfühl-atmosphäre entstehen wahre Genussmomente.

Erbe selvatiche in cucina

Non solo i fiori di alberi e cespugli, anche le erbe selvatiche, che spesso calpestiamo, si risvegliano in primavera. Quando questi tesori della natura fanno capolino, fiorisce anche la fantasia dei maestri di cucina nei ristoranti di Lana e dintorni. Durante le settimane gastronomiche “Erbe selvatiche in cucina”, **dall’ 1 al 30 aprile 2024** creano delizie ai fiori e alle erbe secondo antiche ricette e inventano nuove straordinarie prelibatezze fatte di ingredienti di prima qualità, servendosi rigorosamente delle proposte regionali che offre la stagione. In combinazione con vini selezionati, tanto amore per i dettagli e un’atmosfera accogliente si vivono dei veri e indimenticabili momenti di grande gusto.



Teilnehmende Betriebe

Esercizi partecipanti

KIRCHSTEIGER 🍷🍷🍷

Restaurant Hotel
ristorante hotel
Völlan/Foiana
T 0473 568044
kirchsteiger.com

FALGER

Gasthof/albergo
Völlan/Foiana
T 0473 568010
falger.net



1477 REICHHALTER 🍷🍷

Gasthaus/albergo
Lana
T 0473 563028
1477reichhalter.com

SAPPERLOT

Wirtshaus/ristorante
Tscherms/Cermes
T 0473 564305
sapperlot.it



Qualitätsauszeichnung:
„Hauben“ aus
Gault&Millau 2023

Riconoscimento di qualità:
“Cappelli” da
Gault&Millau 2023

Natur und
Erlebnis.

Natura e
risveglio.

01 04 – 30 04 2024

lanablueht.it
lanainfiore.it

NATUR UND ERLEBNIS

Der ganze Monat April ist der ersten großen Jahresveranstaltung „Lana blüht“ gewidmet und ist vor allem für Naturliebhaber eine große Inspiration, den Frühling zu zelebrieren. Blühende Apfelwiesen decken weite Flächen des Etschtales und die vielen Frühlingsboten der Natur sind wahre Schätze, die im reichhaltigen Veranstaltungsprogramm, begleitet von erfahrenen Fachkräften, zum Einsatz kommen. Auch die Küchenmeister in den Restaurants wissen sie zu schätzen und kreieren wahre Genussmomente für jeden Geschmack. Echte Erlebnistage für Gäste und Einheimische sind „die Bäuerliche Genussmeile“, „das Apfelblüten Golfturnier“ und „das Blüthenhöfefest“.

NATURA E RISVEGLIO

L'intero mese di aprile è dedicato a “Lana in fiore”, primo evento annuale e grande occasione, soprattutto per gli amanti della natura, per celebrare la primavera. I meleti in fiore coprono vaste aree della Valle dell'Adige e le tante primizie in natura sono veri e propri tesori, utilizzati nel ricco programma di eventi, sempre accompagnato da professionisti esperti. Anche gli chef dei ristoranti li apprezzano e creano vere delizie per tutti i gusti. Le giornate clou della serie di eventi sono dedicate ai “Sapori del maso”, al “Torneo di golf ai meli in fiore” e alla “Festa dei masi in fiore”, visitate da ospiti e abitanti del luogo.



DI/MA 02 04 2024

KRÄUTER-GENUSS-EXKURSION IN VÖLLAN

Anni Pircher begleitet die Teilnehmer durch die Kräuterwelt des Klosterbühels. Anschließend tischt Chefkoch Christian Pircher den Gästen feine Kräuter- und Blütengerichte auf. Restaurant Kirchsteiger Völlan, 10.00-14.00 Uhr

ESCURSIONE AL GUSTO DI ERBE A FOIANA

Anni Pircher accompagna i partecipanti alla scoperta del colle "Klosterbühel", vero paradiso delle erbe. Dopo lo chef Christian Pircher servirà prelibatezze a base di erbe selvatiche e fiori primaverili. Ristorante Kirchsteiger Foiana, ore 10.00-14.00

