

Lana blüht

**Bäuerliche Genussmeile
Blütenhöfefest
KränzelZeit
und Überraschungen**

Lana verbindet.
Frühling und Gefühle.



Lana in fiore

**I sapori del maso
Festa dei masi in fiore
KränzelZeit
e sorprese**

Lana unisce.
Primavera e passione.

01 04 — 30 04 2023



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

Und wieder sind die Blüten und Wildkräuter von Lana und Umgebung die Hauptdarsteller während der großen Frühlingsveranstaltung „**LANA BLÜHT**“, vom **1. bis 30. April 2023**. Ein buntes Veranstaltungsprogramm bereichert das Frühlingserwachen für Gäste und Einheimische. Kreativ-Workshops, Themenvorträge, Kochkurse sowie Wildkräuterwanderungen und vieles mehr füllen die vier Aprilwochen.

Das Ortszentrum von Lana wird am **Samstag, 15. April** mit mehr als 50 Südtiroler Bauernständen der **Bäuerlichen Genussmeile** belebt. **Sonntag, 23. April** ist dem **Blütenhöfefest** gewidmet, wenn die Höfe und Ansitze in Lana und Umgebung Ihre Küchen und Keller für das Publikum öffnen. Das Event im Kränzelhof Tschermers am **Samstag, 29. April** heißt **KränzelZeit** – Essbar.Hörbar.Spürbar und bietet den Besuchern die Möglichkeit, mit Workshops, Yoga-Einheiten, Wein- und Genuss-Erlebnissen mitten im Grün mit allen Sinnen zu genießen.

Lana unisce.

Primavera e passione.

