

# KEISCHTIN RIGGL

## KASTANIENTAGE

*in Tisens-Prissian, Völlan und Lana*

## GIORNATE DELLA CASTAGNA

*a Tesimo-Prissiano, Foiana e Lana*

**15.10.-08.11.2026**





# KESCHTN RIGGL

[keschtnriggl.it](http://keschtnriggl.it)

**Infos, Anmeldung und freie Unterkünfte**

Tourismusverein Lana und Umgebung, T +39 0473 561 770

Tourismusverein Tisens-Prissian, T +39 0473 920 822

**Info, prenotazioni ed alloggi liberi**

Associazione turistica Lana e dintorni, T +39 0473 561 770

Associazione turistica Tesimo-Prissiano, T +39 0473 920 822

Änderungen vorbehalten / Salvo variazioni



## Die „Keschtn“ als Erlebnis

Die Edelkastanie hat in den letzten Jahren und Jahrzehnten in Südtirol wieder einen regelrechten Aufschwung erlebt, nicht zuletzt wegen des bei Einheimischen und Gästen immer beliebter werdenden „Törggelen“. Auch in Lana hat man mit Tatkraft und Einsatz daran gearbeitet, die Kastanien, oder „Keschtn“, wie sie im Dialekt genannt werden, einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren.

Dies beginnt bereits bei der Pflege der alten und mächtigen Bäume sowie dem Ernten der Kastanien samt Entfernung der stacheligen Hülle und endet bei der kulinarischen Verarbeitung in Gastbetrieben und auf den verschiedenen Vereinsfesten im Herbst.

Es sind also viele Hände, welche die Kastanie, besonders auch in Lana und Umgebung, zu einem Erlebnis machen, welches durch den Kastanien-Erlebnisweg in Völlen das ganze Jahr über erfahren werden kann. Schließlich freuen wir uns doch alle jedes Jahr wieder über das traditionelle Keschtnfest! im Oktober in Völlen.

### **Helmut Taber**

Bürgermeister der Gemeinde Lana

## Le castagne come esperienza

Negli ultimi anni e decenni, la castagna ha vissuto un vero e proprio rinascimento in Alto Adige, non da ultimo grazie al sempre più popolare “Törggelen” tra gli abitanti del luogo e i turisti.

Anche a Lana si è lavorato con energia e dedizione per presentare le castagne, o “Keschtn” come vengono chiamate in dialetto, a un vasto pubblico. Questo impegno inizia con la cura degli antichi e maestosi alberi, così come con la raccolta delle castagne e la rimozione del loro involucri spinoso, e culmina con la trasformazione culinaria nei ristoranti e durante le diverse feste organizzate dalle associazioni in autunno.

Sono quindi molte le mani che contribuiscono a rendere la castagna, soprattutto a Lana e dintorni, un'esperienza da vivere. Questo è reso possibile anche grazie al Sentiero del Castagno a Foiana, che permette di scoprire questa realtà durante tutto l'anno. E infine, ogni anno attendiamo con gioia la tradizionale festa della castagna a ottobre a Foiana.

### **Helmut Taber**

Sindaco del Comune di Lana



## Keschnriggl: Herbstliche Traditionen und Gemeinschaft

Mit dem Herbst verwandelt sich Tisens in ein farbenfrohes Mosaik aus goldenen Blättern und reifen Früchten – die Zeit, in der die Natur uns ihre Gaben schenkt.

Die Kastanientage KESCHTNRIGGL bedeuten für die Gemeinde weit mehr als nur eine Veranstaltungsreihe: Sie stehen für die Verbundenheit mit dem Land, die bäuerliche Tradition und das handwerkliche Geschick, verkörpert durch den aus Kastanienholz und Haselnussholz geflochtenen Korb, dem „Keschnriggl“.

Jahr für Jahr sorgen die Landwirt\*innen mit viel Eifer für die Pflege der Kastanienbäume, die das Landschaftsbild prägen. Die Kastanientage bieten die Gelegenheit, diese Traditionen zu erleben – beim Kastanienbraten, beim Verkosten regionaler Spezialitäten oder beim Spaziergang durch die Gemeinde. Allen, die mit Herzblut und Einsatz die Kastanientage möglich machen, gilt ein herzlicher Dank. Ihr Engagement macht dieses Ereignis jedes Jahr aufs Neue zu etwas ganz Besonderem.

