2017

MY GUESTS ARE MY STARS

Vinum Hotels Südtirol

HOTEL ★★★ superior

TschögglbergerHof

Südtiroler Gasthaus
LOCANDA SUDTIROLESE
HGV

Claudia Mumelter, Waltraud Wenter, Hedwig Gamper, Benedikt Gamper, Nadja Mumelter

„Die besten und schönsten Dinge der Welt
kann man weder sehen noch hören.
Man muss sie mit dem Herzen fühlen."

"Le cose piú belle e migliori del mondo
non possiamo ne' vederle ne'udirle.
Possiamo solo sentirle con il cuore."

"The best and most beautiful things in the world
cannot be seen or even touched.
They must be felt with the heart."

Helen Keller

Aus dem Nähkästchen eines Insiders ...

Fast 40 Jahre lang beobachte ich die Geschehnisse hier nun schon. Es ist höchste Zeit, dass ich auch mal zu Wort komme! Das ist gar nicht so einfach bei 3 Generationen Frauen - fragen Sie mal Opa Wendel.

In aller Bescheidenheit gesagt, muss ich wohl ziemlich reizend sein: Neue und bekannte Gesichter nehmen regelmäßig lange Anreisen in Kauf, um Zeit mit mir zu verbringen. Damit sie sich dann auch wohlfühlen, dürfen mich nie zu viele gleichzeitig besuchen - bei 50 ist Schluss bei mir! Mein Lieblingsmensch, das ist die Traudl. Wobei das ziemlich logisch ist - ohne sie gäbe es mich nicht. Außerdem zieht sie mir die hübschesten Blumenkleider an. Langweilig wird es hier ohnehin nicht, jeder meiner Menschen formt mich nach seinen Interessen: Die Hedwig, eine passionierte Weinliebhaberin, hat mir einen neuen Weinkeller und einen eigenen Weinberg gebaut und gibt Ihre Leidenschaft in zahlreichen Verkostungen, Besichtigungen u.ä. weiter. Auch Claudia tritt in Ihre Fußstapfen als Sommelier während Nadja die besten Wander- und Reitrouten kennt. Nur in einem ist sich die Familie immer einig: Alle sind sie kompromisslose Gourmets.

Mir selbst ist Authentizität besonders wichtig. Ich stehe nun mal in Jenesien und das soll man spüren: Der Großteil der Lebensmittel wird von Bauern im Umkreis bezogen, auch fast alle Mitarbeiter stammen aus Jenesien. Umbauten werden von lokalen Handwerkern ausgeführt, die Materialien sind regional. Jeden Morgen bekomme ich neben frischen Eiern, Gemüse und Brot auch die Morgenpost geliefert. Ich bin Teil eines Kreislaufes, um diesen zu fördern, betreiben meine Menschen ein öffentliches Restaurant und Cafè. Wenn Sie mich und meine Menschen besuchen, werden auch Sie Teil dieses lokalen Netzwerks.

Mein Bestreben ist es, dass Sie in Ihrem Urlaub komplett abschalten. Ich unterstütze Sie dabei, indem ich versuche, eine Alternative zur Alltagswelt zu bieten, eine komplett andere Realität: Tägliche Aktivitäten in der Natur bescheren zufriedene Müdigkeit, selbst der Kopf hat am Abend keine Lust mehr zu arbeiten. Unser Wellnessbereich mit verführerischem Ausblick auf die Dolomiten vitalisiert Sie für den nächsten Tag und das Abendessen füllt Ihren Magen mit Glück. Alles, womit Sie sich umgeben und was Sie zu sich nehmen, ist natürlich, echt, nachvollziehbar. Stress ist heutzutage eine der wichtigsten Krankheitsursachen und ich möchte Sie einladen, bewusst abzuschalten: bei mir gibt es keine TVs in öffentlichen Räumlichkeiten, kein Radio und selbst in den Zimmern kein WLAN. Wer die Verbindung zur Außenwelt sucht, kann sie bewusst in meiner Bibliothek finden - und nach getaner Arbeit in die Urlaubsidylle zurückkehren. Der Alltag kann getrost für ein paar Tage ohne Sie auskommen.

Ich freue mich auf Sie (meine Menschen auch)!

Ihr Tschögglbergerhof

5 gute Gründe für einen Urlaub im Tschögglbergerhof in Jenesien

Hedwig Gamper
WEIN

Wein ist für mich ein Lebenselixier. Wein ist Kultur, Genuss, Lebensfreude, Geselligkeit, Natur, Geheimnis … In netter Runde gute Weine verkosten und genießen, ist für mich Lebensqualität. Sich von Weinbauern durch die Weinberge führen und sich ihre Philosophie erklären lassen, ist für mich immer wieder etwas Besonderes. Als hätte ich der Natur wieder ein paar Geheimnisse entlockt, als wäre ich der Natur wieder ein Stück näher gekommen. Da fühle ich mich beschenkt, reicher …

Traudl – Waltraud Wenter
ESSEN

Für mich ist ein gelungener Urlaub nur möglich, wenn das Essen köstlich ist. Es muss typisch für die Gegend sein, auf guten Produkten basieren, richtig „gschmackig“ sein. Und abwechslungsreich, das ist mir sehr wichtig. Wenn ich dann nach dem guten Essen in netter Runde sitze und ein paar hausgemachte Schnäpschen genieße, ist das für mich perfekt. Da ist es für mich als Wirtin und Köchin Ehrensache, diese Maßstäbe auch bei uns anzuwenden.

Nadja Mumelter
WANDERN REITEN

Tägliche Wanderungen über den Salten. Wandern ist für mich Meditation, Vergnügen und Sport. Deshalb liebe ich die Riesenauswahl an Wandertouren, die es bei uns gibt: Der Salten ist für mich einer der schönsten Orte, um bei einer kurzen Wanderung zu entspannen, sich beim Joggen auszupowern oder den Kopf beim flotten Galopp freizubekommen. Für längere Wanderungen nehme ich den Bus bis nach Meran 2000 und laufe den Fernwanderweg E5 zurück nach Jenesien. Wenn mich ein Klettersteig reizt, dann bin ich in Kürze in den Dolomiten und leiste mir das Vergnügen, Rosengarten, Schlern oder Latemar zu bezwingen.

Wendl – Benedikt Gamper
MOBILITÄT

Ich bin froh, wenn ich so wenig als möglich das Auto nutzen muss. Gott sei Dank befindet sich die Bushaltestelle nur 50 Meter vom Tschögglbergerhof. Dort starte ich nach Bozen (20 Min.), auf den Salten (15 Min.) und nach Meran (1 Std.). Das ist für mich Lebensqualität. Und dazu ist der ganze Spaß noch kostenlos!

Claudia Mumelter
SHOPPING DOLCE VITA

Lebensqualität ist für mich die Nähe zur Stadt. Mich macht es glücklich, in der Museumstraße und unter den Lauben zu shoppen, dann einen Aperitif bei den Fischbänken oder auf dem Waltherplatz zu genießen. Auch die vielen tollen Events, die es in Bozen gibt, finde ich toll. Da Bozen ja sehr nahe ist, kann man auch mehrmals am Tage hinfahren. Sogar mit der Seilbahn!

Kurioses rund um Jenesien

Wussten Sie, dass …

- Jenesien, die Gemeinde ist, die am meisten Kastanienbäume besitzt?
- Jenesien, die meisten Sonnenstunden von ganz Südtirol hat? (www.klima.org – Stand Oktober 2016)
- der Salten, die größte zusammenhängende Lärchenwiese Europas ist?
- in Bozen die älteste Mumie der Welt, unser „Ötzi“, zu besichtigen ist?
- sich auf unserem Hochplateau die höchstgelegenste Sektkellerei Europas befindet?

5 motivi per scegliere il Tschögglbergerhof a S. Genesio per la prossima vacanza

Hedwig Gamper
VINO

Il vino per me è vita, cultura, felicità, natura, patrimonio antico e futuro. Adoro degustare vini deliziosi in buona compagnia. Quando posso, coinvolgo in questa passione anche amici, famiglia e ospiti. Li porto a conoscere viticoltori che ci mostrano i loro vigneti e condividono la loro filosofia con noi. A degustare i loro vini in mezzo ai vigneti mi sento vicina alla natura, alla nostra terra e ai suoi segreti. Solo la natura riesce a farci sentire tanto soddisfatti e arricchiti e le sono incredibilmente grata.

Traudl – Waltraud Wenter
CIBO

Per me ciò che rende una vacanza indimenticabile è il cibo delizioso. Deve essere tipico della regione e della stagione, di qualità costantemente alta. Il cuoco non deve aver paura di usare i sapori, ma allo stesso tempo non deve neanche coprire il gusto originale del prodotto di base. Dopo una cena deliziosa, il miglior modo per passare la serata è godersi qualche grappino fatto in casa e raccontarsi le barzellette – ridere è il miglior modo per digerire e secondo me anche il più salutare. È ovvio, che queste mie aspettative per una vacanza ideale, le soddisfo nel modo più congeniale nel mio albergo.

Nadja Mumelter
ESCURSIONI

Fare escursioni nella natura per me è meditazione, divertimento, sport. Perciò, a mio avviso, il nostro più grande pregio è la gran quantità di sentieri e il loro diverso grado di difficoltà. Il Salto è un posto veramente magico dove vado per delle passeggiate, per fare jogging (è in perfetta pianura) oppure me lo godo in groppa a un cavallo. Per escursioni più impegnative consiglio il sentiero europeo E5 da Merano 2000 a S. Genesio oppure le Dolomiti che offrono anche numerose vie ferrate.

Wendl – Benedikt Gamper
MOBILITÀ

Per me la miglior qualità di vita è non dover usare l'auto. La fermata degli autobus e della navetta escursionistica si trova a 50 metri dal Tschögglbergerhof, grazie al cielo! Da lì posso partire per Bolzano (20 minuti di tragitto), per il Salto (15 minuti) oppure per Merano (1 ora). E il tutto è gratis!

Claudia Mumelter
SHOPPING DOLCE VITA

Per me il più grande pregio è la vicinanza a Bolzano. Andare a zonzo per la via dei musei e i portici è un vero piacere: voci, odori, vita pulsante e gioia vibrante! Quando mi stanco, prendo un aperitivo presso i vecchi banchi del pesce, oppure in piazza Walther. Particolari sono anche i numerosi eventi e mercati durante tutto l'anno. Visto che Bolzano è così vicina, ci si può andare anche più volte al giorno. Pure con la funivia!

Curiosità intorno S. Genesio

Lo sapevate che…

- S. Genesio è il paese più ricco di castagni di tutto l'Alto Adige?
- S. Genesio è il paese con più ore di sole di tutto l'Alto Adige? (www.klima.org, ottobre 2016)
- il Salto è la più grande estensione di larici di tutta l'Europa?
- Ötzi, l'uomo del ghiaccio, più vecchio dei faraoni egiziani, Vi aspetta a Bolzano?
- sul nostro altopiano si trova la famosa cantina di spumanti più alta d'Europa (1200 metri s.l.m.)?