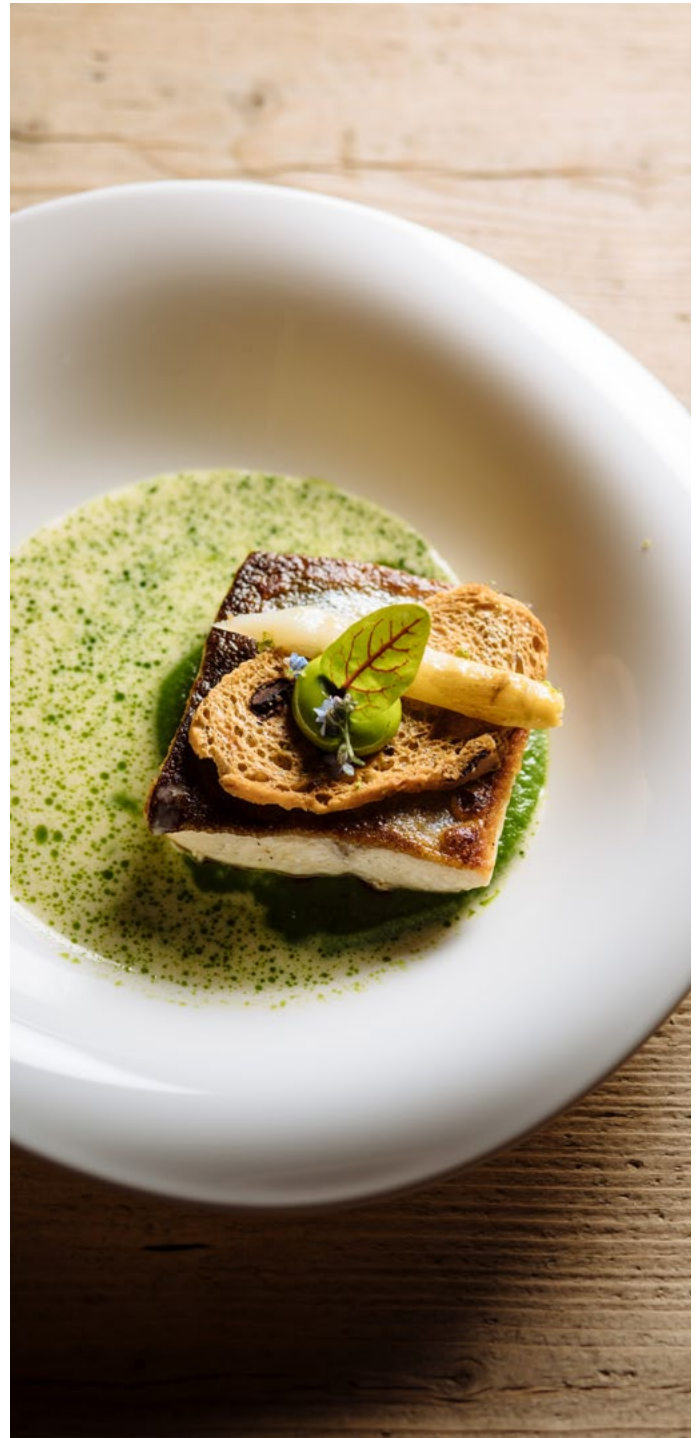
Lana in fiore

E ancora una volta i fiori e le erbe selvatiche di Lana e dintorni sono i protagonisti del grande evento primaverile **“LANA IN FIORE”**, dall’**1 al 30 aprile**. Un colorato programma di eventi arricchisce il risveglio primaverile per ospiti e abitanti del luogo. Laboratori creativi, conferenze a tema, corsi di cucina e passeggiate alla scoperta di erbe selvatiche riempiono le quattro settimane di aprile.

Sabato 15 aprile il centro di Lana si anima con più di 50 bancarelle di contadini altoatesini durante il mercatino **“I sapori del maso”**, mentre **domenica 23 aprile** è dedicata alla **“Festa dei masi in fiore”**, quando i masi e le tenute di Lana e dintorni aprono le loro cucine e cantine al pubblico. L’evento di **sabato 29 aprile** al Kränzelhof di Cermes si chiama **KränzelZeit – Gustare.Udire. Sentire** e offre ai visitatori l’opportunità di partecipare a workshop, sessioni di yoga ed esperienze enogastronomiche e vivere una giornata in mezzo al verde, gustando con tutti i sensi.

Qualität
und Würze.
Qualità e
sapore.

lanablueht.it/kulinarik
lanainfiore.it/gastronomia





„LANA BLÜHT“ in Töpfen, auf Tellern

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 „LANA BLÜHT“, vom 1. bis 30. April 2023, 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 Wohlfühlatmosphäre entstehen wahre Genussmomente.

“LANA IN FIORE“ – anche sui piatti

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 “LANA IN FIORE“, dall’ 1 al 30 aprile 2023 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

MIIL / ESSBAR 🍴🍴🍴

Restaurant
ristorante
Tscherms/Cermes
T 0473 563733
miil.it

FÖRSTLERHOF

Restaurant Hotel
ristorante hotel
Burgstall/Postal
T 0473 292288
foerstlerhof.it

1477 REICHHALTER 🍴🍴

Gasthaus/albergo
Lana
T 0473 563028
1477reichhalter.com

Qualitätsauszeichnung:
„Hauben“ aus
Gault&Millau 2022

STADELE 🍴🍴

Restaurant & Rooms
Lana
T 338 2702860
stadele.eu

Riconoscimento di qualità:
“Cappelli” da
Gault&Millau 2022

Cocktail „Lana blüht“

Cocktail „Lana in fiore“

Blüten und Kräuter verstecken sich, neben Frühlingsfrüchten auch in den Cocktails, mit oder ohne Alkohol. Mit etwas Phantasie und diesen Schätzen der Natur lassen sich erfrischende Frühlingsdrinks für jeden Geschmack mixen.

Hier ein Rezept vom Bioweingut Zollwegghof:

Erdbeer-Swing

160 ml biologischer Rosé Sekt „Swing“ vom Zollwegghof Lana oder Rosé Wein
3 cl Holunderblütensirup
Erdbeeren in Würfel geschnitten
Blüteneiswürfel
Zitronenmelisse oder Salbeiblätter zur Dekoration

Erbe e fiori, assieme a frutti primaverili si nascondono anche nei cocktail, con o senza alcol. Con un po' di fantasia e l'uso di questi tesori della natura si possono creare gustosi drink per tutti i gusti.

