

KESCHTEN RIGGLE

KASTANIENTAGE

in Tisens-Prissian, Völlan und Lana

FESTA DELLA CASTAGNA

a Tesimo-Prissiano, Foiana e Lana

16.10.-30.10.2022





KESCHTN RIGGL

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



Kastanientage „Keschtnriggl“

Der Herbst hat Einzug gehalten und die Natur bereitet sich bereits farbenfroh auf den Winter, die ruhigste Zeit des Jahres, vor. Es ist wieder Keschtnriggl-Zeit in Tisens-Prissian, Völlan und Lana. Zu Ehren der Tisner Edelkastanie findet die Veranstaltungsreihe „Keschtnriggl“ heuer zum fünfundzwanzigsten Mal statt. Ihren Beinamen „Keschtnriggl“ verdanken die Kastanientage einem speziell geflochtenen Korb, der traditionell zum Schälen der gebratenen Kastanien genutzt wird. Ich lade Sie ein, die verschiedenen Veranstaltungen zu besuchen und sich von den Gastbetrieben mit schmackhaften Gerichten rund um die Kastanie verwöhnen zu lassen.

Ich bedanke mich besonders bei den Bauern und der Forstbehörde die den Kastanienbaum, der unser Mittelgebirge prägt, das ganze Jahr hegen und pflegen. Ein Dank gilt aber auch den Vereinen, Verbänden und Gastronomen, die ebenfalls dazu beitragen, dass wir die Kastanie wieder genussvoll erleben können.

Christoph Matscher

Bürgermeister der Gemeinde Tisens

Giornate della castagna “Keschtnriggl”

L'autunno si è già presentato, colorando di toni caldi la natura, che si sta preparando per l'inverno, il periodo più tranquillo dell'anno.

E come di consueto a Tesimo-Prissiano, Foiana e Lana iniziano le settimane “Keschtnriggl” – la serie di eventi dedicati alla castagna, che quest'anno verrà organizzata per la venticinquesima volta.

La invito a partecipare alle diverse manifestazioni per gustare le tante specialità a base di castagna, proposte dagli chef dei vari esercizi gastronomici. Voglio ringraziare particolarmente i nostri contadini e l'ente forstale, che tutelano e curano il castagno, pianta che caratterizza la zona boschiva del Meranese e in particolare la zona di Tesimo-Prissiano.

Un ringraziamento anche alle associazioni, cooperative e agli esercizi gastronomici, che tutti insieme contribuiscono all'organizzazione e realizzazione di eventi che mirano a valorizzare il prezioso frutto che la castagna rappresenta.

Christoph Matscher

Sindaco del Comune di Tesimo



Kultur auf höchstem Niveau

Einst galt sie als Armenbrot, in den vergangenen Jahrzehnten erlebte sie eine Renaissance. Die Rede ist von der Edelkastanie, welche im Zentrum unserer jährlichen Kastanientage steht. Die kleine braune Frucht, die sich bis zur Ernte im Herbst in einem stacheligen Igel versteckt, ist ein hochwertiges Lebensmittel, das nur unter guten Bedingungen wächst. Eine Bestätigung für die hohe Qualität unseres Lebensraums.

Viele gemeinsam schaffen es jedes Jahr aufs Neue, dass mit den Kastanientagen unsere Tradition und Kultur gelebt wird. Danke den Landwirten, welche die alten Bäume pflegen und neue pflanzen, der Forstbehörde, die mit großem Einsatz Sanierungsmaßnahmen durchführt, der Gastronomie, welche die Kastanie mit neuen und alten Rezepten in die heutige Küche integrieren und uns mit vielen Köstlichkeiten verwöhnen und unseren Vereinen und Verbänden, welche die Kastanientage mittragen und mitorganisieren.

Harald Stauder

Bürgermeister der Gemeinde Lana

Cultura ad altissimo livello

Un tempo era considerata il pane dei poveri, negli ultimi decenni ha vissuto una rinascita. Stiamo parlando della castagna, protagonista della nostra festa annuale della castagna. Il piccolo frutto marrone che si nasconde in uno spinoso riccio fino alla raccolta in autunno, è un alimento di alta qualità che cresce solo in buone condizioni. Una conferma dell'alta qualità del nostro spazio vitale.