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 35,00 Euro

**Kräuterpädagogin/Esperta di erbe selvatiche:
Anni Pircher**



FR/VE 05 04 2024

DIE KRAFT DER GRÜNEN GÖTTIN

Lebenskraft. Kräuterkraft. Alchemie. Es gibt eine Kraft aus der Ewigkeit und diese Kraft ist grün. Wir werden die GRÜNKraft feiern - als Wirkstoff, als Vitalitätsprinzip, als Gesundheits- und Schönheitsmittel. Wir begeben uns auf die Spuren der GRÜNEN GÖTTIN und stellen eine hochwertige grüne alchemistische Zubereitung her. Gärtnerei Galanthus Lana, 15.00-17.30 Uhr

IL POTERE DELLA DEA VERDE

Vitalità. Potere delle erbe. Alchimia. C'è un potere che viene dall'eternità e questo potere è verde. Celebriamo il potere del VERDE - come ingrediente attivo, come principio di vitalità, come rimedio per la salute e la bellezza. Seguendo le orme della Dea Verde realizziamo un preparato alchemico verde di alta qualità. Floricoltura Galanthus Lana, ore 15.00-17.30

**Anmeldung/prenotazione | Preis/prezzo: 40,00 Euro
Kräuterpädagogin/Esperta di erbe selvatiche:
Jutta Tappeiner**



SA 06 04 2024

DIE BÄUERLICHE GENUSSMEILE

Kosten, kaufen, genießen... über 50 Bauernstände bieten verschiedene Qualitätsprodukte an: aromatische Kräuter, Trockenobst, Fruchtaufstriche, Destillate, Käse und Milchprodukte u. v. m.
Zentrum Lana, 9.00-17.00 Uhr

I SAPORI DEL MASO

Assaggiare, comprare, gustare... ben 50 stand contadini espongono e vendono i loro prodotti tipici: erbe aromatiche, frutta essiccata, confetture di frutta, distillati, formaggi, latticini e tanto altro.
Centro di Lana, ore 9.00-17.00

» Seite/pag. 28



DI/MA 09 04 2024

WER ZWITSCHERT DA?

Am frühen Morgen Vögel entdecken, hören und sehen in ihrem natürlichen Lebensraum. Das Biotop an der Falschauer Mündung bietet unzähligen Vogelarten Brut- und Rastgebiet. Ein Experte informiert über Unterscheidungsmerkmale, Lebensweise, Vogelschutz und interessante Fakten. Parkplatz Lanarena, 6.00-9.00 Uhr

IL CANTO DEGLI UCCELLI

Al mattino presto scopriamo, ascoltiamo e osserviamo gli uccelli nel loro habitat naturale. Nel biotopo dell'estuario del Valsura innumerevoli specie di uccelli trovano spazio per la riproduzione e il riposo. Un esperto ci informa su caratteristiche distintive, stile di vita, protezione degli uccelli e fatti interessanti. Parcheggio Lanarena, ore 6.00-9.00

Anmeldung/prenotazione | Preis/prezzo: 15,00 Euro
Mitzubringen/da non scordare: Festes Schuhwerk, Fernglas und Neugierde/scarpe robuste, cannocchiale e curiosità. Ornithologe/ornitologo: Patrick Egger



MI/ME 10 04 2024

„DUFTENDE KRÄUTERGESENKE“

Kreative Kräutergeschenke aus Küche, Garten und Natur. Selbstgemachtes liegt im Trend. Direkt vor Ort werden ein feines Zwiebel-Relish, eine wundheilende Pechsalbe, ein hautpflegendes Honig-Blüten-Badesalz, ein Gute-Laune-Kräutersalz samt pfffiger Verpackung hergestellt.

Hotel Theiner's Garten Gargazon, 14.00-17.00 Uhr

“REGALI ALLE ERBE PROFUMATI”

Regali alle erbe da cucina, giardino e natura. I prodotti fatti in casa sono molto apprezzati. Direttamente sul luogo si confezionano un relish alla cipolla, un unguento alla pece cicatrizzante, un sale da bagno al miele e fiori per la cura della pelle, un sale alle erbe per il buon umore impacchettati con amore.