Qui una ricetta del maso Zollwegghof:

Swing alla fragola

160 ml di spumante rosé
“Swing” del maso Zollwegghof di Lana o altro vino rosato
3 cl sciroppo di fiori di sambuco
Fragole tagliate a dadini
Cubetti di ghiaccio ai fiori
Foglie di melissa o salvia per decorazione



Natur und Erlebnis. Natura e risveglio.

01 04 – 30 04 2023

lanablueht.it
lanainfiore.it

NATUR UND ERLEBNIS

„Lana blüht“ inspiriert dazu, die Frühlingsnatur zu entdecken. Nicht nur die Apfelwiesen stehen in voller Blüte, auch der Kräutergarten birgt wahre Bodenschätze, die auf ihre Nutzung warten. Genussmomente für jeden Geschmack gibt es mit dem reichhaltigen Veranstaltungsprogramm, welches erfahrene Fachkräfte begleiten. Gespickt sind die vier Aprilwochen mit wahren Erlebnistagen: die Bäuerliche Genussmeile, die KränzelZeit und das Blütenhöfefest, welche sich von Jahr zu Jahr bei Gästen, wie Einheimischen stets bewähren.

NATURA E RISVEGLIO

“Lana in fiore” ispira a scoprire la natura primaverile. Non solo i meleti sono in piena fioritura, anche il giardino delle erbe aromatiche custodisce veri e propri tesori in attesa di essere utilizzati. Il ricco programma di eventi, accompagnati da esperti, offre occasioni imperdibili per tutti i gusti. Inoltre durante le quattro settimane di aprile hanno luogo le giornate a tema: i sapori del maso, KränzelZeit e la festa dei masi in fiore, eventi che da anno in anno si riconfermano come vere e proprie giornate esperienziali, amate da ospiti e abitanti del luogo.



DI/MA 04 04 2023

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 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

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 30,00 Euro



MI/ME 05 04 2023

GRÜNE KOSMETIK & NEW HERBALISM

Biologische Hautpflege ist mehr als Pflege - sie ist Nahrung für die Haut, spendet Feuchtigkeit und vitalisiert mit Aktiv-Wirkstoffen. Nach den Prinzipien der Grünen Kosmetik®, rühren wir zwei Hautpflegeprodukte zum Mitnehmen an. Gärtnerei Galanthus Lana, 15.00 Uhr

COSMETICA VERDE & NEW HERBALISM

La cura biologica della pelle rappresenta più di una cura: è nutrimento per la pelle, idrata e vitalizza con principi attivi. Secondo i principi della Green Cosmetics® confezioniamo due prodotti per la cura della pelle da portare a casa. Giardineria Galanthus Lana, ore 15.00

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 35,00 Euro



MI/ME 12 04 2023

EINEN KRÄUTERGARTEN ANLEGEN

Kräuter sind pflegeleicht und für verschiedene Standorte geeignet. Sie zieren nicht nur Balkon und Garten bis spät in den Herbst hinein, sondern bergen heilendes, kosmetisches und aromatisierendes Potential in sich. Südtiroler Obstbaumuseum Lana, 14.00 Uhr

PIANTARE UN ORTO DI ERBE SELVATICHE

Le erbe sono facili da curare e si adattano a diversi luoghi. Non solo decorano balconi e giardini fino all'autunno inoltrato, ma hanno anche un potenziale curativo, cosmetico e aromatico.

Museo della Frutticoltura Lana, ore 14.00

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 20,00 Euro



FR/VE 14 04 2023

APFELBLÜTEN GOLFTURNIER

Der Golfplatz Lana steht im Mittelpunkt des Geschehens und das Turnier ist der ideale Auftakt für aktive Golfer, um in die neue Saison zu starten. Tolle Preise und ein buntes Frühlingsmenü stehen auf dem Programm. Golfplatz Lana, Start: 8.00 oder 14.00 Uhr

TORNEO DI GOLF AI FIORI DI MELO

Il campo da golf di Lana è al centro dell'attenzione e il torneo il momento ideale per tutti i golfisti per iniziare la nuova stagione. Il programma prevede fantastici premi e un ricco menù primaverile.

Campo da golf di Lana, orari di partenza: ore 8 o 14.