### **Christoph Holzner**

Bürgermeister der Gemeinde Tisens

## Keschnriggl: Traditionen autunnali e comunità

Con l'autunno, Tesimo si trasforma in un mosaico colorato di foglie dorate e frutti maturi: è il periodo in cui la natura ci dona i suoi frutti migliori.

Le Giornate della Castagna KESCHTNRIGGL rappresentano per la comunità molto più di una semplice serie di eventi: simboleggiano il legame con la terra, la tradizione contadina e l'abilità artigianale, rappresentata dal cesto intrecciato di legno di castagno e di legno di nocciolo, il “Keschnriggl”.

Ogni anno, contadine e contadini si dedicano con cura alla manutenzione dei castagneti che caratterizzano il paesaggio. Le Giornate della Castagna offrono l'opportunità di vivere queste tradizioni – arrostando le castagne, degustando specialità locali o passeggiando per il paese.

Un sentito ringraziamento va a tutte le persone che, con passione e impegno, rendono possibili le Giornate della Castagna. Il vostro entusiasmo rende questo evento, anno dopo anno, qualcosa di davvero speciale.

### **Christoph Holzner**

Sindaco del Comune di Tesimo



**05.10.** Kastaniengenuss in Lana  
bis/finò al **07.11.** **Il piacere delle castagne a Lana**

Kastanienbauer Hans Laimer brät vor dem Tourismusbüro in Lana heimische Kastanien auf offenem Feuer und serviert sie – sozusagen zum Händewärmen – noch richtig heiß in Papiertüten.

Il coltivatore di castagne Hans Laimer cuoce le castagne sul fuoco vivo davanti all'ufficio turistico di Lana: ancora fumanti nei loro cartocci, le caldarroste altoatesine vi scaldano le mani.



*Montag-Samstag  
lunedì-sabato  
ore 14.30-19 Uhr*



*Tourismusbüro, Lana  
Ufficio turistico, Lana*



**13.10. Keschtnbrotn mit der  
20.10. Bauernjugend Tisens/Prissian  
Castagnata con i giovani  
agricoltori di Tesimo/Prissiano**

Die Bauernjugend Tisens/Prissian lädt zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Suser und Wein im Zentrum von Tisens ein.

I giovani agricoltori di Tesimo/Prissiano invitano alla castagnata accompagnata da "Suser", il mosto d'uva, e da vini locali nel centro di Tesimo.



*Dienstag / martedì  
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum,  
Tisens  
nel centro del paese,  
Tesimo*



**16.10. Waldbaden &  
23.10. der Kraftbaum Kastanie  
30.10. Bagno nella foresta e  
l'energia del castagno**

In der Ruhe liegt die Kraft... In und mit der Natur entspannen, all unsere Sinne aktivieren, Langsamkeit neu erleben und den Kraftbaum Kastanie für uns nutzen. Er gibt uns Ruhe, Ausgeglichenheit und neue Kreativität für unser Leben. Wir dürfen die Facetten der Kastanie sehen, hören, spüren, riechen und schmecken.

Rilassarsi nella natura e con la natura, attivare tutti i nostri sensi, sperimentare di nuovo la lentezza e utilizzare il potere del castagno per noi. Ci dona pace, equilibrio e nuova creatività per la nostra vita. Ci è consentito vedere, ascoltare, sentire, annusare e gustare le sfaccettature del castagno.



*Freitag / venerdì  
ore 9-12,30 Uhr*



*Camping Tisens,  
vor dem Eingang zum  
Schwimmbad  
Campeggio Tesimo,  
davanti all'ingresso  
della piscina*

*Preis: 50,00 Euro  
Anmeldung: online bis  
jeweils Mittwoch  
Prezzo: 50,00 Euro  
Prenotazione online:  
entro il mercoledì  
precedente*

*[www.happy-bee.org/  
waldbaden](http://www.happy-bee.org/waldbaden)*



**16.10. Brauereibesichtigung &  
23.10. Kastanienbier-Verkostung  
30.10. Guida del birrificio e  
06.11. degustazione birra  
di castagne**

Ein Abend in der Hausbrauerei Pfefferlechner – Bier trifft Genuss. Braumeister Götz Spieth nimmt Sie mit auf eine spannende Reise durch die traditionsreiche Kunst der Bierherstellung und teilt sein umfassendes Wissen rund um das Thema Bier. Im stimmungsvollen Ambiente der Brauerei Pfefferlechner verkosten Sie im Anschluss das besondere Kastanienbier und genießen einen geselligen Abend voller Geschmack und Braukultur.