Hotel Theiner's Garten Gargazzone, ore 14.00-17.00 Uhr

Anmeldung/prenotazione | Preis/prezzo: 20,00 Euro
Kräuterpädagogin/Esperta di erbe selvatiche:
Hildegard Kreiter



SA 13 04 2024

APFELBLÜTEN GOLFTURNIER

Mitte April eröffnet der Golf Club Lana die neue Turnier-Saison inmitten blühender Apfelbäume. Highlight der Veranstaltung ist das bunte Frühlingsmenü mit Südtiroler Spezialitäten auf Blüten- und Kräuterbasis, welches entlang des Golfparcours serviert wird. Golfplatz Lana, Start: 10.00 Uhr

TORNEO DI GOLF AI FIORI DI MELO

A metà aprile gli appassionati di golf potranno iniziare la nuova stagione, circondati dalla spettacolare fioritura dei meli. Il Golf Club di Lana accoglierà i giocatori con un menu primaverile dedicato alle specialità altoatesine a base di erbe e fiori. Campo da golf di Lana, inizio: ore 10.00

Anmeldung bis/prenotazione fino al 11 04 2024
Golfclub Lana, info@golfclublana.it
Preis/prezzo: 25,00 Euro + Greenfee

» Seite/pag. 32



DI/MA 16 04 2024

KRÄUTER-GENUSS-EXKURSION IN VÖLLAN

Anni Pircher begleitet die Teilnehmer durch die Kräuterwelt des Klosterbühels. Anschließend tischt Chefkoch Christian Pircher den Gästen feine Wildkräutergerichte auf. Restaurant Kirchsteiger Völlan, 10.00-14.00 Uhr

ESCURSIONE AL GUSTO DI ERBE A FOIANA

Anni Pircher accompagna i partecipanti alla scoperta del colle "Klosterbühel", vero paradiso delle erbe. Dopo lo chef Christian Pircher servirà prelibatezze a base di erbe selvatiche. Ristorante Kirchsteiger Foiana, ore 10.00-14.00

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 35,00 Euro

Kräuterpädagogin/Esperta di erbe selvatiche:

Anni Pircher



DO/GI 18 04 2024

FÜHRUNG IN DER OBSTGENOSSENSCHAFT BIOSÜDTIROL

Was geschieht mit den Äpfeln, nachdem sie geerntet wurden? Über 90% landen in einer Obstgenossenschaft. Was dort genau passiert, erfahren die Teilnehmer in der Bio-Obstgenossenschaft Biosüdtirol. 14.00-16.00 Uhr

VISITA A BIOSÜDTIROL COOPERATIVA FRUTTICOLA

Dove vanno a finire le mele dopo la raccolta? Più del 90% viene consegnato alle cooperative frutticole. Chi vuole sapere il loro percorso viene a visitare la cooperativa biologica. Biosüdtirol, ore 14.00-16.00

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 15,00 Euro



SO/DO 21 04 2024

BLÜTENHÖFEFEST

Die historischen Bauernhöfe und Ansitze in Lana und Umgebung öffnen den Besuchern ihre Tore. Von Hof zu Hof wandern, das reichhaltige Angebot genießen, den kostenlosen Shuttle-Dienst nutzen.
10.00-18.00 Uhr

FESTA DEI MASI IN FIORE

I tipici masi e caseggiati storici di Lana e dintorni aprono i loro battenti ai visitatori. Camminare da maso a maso, gustare la ricca offerta in un'atmosfera di festa e utilizzare la navetta gratuita.
Ore 10.00-18.00

» Seite/pag. 36



MO/LU 22 04 2024

WIESEN-YOGA MIT HANNI THÖNI

Hanni ist in der Natur und den Bergen des Ultentals aufgewachsen. Sie liebt deren Kraft und Klarheit. Deren Vielfalt, Weichheit und Eleganz. Mit dynamischen und kraftvollen Körperübungen, tiefer und bewusster Atmung, gezielter Konzentration und achtsamer Meditation strebt sie zu mehr Leichtigkeit, Kraft und Lebenslust. Ansitez Kränzelhof Tscherms, 10.30-11.45 Uhr

YOGA SUL PRATO CON HANNI THÖNI

Hanni è cresciuta in mezzo alla natura della val d'Ultimo. Ama la forza e la chiarezza delle sue montagne, le loro mille sfaccettature la loro eleganza e delicatezza. Con esercizi fisici dinamici e potenti, la respirazione profonda, la concentrazione mirata e la meditazione consapevole, cerca di ottenere più leggerezza, forza e gioia di vivere. Tenuta Kränzelhof Cermes, ore 10.30-11.45