Das Tschögglbergerhof ABC

ABC del Tschögglbergerhof

A. **Aktivurlaub** auf der **Sonnenterrasse** über Bozen
B. **BozenCard**, die unbezahlbare Gästekarte
C. Ciao! **Dolce Vita** genießen!
D. Dreihundert km ausgeschilderte **Wanderwege**
E. Einmaliges **Hochplateau**, die größte Lärchenwiese Europas, der **Salten**
F. **Frühstücksbüffet** mit regionalen Produkten, hausgemachten Köstlichkeiten, frisch zubereiteten Eierspeisen von glücklichen Hühnern
G. **Geheimtipp** für Gourmets und Weinliebhaber
H. **Heimelige** Suiten und **kuschelige** Lärchenzimmer
I. **Infrarotkabine**, Dampfbad, **Sauna**, Kneipp
J. Ja zu **Lebensqualität**, Nachhaltigkeit und Gemeinwohl
K. **Kastanien**, Wein und Törggelen
L. **Leben**, Lieben, Lachen
M. Miteinander **Wein verkosten** im kuscheligen Weinkeller
N. **Neu!** In 5 Tagen zum **Urlaubssommelier**
O. **Ötzi** erkunden, die älteste Gletschermumie der Welt
P. Phänomenaler **Panoramablick** auf die Dolomiten, Weltnaturerbe
Q. Querfeldein **hoch zu Ross** oder gemütlich in der **Kutsche** mit unseren edlen **Haflingern**
R. **Relax** & **Entspannung** im kuscheligen Wellnessbereich
S. **Südtiroler Gasthaus:** gelebte Gastfreundschaft und regionaler Genuss
T. **Tschögglbergerhof:** SCHON IMMER BESONDERS GUT
U. Unberührte **Natur**, den **Augenblick** genießen, **Zeit** haben
V. **Vegetarische**, **vegane**, **laktosefreie**, **glutenfreie** Alternativen
W. **Wohlfühlen** lässt sich nicht beschreiben, aber erleben
X. **Xsunder** und besonderer Urlaub
Y. **Yoga**, Massagen, Whirlpool
Z. **Zweitausendfünfhundert Sonnenstunden**, die meisten von ganz Südtirol

A. **Area benessere**, accogliente e romantica
B. **BolzanoCard** con tante facilitazioni e comodità
C. **Confortevoli suite e camere** di larice profumate
D. **Drink** di **benvenuto**
E. **Escursioni** nel mondo del **vino**
F. Fare il pieno di **energia**
G. **Giardino d'inverno** per ammirare il superbo anfiteatro con il Catinaccio, il Latemar, lo Sciliar
H. **Haflinger**, i cavalli dalla bionda chioma, tipici dell'altopiano del Salto: gite in carrozza e cavalcate
I. **Inverno da fiaba:** il bianco riposo della natura e un silenzio avvolgente di pace
L. La **magia** dell'arte **culinaria**
M. **Mercatini di Natale**, una dolce atmosfera che scalda il cuore
N. **Natura** incontaminata, tranquillitá e relax
O. Ogni settimana **visite a cantine vinicole** e caseifici
P. Piatti **vegetariani** anche **senza glutine** e **senza lattosio**
Q. Quest'anno: **Yoga e meditazione**
R. Ricca **colazione** a buffet con dolci e marmellate fatti in casa
S. **Salto:** quante bellezze in questo luogo, meravigliosi prati di larice, distese di prati innevati dove l'occhio si perde
T. **Tschögglbergerhof:** la scelta migliore per il Vostro soggiorno in montagna
U. **Unesco:** un patrimonio montano unico e di rara bellezza
V. **Vacanza in montagna:** con il nostro amore e rispetto per la natura, essa ci accoglie e diventa la nostra casa
W. **WIFI** gratuito
X. **Xmas** indimenticabile
Y. Yoghurt, latte, formaggi, speck, crauti sono solo alcuni dei **tipici** e **genuini alimenti** dei nostri masi
Z. **Zelten natalizio**, l'invitante dolce sudtirolese per eccellenza

Wir sind Mitglied bei Südtiroler Gasthaus

Siamo membri delle "locande sudtirolese"

Das „Südtiroler Gasthaus“ ist gelebte Gastfreundschaft, regionaler Genuss und die Pflege der Südtiroler Gasthauskultur.
Dafür setzen wir uns ein, jeden Tag. Sie werden es spüren, wenn Sie ein „Südtiroler Gasthaus“ betreten. Das ganz besondere Etwas.

Wir setzen uns dafür ein, dass …

- die gewachsene Südtiroler Tradition und Kultur respektiert und gepflegt wird und dass unsere Bräuche zu den entsprechenden Anlässen in unseren Betrieben gelebt werden.
- das kulinarische Angebot auf die jeweilige Saison abgestimmt wird.
- die heimischen landwirtschaftlichen Produkte in unseren Gastbetrieben einen wichtigen Stellenwert einnehmen.
- eine enge Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft und eine enge Beziehungen zu landwirtschaftlichen Betrieben der Umgebung gepflegt werden.
- beim Getränkeangebot die Getränke lokaler Produzenten im Vordergrund stehen.
- sich Unternehmer und Mitarbeiter kontinuierlich weiterbilden.

La „Locanda sudtirolese“ è sinonimo di ospitalità viva, delizie regionali e la cura dell’antica cultura gastronomica dell’ Alto Adige.
Per questo ci impegniamo con passione, ogni giorno. Il piacere della cucina tipica regionale, un’ospitalità schietta e una spiccata sensibilità per la tradizione, sono questi i punti chiave del marchio “Locanda sudtirolese”.

Ci impegniamo a …

- rispettare e curare l’antica tradizione e cultura altoatesina ed a conservare e rinnovare nelle dovute circostanze nei nostri locali le nostre usanze tradizionali.
- proporre alla clientela i piatti tipici della regione e delle valli.
- variare la nostra offerta gastronomica adeguandola ai prodotti stagionali.
- proporre prioritariamente i prodotti dell’agricoltura locale.
- collaborare strettamente con gli agricoltori locali e a mantenere stretti rapporti con le aziende agricole della zona.
- proporre prioritariamente le bevande di produzione locale.
- un aggiornamento costante della professionalità nostra e dei nostri collaboratori.

Wir sind Mitglied bei Vinum Hotels Südtirol

Siamo membri delle "Vinum Hotels Südtirol"

Weinliebhaber werden hier rundum glücklich…
Kellerführungen, Weinbergbegehungen, Weinverkostung werden für Sie organisiert. Ein besonderes Highlight ist der wöchentliche Besuch der höchstgelegensten Sektkellerei Europas mit Führung und Verkostung!

Neu!
Aperitiv im Weinkeller
Verkostung von Wein, Sekt, Grappa
Unser Top Angebot: In 5 Tagen zum Urlaubssommelier*
**mehr Infos auf S. 16*

All’Hotel Tschögglbergerhof gli amanti del vino…
avranno solo l’imbarazzo della scelta tra le visite guidate nelle cantine e le camminate tra i vigneti con annessa degustazione, organizzate dagli stessi albergatori. Assolutamente da non perdere la visita settimanale all’azienda produttrice di spumante più alta d’Europa, sempre con guida e degustazione finale.

Novità
Aperitivo nel salottino del vino
Degustazioni di vino, bollicine, grappa

Die Bolzano Bozen Card Plus

Kostenlos, aber kostbar!

Inklusivleistungen

- **Mobilität –** Nutzung aller öffentlichen Verkehrsmittel des Südtiroler Verkehrsverbundes: Regionalzüge bis Trient, Nahverkehrsbusse, Seilbahnen (Ritten, Jenesien, Kohlern, Meransen, Mölten und Vöran), Schmalspurbahn Ritten, Standseilbahn Mendel, Tschögglbergbus, eine Hin- und Rückfahrt mit dem Postauto Schweiz
- **Museen –** Ein kostenloser Eintritt in die Bozner Museen (Archäologiemuseum, Naturmuseum, Museion, Merkantilmuseum, Krippenmuseum, Domschatzkammer, Schloss Runkelstein, Messner Mountain Museum Firmian), ins Rohrerhaus im Sarntal und weitere 80 Museen.
- **Stadtführung –** Teilnahme an einer Stadtführung aus dem Wochenprogramm des Verkehrsamtes der Stadt Bozen
- **Geführte Wanderungen –** Teilnahme an einer geführten Wanderung in die Naturparke Südtirols aus dem Programm „Bozen active“ (Info und Anmeldung beim Verkehrsamt Bozen, +39 0471 307000); Teilnahme an einer geführten Sagenwanderung (jeden Mittwoch) und an einer geführten Wanderung in den Sarntaler Alpen (jeden Dienstag und Donnerstag) mit Anmeldung jeweils am Vortag im Tourismusbüro Sarntal, +39 0471 623091)
- **Kulturfahrt –** Teilnahme an einer Fahrt aus dem Programm „Bozen culture“; Anmeldung +39 0471 307000
- **Fahrradverleih –** Das Verkehrsamt Bozens stellt Ihnen ein Fahrrad für einen ganzen Tag zur Verfügung
- **Kellerei Bozen –** Dienstags um 16.00 Uhr geführte Besichtigung; Anmeldung innerhalb 10.00 Uhr +39 0471 270909
- **Sektkellerei Arunda in Mölten –** Jeden Donnerstag um 11.00 Uhr Führung; Anmeldung +39 0471 668033
- **Weingut Loacker Bozen –** Donnerstags um 15.00 Uhr Weinbergs- und Kellereiführung mit Verkostung; Anmeldung innerhalb Mittwoch 15.00 Uhr +39 0471 365125
- **Kabinenbahn in Reinswald im Sarntal –** Eine Berg- und Talfahrt täglich im Sommer und Winter
- **Hofkäserei –** Geführte Besichtigung mit Verkostung in der Hofkäserei Hinterproslhof im Sarntal: (Mitte Mai - September) jeden Montag um 14.00 Uhr, Anmeldung +39 333 2407063 bis Montag 10.00 Uhr
- **Schwimmbad –** Freier Eintritt in das Schwimmbad Jenesien (Juni - Ende August) und in das Schwimmbad Sarnthein (Anfang Juni - Anfang September)
- **Speckverkostung Stofnerhof im Sarntal –** Freitag und Samstag 8.00 - 12.00 und 14.00 - 17.00 Uhr
- **Wanderbus Sarntal –** Täglich eine Hin- und Rückfahrt
- **Latschenbrennerei im Sarntal –** Geführte Besichtigung der Alpenwellness & Latschenbrennerei Eschgfeller (Juni - Oktober: montags 16.30 Uhr, Anmeldung +39 0471 625138)
- **Mikes Bike Park im Sarntal –** Ein kostenloser Eintritt für einen Tag und -10% auf Radverleih und Verleih von Zubehör (April - Oktober)
- **10% Ermäßigung** für Reitstunden und Kutschenfahrten in Jenesien bei Reiterhof Oberfahrerhof, Reiterhof Edelweiss, Hotel König Laurin (ganzjährig) und Sarntal (Reiterhof Adamhof: Kutschenfahrten ganzjährig und Reitangebote) sowie 10% Ermäßigung auf alle Reitangebote: Reiterbauernhof Garmesegg, Sarntal und beim Reiterhof Residence Bergerhof, Sarntal
- **Geführte Schneeschuhwanderung –** Jeden Dienstag und Donnerstag, Anmeldung jeweils am Vortag beim TV Sarntal, +39 0471 623091
- **Wochenkarte Langlaufloipe Pensertal –** Erhältlich beim TV Sarntal (Mitte Dezember - Mitte März)
- **Eintritt Eislaufplatz Sportzone Labnes –** Täglich von Anfang Dezember bis Mitte Februar
- **Schneeschuhverleih –** Zwei Tage Schneeschuhverleih beim TV Sarntal, +39 0471 623091
- **Skiverleih Reinswald –** 10% auf Buchung eines Skidepots, 10% auf alle Verkaufs- und Verleihartikel, einen Tag Rodelverleih, +39 0471 625330

La Bolzano Bozen Card Plus

Gratuita ma preziosa!