Anmeldung bis/prenotazione fino al 12 04 2023

Golfclub Lana info@golfclublana.it

Preis/prezzo: 25,00 Euro (Greenfee exklusive/ non compreso)

» Seite/pag. 30



SA 15 04 2023

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 essicata, confetture di frutta, distillati, formaggi, latticini e tanto altro.
Centro di Lana, ore 9.00-17.00

» Seite/pag. 34



DI/MA 18 04 2023

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 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

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 30,00 Euro



DO/GI 20 04 2023

WILDKRÄUTEREXKURSION IN PAWIGL

Rund um den Bergbauernhof „Wieserhof“ gedeihen viele Wildkräuter, aus denen sich schmackhafte Gerichte, heilkräftige Tees, Tinkturen und Salben herstellen lassen. Wir lernen diese wertvollen Wildkräuter im Kräutergarten kennen. Zum Abschluss genießen wir schmackhafte Wildkräuterköstlichkeiten. Wieserhof Pawigl, 14.00 Uhr

ESCURSIONE ALLA SCOPERTA DELLE ERBE SELVATICHE A PAVICOLO

Attorno al maso di montagna “Wieserhof” crescono molte erbe selvatiche, da cui si possono ricavare piatti gustosi, tè curativi, tinture e unguenti. Impariamo a conoscere questa meravigliosa e inesauribile fonte di salute. Alla fine gustiamo prelibatezze a base di erbe selvatiche. Wieserhof Pavicolo, ore 14.00

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 25,00 Euro



SO/DO 23 04 2023

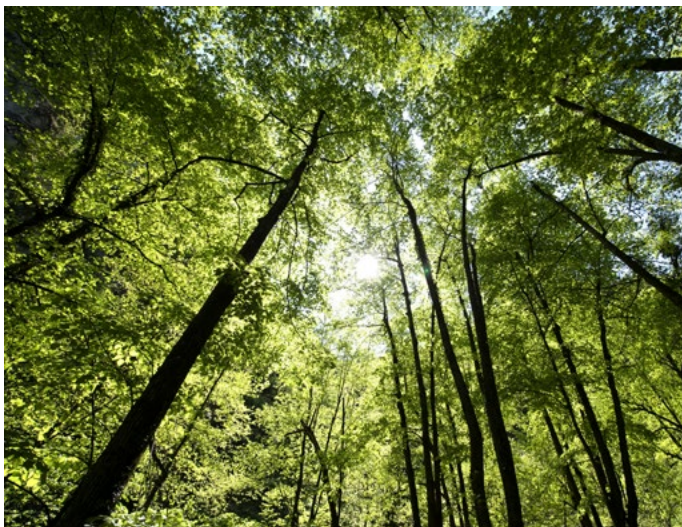
BLÜTENHÖFEFEST

Die historischen Bauernhöfe und Ansitze in Lana und Umgebung öffnen den Besuchern ihre Tore. Wandern Sie von Hof zu Hof und genießen Sie das reichhaltige Angebot. Kostenloser Shuttle-Dienst 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. Camminando da maso a maso potete gustare la ricca offerta in un'atmosfera da festa. Servizio navetta gratuito ore 10.00-18.00

» Seite/pag. 38



MI/MA 26 04 2023

WOHL BEKOMM'S! GESUNDHEIT TANKEN MIT DR. WALD

Bei diesem Naturspaziergang 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 Uhr

ALLA SALUTE! 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 e impariamo a sfruttarlo anche per la nostra farmacia di casa, per la bellezza e in cucina. Prissiano, ore 14.00

Anmeldung/prenotazione

Preis/prezzo: 15,00 Euro



FR/VE 28 04 2023

WILDKRÄUTERKOCHKURS

Löwenzahn und Brennnessel, Giersch und Vogelmiere sind nur einige der wertvollen Wildkräuter. Sie verwandeln Frühlingsgerichte in schmackhafte und gesunde Köstlichkeiten. Workshop in der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens, 18.00-22.00 Uhr