Anmeldung/prenotazione | Preis/prezzo: 15,00 Euro
Yogatrainerin/Istruttrice Yoga: Hanni Thöni



DI/MA 23 04 2024

FASZINATION STILLGEWÄSSER

Stillgewässer sind natürliche oder künstlich angelegte Tümpel, Teiche oder Seen, welche verschiedene Pflanzen- und Tierarten beherbergen. Das Naturbad Gargazon ist ein solches künstlich angelegtes Ökosystem. Mit dem Ökologieberater Julian von Spinn erfahren die Teilnehmer viel Interessantes rund um das Thema. Naturbad Gargazon, 14.00-16.00 Uhr

IL FASCINO DELLE ACQUE FERME

Le acque ferme sono stagni, piscine o laghi naturali o creati dall'uomo, che ospitano diverse specie vegetali e animali. La piscina naturale di Gargazzone è uno di questi ecosistemi artificiali. Con il consulente ecologico, Julian von Spinn, i partecipanti imparano molte cose interessanti sull'argomento. Piscina naturale di Gargazzone, ore 14.00-16.00

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 15,00 Euro

Ökologieberater/consulente ecologico: Julian von Spinn – Bioland Südtirol



MI/ME 24 04 2024

GESUNDHEIT TANKEN MIT DR. WALD

Bei diesem Spaziergang in der Natur wollen wir die ganz besondere Atmosphäre, die der Wald zu bieten hat, an Körper, Geist und Seele spüren und ihn für die Hausapotheke, für die Schönheit und für die Küche nutzen lernen. Prissian, 14.00-18.00 Uhr

FARE IL PIENO DI BENESSERE CON DOTT. BOSCO

Durante questa passeggiata nella natura vogliamo sentire l'atmosfera speciale che il bosco ha da offrire a corpo, mente e anima che impariamo a sfruttare anche per la nostra farmacia di casa, per la bellezza e in cucina. Prissiano, ore 14.00-18.00

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 15,00 Euro

Kräuterpädagogin/Esperta di erbe selvatiche: Hildegard Kreiter



SA 27 04 2024

„METAMORPHOSE“ – VERNISSAGE

In der Ausstellung in den Gärten des Kränzelhof geht es um die vielfältigen Facetten von Veränderung und Transformation. Rund 20 Kunstschaffende aus dem In- und Ausland zeigen ihre Werke zum Thema Metamorphose: „Alles verändert sich nur, nichts stirbt.“ Organisation Kulturverein K.art, 15.00-18.00 Uhr (freier Eintritt)

“METAMORFOSE” - VERNISSAGE

Nella mostra nei giardini del Kränzelhof si tratteranno le molteplici sfaccettature del cambiamento e della trasformazione. Circa 20 artisti, provenienti dal territorio nazionale e dall'estero, presentano le loro opere sul tema della metamorfosi: “Tutto cambia, nulla muore”. Organizzazione Associazione Culturale K.art, ore 15.00-18.00 (ingresso libero)

» Seite/pag. 40



DI/MA 30 04 2024

FÜHRUNG IN DER OBSTGENOSSENSCHAFT BIOSÜDTIROL

Was geschieht mit den Äpfeln, nachdem sie geerntet wurden? Über 90% landen in einer Obstgenossenschaft. Was dort genau passiert, erfahren die Teilnehmer in der Bio-Obstgenossenschaft Biosüdtirol. 14.00-16.00 Uhr

VISITA A BIOSÜDTIROL COOPERATIVA FRUTTICOLA

Dove vanno a finire le mele dopo la raccolta? Più del 90% viene consegnato alle cooperative frutticole. Chi vuole sapere il loro percorso viene a visitare la cooperativa biologica. Biosüdtirol, ore 14.00-16.00