Servizi inclusi

- **Mobilità –** Utilizzo gratuito di tutti i mezzi pubblici dell'Alto Adige: treni regionali fino a Trento, autobus di linea urbani e extraurbani, le funivie (Renon, Colle, San Genesio, Maranza, Meltina e Verano), il trenino del Renon, la funicolare della Mendola, autobus sull'altopiano del Salto, un viaggio di andata e ritorno con il PostAuto Schweiz
- **Musei –** Un ingresso gratuito ai musei di Bolzano (Museo Archeologico, Museo di Scienze Naturali, Museion, Museo Mercantile, Museo dei Presepi, Tesoro del Duomo, Castel Roncolo, Messner Mountain Museum Firmian), Museo Rohrerhaus a Sarentino ed altri 80 musei.
- **Visita guidata –** Partecipazione a una visita del centro storico di Bolzano organizz. dell'Azienda di Sogg. e Turismo
- **Escursioni guidate –** Partecipazione a una gita guidata nei Parchi Naturali dell'Alto Adige organizzata dall'Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano con prenotazione presso l'Ufficio 0471 307000; partecipazione a una gita guidata sulla Via delle leggende in Val Sarentino (ogni mercoledì) e a una gita guidata sulle Alpi Sarentine (ogni martedì e giovedì) con prenotazione entro il giorno precedente presso l'Ass. turistica Val Sarentino, 0471 623091)
- **Gita culturale –** Partecipazione a una gita organizzata dall'Azienda di Sogg.; prenotazione: 0471 307000
- **Noleggio bici –** Una bici dell'Azienda di Sogg. per un giorno
- **Cantina Produttori Bolzano –** Ogni martedì alle ore 16.00 visita guidata della cantina; prenotazione richiesta entro le ore 10.00; 0471 270909
- **Cantina Arunda a Meltina –** Ogni giovedì alle ore 11.00 visita guidata alla cantina che produce spumanti di qualità; prenotazione 0471 668033
- **Cantina Loacker Bolzano –** Ogni giovedì alle ore 15.00 visita guidata nelle vigne e alla cantina con degustazione; prenotazione entro le ore 15.00 di mercoledì, 0471 365125
- **Cabinovia di Reinswald in Val Sarentino –** Una corsa di a/r al giorno (estate e inverno)
- **Caseificio –** Ogni lunedì alle ore 16.00 da maggio a settembre visita guidata e degustazione al caseificio Hinterproslhof in Val Sarentino; prenotazione 333 2407063 entro il lunedì, ore 10.00.
- **Piscina –** Entrata libera alla piscina di San Genesio (giugno - agosto) e di Sarentino (inizio giugno - inizio settembre)
- **Degustazione di speck** al maso Stofnerhof in Val Sarentino (ogni venerdì e sabato, ore 8.00 - 12.00 e 14.00 - 17.00)
- **Trekkingbus Val Sarentino –** 1 viaggio di a/r al giorno
- **Distilleria pino mugo in Val Sarentino –** Visita al centro benessere alpino e distilleria di olio di pino mugo (giugno - ottobre: lunedì ore 16.30, prenot. 0471 625138)
- **Mikes Bike Park in Val Sarentino –** 1 ingresso gratuito (aprile - ottobre), sconto del 10% sul noleggio bici e attrezzature
- **Riduzione del 10%** sulle attività a cavallo e giri in carrozza a San Genesio (Maneggio Oberfahrerhof, Maneggio Edelweiss, Hotel König Laurin) valido tutto l'anno e Val Sarentino (Maneggio Adamhof, per escursioni in carrozza valido tutto l'anno e attività a cavallo) e riduzione del 10% per le attività a cavallo proposte dal Maneggio Garmesegg e dal Maneggio Residence Bergerhof in Val Sarentino
- **Escursione guidata con le ciaspole –** ogni martedì e giovedì, prenotazione da effettuarsi entro il giorno precedente presso l'Ass. Turistica di Sarentino, 0471 623091
- **Abbonamento settimanale** pista sci di fondo Val di Pennes (metà dicembre - metà marzo) da ritirare presso l'Ass. Turistica Val Sarentino
- **Ingresso pista di pattinaggio** zona sportiva Labnes (inizio dicembre - metà febbraio)
- **Noleggio ciaspole –** 2 giorni di noleggio ciaspole presso l'Ass. Turistica Val Sarentino, tel. 0471 623091
- **Noleggio sci Reinswald –** Sconto del 10% sulla prenotazione di un deposito sci o su tutti gli articoli in vendita/a noleggio, 1 giorno di noleggio slittino, 0471 625330

Unser Wohlfühlort

Wellness im Tschögglbergerhof
Zuflucht für Körper und Geist

Eine Massage ist wie ein Kurztrip ins Glück, ein Geschenk für die Gesundheit!
Fühlen Sie sich wie neugeboren! Natürliche Hilfe bei Stress und Erschöpfung – Loslassen und entspannt zurücklehnen. Entdecken Sie das Geheimnis der Gelassenheit.
Unsere Kosmetikerin verwöhnt Sie mit verschiedensten Massagen und Schönheitsanwendungen. Gönnen Sie sich etwas Gutes! Eine Apfelmassage mit frischen Äpfeln und naturreinem Apfelöl aus Südtirol schenkt Ihnen Entspannung und Gelassenheit. Eine Rückenmassage mit Latschenkieferöl aus unseren Bergen löst Verspannungen und schenkt Wohlbefinden.

Neu! Anti-Aging mit Traubenkernöl! Ja, das Traubenkernöl ist ein phänomenales Anti-Aging-Mittel. Es zieht schnell ein, strafft das Bindegewebe und macht selbst spröde Haut wieder zart und weich. Es stärkt die Zellstruktur und fördert die Durchblutung. Erleben Sie eine **klassische Gesichtspflege** mit Rotweinpeeling, Weinmaske, entspannender Massage mit Rotweingesichtscreme.

Verjüngen Sie ihre Haut mit einem Körperpeeling „Grape Peeling Marmor“ und einer Ganzkörpermassage mit Weinrosenöl!

Wein und Schönheit liebte man schon im Altertum. Tauchen Sie ein, in dieses wunderbare Geschenk der Natur.

La nostra area benessere

Area benessere al Tschögglbergerhof
Rifugio per corpo e spirito

Provate una sensazione di rinascita!

Massaggi – natura che rilassa

La fonte d'ispirazione più ricca per i nostri massaggi non poteva che essere la natura dell'Alto Adige. Un'offerta variegata che punta a un unico obiettivo: riconoscere le esigenze di ognuno, affidandosi ai tocchi esperti della nostra estetista, per ritrovare nuovo vigore, una pelle piú elastica e tonica nel piú totale relax.

Massaggio con olio di Larice – La resina, ricavata dai nostri larici, ha un effetto benefico sulla nostra salute e sul nostro benessere, per le proprietá stimolanti sulla circolazione. Ha un effetto termico e “cura“ la nostra pelle. Il profumo balsamico della resina favorisce il respiro e rilascia una sensazione di freschezza.

Massaggio classico – Le diverse tecniche classiche si adattano alle esigenze individuali e interessano la schiena, le braccia e le gambe. Questo massaggio stimola l'irrorazione sanguigna, distende i muscoli e scioglie le contratture. Tocchi delicati e fluidi accompagnano uno stato di profondo relax.

Massaggio alle mele fresche e all'olio di mela – L'uso di mele fresche delle nostre colture e di un particolare olio da esse derivato, vengono usati per produrre un benefico effetto su ogni tipo di pelle. Questo tipo di massaggio stimola la circolazione, rendendo la pelle giovane e fresca. Anche la delicata profumazione di alcune varietá di mele, prodotte in Alto Adige, esaltano e stimolano le nostre sensazioni.

Reiten und Kutschenfahrten

Cavalcate ed escursioni in carrozza

Unser Reitlehrer und Reitbegleiter Siegi führt Sie gerne hoch zu Ross durch unsere einzigartig schöne Gegend und bringt Ihnen, sofern Sie es nicht schon können, das Reiten bei. Ob Wanderreiten, Reitstunden auf dem Reitplatz, ein Halbtages- oder Tagesritt - alles ist möglich! Sollten Sie die herrliche Gegend auf der Kutsche genießen wollen, beschert Ihnen unser Chefkutscher Paul einen unvergesslichen Tag! Alle Pferde sind Haflinger aus eigener Zucht unseres 2. Familienbetriebes, des Hotel König Laurin. Die Pferde wurden individuell für den Reitbetrieb aufgrund ihrer Zuverlässigkeit ausgewählt. Der Reitstall befindet sich 3 Gehminuten vom Hotel entfernt.

Esplorare splendidi luoghi nelle vicinanze a cavallo o in carrozza con i nostri Avelignesi e assaporare un soffio di libertà. Il nostro insegnante di equitazione Siegi o il cocchiere Paolo saranno lieti di accompagnarvi, mostrandovi così la nostra meravigliosa terra. Tutti i cavalli sono Avelignesi dell'allevamento del secondo hotel di famiglia, l'hotel König Laurin. I cavalli del maneggio sono stati scelti tra i più affidabili di tutto l'allevamento. Il maneggio è situato a tre minuti dall'hotel.

Reiten in der Gruppe (min. 2 Pers.)	**Cavalcata in gruppo** (min. 2 pers.)	
· 1 Stunde	· 1 ora	€ 24,00
· Jede weitere Stunde	· ogni ora in più	€ 18,00
Reiten: Einzelstunde	**Cavalcata individuale**	
· 1 Stunde	· 1 ora	€ 33,00
· Jede weitere Stunde	· ogni ora in più	€ 24,00
Kutschenfahrt	**Escursione in carrozza**	
· 1 Stunde	· 1 ora	€ 75,00*
· 3½ - 4 Stunden Rundfahrt auf dem Salten mit Aufenthalt auf einer Hütte (pro Person)	· 3½ - 4 ore giro dell' Altipiano del Salto con fermata presso una baita (a persona)	€ 30,00
· Private Saltenrundfahrt (ohne andere Gäste)	· giro individuale dell'Altipiano	€ 150,00*

** Preise verstehen sich pro Kutsche · I prezzi si intendono per carrozza*

Die Gesundheitseffekte des Bergurlaubes

Die Heilkraft der mittleren Höhenlage zwischen 1200 und 2000 Metern, die Meereshöhe unseres Wandergebietes, haben deutlich mildernden Einfluss auf Zivilisationskrankheiten.[1;2] Positive Effekte wurden auf Blutdruck, Puls, Stoffwechsel und Schlafqualität festgestellt. Positive neuropsychologische Effekte und eine durchschnittliche Gewichtsabnahme von 2 kg (bei Normalkost) in 3 Wochen heben den Gesundheitseffekt der Berge weiter hervor. Hausstaub kommt ab rund 1.800 m nicht mehr vor, die Bergluft ist weitgehend frei von Schadstoffen und die Wälder sind die besten Filter, reinere Luft können sie nirgends bekommen. [3]

Tun Sie Ihrem Körper etwas Gutes – nutzen Sie unser vielfältiges Wandergebiet: Der Salten mit seinen Lärchenwiesen auf 1500 Metern, Meran 2000 und die Stoanernen Mandeln mit kristallklarer, alpiner Bergluft und viele weitere Berg- Wald- und Almlagen warten von Ihnen entdeckt zu werden.