CORSO DI CUCINA

Tarassaco e ortica, cerastio e borragine sono solo alcune delle erbe in natura. Inserirle nei piatti primaverili, nascono raffinate e preziose specialità culinarie. Workshop presso la scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Tesimo, ore 18.00-22.00

Anmeldung/prenotazione bis/fino al 04 04 2023

Fachschule Haslach Tel. 0471 440981

Preis/prezzo: 52,00 Euro



SA 29 04 2023

KRÄNZELZEIT ESSBAR.HÖRBAR.SPÜRBAR

Das komplexe Zusammenspiel unserer Sinne, „Schmecken“, „Riechen“, „Sehen“, „Fühlen“ und „Hören“ beschert uns tagtäglich mehr oder weniger bewusste Erlebnisse. Für den bewussten Genuss ist es wichtig, die Sinne zu schärfen, um die vielen unterschiedlichen Nuancen wahrnehmen zu können. Umso geschulter unsere Wahrnehmung ist, desto intensiver und komplexer werden Sinneseindrücke erlebt. An diesem Samstag im Grünen wollen wir uns die Zeit und Muße gönnen, sinnlich zu genießen und uns verzaubern zu lassen.

Yoga: 10,00 € + 10,00 € Garteneintritt

Weinverkostung: 9,00 € + 10,00 € Garteneintritt

Tonworkshop: 5,00 € + 10,00 € Garteneintritt

» Seite/pag. 42



KRÄNZELZEIT GUSTARE.UDIRE.SENTIRE

La complessa interazione dei nostri sensi, “gustare”, “odora-
re”, “vedere”, “sentire” e “udire” ci fornisce ogni giorno
esperienze più o meno consapevoli. Per poter gustare consa-
pevolmente, è importante affinare i nostri sensi, per essere in
grado di percepire le numerose sfumature. Più la nostra per-
cezione è allenata, più le impressioni sensoriali sono intense
e complesse. In questo sabato nel verde vogliamo concederci
il tempo e lo svago di godere consapevolmente e di dedicarci
all’incanto dei sensi.

Yoga: 10,00 € + 10,00 € ingresso ai 7 giardini

Degustazione vini: 9,00 € + 10,00 € ingresso ai 7 giardini

Workshop argilla: 5,00 € + 10,00 € ingresso ai 7 giardini

» Seite/pag. 42



SA 29 04 2023

„WENN KÜNSTLER AUF EINE REISE GEHEN“

Ausstellung und Performance. Drei Südtiroler Künstler bereichern den Kränzelgarten in Tschermers durch ihre artistische Darbietung. Zu diesem Anlass verwandelt sich die Festwiese am Kränzelhof in eine herrliche Freilichtbühne, eine Symbiose aus Natur und Kunst. Organisation Kuturverein K.art, 13.30-14.30 Uhr

“ARTISTI IN VIAGGIO”

Esposizione e Performance. Tre artisti altoatesini arricchiscono i Giardini della tenuta Kränzelhof a Cermes con la loro performance. Per l'occasione, il giardino del Kränzelhof si trasforma in un magnifico palcoscenico all'aperto, una simbiosi tra natura e arte. A cura dell'associazione culturale K.art, ore 13.30-14.30

» Seite/pag. 48



Apfelblüten Golfturnier Torneo di golf

14 04 2023

lanablueht.it/golf
lanainfiore.it/golf





Das Apfelblüten Golfturnier ist der ideale Auftakt für aktive Golfer, um in die neue Saison zu starten. Der angenehm zu bespielende 9-Loch-Parcours verbindet Golfer jeder Alters- und Erfahrungsstufe. Auf dem Green kommen die Turnierteilnehmer in den Genuss regionaler Häppchen und erfrischender Getränke. Die Siegerehrung mit tollen Preisen und einem geschmackvollen Abendessen schließen den Golf-Tag ab.

Anmeldung erforderlich bis 12 04 2023
beim Golfclub Lana (info@golfclublana.it)
Preis: 25,00 Euro exkl. Greenfee

Il torneo di golf ai fiori di melo rappresenta l'occasione ideale per tutti gli appassionati del golf per iniziare la nuova stagione. Il campo a 9 buche presenta un gioco confortevole per golfisti di ogni età e livello di esperienza. I partecipanti al torneo potranno gustare antipasti regionali e bevande rinfrescanti sul green. La cerimonia di premiazione con bellissimi premi e una gustosa cena concludono la giornata di golf.