Una serata al Birrificio Pfefferlechner – la birra incontra il gusto. Il mastro birraio Götz Spieth vi guiderà in un viaggio coinvolgente attraverso l'arte tradizionale della produzione della birra, condividendo curiosità e conoscenze interessanti su questa bevanda millenaria. Nella suggestiva cornice del birrificio Pfefferlechner potrete poi degustare la speciale birra alla castagna e trascorrere una piacevole serata all'insegna del gusto e della cultura birraia.



*Freitag/venerdì  
ore 16 Uhr*



*Buschenschank  
& Hausbrauerei  
Pfefferlechner, Lana  
Osteria contadina  
& birrificio  
Pfefferlechner, Lana*

*Kosten: 10,00 Euro  
Anmeldung:  
T +39 0473 562 521  
Costo: 10,00 Euro  
Prenotazione:  
T +39 0473 562 521*

**16.10. Keschnbrotn mit den  
Handwerkern in Tisens  
Castagnata con gli artigiani  
di Tesimo**

Die Handwerker von Tisens laden zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Suser und Wein im Zentrum von Tisens ein.

Gli artigiani di Tesimo invitano alla castagnata accompagnata da "Suser", il mosto d'uva, e da vini locali nel centro di Tesimo.



*Freitag / venerdì  
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum,  
Tisens  
nel centro del paese,  
Tesimo*



## 18.10. Keschtnfestl in Völlan

### Festa e mercatino della castagna a Foiana

Traditionelle Volksmusik, Kastanienmarkt, bäuerliche Gerichte sowie ausgewählte Kastanienspezialitäten erwarten die Besucher im Dorfzentrum von Völlan. Besichtigung des Bauernmuseums Völlan mit traditionellem Schaubacken und Präsentation von heimischem Handwerk. Führungen um 14 Uhr auf dem Südtiroler Kastanien-Erlebnisweg.

Musica tradizionale, un mercatino dedicato alle castagne e specialità contadine a base di castagne aspettano i visitatori nel centro paese di Foiana. Visita del museo contadino con dimostrazione di produzione del pane e presentazione dell'artigianato tradizionale. Escursioni guidate alle ore 14 presso il sentiero didattico sul castagno dell'Alto Adige.



*Sonntag / domenica  
ore 11-18 Uhr*



*Völlan  
Foiana*

*Kostenloser  
Shuttle-Dienst von  
9.30 bis 18 Uhr  
Lana - Völlan  
Tisens - Völlan  
Navetta gratuita  
dalle ore 9.30  
alle ore 18  
Lana - Foiana  
Tesimo - Foiana*



## 19.10. Kastanie und Wein

### Castagne e vino

Kastanien und Wein erleben in Lana im Kastanienhain des Katzenthalerhofes am Brandis-  
waalweg und im Weingarten „Hännsl am Ort“ in  
Mitterlana. Waale, Wein, Natur, alte Gemäuer,  
Weinkeller. Eine köstliche Kastaniensuppe und  
traditionelles Kastanienbrot genießen und hof-  
eigene Weine verkosten. Abschließend gemein-  
sames Kastanienbraten auf dem offenen Feuer.

Castagne e vino nei castagneti di Lana presso  
il maso "Katzenthalerhof" nelle vicinanze della  
passeggiata della roggia di Brandis e nei vigneti  
del maso "Hännsl am Ort" a Lana di Mezzo. Rogge,  
vino, natura, storiche mura, cantine. Gustate una  
deliziosa zuppa di castagne con il tradizionale  
pane di castagne e assaggiate i vini del maso.  
Infine, castagne arrostate sul fuoco vivo.