Montagna è salute: La montagnaterapia

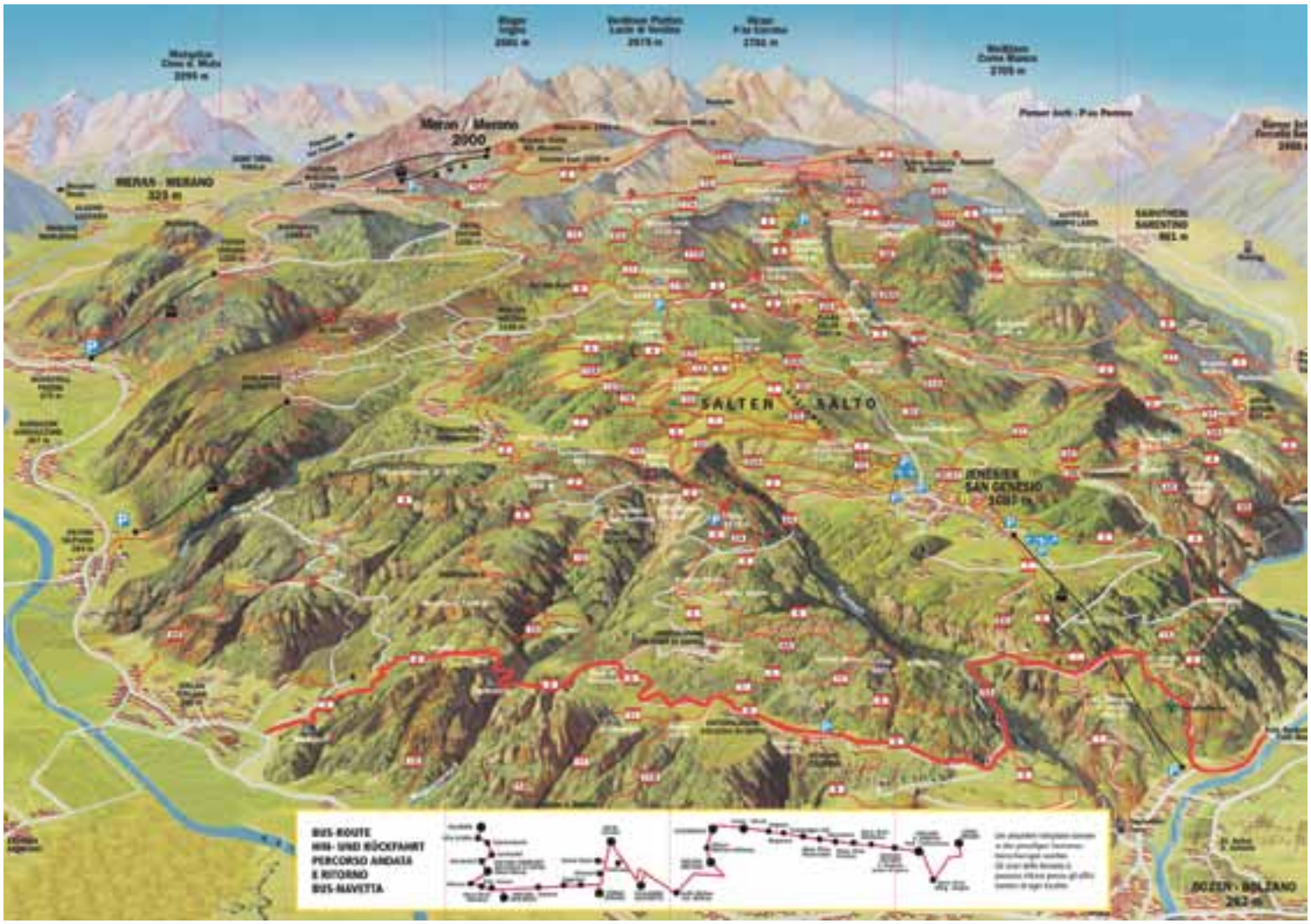
Un soggiorno in montagna a quota moderata (tra i 1200 e i 2000 metri s.l.m., l'altitudine del nostro altopiano) influenza in modo determinante il benessere anche fisico. [1;2]
I ricercatori hanno notato effetti positivi per la pressione, il ritmo cardiaco, il metabolismo e la qualità del sonno. Già la sola permanenza in montagna ha l'effetto di un allenamento e comporta una perdita media del peso di 2 chili in 3 settimane. Al di sopra dei 1.800 metri gli asmatici possono fare un respiro di sollievo in quanto gli acari della polvere, grazie alla riduzione dell'umidità, non hanno possibilità di sopravvivenza. [3]

Concedetevi quindi un soggiorno sul nostro altopiano: scoprite il Salto e i boschi di larici a 1500 metri, Merano 2000 e gli uomini di sasso, entrambi a 2000 metri, e molti altri posti incantevoli.

[1] AMAS 2000 (Austrian Moderate Altitude Study), 1998 – 2000, "Einfluss von mittlerer Höhe auf Patienten mit metabolischem Syndrom"

[2] www.corriere.it/salute/dizionario/climatoterapia/index.shtml

[3] Dr.med.Christian Thuile, Leiter komplementärmedizinischer Abteilung KH Meran, direttore divisione servizio di medicina complementare alll'ospedale di Merano.



Die Mobilität vor Ort

Jenesien befindet sich auf 1.080 Metern Meereshöhe. Bis 1937 war die einzige Verbindung zu Bozen die Seilbahn, die heutige Panoramastraße wurde erst 1986 fertiggestellt. Sie bietet einen herrlichen Panoramablick auf die Dolomiten während der ca. 15 minütigen Bergfahrt.

Auch heute noch bringt Sie die Schwebebahn in 9 Minuten nach Bozen. Alternativ gibt es eine (ca. stündliche) Busverbindung mit Haltestelle 30 Meter vom Hotel entfernt. Von Bozen aus können Sie mit Bus oder Zug in alle Teile des Landes reisen. Ihr Auto hat genauso Urlaub wie Sie.

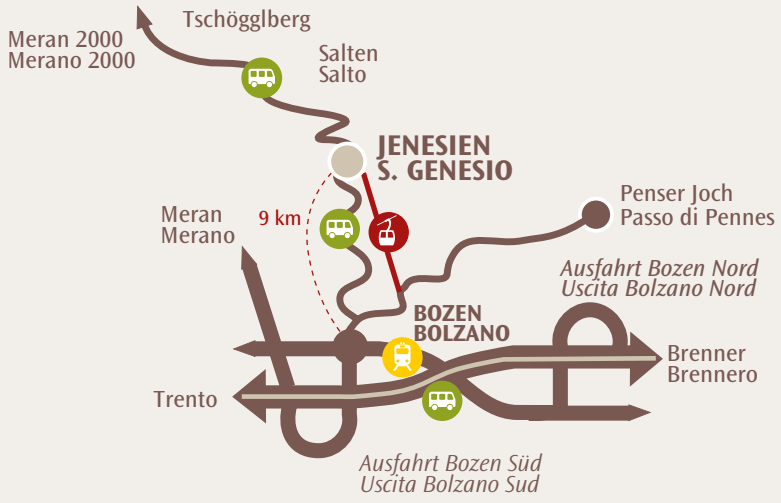
Direkt am Hotel startet auch der Wandershuttle, der zwischen Jenesien und Hafling/Meran 2000 pendelt. Jeden Tag können Sie ein neues Stück unseres Wandergebietes erkunden. Alle öffentlichen Verkehrsmittel sind kostenlos mit der BozenCard, die Sie von uns gestellt bekommen.

Muoversi a S. Genesio e oltre

S. Genesio è situato a 1.080 metri sopra il livello del mare. Fino al 1937 l'unico modo per raggiungere la città di Bolzano era la funivia. La strada panoramica è stata inaugurata solo nel 1986 e offre una vista spettacolare sulle Dolomiti. Il tragitto è di 15 minuti circa.

Anche la funivia ancora oggi è in servizio e collega il paese con la città in soli 9 minuti. Ci sono anche gli autobus a frequenza oraria con fermata a 30 metri dall'hotel. Una volta arrivati a Bolzano, innumerevoli treni e autobus vi portano in tutte le località dell'Alto Adige e oltre. L'automobile la potete lasciare tranquillamente all'hotel.

Direttamente dall'hotel parte anche la navetta escursionistica, che conduce fino ad Avelengo/Merano 2000. Così ogni giorno potete scoprire una nuovo pezzo dell'incantevole paesaggio. Inoltre, cosa importante, tutti i mezzi pubblici sono gratis per i nostri ospiti!



ANREISE*

Mit dem Auto

Achtung Navigationssystem! Wenn Sie in Bozen das Schild nach Jenesien vor sich haben, verlassen sie sich bitte nicht mehr auf Ihr Navi. Es lotst Sie in den meisten Fällen über unsere alte, steile Straße nach Jenesien. Fahren sie den Schildern nach und bleiben auf unserer schönen Panoramastraße!

- **Anreise über die Autobahn –** Autobahnausfahrt Bozen Süd. Direkt nach der Ausfahrt startet die Beschilderung nach Jenesien.
- **Anreise aus der Schweiz –** Ab Algund/Meran die Schnellstraße MeBo nehmen bis Ausfahrt Bozen Süd, von wo aus die Beschilderung nach Jenesien startet.

Mit der Bahn oder dem Autozug nach Bozen

- **Reisezug oder Nachtzug** Verbindungen aus fast allen Städten in DE und AT nach Bozen möglich. TIPP: Gepäck per Gepäckversand ab ca. € 35,- vorausschicken (buchbar über DB, ÖBB, Insam Express)
- **Autozug Nightjet** (online, telefonisch oder über ÖBB Ticketschalter buchbar)
  - **Ab Hamburg** (täglich) oder Düsseldorf (Hinfahrt: MI, FR, SO. Rückfahrt: DI, DO, SA) nach Innsbruck ab € 99,- pro PKW zzgl. Personenticket
  - **Ab Wien** (Hinfahrt: DO, SA. Rückfahrt: FR, SO) nach Innsbruck ab € 99,- pro PKW zzgl. Personenticket.
  Von Ende April bis Mitte Oktober.
- **Autozug Euro-Express** (online oder telefonisch)
  - **Ab Düsseldorf** (Hinfahrt: FR. Rückfahrt: SA) nach Verona ab € 149,- pro PKW zzgl. Personenticket.
  Von 19. Mai bis 30. September 2017.

Mit dem Bus nach Bozen

- **Aus Österreich:** Flixbus aus allen größeren Städten (täglich)
- **Aus Deutschland:** Flixbus aus allen größeren Städten (tägl.), ab München Rauchreisen oder Reisebüro Gross (ab € 25,-)
- **Aus der Schweiz:** Flixbus z.B. aus Zürich oder Chur mit Umstieg in München oder Mailand (ab € 30,-)

Mit dem Flugzeug

- **Verona –** Flüge von Frankfurt, Köln, Rom, München mit Lufthansa, Air Canada, Alitalia etc. von dort mit dem Südtirolbus oder Busgroup.eu nach Bozen (mehrmals täglich ab € 35,-, Fahrtzeit ca. 1,5 Stunden).
- **Innsbruck –** Flüge von Hamburg, Frankfurt, Düsseldorf und Berlin mit Lufthansa, Airberlin oder Austria. Von Innsbruck mit dem Südtirolbus nach Bozen (mehrmals täglich ab 55 €, Fahrtzeit ca. 1,5 Stunden) oder mit dem Flixbus (von Innsbruck Zentrum ab € 9,-).
- **Bergamo –** Flüge von Frankfurt-Hahn, Berlin, Hamburg-Lübeck und Düsseldorf-Weeze mit RyanAir, AirDolomti und Alitalia. Von dort mit dem Südtirolbus oder Busgroup.eu nach Bozen (mehrmals täglich ab € 50,-, Fahrtzeit ca. 1,5 Stunden).
- **München –** Flüge mit allen Airlines aus ganz Deutschland nach München, von dort mit dem Südtirolbus oder Busgroup.eu nach Bozen (mehrmals täglich ab € 50,-).