Un cordiale ringraziamento va a tutti coloro che contribuiscono alla festa della castagna: ai contadini che curano le piante vecchie e ne piantano di nuove, ai forestali che con impegno hanno adottato provvedimenti per il risanamento delle foreste, alla gastronomia che con nuove e vecchie ricette arricchisce la nostra cucina, offrendoci prelibatezze e alle associazioni e federazioni che sostengono e organizzano queste giornate. Tutti insieme fanno in modo che ogni anno queste giornate siano espressione di tradizione e cultura.

Harald Stauder

Sindaco del Comune di Lana

16.10. Keschnfestl in Völlan

Festa e mercatino della castagna a Foiana

Traditionelle Volksmusik, Kastanienmarkt, bäuerliche Gerichte sowie ausgewählte Kastanien-spezialitäten erwarten die Besucher im Dorfzentrum von Völlan. Besichtigung des Bauernmuseums Völlan mit traditionellem Schaubacken und Präsentation von heimischem Handwerk. Führungen mit den Förstern 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 con le Guardie Forestali 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
von Lana nach Völlan
und von Tisens
nach Völlan
Servizio navetta
gratuito dalle ore 9.30
alle ore 18
da Lana a Foiana
e da Tesimo a Foiana*

17.10. 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 “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 arrostiti su fuoco aperto.



*Montag / lunedì
ore 14-18 Uhr*



*Parkplatz
Gampenstraße,
Oberlana
Parcheggio
Via delle Palade,
Lana di Sopra*

*Kosten: 25,00 Euro
Anmeldung: innerhalb
Samstag, 15. Oktober
Costo: 25,00 Euro
Prenotazione: entro
sabato, 15 ottobre*



18.10. Entdeckungsreise durch die Kastanienhaine

Alla scoperta dei castagneti di Foiana

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

Escursione guidata alla scoperta dei castagneti di Foiana lungo il sentiero didattico del castagno. Infine degustazione di prelibatezze alla castagna presso il ristorante Kirchsteiger di Foiana.



*Dienstag / martedì
ore 10-16 Uhr*



*Restaurant
Kirchsteiger, Völlan
Ristorante
Kirchsteiger, Foiana*

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

19.10. 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 Katzensungen, Schloss Wehrburg und Schloss Fahlburg sind die drei Burgen, die diesem Abend das passende Ambiente verleihen.

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



*Mittwoch / mercoledì
ore 18.30 Uhr*



*Castel Katzensungen,
Prissian
Castel Katzensungen,
Prissiano*

*Kosten: 100,00 Euro
Anmeldung: bis
Montag, 17. Oktober,
17 Uhr
Costo: 100,00 Euro
Prenotazione: entro
lunedì, 17 ottobre,
ore 17*



21.10. 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 Katzensungen. Anschließend Wanderung mit Verkostung von Weinen und Kastanienköstlichkeiten durch Weinberge und Kastanienhaine zum Schloss Wehrburg, am Großkemathof vorbei bis zum Esserhof.

Visita alla vite “Versoaln” – la vite più grande e quasi certamente più antica del mondo a Castel Katzensungen. Escursione nei vigneti e castagneti con degustazione di vini e prodotti a base di castagna fino a Castel Wehrburg, passando al maso “Großkemathof” fino al maso “Esserhof”.



*Freitag / venerdì
ore 14-18 Uhr*



*Castel Katzensungen,
Prissian
Castel Katzensungen,
Prissiano*

*Kosten: 30,00 Euro
Anmeldung: bis zum
Vortag, 17 Uhr
Costo: 30,00 Euro
Prenotazione: entro le
ore 17 del giorno
precedente*

25.10. Kastanien-Kulinaria

Culinaria alle castagne

Kastanien und Wein erleben in Lana im Kastanienhain des Törggelehofes und im Weinberg des Bio-Weingutes Zollweghof. Wanderung, Natur, Geschichte, uralte Weinkeller: Kastanien und Weine verkosten und genießen – mit Winzerin und Naturführerin Irmgard Windegger. Kleine Verkostung der hofeigenen Produkte aus biologischem Anbau.

Gustare castagne e vino nel castagneto del maso Törggelehof nei dintorni di Lana e nei vigneti del maso vitivinicolo bio Zollweghof. Escursione, natura, storia, antiche cantine: l'esperta viticoltrice e guida Irmgard Windegger accompagna i partecipanti e li invita a una piccola degustazione di prodotti del maso da agricoltura biologica.