*Montag / lunedì  
ore 14-18 Uhr*



*Parkplatz  
Gampenstraße,  
Oberlana  
Parcheggio  
Gampen,  
Lana di Sopra*

*Kosten: 25,00 Euro  
Anmeldung: innerhalb  
Montag, 19. Oktober,  
10 Uhr  
Costo: 25,00 Euro  
Prenotazione: entro  
lunedì, 19 ottobre,  
ore 10*



## 20.10. Entdeckungsreise durch die Kastanienhaine

### Alla scoperta dei castagneti di Foiana

Geführte Wanderung durch die Kastanienhaine in Völlan auf dem Kastanien-Erlebnisweg mit anschließender Verköstigung eines dreigängigen Menüs mit Kastaniengerichten im Restaurant Kirchsteiger in Völlan.

Escursione guidata alla scoperta dei castagneti di Foiana lungo il sentiero didattico del castagno. Infine degustazione di un menu di tre portate con piatti a base di castagne presso il ristorante Kirchsteiger di Foiana.



*Dienstag / martedì  
ore 10-16 Uhr*



*Parkplatz  
Vereinshaus, Völlan  
Parcheggio della Casa  
della Cultura, Foiana*

*Kosten: 37,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
Vortag, 17 Uhr  
Costo: 37,00 Euro  
Prenotazione: entro le  
ore 17 del giorno  
precedente*



## 21.10. Drei Burgen in einer Nacht

### Tre castelli in una notte

Nächtlicher Fackelzug von Burg zu Burg mit kulinarischen und kulturellen Überraschungen sowie Kastanien-Degustationsmenü. Castel Fahlburg, Schloss Wehrburg und Castel Katzenzungen sind die drei Burgen, die diesem Abend das passende Ambiente verleihen.

Fiaccolata notturna da castello a castello con sorprese gastronomiche e culturali e un menù degustazione a base di castagne. Castel Fahlburg, Castello Wehrburg e Castel Katzenzungen sono i tre castelli che prestano il loro ambiente a questa unica serata.



*Mittwoch/mercoledì  
ore 18.30 Uhr*



*Castel Fahlburg,  
Prissian  
Castel Fahlburg,  
Prissiano*

*Kosten: 110,00 Euro  
Anmeldung: bis Frei-  
tag, 16. Oktober, 17 Uhr  
Costo: 110,00 Euro  
Prenotazione: entro  
venerdì, 16 ottobre,  
ore 17*



## 22.10. Kastanien-Kulinaria Culinaria alle castagne

Kastanien und Wein erleben in Lana im Kastanienhain des Törggelehofes und im Weinberg des Bio-Weingutes Zollwegghof. Wanderung, Natur, Geschichte, uralte Weinkeller: Kastanien und Weine verkosten und genießen – mit Winzerin und Naturführerin Irmgard Windegger. Kleines Überraschungspicknick im Kastanienhain, Weinverkostung, biologische Imbisse und gebratene Kastanien auf dem Bioweingut Zollwegghof.

Gustare castagne e vino nel castagneto del maso Törggelehof nei dintorni di Lana e nei vigneti del maso vitivinicolo bio Zollwegghof. Escursione, natura, storia, antiche cantine: l'esperta viticoltrice e guida Irmgard Windegger accompagna i partecipanti e li invita a un piccolo picnic a sorpresa nel castagneto, degustazione di vini, snack biologici e caldarroste presso il maso biologico Zollwegghof.



*Donnerstag / giovedì  
ore 10-15 Uhr*



*Talstation der  
Seilbahn Vigiljoch,  
Lana  
Stazione della funivia  
di Monte San Vigilio,  
Lana*

*Kosten: 30,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
Vortag, 12 Uhr  
Costo: 30,00 Euro  
Prenotazione: entro  
le ore 12 del giorno  
precedente*

## 23.10. Keschtnbrotn mit dem ASC Laugen Wintersport Castagnata con l'associazione dello sport invernale ASC Laugen

Der ASC Laugen Wintersport lädt zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Suser und Wein im Zentrum von Tisens ein.

Gli sportivi invernali di Tesimo invitano alla castagnata accompagnata da "Suser", il mosto d'uva, e da vini locali nel centro di Tesimo.