Weiteres

- **Mietwagen** von Ihrem Ankunftsflughafen direkt nach Jenesien. Günstig direkt zu Ihrer Flugbuchung dazu buchen, mit DB, oder über Vermittlungsportale, wie z.B. www.billiger-mietwagen.de. Sie können den Wagen auch beim Flughafen leihen und in Bozen wieder zurückgeben, wenn Sie bei Avis, Sixt, Europcar, Funcar, Abc Autonoleggio buchen.
- **Hoteltransfer** vom Bahnhof Bozen für € 30,-.
- **Gepäckdeposit** auf dem Bahnhofsareal Bozen, bei Gleis 1. Der Dienst kann online reserviert werden und ist täglich von 8 Uhr bis 20 Uhr geöffnet.

** alle Angaben wurden nach bestem Wissen und Gewissen gesammelt, sind jedoch ohne Gewähr gültig. Aktuelle Routen, Tarife etc. können beim jeweiligen Anbieter verifiziert werden.*

COME RAGGIUNGERCI*

In automobile

- **Dall'autostrada –** Imboccate l'uscita Bolzano Sud e seguite le numerose insegne. **Attenzione:** le segnaletiche via Navigatore Satellitare non corrispondono alla strada principale SS99. Vi preghiamo di seguire le segnaletiche stradali.

In treno

- **Treni Freccia** (Informazioni e acquisti presso la rete di agenzie viaggi Trenitalia, www.trenitalia.com, call center 199 89 20 21, self service, biglietterie):
  - **Treni diretti** da Roma (4 ore tempo di percorrenza), Firenze, Bologna, Verona , Rovereto, Trento con Bolzano. Due partenze e due arrivi ogni giorno..
  - **Con cambio a Verona** da Milano, Torino, Venezia, Trieste, Udine
  - **Con cambio a Napoli o Roma** da Lecce, Bari, Foggia, Salerno, Reggio Calabria

- **Treni DB-ÖBB EuroCity** (www.bahn.com/it, www.obb-italia.com oppure presso agenzie di viaggio autorizzate DB e ÖBB e il call center DB-ÖBB 02 6747 9578)
  - **Offerte speciali** per famiglie: I bambini fino a 15 anni compiuti viaggiano gratis in compagnia dei propri genitori/nonni! 30% di sconto per gruppi da sei persone.

CONSIGLIO: Il corriere espresso Insam express provvede al ritiro dei bagagli direttamente presso la vostra abitazione e li consegna nell'hotel a partire da € 25,-.

In pullman

- Da Milano, Padua, Parma, Roma, Bergamo, Bologna, Firenze, La Spezia, Torino, Venezia, Roma e altre: Flixbus (più corse al giorno, per esempio da Roma da € 9,-)

In aereo

- **Verona –** Da Roma, Napoli, Bari, Palermo, Catania, Cagliari ecc. con Alitalia, AirDolomiti, Ryanair, Volotea ecc. (le navette "Alto Adige Bus" e "Busgroup.eu" collegano l'aeroporto di Verona con Bolzano da € 35,-)
- **Bergamo –** Da Bari, Palermo, Alghero, Brindisi, Lamezia, Catania, Pescara, Cagliari ecc. con Ryanair ecc. (le navette "Alto Adige Bus" e "Busgroup.eu" collegano l'aeroporto di Bergamo con Bolzano da € 50,-)
- **Innsbruck –** da Lamezia, Cagliari, Roma**, Bari**, Olbia**, Brindisi** (il pullman Flixbus collega Innsbruck a Bolzano da € 9,- la navetta "Alto Adige Bus" collega l'aeroporto di Innsbruck con Bolzano da € 55,- oppure c'è il treno che dalla stazione centrale arriva a Bolzano in un'ora e mezza circa).

Altro

- **Noleggio auto** dall' aeroporto di destinazione direttamente a S. Genesio. Le automobili possono essere prenotate direttamente presso gli autonoleggi, con il biglietto aereo oppure presso intermediari. Noleggio auto presso Avis, Sixt, Europcar, Funcar, Abc Autonoleggio; le macchine possono essere restituite anche a Bolzano.
- **Trasferimento a Tschögglbergerhof** dalla stazione di Bolzano al costo di € 30,- con mezzo privato.
- **Deposito bagagli** presso la stazione ferroviaria di Bolzano, binario 1. Il servizio può anche essere prenotato online ed è aperto ogni giorno dalle ore 8 alle ore 20.

**tutte le informazioni riportate sono senza garanzia e devono essere verificati con i rispettivi operatori.*
***da confermare per 2017*

Tschögglbergerhof – Angebote

Entstressen, Erleben, Genießen, Relaxen

KUSCHELTAGE ZUM ENTSCHLEUNIGEN

16. - 26.03.2017

3 Tage (Donnerstag-Sonntag) oder 4 Tage (Sonntag-Donnerstag) mit Verwöhn-Halbpension • BozenCard • Gourmetabend mit passender Weinbegleitung mit Hedwig Gamper, Gastgeberin und diplomierte Sommelier • Südtiroler Qualitätswein zur Begrüßung und als Abschiedsgeschenk

3 oder 4 Tage in unseren kuscheligen Suiten (33 m²)
zum Hammerpreis ab € 270,00 pro Person

YOGA UND MEDITATION FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

26. - 31.03.2017 | 24. - 29.06.2017 | 05. - 10.11.2017

5 Übernachtungen mit vegetarischer Verwöhn-Halbpension • tägliche Yogaeinheiten mit Meditation • Eine geführte Wanderung zu besonderen Kraftplätzen • Eine Rückenmassage • BozenCard • Obst und Tees den ganzen Tag • Südtiroler Naturapfelsaft zur Begrüßung und ein Abschiedsgeschenk

5 Tage in unseren kuscheligen Suiten (33 m²)
ab € 550,00 pro Person

5 Tage in unseren Doppelzimmern Standard (20 m²)
ab € 430,00 pro Person

+30% bei Einzelnutzung

ZUM URLAUBSSOMMELIER IN 5 TAGEN

07. - 14.05.2017 | 02. - 09.07.2017

Dozenten und Absolventen der Südtiroler Sommeliersakademie, namhafte Winzer und Händler bringen Ihnen Wissenswertes über Wein, Verkostungstechniken, Speisenanpassung, Weingüter und Kellereien näher. Lernen Sie den Weg der Traube vom Weinberg in Ihr Glas kennen. Ein Wissensquiz wird Ihnen dann als Abschluss zum Diplom des „Urlaubssommeliers" verhelfen • 7 Übernachtungen mit Verwöhn-Halbpension Südtiroler Qualitätswein als Abschiedsgeschenk • BozenCard.

7 Tage in unseren kuscheligen Suiten (33 m²)
ab € 777,00 pro Person

SINGLE MIT KIND VON 6-12 JAHREN

09. - 16.07.2017

Kinderermäßigungen und interessantes Programm!
7 Übernachtungen mit Verwöhn-Halbpension • Begrüßungsaperitif im Weinkeller für die Großen • Begrüßungsrunde für Kids in der Bibliothek mit Betreuung • Sagenwanderung mit Geschichten lesen Kutschenfahrt über den Salten • Freier Eintritt ins öffentliche Schwimmbad von Jenesien • BozenCard • Südtiroler Qualitätswein und Naturapfelsaft als Abschiedsgeschenk

7 Tage für 1 Erwachsenen + 1 Kind
ab € 825,00

"TÖRGGELEN" - KASTANIEN UND WEIN

08.10 - 05.11.2017

7 Übernachtungen mit Verwöhn-Halbpension • Begrüßungsaperitif im Weinkeller • Eine geführte Törggelewanderung mit Verkostung von Wein und Kastanien • BozenCard • Südtiroler Qualitätswein als Abschiedsgeschenk

7 Tage
ab € 525,00 pro Person

TRAUDL'S KOCHKURS

12. - 19.11.2017

7 Übernachtungen mit Verwöhn-Halbpension • Begrüßungsaperitif im Weinkeller • 3mal kochen mit „Traudl" • Verkostungsmenü mit passenden Weinen dazu • BozenCard • Südtiroler Qualitätswein und selbstgemachte Knödel als Abschiedsgeschenk

7 Tage in unseren kuscheligen Suiten (33 m²)
ab € 680,00 pro Person

Südtirols Weinwelt ist hochinteressant, gerne organisieren wir Ihre individuelle Weinreise.

5% Rabatt für Gäste & Freunde!

Stammgästebonus

Dieser wird ab dem 4. Aufenthalt in den vergangenen 6 Jahren gewährt.
Er beträgt 5% des Aufenthaltspreises für Vollzahler und kann für Buchungen ab 7 Tagen eingelöst werden.
Ausgenommen sind Buchungen zum Jahreswechsel, Kinder und andere reduzierte Tarife.

Tschögglbergerhof – Offerte

GIORNATE ROMANTICHE AL TSCHÖGGLBERGERHOF
16. - 26.03.2017

3 pernottamenti (da giovedì a domenica) o 4 pernottamenti (da domenica a giovedì) a mezza pensione • BolzanoCard • Serata gourmet con degustazione vini con Sommelier Hedwig Gamper • Vino prezioso dell'Alto Adige come regalo al Vostro arrivo e alla Vostra partenza

3 o 4 giorni nelle nostre bellissime suite (33 m²)
al prezzo bassissimo da € 270,00 per persona

YOGA E MEDITAZIONE
26. - 31.03.2017 | 24. - 29.06.2017 | 05. - 10.11.2017

5 pernottamenti con mezza pensione vegetariana e naturale • 5 pratiche di Yoga • 5 di Meditazione • una passeggiate guidata nella natura • un massaggio alla schiena • BolzanoCard • frutta e tisane tutto il giorno • succo di mela biologico dell'Alto Adige come regalo al Vostro arrivo e alla Vostra partenza

5 giorni nelle nostre bellissime suite
da € 550,00 per persona

5 giorni nelle nostre camere matrimoniali standard
ab € 430,00 per persona

(+30% per uso singolo)

SINGLE CON BAMBINO DA 6 A 12 ANNI
09. - 16.07.2017

Riduzioni interessanti e un programma bambini pieno di natura, giochi e altre sorprese!
7 pernottamenti con mezza pensione • aperitivo di benvenuto nel salotto dei vini per i grandi • benvenuto con giochi e divertimento per i piccoli • escursione lungo il sentiero delle leggende sul Salto • gita in carrozza sull' Altipiano del Salto con cavalli Avelignesi tipici della zona • ingresso gratuito nella piscina di S. Genesio • BozenCard vino prezioso dell'alto Adige e succo di mela dal contadino locale come regalo al Vostro arrivo e alla Vostra partenza

7 giorni per 1 adulto + 1 bambino
da € 825,00

"TÖRGGELEN" - CASTAGNE E VINO
08.10 - 05.11.2017

7 pernottamenti con mezza pensione • Aperitivo nel salottino dei vini • Passeggiata guidata „Törggelen" con castagnata e vino • BolzanoCard • Vino prezioso dell'Alto Adige come regalo alla Vostra partenza

7 giorni
da € 525,00 per persona

Lagrein e Gewürztraminer, vini particolari. Volentieri organizziamo il suo percorso enologico individuale.

Sconto ospiti affezionati!

5% di sconto per i nostri ospiti e amici piú fedeli

Per ringraziare i nostri ospiti più fedeli, concediamo uno sconto del 5% a tutti coloro che hanno trascorso almeno 4 soggiorni da noi nell'arco degli ultimi 6 anni. Lo sconto può essere utilizzato per ogni prenotazione con un minimo di 7 notti . Lo sconto non è applicabile per le prenotazioni di capodanno. Sono esclusi bambini e tutte le tariffe ridotte.

Preise · Prezzi 2017

Die Preise verstehen sich pro Person mit Halbpension zzgl. Ortstaxe.
I prezzi si intendono per persona con MP più tassa di soggiorno.