*Dienstag / martedì
ore 11-16 Uhr*



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

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



26.10. Zwischen Saatgut, Kastanien und Wein

Tra sementi, castagne e vino

Vom Bauernmuseum 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 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: 25,00 Euro
Anmeldung: bis
Montag, 24. Oktober,
17 Uhr*

*Costo: 25,00 Euro
Prenotazione: entro
lunedì, 24 ottobre,
ore 17*

27.10. Wandern wo die Kastanie zu Hause ist

Escursione nel paese della castagna

Geführte Wanderung zum Aussichtshügel St. Hippolyt. Am Ziel angelangt gibt es zur Stärkung eine Vorspeise und gebratene Kastanien.

Escursione guidata al colle panoramico di S. Ippolito. Arrivati, ci faremo godere un antipasto e delle caldarroste.



*Donnerstag / giovedì
ore 12.30 Uhr*



*Dorfplatz, Tisens
oder Parkplatz
Vereinshaus, Völlan
Piazza del Paese,
Tesimo o parcheggio
della Casa della
Cultura, Foiana*

*Kosten: 20,00 Euro
Anmeldung: bis
zum Vortag, 17 Uhr
Costo: 20,00 Euro
Prenotazione: entro
le ore 17 del giorno
precedente*



28.10. 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 Saxillerkeller, wo die Marende serviert und genossen wird.

Escursione con guida nei castagneti del maso Mair am Turm a Grissiano. Davanti al maso storico vengono arrostate e assaggiate delle castagne di Tesimo. Di seguito camminando si ritorna al Saxillerkeller dove viene servita in tavola e assaporita la merenda tirolese.



*Freitag / venerdì
ore 13 Uhr*



*Saxillerkeller,
Prissian
Saxillerkeller,
Prissiano*

*Kosten: 20,00 Euro
Anmeldung: bis
zum Vortag, 17 Uhr
Costo: 20,00 Euro
Prenotazione: entro
le ore 17 del giorno
precedente*



Rahmenprogramm

Altre iniziative

Montag-Samstag / lunedì-sabato
08.10.-05.11.2022 | ore 14.30-19 Uhr

Kastaniengenuss in 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 piacere delle castagne a Lana

Il contadino 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.

Sonntag / domenica
16.10.2022 | ore 14.15 Uhr

Meraner Traubenfest

Das Traubenfest findet im Oktober zum Abschluss der Traubenernte statt. Höhepunkt des Festes ist der farbenprächtige Umzug mit Musikkapellen und aufwändig geschmückten Festwagen, darunter der Keschnriggl-Festwagen.

Festa dell'Uva a Merano

La Festa dell'Uva si svolge in ottobre alla fine della vendemmia. È uno degli eventi più radicati nel territorio e più tipicamente sudtirolese. Il clou è la sfilata domenicale di carri e bande, tra di loro il carro "Keschnriggl".



Dienstag / martedì
18.10. & 25.10.2022 | ore 18 Uhr

Keschnbrotn mit der Bauernjugend Tisens/Prissian

Die Bauernjugend Tisens/Prissian lädt zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Sußer und Wein am Dorfplatz von Tisens ein.

Castagnata con i giovani agricoltori di Tesimo/Prissiano

I giovani agricoltori di Tesimo/Prissiano invitano alla castagnata con "Sußer", il vino nuovo e vini in piazza del paese di Tesimo.

Donnerstag / giovedì
20.10. & 27.10.2022 | ore 16 Uhr

Brauereibesichtigung & Kastanien-Bierverkostung

Braumeisterin Andrea Armellini führt Sie in die Welt des Bierbrauens ein und erzählt Ihnen alles Wissenswerte rund ums Bier. Im Anschluss verkosten Sie gemeinsam das Kastanienbier aus der Pfefferlechner Hausbrauerei. Ort: Buschenschank & Hausbrauerei Pfefferlechner, Lana
Anmeldung: T +39 0473 562 521

Guida del birrificio e degustazione birra di castagne

La birraia Andrea Armellini vi introdurrà nel mondo della birra e vi dirà tutto ciò che c'è da sapere sulla birra. In seguito degusterete insieme la birra di castagne della birreria Pfefferlechner. Luogo: Osteria contadina & birrificio Pfefferlechner, Lana
Prenotazione: T +39 0473 562 521

Freitag / venerdì
21.10.2022 | ore 18 Uhr

Keschnbrotn mit dem ASC Laugen Wintersport

Der ASC Laugen Wintersport lädt zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Sußer und Wein am Dorfplatz von Tisens ein.

Castagnata con l'associazione dello sport invernale ASC Laugen

Gli sportivi invernali di Tesimo invitano alla castagnata con "Sußer", il vino nuovo e vini in piazza del paese di Tesimo.