Prenotazione fino al 12 04 2023 presso il
Golfclub Lana (info@golfclublana.it)
Prezzo: 25,00 Euro (Greenfee non compreso)

Die Bäuerliche Genussmeile I sapori del maso

15 04 2023

lanablueht.it/genussmeile
lanainfiore.it/saporidelmaso





DIE BÄUERLICHE GENUSSMEILE

Die Bäuerliche Genussmeile in Lana, das jährliche Stelldichein 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, 15.04.2023 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 Frühlingsgerichte und Wildkräuter-Spezialitäten nach alten und neuen Rezepten auf und servieren erlesene Südtiroler Weine dazu.

I SAPORI DEL MASO

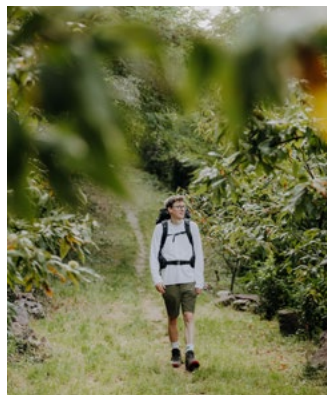
I sapori del maso, il mercato contadino annuale durante „LANA IN FIORE“, è ormai un appuntamento primaverile fisso a Lana. È una festa per tutti i sensi: girovagare per la zona pedonale di Lana, sabato, 15 aprile 2023, dove i contadini locali propongono i propri prodotti da assaggiare, comprare e gustare. 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.

Blütenhöfefest Festa dei masi in fiore

23 04 2023

lanablueht.it/hoefefest
lanainfiore.it/festadeimasi





BLÜTENHÖFEFEST

Ein Geheimtipp ersten Ranges ist das Blüthenhöfefest am Sonntag, 23. April 2023, an dem sich 11 traditionsreiche Höfe in Lana, St. Pankraz und Tscherm's beteiligen. Die Besucher lernen auf genussvolle Weise historische Bauernhöfe und kunstreiche Ansitze kennen und genießen vor Ort die typischen Hofprodukte.

Gehtüchtige Besucher folgen drei gut beschilderten Wanderstrecken und wandern von Hof zu Hof, während gemütlich Eingestellte mit den kostenlosen Shuttlebussen, von 9.30 Uhr bis 18.30 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 23 aprile 2023, alla quale partecipano 11 masi tradizionali di Lana, 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 tre 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.