		Saison · Stagione A 15.03. - 12.04. 17.04. - 27.04. 01.05. - 12.05. 05.11. - 23.11. 26.11. - 30.11. 03.12. - 07.12. 10.12. - 14.12. 17.12. - 22.12.	Saison · Stagione B 13.05. - 24.05. 18.06. - 21.07. 08.10. - 27.10.	Saison · Stagione C 13.04. - 16.04. 28.04. - 30.04. 25.05. - 17.06. 28.10. - 04.11. 01.12. - 02.12. 08.12. - 09.12. 15.12. - 16.12.	Saison · Stagione D 22.07. - 07.10. 22.12. - 03.01.
Doppelzimmer | Camera doppia (20 m²) **Einzelzimmer | Camera singola** (12 m²) **Lärchenzimmer | Camera Larice** (23 m²) Balkon, Dusche, WC, TV, Safe, Telefon, Föhn, Balkon Balcone, doccia, WC, TV, cassaforte, asciugacapelli, telefono, balcone	ab | da 7 Tage | giorni	€ 71	€ 75	€ 75	€ 82
	4 - 6 Tage | giorni	€ 74	€ 78	€ 80	€ 86
	1 - 3 Tage | giorni	€ 77	€ 82	€ 87	€ 92
Sonnensuite | Suite del sole (33 m²) **Familiensuite | Suite famigliare** (35 m²) **Lärchenzimmer | Camera Larice** (25 m²) **2 - 4 Pers.** Balkon mit Panoramablick zu den Dolomiten, Dusche, WC, gemütliche Sitzecke/Couch, TV, Safe, Telefon, Föhn, Internetanschluss Balcone con vista panoramica sulle Dolomiti, doccia, WC, salottino ad angolo/divanetto, TV, cassaforte, telefono, asciugacapelli, accesso internet	ab | da 7 Tage | giorni	€ 89	€ 93	€ 93	€ 104
	4 - 6 Tage | giorni	€ 92	€ 96	€ 98	€ 109
	1 - 3 Tage | giorni	€ 95	€ 99	€ 110	€ 115
Romantiksuite | Suite Romantic **Saltensuite | Suite "Salten"** **Terrassensuite | Suite Terrazza** **42 m² | 2 - 4 Pers.** Balkon mit Panoramablick zu den Dolomiten, Dusche, WC, gemütliche Sitzecke/Couch, TV, Safe, Tel, Bauernofen, Föhn, Internetanschluss Balcone con vista panoramica sulle Dolomiti, doccia, WC, salottino ad angolo/divanetto, TV, cassaforte, tel, stufa di maiolica, asciugacapelli, accesso internet	ab | da 7 Tage | giorni	€ 92	€ 96	€ 96	€ 107
	4 - 6 Tage | giorni	€ 95	€ 99	€ 101	€ 112
	1 - 3 Tage | giorni	€ 98	€ 102	€ 113	€ 118
Lärchenzimmer | Camera Larice **19 m² | 2 Pers.** Balkon mit Nachmittagssonne, Dusche, WC, TV, Safe, Telefon, Föhn, Internetanschluss Balcone con sole al pomeriggio, doccia, WC, TV, cassaforte, telefono, asciugacapelli, accesso internet	ab | da 7 Tage | giorni	€ 68	€ 72	€ 72	€ 79
	4 - 6 Tage | giorni	€ 72	€ 75	€ 77	€ 83
	1 - 3 Tage | giorni	€ 75	€ 78	€ 84	€ 89
Lärchenzimmer | Camera Larice **21 m² | 2 - 3 Pers.** Balkon mit Morgensonne und Panoramablick zu den Dolomiten, Dusche, WC, gemütliche Couch, Schreibtisch, TV, Safe, Telefon, Föhn, Internetanschluss - Balcone con sole al mattino e vista panoramica sulle Dolomiti, doccia, WC, divanetto, scrivania, TV, cassaforte, telefono, asciugacapelli, accesso internet	ab | da 7 Tage | giorni	€ 81	€ 86	€ 86	€ 92
	4 - 6 Tage | giorni	€ 84	€ 89	€ 91	€ 96
	1 - 3 Tage | giorni	€ 87	€ 92	€ 97	€ 102

Sonnensuite | Suite del Sole

Lärchenzimmer | Camera Larice

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Für **Übernachtung Frühstück** ziehen wir € 10,- pro Pers./Tag ab
- Für **Vollpension** rechnen wir € 15,- pro Pers./Tag dazu
- **BozenCard** inklusive im Zimmerpreis
- **Check in:** 14.00 Uhr - **Check out:** 11.00 Uhr
- **Reservierungen** sind bei einem Angeld von 30% des Gesamtpreises verbindlich. Unsere Bankverbindung: Raiffeisenkasse Bozen Filiale Jenesien, Dorfstraße 12 a, 39050 Jenesien, Tschoegglbergerhof d.Wenter Gamper&Co KG, IBAN IT20A0808158800000302025957, BIC: RZSBIT21203
- **Stornobedingungen**: Bis 45 Tagen vor Ihrer Anreise berechnen wir keine Stornogebühren und sie bekommen das Angeld zurück. Von 45 bis 25 Tagen vor Ihrer Anreise behalten wir das Angeld. Es wird als Gutschrift verwendet, wenn Sie innerhalb des darauf folgenden Jahr bei uns Urlaub machen. Ab dem 24. Tag behalten wir das Angeld als Schadenersatz
- **Zahlungsmittel:** Ihre Zimmerrechnung können Sie in bar (bis € 3.000,-) oder mit Kreditkarte begleichen (wir akzeptieren MasterCard, Visa und EuroCard)
- Bei **verspäteter** Anreise oder **verfrühter Abreise** berechnen wir 75% des Zimmerpreises
- **Einzelzimmerzuschlag:** Doppelzimmer/Lärchenzimmer (19 , 23 m²): Saison A,B 30% | Saison C,D 50%
  Sonnensuiten: Saison A,B 50% | Saison C,D 70%
- **Hunde auf Anfrage:** wir berechnen € 16,- pro Tag ohne Futter (Tragetaschengröße € 11,-). Hunde sind im Restaurant nicht erlaubt
- **Kostenfreies W-Lan** in der Bibliothek
- **Garagenplatz** auf Anfrage: € 9,- pro Tag
- Gerne stellen wir Ihnen für Ihren Aufenthalt einen **Bademantel** zur Verfügung: € 10,-
- **Besonderen Ernährungswünschen**, Unverträglichkeiten o.ä. kommen wir gerne nach. Für den Mehraufwand und spezielle Produktanschaffungen behalten wir uns vor, € 8,- p.P. und Tag in Rechnung zu stellen.
- **Stammgästebonus:** 5% für Aufenthalte von min. 7 Nächten am Stück (ausgenommen Aufenthalt über Silvester). Der Bonus kann ab dem 4. Aufenthalt in den vergangenen 6 Jahren beansprucht werden Gültig für Vollzahler.

- **Kinderermäßigung im Elternzimmer:**
  (bei 2 vollzahlenden Erwachsenen)

	Saison A	Saison B,C,D
0 - 3 Jahre	kostenlos	€ 15,-
4 - 7 Jahre	- 70 %	- 60 %
8 - 11 Jahre	- 60 %	- 50 %
12 - 15 Jahre	- 50 %	- 40 %
ab 16 Jahren	- 30 %	- 20 %

INFORMAZIONI UTILI

- Per solo **pernottamento con prima colazione** il prezzo della MP diminuisce di € 10,-
- Supplemento per **pensione completa**: € 15,- al prezzo della MP
- **BolzanoCard** gratuita
- **Check in:** ore 14.00 - **Check out:** ore 11.00
- **Le prenotazioni** sono vincolanti previo pagamento di una caparra di 30% del importo totale. Le nostre coordinate bancarie: Cassa Rurale di Bolzano, filiale di San Genesio, via Paese 12 a, 39050 San Genesio, Tschoegglbergerhof di Wenter Gamper & Co S.a.s.
  IBAN IT20A0808158800000302025957 - BIC: RZSBIT21203
- **Condizioni di recesso**: fino a 45 giorni prima dell'arrivo nessuna penale e restituzione della caparra; da 45 a 25 giorni dall'inizio della vacanza, la caparra viene trattenuta, restando valida per un'eventuale soggiorno nel nostro albergo entro l'anno successivo; in seguito, la caparra viene ritenuta come risarcimento danni
- **Supplemento per camera singola:** Camera doppia e Camera Larice (19 , 23 m²): Stagione A,B 30% | Stagione C,D 50%
  Suite del sole: Stagione A,B 50% | Stagione C,D 70%
- È possibile **saldare il conto** dell'albergo in contanti (massimo € 3.000,-) e bancomat. Accettiamo carte da credito (Visa, Maestro)
- In caso di **arrivi ritardati** o **partenze anticipate**, si calcola il 75% del prezzo della camera
- Per i vostri **amici a quattro zampe** il costo è di € 16,- al giorno (taglie piccole € 11,-). I cani non sono amessi nel ristorante.
- **WIFI gratuito** nella biblioteca
- **Posto garage** su richiesta: € 9,- al giorno
- Si mettono a disposizione un **accappatoio**: € 10,-
- Siamo lieti di poter soddisfare i **vostri fabbisogni dietetici** (intolleranze, ecc.). Per questo servizio chiediamo un supplemento di € 8,- per giorno e persona.
- **Sconto ospiti affezionati:** Per ringraziare i nostri ospiti più fedeli, concediamo uno sconto del 5% a tutti coloro che hanno trascorso almeno 4 soggiorni da noi nell'arco degli ultimi 6 anni. Lo sconto può essere utilizzato per ogni prenotazione con un minimo di 7 notti. Lo sconto non è applicabile per le prenotazioni di capodanno. Sono esclusi bambini e tutte le tariffe ridotte.

- **Riduzione bambini in camera con i genitori:**
  (con 2 adulti paganti)

	Stagione A	Stagione B,C,D
0 - 3 anni	gratuito	€ 15,-
4 - 7 anni	- 70 %	- 60 %
8 - 11 anni	- 60 %	- 50 %
12 - 15 anni	- 50 %	- 40 %
da 16 anni in poi	- 30 %	- 20 %

Januar · Gennaio

01	So · Do	Neujahr · Capodanno	
02	Mo · Lu		
03	Di · Ma		
04	Mi · Me		
05	Do · Gi		☾
06	Fr · Ve	Hl. 3 Könige · Epifania di N.S.	
07	Sa · Sa		
08	So · Do		
09	Mo · Lu		
10	Di · Ma		
11	Mi · Me		
12	Do · Gi		●
13	Fr · Ve		
14	Sa · Sa		
15	So · Do		
16	Mo · Lu		
17	Di · Ma		
18	Mi · Me		
19	Do · Gi		☽
20	Fr · Ve		
21	Sa · Sa		
22	So · Do		
23	Mo · Lu		
24	Di · Ma		
25	Mi · Me		
26	Do · Gi		
27	Fr · Ve		
28	Sa · Sa		○
29	So · Do		
30	Mo · Lu		
31	Di · Ma		

Lebkuchenkekse

Zutaten

- 360 g Roggenmehl
- 360 g Weizenmehl
- 4 Eier
- 300 g Zucker
- 2 Msp. Zimt
- geriebene Mandeln
- 180 g Honig
- 1 Zitrone
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 2 TL Natron
- 2 Orangenschalen
- Schokopulver

Zubereitung

Alle Zutaten werden vermischt und gut durchgeknetet.
Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 18 Stunden ruhen lassen.

Nach dem Ruhen kann der Lebkuchenteig ausgerollt werden.Beim Ausrollen des Lebkuchenteiges sollte man darauf achten, dass der Teig min. 0,5 cm dick ist. Die ausgestochenen Kekse können mit Ei oder Zuckerguss bestrichen werden.