Donnerstag / giovedì
27.10.2022 | ore 18 Uhr

Keschtnbrotn mit den Handwerkern in Tisens

Die Handwerker von Tisens laden zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Sußer und Wein am Dorfplatz von Tisens ein.

Castagnata con gli artigiani di Tesimo

Gli artigiani di Tesimo invitano alla castagnata con "Sußer", il vino nuovo e vini in piazza del paese di Tesimo.

Freitag / venerdì
28.10.2022 | ore 14.30-18.30 Uhr

Kastanienkochkurs KASTANIE – süß & pikant

Sie wissen, wie die Edelkastanie in der Küche vorbereitet und verarbeitet wird und wie vielseitig sie in der Küche eingesetzt werden kann, egal ob geröstet oder gekocht.

Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Rezepten mit unterschiedlichen Garmethoden, Tipps in der Küche, gemeinsames Verkosten.

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung, Tisens

Kosten: 52,00 Euro

Anmeldung: bis zum 4. Oktober, T +39 0471 440 981

Corso di cucina con le castagne – dolce & piccante

(in lingua tedesca)

La castagna ha una lunga tradizione in Alto Adige. Le modalità di preparazione di questo frutto sono molto varie. Durante questo corso di cucina preparate pietanze autunnali, dolci e piccanti e imparate tanti trucchi del mestiere presso la scuola di economia domestica e agroalimentare di Tesimo.

Luogo: Scuola di economia domestica e agroalimentare, Tesimo

Costo: 52,00 Euro

Su prenotazione: fino al 4 ottobre, T +39 0471 440 981



Keschntriggl Genüsse

Keschntriggl da gustare

Im Tisner Mittelgebirge bieten ausgewählte Betriebe vom 16.10. bis 30.10.2022 spezielle Kastanienmenüs und neue Kreationen. Die teilnehmenden Betriebe der kulinarischen Wochen sind mit einer Fahne gekennzeichnet.

A Tesimo e dintorni dal 16.10. al 30.10.2022 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.

Restaurant Apollonia, Sirmian/Sirmiano

T +39 0471 155 0562, www.restaurant-apollonia.it

Gasthof Restaurant Falger, Völlen/Foiana

T +39 0473 568 010, www.falger.net

Restaurant Gasthof Jäger, Sirmian/Sirmiano

T +39 0471 678 605, www.gasthof-jaeger.com

Gasthof Kirchsteiger, Völlen/Foiana

T +39 0473 568 044, www.kirchsteiger.com

Restaurant Zum Löwen, Tisens/Tesimo

T +39 0473 920 927, www.zumloewen.it

Restaurant Pizzeria zur Brücke, Prissian/Prissiano

T +39 0473 920 914, restaurant.zurbruecke@bb44.it

Berggasthaus Natz, Platzers/Plazzoles

T +39 0473 920 938, www.berggasthausnatz.it

Die folgenden Buschenschankbetriebe bieten frisch gebratene Kastanien aus dem Tisner Mittelgebirge, Keschntriggl und Sußer an.

Le cantine seguenti offriranno caldarroste di Tesimo e Foiana, Krapfen ripieni di castagne e "Sußer", il vino nuovo.

Buschenschank Pfefferlechner, Lana

T +39 0473 562 521, www.pfefferlechner.it



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 leccornie e specialità create dalla castagna. La fantasia dei vari produttori non conosce limiti.

UNSERE PARTNER I NOSTRI PARTNER

Kastanienpraline der Konditorei Mair Andreas, Nals
Pralina a base di castagna della pasticceria Mair Andreas, Nalles

Kastanien-Panettone der Konditorei Mair Andreas, Nals
Panettone a base di castagna della pasticceria Mair Andreas, Nalles

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

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

Marron Glacè Panettone der Bäckerei Schmiedl, Lana
Panettone a base di marron glacé del panificio Schmiedl, Lana

Kastanienschnitte der Bäckerei Schmiedl, Lana
Fetta a base di castagna del panificio Schmiedl, Lana

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

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.

15.10.-30.10.2022

Eisacktaler Kastanienwochen

Settimane delle castagne della Val d'Isarco

14.10.-06.11.2022

„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”

Impressum

September/settembre 2022

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, Julia Frank, Maria Gapp, Manuel
Ferrigato, Frieder Blickle, René Gamper,
Restaurant Zum Löwen/Michael Schinharl

Druck/Stampa: Lanarepro GmbH





**Tisens
Prissian**
bei Meran • presso Merano



**SÜDTIROL
KASTANIE**