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 15,00 Euro

Die Bäuerliche Genussmeile

I sapori del maso

06 04 2024

lanablueht.it/genussmeile
lanainfiore.it/saporidelmaso





DIE BÄUERLICHE GENUSSMEILE

Die Bäuerliche Genussmeile in Lana, das jährliche Stelldich-ein während „Lana blüht“ im Frühling, ist von Lana nicht mehr wegzudenken. Ein wahres Fest für die Sinne ist der Markttag der einheimischen Bauern, welche am **Samstag, 06.04.2024** wieder ihre hofeigenen Spezialitäten anbieten. Über 50 Standbetreiber, darunter auch örtliche Gastronomen, besetzen ihren festen Platz im autofreien Zentrum von Lana und stehen den Besuchern von 9.00 bis 17.00 Uhr zum Kosten, Kaufen und Genießen zur Verfügung. Als oberstes Gebot gelten beste Qualität und unbedingte Frische. Darüber wacht „Roter Hahn“, die Qualitätsmarke des Südtiroler Bauernbundes. Die Gastronomiestände in der Fußgängerzone von Lana tischen erlesene Frühlingsspeisen und Wildkräuter-Spezialitäten nach alten und neuen Rezepten auf und servieren erlesene Südtiroler Weine dazu.

I SAPORI DEL MASO

I sapori del maso, il mercato contadino annuale durante “Lana in fiore”, è ormai un appuntamento primaverile fisso a Lana. È una festa per tutti i sensi: girovagare per la zona pedonale di Lana, **sabato, 6 aprile 2024**, dove i contadini locali propongono i propri prodotti da assaggiare, comprare e gustare. Sono più di 50 partecipanti, che occupano il loro posto nel centro di Lana. Dalle ore 9.00 alle ore 17.00 sono a disposizione dei visitatori, proponendo i loro prodotti contadini di ottima qualità e freschezza. Su ciò vigila il marchio sudtirolese “Gallo Rosso” con criteri rigidi e controlli regolari. Gli stand gastronomici nella zona pedonale di Lana offrono gustosi piatti primaverili e specialità alle erbe selvatiche secondo antiche e moderne ricette, accompagnati da qualche calice di buon vino sudtirolese.

Apfelblüten Golfturnier

Torneo di golf

13 04 2024

lanablueht.it/golf
lanainfiore.it/golf





Mitte April eröffnet der Golf Club Lana die neue Turnier-Saison inmitten blühender Apfelbäume. Highlight der Veranstaltung ist das bunte Frühlingsmenü mit Südtiroler Spezialitäten auf Blüten- und Kräuterbasis, welches entlang des Golfparcours serviert wird. Hinter Abschlagloch 1 dampft ein köstliches Kräutersüppchen, bei Abschlagloch 6 lockt würziges Schmiidl-Schwarzbrot mit Kräuterdips und auf der Gutshof-Terrasse erwartet die Spieler ein erfrischender Aperitif. Krönender Abschluss ist das Drei-Gänge-Menü im Restaurant Gutshof mit anschließender Preisverleihung.

Gemeinsamer Kanonenstart ist um 10.00 Uhr
Anmeldung erforderlich bis 11.04.2024
beim Golfclub Lana (info@golfclublana.it)
Preis: 25,00 Euro exkl. Greenfee

A metà aprile gli appassionati di golf potranno iniziare la nuova stagione circondati dalla spettacolare fioritura dei meli. Il Golf Club di Lana accoglierà i giocatori con un menu primaverile dedicato alle specialità altoatesine a base di erbe e fiori. Le portate verranno servite direttamente sul campo: al primo tee di partenza una delicata zuppa alle erbe spontanee, al tee numero 6 il tradizionale pane nero del panificio Schmidl da intingere in fantasiosi dip a base di erbe selvatiche e sulla grande terrazza del ristorante Gutshof un dissetante aperitivo. La giornata si chiude in bellezza con un menù di tre portate presso il ristorante Gutshof e la distribuzione dei premi.

Shot gun start alle ore 10.00
Prenotazione entro il 11 04 2024
presso il Golfclub Lana (info@golfclublana.it)
Prezzo: 25,00 Euro (Greenfee non compreso)

Blütenhöfefest Festa dei masi in fiore

21 04 2024

lanablueht.it/hoefefest
lanainfiore.it/festadeimasi





BLÜTENHÖFEFEST

Ein Geheimtipp ersten Ranges ist das Blütenhöfefest am **Sonntag, 21. April 2024**, an dem sich 15 traditionsreiche Höfe in Lana, Völlan, St. Pankraz und Tschermers beteiligen. Die Besucher lernen auf genussvolle Weise historische Bauernhöfe und kunstreiche Ansitze kennen und genießen vor Ort die typischen Hofprodukte. Gehtüchtige Besucher folgen gut beschilderten Wanderstrecken und wandern von Hof zu Hof, während gemütlich Eingestellte mit den kostenlosen Shuttlebussen, von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr zu den Höfen gelangen.