*Freitag / venerdì  
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum,  
Tisens  
nel centro del paese,  
Tesimo*



## 28.10. Zwischen Saatgut, Kastanien und Wein

### Tra sementi, castagne e vino

Vom Bauernmuseum in Völlan wandern die Teilnehmer zum Bildheim, wo Martha Lochmann ihr Wissen über Saatgut weitergibt. Am Roachhof erfahren die Teilnehmer Kurioses über die Kastanie.

Zum Abschluss gibt es am Stettnerhof Wissenswertes über Wein und Äpfel sowie ein bäuerliches 3-Gänge-Menü zum Genießen.

Partenza dal museo contadino di Foiana e prima tappa al maso Bildheim, dove Martha Lochmann svela qualche segreto sulle sementi. Presso il maso Roachhof si apprendono aspetti interessanti sulla castagna e al maso Stettnerhof si impara a conoscere meglio il mondo vitivinicolo e quello delle mele. Qui si gusta anche un menù contadino a tre portate.



*Mittwoch / mercoledì  
ore 10-16 Uhr*



*Parkplatz  
Vereinshaus, Völlan  
Parcheggio della Casa  
della Cultura, Foiana*

*Kosten: 30,00 Euro  
Anmeldung: bis  
Dienstag, 27. Oktober,  
15 Uhr  
Costo: 30,00 Euro  
Prenotazione: entro  
martedì, 27 ottobre,  
ore 15*

## 29.10. Kastanienhain, gebratene Kastanien und Marende

### Castagneti, caldarroste e merenda tirolese

Kurze Wanderung mit Führung durch die Kastanienhaine des Mair am Turm Hofs in Grissian. Vor dem historischen Bauernhof werden die hofeigenen Tisner Edelkastanien gebraten und probiert. Anschließend geht die Wanderung wieder zurück zum Gasthaus Schmiedlhof, wo die Marende serviert und genossen wird.

Escursione con guida nei castagneti del maso Mair am Turm a Grissiano. Davanti al maso storico vengono arrostiti e assaggiati le castagne di Tesimo. Di seguito camminando si ritorna alla locanda Schmiedlhof dove viene servita in tavola e gustata la tipica la merenda tirolese.



*Donnerstag / giovedì  
ore 13 Uhr*



*Schmiedlhof,  
Grissian  
Schmiedlhof,  
Grissiano*

*Kosten: 25,00 Euro  
Anmeldung: bis  
zum Vortag, 17 Uhr  
Costo: 25,00 Euro  
Prenotazione: entro  
le ore 17 del giorno  
precedente*



## 30.10. Kochkurs Kastanie, Kürbis & Kartoffel

### Corso di cucina Castagne, zucca & patate

Sie bereiten raffinierte Gerichte aus Kastanie, Kürbis und Kartoffel zu.  
Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Rezepten. Gemeinsames Verkosten.

Preparerete piatti sofisticati utilizzando castagne, zucche e patate.  
Programma: conoscenza dei prodotti, preparazione di varie ricette salate e dolci. Degustazione. (In lingua tedesca)



*Freitag / venerdì  
ore 14.30-18.30 Uhr*



*Fachschule für  
Hauswirtschaft und  
Ernährung, Tisens  
Scuola di economia  
domestica e  
agroalimentare,  
Tesimo*

*Kosten: 60,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
13. Oktober,  
Costo: 60,00 Euro  
Su prenotazione:  
entro il 13 ottobre,*

*fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it*



## 03.II. Von der Pergl zum Keschtngenuss

### Dalla pergola al piacere della castagna

Besichtigung der „Versoaln-Rebe“ - der größten und wohl ältesten Rebe der Welt bei Castel Katzenzungen. Anschließende Wanderung mit Verkostung von Weinen und Kastanienköstlichkeiten durch Weinberge und Kastanienhaine zum Weingut Schloss Wehrburg, zum Weingut Großkemat, zum Ansitz Lidl bis zum Ansitz Unterpeck im Zentrum von Prissian.

Visita alla vite „Versoaln“ - la vite più grande e quasi certamente più antica del mondo a Castel Katzenzungen. Escursione nei vigneti e castagneti con degustazione di vini e prodotti a base di castagna fino alla Tenuta Schloss Wehrburg, alla Tenuta Großkemat, al „Ansitz Lidl“ e fino al „Ansitz Unterpeck“ nel centro del paese di Prissiano.