Den Backofen auf 170°C vorheizen und ca. 6 Minuten backen.

TIPP VON TRAUDL:
Lebkuchen sollten nicht zu dünn gebacken werden, so werden Sie trocken. Bei uns werden die Lebkuchen min. 1 cm dick ausgerollt.

Februar · Febbraio

01	Mi · Me	
02	Do · Gi	
03	Fr · Ve	
04	Sa · Sa	☾
05	So · Do	
06	Mo · Lu	
07	Di · Ma	
08	Mi · Me	
09	Do · Gi	
10	Fr · Ve	
11	Sa · Sa	●
12	So · Do	
13	Mo · Lu	
14	Di · Ma	Valentinstag · San Valentino
15	Mi · Me	
16	Do · Gi	
17	Fr · Ve	
18	Sa · Sa	☽
19	So · Do	
20	Mo · Lu	
21	Di · Ma	
22	Mi · Me	
23	Do · Gi	Unsinniger Do. · Giovedì grasso
24	Fr · Ve	
25	Sa · Sa	
26	So · Do	○
27	Mo · Lu	
28	Di · Ma	Faschingsdienstag · Martedì grasso

Dolce natalizio

Ingredienti

- 360 g di farina di segale
- 360 g di farina 00
- 4 uova
- 300 g di zucchero
- 2 scorze d' arancia
- polvere di cioccolato
- 180 g di miele
- 1 limone
- polvere di garofano
- cannella
- mandorle tritate
- 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio

Preparazione

Mescolare e impastare bene tutti gli ingredienti. Avvolgere l'impasto In un foglio di pellicola. Lasciarlo riposare per almeno 18 ore nel frigorifero.

L'impasto può essere spinato.

Alla fine stenderlo, con lo spessore di almeno ½ centimetro.
Con gli appositi stampini formare dei biscotti a piacere.

I biscotti possono essere decorati con mandorle o spalmati con glassa.

Preriscaldare il forno a 170 °C. Cuocere per 6 minuti.

CONSIGLIO DI TRAUDL:
Fate attenzione a stendere l'impasto non troppo sottilmente, altrimenti i biscotti risuletranno troppo secchi. Io consiglio uno spessore di almeno 1 centimetro.

März · Marzo

01	Mi · Me	
02	Do · Gi	
03	Fr · Ve	
04	Sa · Sa	
05	So · Do	☾
06	Mo · Lu	
07	Di · Ma	
08	Mi · Me	
09	Do · Gi	
10	Fr · Ve	
11	Sa · Sa	
12	So · Do	●
13	Mo · Lu	
14	Di · Ma	
15	Mi · Me	
16	Do · Gi	*Angebot*! Kuscheltage zum Entschleunigen *Offerta*! Giornate romantiche al Tschögglbergerhof
17	Fr · Ve	
18	Sa · Sa	
19	So · Do	
20	Mo · Lu	☽
21	Di · Ma	
22	Mi · Me	
23	Do · Gi	
24	Fr · Ve	
25	Sa · Sa	
26	So · Do	*Angebot*! Yoga und Meditation *Offerta*! Yoga e meditazione
27	Mo · Lu	
28	Di · Ma	○
29	Mi · Me	
30	Do · Gi	
31	Fr · Ve	

Kürbissuppe

Zutaten (4 Personen)

- 500 g Muskatkürbis
- 30 g Karotten
- 50 g mehlige, gekochte Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer, Salz
- 30 g Lauch
- 30 g Butter
- 1 l Bouillon od. Gemüsebrühe
- Thymian
- Olivenöl

Zubereitung

Den Kürbis schälen und in große Würfel schneiden.
Den Lauch putzen, die Karotten und Knoblauch schälen, alles in Würfel schneiden und in Olivenöl dünsten.

Den Kürbis und die Kartoffelscheiben dazugeben und mitdünsten.
Mit der Gemüsebrühe oder Bouillon aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Suppe kochen lassen, bis der Kürbis weich ist.

Die Suppe im Mixer pürieren und anschließend mit der kalten Butter aufmontieren.

TIPP VON OSSY:
Die Kürbissuppe kann mit dem frischen Thymian serviert werden.
Alternativ können auch geröstete Kürbiskerne oder Kürbiskernöl dazu serviert werden.
Wer es gerne ein bisschen schärfer bzw. frischer mag, kann zum Muskatkürbis etwas frishen Ingwer beifügen (ca. 50 g).

April · Aprile

01	Sa · Sa		
02	So · Do		
03	Mo · Lu		☾
04	Di · Ma		
05	Mi · Me		
06	Do · Gi		
07	Fr · Ve		
08	Sa · Sa		
09	So · Do		
10	Mo · Lu		
11	Di · Ma	Vollmondwanderung Luna piena - escursione mistica	●
12	Mi · Me		
13	Do · Gi		
14	Fr · Ve		
15	Sa · Sa		
16	So · Do	Ostersonntag - Domenica dell'Angelo	
17	Mo · Lu	Ostermontag - Lunedì dell'Angelo	
18	Di · Ma		
19	Mi · Me		☽
20	Do · Gi		
21	Fr · Ve		
22	Sa · Sa		
23	So · Do		
24	Mo · Lu		
25	Di · Ma	Tag der Befreiung Italiens Festa della Liberazione	
26	Mi · Me		○
27	Do · Gi		
28	Fr · Ve		
29	Sa · Sa		
30	So · Do		

Crema di zucca

Ingredienti (4 persone)

- 500 g di zucca
- 30 g di carote
- 50 g di patate farinose
- 1 spicchio d' aglio
- pepe e sale
- 30 g di porro
- 30 g di burro
- 1 l brodo o brodo vegetale
- Timo
- olio d'oliva

Preparazione

Sbucciare la zucca, tagliarla grossolanamente e saltarla in padella con l' olio d' oliva.
Lavare il porro, pelare le carote, le patate e l'aglio, tagliarli a cubetti e saltare tutto in padella con olio d'oliva.

Aggiungere la zucca e lasciar stufare tutto insieme.
Aggiungere il brodo, aromatizzare con sale e pepe e lasciar cuocere finché la zucca è morbida.

Versare nel frullatore il composto finchè diventa una bella crema.
Aggiungere mescolando il burro freddo.

CONSIGLIO DI OSSY:
Per tutti quelli che amano le creme un po' più piccanti, si può aggiungere zenzero fresco.

Unser Tipp!

Kulinarische Köstlichkeiten in Jenesien

Genießen Sie vom 24. März bis 09. April 2017 unsere Spezialitäten.

Suggerimento!

Delizie culinarie a San Genesio

Venite a trovarci dal 24 maggio al 9 aprile 2017 per gustare le nostre specialità.

Mai · Maggio

01	Mo · Lu	Tag der Arbeit · Festa del lavoro
02	Di · Ma	
03	Mi · Me	☾
04	Do · Gi	
05	Fr · Ve	
07	Sa · Sa	*Angebot!* Zum Urlaubssommelier in 5 Tagen
08	So · Do	
08	Mo · Lu	
09	Di · Ma	
10	Mi · Me	Vollmondwanderung Luna piena - escursione mistica ●
11	Do · Gi	
12	Fr · Ve	
13	Sa · Sa	
14	So · Do	Muttertag · Festa della mamma
15	Mo · Lu	
16	Di · Ma	
17	Mi · Me	
18	Do · Gi	
19	Fr · Ve	☽
20	Sa · Sa	
21	So · Do	
22	Mo · Lu	
23	Di · Ma	
24	Mi · Me	
25	Do · Gi	○
26	Fr · Ve	
27	Sa · Sa	
28	So · Do	
29	Mo · Lu	
30	Di · Ma	
31	Mi · Me	

Topfenpralinen in der Apfelkruste

Zutaten

- 90 g Ricotta (Topfen)
- 50 g Sellerie
- 200 g getrocknete Apfelscheiben
- Thymian
- 8 g Schmorzwiebel
- 60 g Golden Delicious
- 50 g Walnüsse
- Olivenöl

Zubereitung

Die Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen. Den abgekühlten Schmorzwiebel zur Ricottamasse beimengen und gut vermengen.
Walnüsse mit Thymian gemeinsam hacken und zur Masse hinzufügen.
Die getrockneten Apfelscheiben zu Crumble hacken. Aus der Ricottamasse Pralinen formen, und diese anschließend im Apfel-Crumble wälzen.
Den Sellerie und der Golden Delicious zu kleinen Würfel schneiden und mit Olivenöl marinieren.
Das Sellerie- und Apfel-Ragú können auf den Teller angerichtet, und die Pralinen darauf gesetzt werden.

TIPP VON HANNES:
Damit der Apfel richtig zur Geltung kommt, kann man der Ricottamasse nach Belieben etwas Graukäse oder Ziegenkäse beimengen. Gerne kann das Gericht auch mit etwas Honig serviert werden.

WEINEMPFEHLUNG VON HEDWIG:
Zu den Topfenpralinen empfehle ich Ihnen einen schönen Südtiroler Sekt.

1911 perlte auf der Bozner Weinkost der erste Südtiroler Schaumwein.

Heute produzieren Südtirols Sektproduzenten rund 250.000 Flaschen im Jahr. Die Voraussetzungen zur Produktion hervorragender Schaumweine sind im alpin geprägten Südtirol ideal. Vor allem in den höheren Lagen können die Trauben genügend Säure entwickeln, damit die Sekte auch nach der zweiten Gärung in der Flasche noch jene quirlige Frische zeigen, die man von guten Schaumweinen erwartet.

Juni · Giugno

01	Do · Gi		
02	Fr · Ve	Tag der Republik Italien Festa della Repubblica	
03	Sa · Sa		
04	So · Do		
05	Mo · Lu	Pfingstmontag · Lunedì di Pentecoste	●
06	Di · Ma		
07	Mi · Me		
08	Do · Gi		
09	Fr · Ve		
10	Sa · Sa	Nacht der Keller Notte delle cantine	
11	So · Do		
12	Mo · Lu		☽
13	Di · Ma		
14	Mi · Me		
15	Do · Gi		
16	Fr · Ve		
17	Sa · Sa		
18	So · Do		
19	Mo · Lu		
20	Di · Ma		○
21	Mi · Me	Sommeranfang · Inizio d'estate	
22	Do · Gi		
23	Fr · Ve		
24	Sa · Sa	*Angebot*! Yoga und Meditation *Offerta*! Yoga e meditazione	
25	So · Do	Herz-Jesu-Sonntag Domenica del Sacro Cuore	
26	Mo · Lu		
27	Di · Ma		☾
28	Mi · Me		
29	Do · Gi		
30	Fr · Ve	Beginn: Südtiroler Jazzfestival Inizio: Jazzfestival	

Praline di ricotta in crosta di mele

Ingredienti

- 90 g ricotta
- 50 g di sedano
- 200 g di mele secche
- Timo
- 8 g di cipolla
- 60 g mele (Golden Delicious)
- 50 g di noci
- olio d' oliva

Preparazione

Aromatizzare la ricotta con il sale e pepe. Aggiungere la cipolla stufata.

Tritare le noci con il timo e aggiungerli alla ricotta.
Tritare le mele secche.

Formare praline di ricotta e rotolarle nelle mele secche.

Tagliare il sedano e la Golden Delicious in piccoli cubetti e marinarli nell' olio d' oliva.

Adagiare le praline sopra un trito di sedano e mele.

CONSIGLIO DI HANNES:
Se siete amanti di formaggi freschi un po' più aromatici, aggiungete il formaggio grigio o il formaggio di capra.

