



Zwischenmahlzeit
Foto: ICE Südtiroler Qualitätsbetriebe

Südtirol: Magie der Vielfalt

Kulinarischer Festkalender



Auf der Milchstraße: Fane-Alm
Foto: Sennereiverband Südtirol

Südtirol, das ist Vielfalt und Gegensätzlichkeit, alpin und mediterran, traditionell und modern. Eine Symbiose, die sich durch alle Bereiche hindurchzieht, die Land, Menschen und Lebensgefühl charakterisiert. Eine Mischung, die in der Sprache ebenso deutlich wird wie im Alltagsleben, im Flair der Städte, im Brauchtum des Landes und vor allem in seiner Küche und den Produkten.

Produkte für Gastlichkeit und hohe Geschmackserlebnisse, die als Inbegriff für Qualität und natürliche Herstellungsweisen gelten. Die Südtiroler sind stolz auf ihre kulinarischen Genüsse – so stolz, dass sie diese auch jeweils ausgiebig feiern. Das geht schon im FRÜHJAHR mit dem Apfelfest los, wobei Apfelbauern Fragen zum integrierten Anbau beantworten, Ernährungsexperten über den Nährstoffgehalt referieren und beim Schaukochen erfahrene Starköche zeigen, welche vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten der Südtiroler Apfel bietet (www.apfelfest.it). Im MÄRZ finden die Eisacktaler Spezialitätenwochen statt, die bereits seit über 30 Jahren Liebhaber typischer Südtiroler Spezialitäten anziehen und althergebrachte Gerichte nach einem festgelegten Motto neu interpretieren (www.eisacktal.info/de/gourmet/gastro Wochen). Käsepezialitäten aus ganz Italien wiederum stehen im Mittelpunkt des Käsefestivals im Taufener Ahrntal. 50 Produzenten bieten bei dieser Gelegenheit mehr als 500 Sorten zur Verkostung und zum Verkauf (www.kaesefestival.com). Weinliebhaber werden von APRIL bis OKTOBER mit den Vinschgauer Spezialitätenwochen verwöhnt,

die auch Leckeres rund um Marillen, Erdbeeren, Lamm und Wild bieten (www.vinschgauer-spezialitaetenwochen.it). Derweil locken Terlan und Umgebung mit der Spargelzeit von Anfang APRIL bis Ende MAI. Der sandige Boden und das milde Klima im Etschtal sorgen dafür, dass die zarten Sprossen bereits ab Ende März geerntet werden können (www.suedtirols-sueden.info). Gut 100.000 Besucher lockt alljährlich das Speckfest an, das traditionell im MAI auf dem Waltherplatz in Bozen stattfindet. Der Zeitpunkt ist kein Zufall: In der Vergangenheit wurde um Weihnachten geschlachtet, und nach einer Reifezeit von 5 Monaten der »neue« Speck angeschnitten. Vier Tage lang heißt es feiern und von Musik animiert den Speck in allen nur denkbaren Variationen probieren (www.speckfest.it). Auch die Bozener Weinkost fällt in diesen Monat, während der an 3 Tagen mehr als 300 Kellereien und Weingüter Tür und Tor öffnen und mehr als 300 lokale Weine verkostet werden können (www.weinkost.it). Sie ist gleichzeitig Auftakt zu den Weinstraßenwochen, während der sich bis Mitte JUNI entlang der Südtiroler Weinstraße alles um Wein dreht. Grandioses



Camping im Grünen Foto: Camping Moosbauer

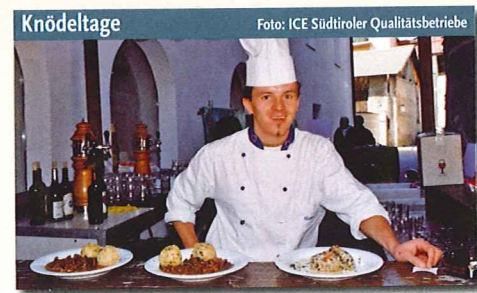
Finale: die Nacht der Keller! Im AUGUST gibt es eine Musik- und Genussfahrt mit den historischen Jugendstilwagen der Rittner Bahn. An den 5 Haltestellen servieren die Rittner Gastwirte je einen Gang mit passendem Wein, und ein Musik-Ensemble sorgt für die entsprechende Untermalung (www.ritten.com/gastronomie.htm). Die Milchprodukte Südtirols sind authentische Produkte mit erlebbarem Hintergrund, nicht etwa von industriellen Food-Designern entworfen. Diese Nachricht zu vermitteln, ist Ziel des Milchfestes auf der Fane-Alm (1.736 m). Bei Gaumenkitzeln rund um die Milch und ortstypischer Musik können die Besucher einen Tag inmitten der prallen Natur verbringen (www.milchfest.it).

Im OKTOBER und NOVEMBER drängeln sich die kulinarischen Termine geradezu. Da darf weder Brot- und Strudelmarkt in Brixen (www.brotmarkt.it) noch das Erntedankfest in Bozen (<http://www.roterhahn.it/de/veranstaltungen-suedtirol/erntedankfest+62.html>) versäumt werden. Auch nicht die Kastanientage in Tisens-Prissian und Lana-Völs (www.suedtirol-kastanie.com), die Eisacktaler Kastanienwochen (www.kastanie.it) oder das Völser Kuchlkastl – ein gastronomisches Highlight, das vom Völser Kulturherbst mit Konzerten, Ausstellungen und geführten Törggeleuwanderungen begleitet wird (www.voels.it) sowie das Keschnigl in Feldthurns (www.feldthurns.info). Und das Top-Event: die Culinaria mit dem International Wine Festival in Meran, ein Fest der Sinne mit Weinen, Delikatessen und Spitzenköchen der regionalen Küche Italiens.

Dorothea Greven



Speckfest Villnöss Foto: ICE Südtiroler Qualitätsbetriebe



Knödeltage Foto: ICE Südtiroler Qualitätsbetriebe

Camping:
Moosbauer****, I-39100 Bozen, Tel. 0039/0471/918492, www.moosbauer.com