*Dienstag/martedì  
ore 15-17.30 Uhr*



*Castel Katzenzungen,  
Prissian  
Castel Katzenzungen,  
Prissiano*

*Kosten: 35,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
Vortag, 17 Uhr  
Costo: 35,00 Euro  
Prenotazione: entro le  
ore 17 del giorno  
precedente*





## Keschnriggl Genüsse

### Keschnriggl da gustare

Im Tisner Mittelgebirge bieten ausgewählte Betriebe vom 15.10. bis 08.11.2026 spezielle Kastanienmenüs und neue Kreationen. Die teilnehmenden Betriebe der kulinarischen Wochen sind mit einer Fahne gekennzeichnet. A Tesimo e dintorni dal 15.10. al 08.11.2026 esercizi gastronomici selezionati offriranno menù speciali e nuove creazioni gastronomiche a base di castagne. Gli esercizi che partecipano alle settimane gastronomiche esporranno al loro ingresso una bandiera.

#### **Berggasthaus Natz**, Platzers/Plazzoles

T+39 0473 920 938, [www.berggasthausnatz.it](http://www.berggasthausnatz.it)

#### **Gasthof Kirchsteiger**, Völlan/Foiana

T+39 0473 568 044, [www.kirchsteiger.com](http://www.kirchsteiger.com)

#### **Gasthof Prissianerhof**, Prissian/Prissiano

T+39 0473 920 828, [www.prissianerhof.com](http://www.prissianerhof.com)

#### **Gasthof Restaurant Falger**, Völlan/Foiana

T+39 0473 568 010, [www.falger.net](http://www.falger.net)

#### **Restaurant Apollonia**, Sirmian/Sirmiano

T+39 0471 155 0562, [www.apollonia.it](http://www.apollonia.it)

#### **Restaurant Gasthof Jäger**, Sirmian/Sirmiano

T+39 0471 678 605, [www.gasthof-jaeger.com](http://www.gasthof-jaeger.com)

#### **Restaurant Pizzeria Zur Brücke**, Prissian/Prissiano

T+39 0473 920 914, [restaurant.zurbruecke@bb44.it](mailto:restaurant.zurbruecke@bb44.it)

#### **Stube Ida - vigilius mountain resort**, Vigljoch/Monte San Vigilio

T+39 0473 556 600, [www.vigilius.it](http://www.vigilius.it)

Die folgenden Törggelelokale bieten frisch gebratene Kastanien aus dem Tisner Mittelgebirge, typische Törggelegerichte und Suser an.

Le cantine seguenti offriranno caldarroste di Tesimo e Foiana, pasti tipici e "Suser", il mosto d'uva.

#### **Buschenschank Hofstätterhof**, Naraun/Narano

T+39 0473 920 767, [www.hofstaetterhof.it](http://www.hofstaetterhof.it)

#### **Buschenschank Pfefferlechner**, Lana

T+39 0473 562 521, [www.pfefferlechner.it](http://www.pfefferlechner.it)

#### **Hofschank Bauer am Stein**, Völlan/Foiana

T+39 0473 568069



## Feines von der Kastanie

### Specialità a base di castagna

Unglaublich, welche Köstlichkeiten sich aus Kastanien zaubern lassen. Der Ideenreichtum kennt keine Grenzen.

È una vera meraviglia la varietà di golosità e specialità create partendo dalla castagna. La fantasia dei vari produttori non conosce limiti.

#### UNSERE PARTNER I NOSTRI PARTNER

**Bauernkrapfen mit Kastanienmarmelade**, 1. Bauernbäckerei Tisens  
**Crostoli contadini con marmellata di castagne**, 1° Panificio da contadino a Tesimo

**Kastanienaufstrich** vom Weingut Großkemat, Prissian  
**Crema da spalmare di castagne** della Tenuta Großkemat, Prissiano

**Kastanienbrot** der Bäckerei Zöggeler, Tisens  
**Pane di castagne** del Panificio Zöggeler, Tesimo

**Kastanienherzen** der Bäckerei Schmiedl, Lana  
**Cuori di castagna** del panificio Schmiedl, Lana

**Kastanienbier** der Privatbrauerei Pfefferlechner, Lana  
**Birra a base di castagna** della birreria privata Pfefferlechner, Lana

**Kastanien-Panettone** der Bäckerei Huber Beck, Nals  
**Panettone a base di castagna** del panificio Huber Beck, Nalles

**Naturjoghurt mit Kastaniencreme** der Hofkäserei Laugenspitz, Gfrill  
**Yogurt con crema di castagne** del Caseificio Laugenspitz, Caprile

**Original-Kastanienherzen** vom Wieserhof, Lana/Pawigl  
**Cuori di castagna originali** del maso "Wieserhof", Lana/Pavicolo

Nur die Kastanienprodukte unserer Partner sind mit dem KESCHTNRIGGL gekennzeichnet.