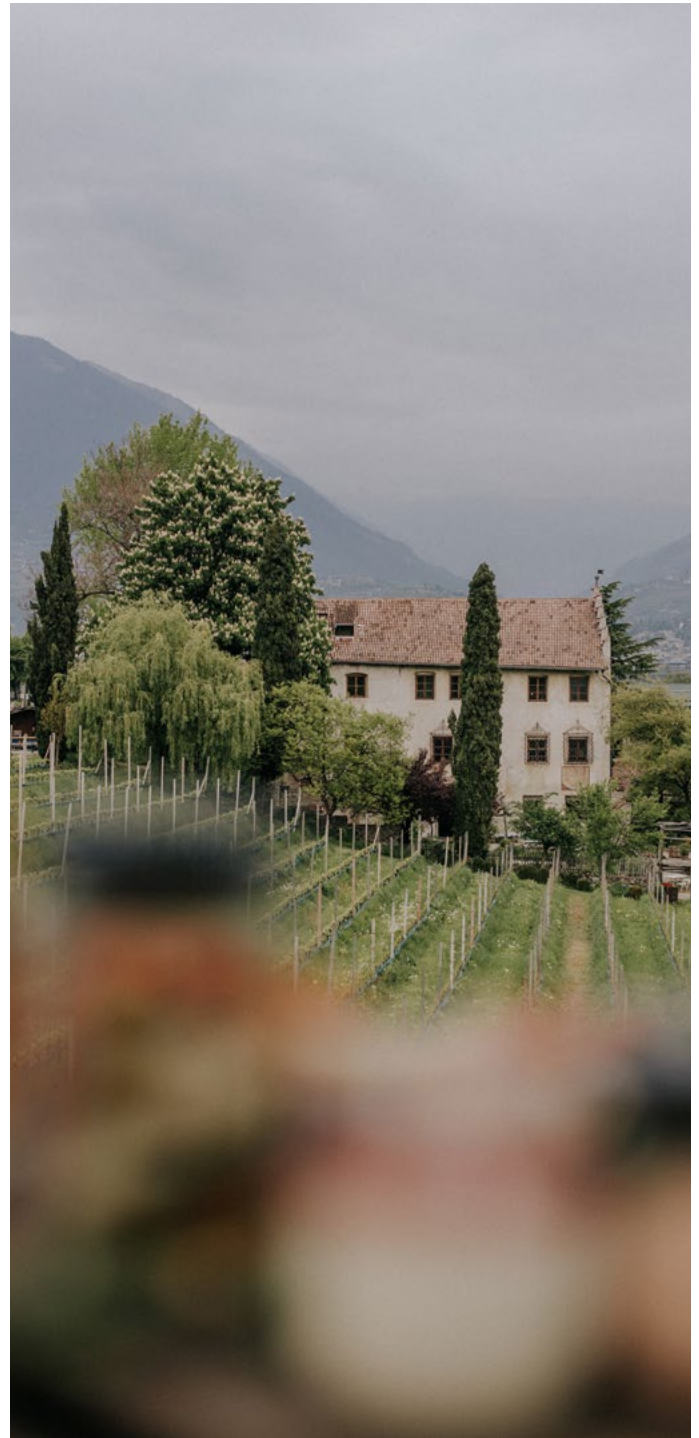
Una piantina con il programma dettagliato è a disposizione presso l'ufficio turistico oppure online lanaregion.it

KränzelZeit

ESSBAR.HÖRBAR.SPÜRBAR
GUSTARE.UDIRE.SENTIRE

29 04 2023

lanablueht.it/kraenzelzeit
lanainfiore.it/kraenzelzeit



KRÄNZELZEIT
ESSBAR.HÖRBAR.SPÜRBAR

An diesem Tag im Kränzelschloß besinnen wir uns auf unsere Sinne. Wir genießen und erleben bewusst mittels wunderbarer Medien. Hanni Thöni eröffnet den Tag im Grünen mit einer Yoga-Session, gefolgt von einer sensorischen Weinverkostung. Musikalisch begleiten Ariel Trettel und Peter Burchia, während an der Essbar frühlingshafte Köstlichkeiten mit Getränken serviert werden. Ein Ton-Workshop mit Julian Burchia am Nachmittag und eine künstlerische Darbietung dreier Künstler ergänzen den Erlebnistag im Grünen.

Programm

09.30-10.45 Uhr	„Power Flow Yoga“ Yoga-Session mit Hanni Thöni (mit Anmeldung)
11.00-12.00 Uhr	Sensorische Weinverkostung (mit Anmeldung)
11.30-12.30 Uhr	Musikalische Umrahmung mit Ariel Trettel
11.30-17.00 Uhr	Essensstation und Getränketheke im Garten
11.30-17.00 Uhr	Gastronomie in der Essbar
13.00-16.00 Uhr	Tonworkshop mit Julian Burchia
13.30-14.30 Uhr	“Wenn Künstler auf eine Reise gehen”
15.00-16.00 Uhr	Musikalische Umrahmung mit Peter Burchia

KRÄNZELZEIT
GUSTARE.UDIRE.SENTIRE

In questa giornata al Kränzelschloß ci concentriamo sui nostri sensi. Attraverso un programma che stimola tutti sensi sperimentiamo in modo consapevole. Hanni Thöni apre la giornata nel verde con una sessione di yoga, seguita da una degustazione sensoriale di vini. L'accompagnamento musicale è curato da Ariel Trettel e Peter Burchia, mentre le prelibatezze primaverili con bevande saranno servite al bar in mezzo al verde. Un laboratorio di argilla con Julian Burchia nel pomeriggio e una performance artistica di tre artisti, completano la giornata primaverile.