Einen Übersichtsplan mit genauem Programm erhalten Sie im Tourismusbüro oder online auf lanaregion.it

FESTA DEI MASI IN FIORE

La festa dei masi in fiore di **domenica 21 aprile 2024**, alla quale partecipano 15 masi tradizionali di Lana, Foiana, San Pancrazio e Cermes rappresenta un evento esclusivo, dove i visitatori potranno conoscere i masi storici e le antiche residenze e gustare i prodotti tipici di fattoria.

Lungo i percorsi escursionistici ben segnalati si può camminare da un maso all'altro, mentre chi preferisce, può raggiungere i vari siti in bus navetta gratuiti, dalle 9.30 alle 18.30.

Una piantina con il programma dettagliato è a disposizione presso l'ufficio turistico oppure online su lanaregion.it

Vernissage

**METAMORPHOSE
METAMORFOSE**

27 04 2024

kränzelhof.it

„METAMORPHOSE“ – VERNISSAGE

„Alles verändert sich nur, nichts stirbt.“ Dieses Zitat von Ovid (Metamorphosen) bildet den Ausgangspunkt für die Kunstausstellung „METAMORPHOSE“ in den Gärten des Kränzelhof in Tscherm. Kunstschaffende aus der Region Trentino-Südtirol und darüber hinaus setzen sich mit den vielfältigen Facetten von Veränderung und Transformation auseinander, wie sie sich beispielsweise in der Natur manifestieren. Diese Ausstellung regt dazu an, die Verbindungen zwischen Kunst, Natur und den Metamorphosen im menschlichen Leben zu erkunden.

**Organisation Kulturverein K.art,
15.00-18.00 Uhr (freier Eintritt)**

“METAMORFOSE” – VERNISSAGE

Nella mostra nei giardini del Kränzelhof a Cermes si tratteranno le molteplici sfaccettature del “Tutto cambia, nulla muore.” Questa citazione di Ovidio (Metamorfosi) costituisce il punto di partenza per la mostra d’arte “METAMORFOSE”. Artisti provenienti dalla regione Trentino-Alto Adige e oltre esplorano le molteplici sfaccettature del cambiamento e della trasformazione, come si manifestano, ad esempio, nella natura. Questa mostra invita a esplorare i legami tra arte, natura e le metamorfosi nella vita umana.

**Organizzazione Associazione Culturale K.art,
ore 15.00-18.00 (ingresso libero)**



WAS DIE GIESSKANNE ALLES KANN

Es ist Frühling, es wird wärmer, die Natur ist durstig und benötigt Wasser, um aus dem Winterschlaf zu erwachen. Dem Gärtner dient dazu die Gießkanne mit den vielen kleinen Löchern in ihrem Aufsatz.

Die Gießkanne kann aber mehr: als farbiges Dekorationselement dient sie in diesem Jahr der Region Lana als visueller Hingucker. Worauf? Auf „Lana blüht“, das Event, welches alljährlich den Frühling mit Veranstaltungen, Initiativen und Überraschungen belebt.

Viele pastellfarbene Zink-Gießkannen verschönern die Fußgängerzone in Lana sowie die Ortszentren von Tschermers, Burgstall und Gargazon, hängen an Bäumen, schmücken Geschäftslokale sowie das Tourismusbüro Lana und ergänzen so farblich die Frühlingsnatur.

ANNAFFIATOI COLORATI

È primavera, inizia a fare più caldo, la natura ha sete e ha bisogno di acqua per svegliarsi dal letargo. Per il giardiniere l'annaffiatoio con i suoi tanti piccoli fori nella parte superiore serve a questo scopo.

Ma l'annaffiatoio può servire ad altro: come elemento decorativo colorato, anche quest'anno la regione turistica di Lana lo ha scelto come richiamo visivo. A quale scopo? Per dirigere lo sguardo a “Lana in fiore”, l'evento che ogni anno anima la primavera con eventi, iniziative e sorprese.