Solo i prodotti a base di castagna dei nostri partner portano il sigillo KESCHTNRIGGL.

## Südtirol Kastanie

Auch bei unseren Partnern im Eisacktal steht die Kastanie in diesen Tagen im Mittelpunkt.

Anche in Val d'Isarco in questi giorni la castagna è al centro dell'attenzione.

**17.10-01.11.2026**

**Eisacktaler Kastanienwochen**

**Settimane delle castagne della Val d'Isarco**

**17.10-08.11.2026**

**„Keschtnigl“ – in Feldthurns  
a Velturmo**



## Ein großer Dank

### Un cordiale ringraziamento

Marktgemeinde Lana  
Comune di Lana

Abteilung Forstwirtschaft  
Ripartizione Foreste

Gemeinde Tisens  
Comune di Tesimo

Südtiroler Bauernbund  
Unione agricoltori e  
coltivatori diretti

Tourismusverein Lana  
und Umgebung  
Associazione turistica Lana  
e dintorni

Südtiroler Bäuerinnenorganisation  
Associazione delle Donne  
Coltivatrici Sudtirolesi

Tourismusverein Tisens-Prissian  
Associazione turistica Tesimo-  
Prissiano

Südtiroler Bauernjugend  
Giovani agricoltori

Raiffeisenkasse Lana  
Cassa Raiffeisen Lana

Handwerker  
Artigiani

Raiffeisenkasse Tisens  
Cassa Raiffeisen Tesimo

ASC Laugen Wintersport  
Associazione dello sport invernale  
ASC Laugen

Verschönerungsverein Völlan  
Pro loco di Foiana

Bildungsausschuss Lana

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Tisens  
Scuola Professionale di economia  
domestica Tesimo

Gastronomiebetriebe in Tisens-  
Prissian, Völlan und Lana  
Esercizi gastronomici a Tesimo-  
Prissiano, Foiana e Lana

Verein der Kastanienbauern  
„Keschtnriggl“  
Associazione dei coltivatori di  
castagne „Keschtnriggl“

Kastanienbaumschule Kösti  
Vivaio di castagne Kösti

## Impressum

September/settembre 2026

### Herausgeber/Editore:

Tourismusverein Lana und Umgebung und  
Tourismusverein Tisens-Prissian  
Associazione turistica Lana e dintorni e  
Associazione turistica Tesimo-Prissiano

### Grafische Gestaltung/Grafica:

Philipp Aukenthaler/hypemylimbus.com

### Projektleitung/Gestione del progetto:

Tourismusverein Lana und Umgebung  
Associazione turistica Lana e dintorni –  
Manuela Zöggeler  
Tourismusverein Tisens-Prissian/Associazione  
turistica Tesimo-Prissiano – Veronika Winkler

### Texte und Übersetzungen/Testi e traduzioni:

Tourismusverein Lana und Umgebung und  
Tourismusverein Tisens-Prissian/Associazione  
turistica Lana e dintorni e associazione turistica  
Tesimo-Prissiano

### Fotografie/Fotografia:

trickytime, IDM Südtirol-Alto Adige/Manuel  
Ferrigato, lanaregion.it/Stefan Mahlnecht,  
lanaregion.it/Maike Wittreck, lanaregion.  
it/Dominik Telser, lanaregion.it/Franziska  
Unterholzner, Tourismusverein Tisens-Prissian/  
René Gamper, Frieder Blickle, Herb Media, upscale,  
Studio Taber, Patrick Schwienbacher/Vigiljoch

Druck/Stampa: Lanarepro GmbH





**Tisens  
Prissian**  
bei Meran • presso Merano



**SÜDTIROL  
KASTANIE**