Programma

ore 09.30-10.45	“Power Flow Yoga” sessione di Yoga con Hanni Thöni (con prenotazione)
ore 11.00-12.00	Degustazione sensoriale di vini (con prenotazione)
ore 11.30-12.30	Accompagnamento musicale con Ariel Trettel
ore 11.30-17.00	Stand gastronomico in giardino
ore 11.30-17.00	Delizie presso lo stand “Essbar”
ore 13.00-16.00	Laboratorio di argilla con Julian Burchia
ore 13.30-14.30	“Artisti in viaggio”
ore 15.00-16.00	Accompagnamento musicale con Peter Burchia





VERNISSAGE „Wenn Künstler auf eine Reise gehen“

Augen die unzählige Geschichten erzählen, Lebenslinien die in die Vergangenheit und Gegenwart gleichermaßen blicken lassen und Gesichter, die direkt zum Publikum sprechen. Diese Idee wurzelt in einer gemeinsamen Gedankenreise dreier Künstler: ein Fotograf, ein Maler, ein Holzkünstler. Im Gegensatz zur Popart, die sich bei der Motivwahl dem Bekannten und Trivialen zuwendet und durch Vervielfältigung nicht Unikate anstrebt, stecken in den vorliegenden Werken einzelne Persönlichkeiten mit ihrem individuellen Temperament und Wesen dahinter. Mit Respekt und Würde gegenüber diesen werden die einzelnen künstlerischen Schritte sorgfältig begangen.

VERNISSAGE “Artisti in viaggio”

Occhi che raccontano innumerevoli storie, linee di vita che guardano al passato e al presente in equal misura, e volti che parlano direttamente al pubblico. Questa idea affonda le sue radici in un percorso di pensiero congiunto di tre artisti: un fotografo, un pittore e un artista del legno. A differenza della pop art, che attraverso la scelta dei motivi e la duplicazione non cerca l'unicità e si rivolge al banale, nelle opere in mostra si celano personalità individuali con il loro temperamento e il loro essere. Con rispetto e dignità nei loro confronti, i singoli passi artistici sono curati con attenzione.



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, 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.

lanablueht.it/apfelschachtel

APFELSORBET

serviert vom Bio-Bauer Maximilian

Zutaten (für 10 Portionen)

300 ml Apfelsaft

3 Äpfel Natyra®

200 ml Wasser

150 ml Sekt

Etwas Bio-Zitronensaft

50 g Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung

Äpfel schälen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Apfelsaft, Wasser, Zitronensaft, Zucker und Salz mischen und die Äpfel dazugeben. 2-3 Minuten kochen lassen, bis die Äpfel weich sind. Mixen und abkühlen lassen. Den Sekt zur kalten Masse geben und für 2 Stunden in den Gefrierschrank geben. Immer wieder gut verrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.



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.
lanablueht.it/melainscatola

SORBETTO DI MELE

servito da Maximilian, contadino bio

Ingredienti (per 10 porzioni)

300 ml di succo di mela

3 mele Natyra®

200 ml di acqua

150 ml di spumante

Succo di limone bio

50 g di zucchero

1 pizzico di sale

Preparazione

Pelare, pulire e tagliare le mele a pezzetti. Mescolare il succo di mela, l'acqua, il succo di limone, lo zucchero e il sale e aggiungere le mele. Cuocere per 2-3 minuti fino a che le mele non saranno morbide. Frullare e lasciare raffreddare. Versare lo spumante nel composto freddo e riporre in freezer per 2 ore. Continuare a mescolare fino a ottenere una consistenza cremosa.

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 2023

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: Mike Wittreck, Benjamin Pfitscher, Maria Gapp, upscale, Manuel

Ferrigato, Helmuth Rier, Emi Massmer, Christian Gufler, Ewelina Herzog, Patrick

Schwiebacher, Armin Huber, Frieder Blickle, Alex Filz, Franziska Unterholzner, Bio Südtirol

Druck/Stampa: Lanarepro GmbH



lanaregion.it