Molti annaffiatoi di zinco dai colori pastello abbelliscono la zona pedonale di Lana e i centri di Cermes, Postal e Gargazzone, sono appesi agli alberi, decorano i negozi e l'ufficio turistico di Lana, regalando ancora più colore alla natura primaverile.

DER APFEL IN DER SCHACHTEL

Die Schachteln aus Apfelpapier, hergestellt aus den „Abfällen“ der Apfelprodukte, sind mit einem Bioapfel der Obstgenossenschaft Biosüdtirol gefüllt. Sobald der Apfel gegessen ist, funktionieren die Apfelschachteln auch als Stiftehalter oder Geschenkbox.

lanableucht.it/apfelschachtel

APFEL-GRIESS-WAFFELN

serviert von Bio-Bäuerin Martina

Zutaten

für 7 Portionen

1 Apfel Natyra®

60 g Dinkelvollkornmehl

60 g Dinkelgrieß

60 g geschmolzene Butter

1 Ei

120 ml Milch

1 TL Zimt

Zitronensaft

Zubereitung

Das Ei mit der Butter schaumig rühren, Mehl und Grieß dazugeben. Anschließend mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Den Apfel mit der Schale fein reiben, mit Zimt und Zitronensaft abschmecken und zum Teig geben. Einen Esslöffel Teig pro Waffel ins vorgeheizte Waffeleisen geben, circa fünf Minuten backen und mit einem Lächeln servieren!



LA MELA “IN SCATOLA”

Le scatole di “cartamela”, prodotta dai “rifiuti” della lavorazione delle mele, contengono una mela della cooperativa Biosüdtirol. Una volta mangiata la mela, la scatola funziona anche come portapenne o box regalo.
lanainfiore.it/melainscatola

WAFFEL DI SEMOLA E MELA servite da Martina, contadina bio

Ingredienti

per 7 porzioni

1 mela Natyra®

60 g farina di farro integrale

60 g semola di farro

60 g burro fuso

1 uovo

120 ml latte

1 cucchiaino di cannella

succo di limone

Preparazione

Mescolare l'uovo con il burro, unire la farina e la semola. Aggiungere il latte e mescolare il tutto fino a ottenere un composto liscio. Grattugiare finemente la mela con la buccia, condire con cannella e succo di limone e unire all'impasto. Porre un cucchiaino di impasto per ogni cialda nella piastra preriscaldata e cuocere per circa 5 minuti. Servire con un sorriso!

INFOS UND ANMELDUNG INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Tourismusverein Lana und Umgebung

A.-Hofer-Straße 9/1, 39011 Lana

T 0473 561770

info@lanaregion.it, lanaregion.it

Associazione turistica Lana e dintorni

Via Andreas Hofer 9/1, 39011 Lana

T 0473 561770

info@lanaregion.it, lanaregion.it

Impressum

März/marzo 2024

Herausgeber/Editore: Tourismusverein Lana und Umgebung

Associazione Turistica Lana e dintorni

Projektleitung/Gestione del progetto:

Tourismusverein Lana und Umgebung

Associazione Turistica Lana e dintorni - Margareth Malleier

Grafische Gestaltung/Grafica: Philipp Aukenthaler / hypemylimbus.com

Texte und Übersetzungen/Testi e traduzioni:

Tourismusverein Lana und Umgebung

Associazione Turistica Lana e dintorni - Elisabeth Klammer

Fotografie/Fotografia: lanaregion.it/Patrick Schvienbacher, lanaregion.it/Stefan Mahlknecht,

lanaregion.it/Maïke Wittreck, lanaregion.it/Maria Gapp, Biosüdtirol, IDM Südtirol/Manuel

Ferrigato, lanaregion.it/Emi Massmer Emotions, Kränzelhof, IDM Südtirol/Armin Huber, IDM

Südtirol/Helmuth Rier, upsacle, IDM Südtirol/Alex Filz, Franziska Unterholzner, Patrick Egger,

Verlag Athesia Tappeiner

Druck/Stampa: Lanarepro GmbH

Änderungen vorbehalten

Possibili variazioni



lanaregion.it