ABBINAMENTO VINO DI HEDWIG:
Io abbinerei bollicine con l'antipasto alla ricotta e alle mele.

Era il 1911 quando, alla Mostra die vini di Bolzano, fu presentato il primo spumante altoatesino.

Oggi, dalle cantine dell'Alto Adige ne escono circa 250.000 bottiglie l'anno. Situati ai piedi delle Alpi, i vigneti altoatesini sono ideali per produrre spumanti d'eccellenza. Soprattutto se crescono in altura, infatti, le uve sviluppano un'ottima acidità, essenziale per dare alle bottiglie, anche dopo la seconda fermentazione, quella freschezza accattivante che ci si aspetta da un buon spumante.

Juli · Luglio

01	Sa · Sa		☾
02	So · Do	*Angebot*: Zum Urlaubssommelier in 5 Tagen	
03	Mo · Lu		
04	Di · Ma		
05	Mi · Me		
06	Do · Gi		
07	Fr · Ve		
08	Sa · Sa		
09	So · Do	*Angebot*: Single mit Kind *Offerta*: Single con bambino	●
10	Mo · Lu		
11	Di · Ma		
12	Mi · Me		
13	Do · Gi		
14	Fr · Ve		
15	Sa · Sa		
16	So · Do		☽
17	Mo · Lu		
18	Di · Ma		
19	Mi · Me		
20	Do · Gi		
21	Fr · Ve		
22	Sa · Sa		
23	So · Do		○
24	Mo · Lu		
25	Di · Ma		
26	Mi · Me		
27	Do · Gi		
28	Fr · Ve		
29	Sa · Sa		
30	So · Do		☾
31	So · Do		

Marillenknödel

Zutaten (8 Stück)

- 300 g mehlige, gekochte Kartoffeln
- 80 g Topfen
- 80 g Mehl
- Würfelzucker oder Schokolade
- 8 Marillen (Aprikosen)
- 2 Eidotter (Freiland)
- 50 g zerlassene Butter
- 1 Prise Salz
- Zimt, Zucker, Weißbrotbrösel und zerlassene Butter

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln, den Eidotter, das Mehl, die Butter und Topfen in einer Schüssel zu einer homogenen Masse vermengen und für zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Aprikosen entkernen und mit Zuckerwürfel oder Schokolade füllen. Die geruhte Masse ausrollen und zu Quadraten schneiden. Die gefüllte Aprikose wird dann mit den Teigquadraten umhüllt und zum Knödel gedreht.

Die Marillenknödel 10 Min. in Salzwasser kochen lassen und anschließend in der Zimt-Zucker-Butter-Brösel-Mischung wälzen.
Die Knödel können noch mit Schäumender Butter übergossen werden.

TIPP VON FERDINAND:
Damit die Aprikosenknödel richtig schmecken, ist es sehr wichtig die verwendeten Eier aus Freilandhaltung zu beziehen. Eier aus Massentierhaltung verlieren an wichtigen Nährstoffen und vor allem an Geschmacksstoffen.

WEINEMPFEHLUNG VON HEDWIG:
Zu den Marillenknödeln trinke ich gerne einen Passito von Gewürztraminer und Goldmuskateller.

Passito ist die italienische Bezeichnung für Weine, die aus luft- oder sonnengetrockneten, nahezu rosinierten Trauben hergestellt werden. Ziel ist es, den Trauben Wasser zu entziehen und so die Zucker- und Extraktkonzentration zu erhöhen. Im Glas ein klares Goldgelb, in der Nase sehr warme und aromatische Noten von Rosen, Honig, reife Aprikosennoten. Im Gaumen herrliches Süss-Säure Spiel. Ein edles Geschenk für Süßweinliebhaber.

August · Agosto

01	Di · Ma		
02	Mi · Me		
03	Do · Gi		
04	Fr · Ve		
05	Sa · Sa		
06	So · Do		
07	Mo · Lu		●
08	Di · Ma		
09	Mi · Me		
10	Do · Gi		
11	Fr · Ve		
12	Sa · Sa		
13	So · Do		
14	Mo · Lu		
15	Di · Ma	Maria Himmelfahrt · Ferragosto	☽
16	Mi · Me		
17	Do · Gi		
18	Fr · Ve		
19	Sa · Sa		
20	So · Do		
21	Mo · Lu		○
22	Di · Ma		
23	Mi · Me		
24	Do · Gi		
25	Fr · Ve		
26	Sa · Sa		
27	So · Do		
28	Mo · Lu		
29	Di · Ma		☾
30	Mi · Me		
31	Do · Gi		

Canederli di albicocche

Ingredienti (8 pezzi)

- 2 tuorli d'uovo (da galline ruspanti)
- 300 g patate farinose
- 80 g di farina bianca 00
- zucchero in zollette
- cannella, zucchero, pangrattato e burro fuso (tutto mescolato)
- 80 g di ricotta
- 50 g di burro fuso
- sale
- 8 albicocche

Preparazione

Lessare le patate, schiacciarle, unire il tuorlo, la farina, il burro e la ricotta, amalgamare mescolando in una ciotola e lasciar riposare l'impasto per almeno due ore.

Denocciolare le albicocche e riempirle con lo zucchero in zollette. Stendere il composto e tagliarlo in quadrati.

Ricoprire le albicocche con la pasta tagliata. Versare i canederli così ottenuti in acqua salata a bollore e cuocerli per dieci minuti. In seguito avvolgerli in una crema di cannella-zucchero-pangrattato-burro fuso.

I canederli possono essere serviti con un po' di burro fuso.

CONSIGLIO DI FERDINAND:
Lo zucchero in centro del canederlo, può essere sostituito con un dado di gianduia.

ABBINAMENTO VINO DI HEDWIG:
Con i canederli all' albicocca bevo volentieri un buon passito di Gewürztraminer e moscato giallo.

Lo straordinario gioco di aromi rivela albicocche di montagna, pera Williams, miele e frutti esotici maturi. Il finale fruttato è accompagnato meravigliosamente da un vibrante gioco di acidità e zucchero. Un regalo per gli amanti dei passiti!

September · Settembre

01	Fr · Ve	
02	Sa · Sa	
03	So · Do	
04	Mo · Lu	
05	Di · Ma	
06	Mi · Me	●
07	Do · Gi	
08	Fr · Ve	
09	Sa · Sa	
10	So · Do	
11	Mo · Lu	
12	Di · Ma	
13	Mi · Me	☽
14	Do · Gi	
15	Fr · Ve	
16	Sa · Sa	
17	So · Do	
18	Mo · Lu	
19	Di · Ma	
20	Mi · Me	○
21	Do · Gi	
22	Fr · Ve	Weinsummit
23	Sa · Sa	Herbstanfang · Inizio d'autunno
24	So · Do	
25	Mo · Lu	
26	Di · Ma	
27	Mi · Me	
28	Do · Gi	☾
29	Fr · Ve	
30	Sa · Sa	

Kastanien

Keschtn in Jenesien

Die Edelkastanie, ist laut Hildegard von Bingen, die "Königin der Früchte". Lange bevor Kartoffel und Mais in Europa bekannt wurden, war die Kastanie für unsere Vorfahren das Grundnahrungsmittel.
Nicht umsonst wurde die Esskastanie als das Brot der Armen bezeichnet. Da diese sie vor Hungersnöten bewahrte und gut durch den Winter brachte. Mineralstoffreich, voller Vitamine, glutenfrei und zu 100% biologisch! Gebratene Kastanien sind das beste „Fast Food", das Sie unbeschwert genießen können.

Jenesien ist die Gemeinde Südtirols, die am meisten Kastanienbäume besitzt! Auf diesen wunderbaren Schatz sind wir gemeinsam mit unseren Kastanienbauern sehr stolz.

Unser Tipp!

Kastanienwochen in Jenesien vom 8. Oktober bis 5. November 2017 – Törgglefest, Keschtnmarkt, Törggelewanderungen …

Il paese più ricco di castagni

"La castagna è la regina dei frutti", diceva Ildegarda di Bingen. Era considerata alimento di base, molto prima ancora che la patata e il mais si diffondessero in Europa. Infatti, la castagna era considerata il "pane dei poveri".
100% biologiche, ricche di minerali e vitamine, senza glutine… le castagne arroste sono il miglio "Fast Food" per il corpo.

L'Alto Adige è tra le regioni più conosciute per le sue castagne, e S. Genesio è il paese più ricco di castagni.

Il nostro consiglio!

Settimane delle castagne a S. Genesio dall' 8 ottobre al 5 novembre 2017 – Festa delle castagne, mercato delle castagne, gita guidata alla scoperta delle castagne.

Oktober · Ottobre

01	So · Do		
02	Mo · Lu		
03	Di · Ma		
04	Mi · Me		
05	Do · Gi		●
06	Fr · Ve		
07	Sa · Sa		
08	So · Do	*Angebot!* "Törggelen" - Kastanien und Wein *Offerta!* "Törggelen" - Castagne e vino	
09	Mo · Lu		
10	Di · Ma		
11	Mi · Me		
12	Do · Gi		☽
13	Fr · Ve		
14	Sa · Sa		
15	So · Do		
16	Mo · Lu		
17	Di · Ma		
18	Mi · Me		
19	Do · Gi		○
20	Fr · Ve		
21	Sa · Sa		
22	So · Do		
23	Mo · Lu		
24	Di · Ma		
25	Mi · Me		
26	Do · Gi		
27	Fr · Ve		
28	Sa · Sa		☾
29	So · Do		
30	Mo · Lu		
31	Di · Ma		

Unser Tipp!

Herbstzeit ist Törggelezeit

Wenn im Herbst die Lärchenwiesen in goldgelber Pracht erstrahlen, geht in Südtirol jeder zum Törggelen. Von Mitte Oktober bis Mitte November gibt es eine Törggelemarende mit Speck, Kaminwurzen, Surfleisch und Sauerkraut, Krapfen und Kastanien in einer schönen alten Gaststuben.

Dieses Jahr finden in Jenesien vom 08. Oktober bis 05. November 2017 die **Kastanienwochen** statt.Es erwarten Sie viele herbstliche Genuss-highlights.

Suggerimento

La tradizione del "Törggelen"

La tradizione del Törggelen si svolge in ottobre e novembre. Dopo un'escursione verrà offerta una merenda. Accanto alla carne vengono serviti canederli, ravioli alla ricotta e agli spinaci, Krapfen, caldarroste e il vino novello.

Durante le **settimane gastronomiche delle castagne**, dal 8 ottober al 5 novembre 2017, avete la possbilità di partecipare a diversi highlights.

November · Novembre

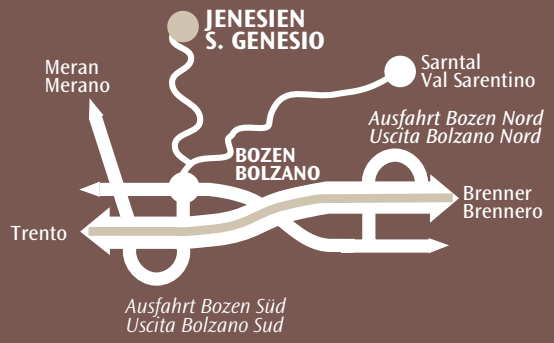
01	Mi · Me	Allerheiligen · Ognissanti
02	Do · Gi	Allerseelen · Commemorazione dei Defunti
03	Fr · Ve	
04	Sa · Sa	●
05	So · Do	*Angebot*: Yoga und Meditation *Offerta*: Yoga e meditazione
06	Mo · Lu	
07	Di · Ma	
08	Mi · Me	
09	Do · Gi	
10	Fr · Ve	☽
11	Sa · Sa	Martinstag · S. Martino
12	So · Do	*Angebot*: Traudl's Kochkurs
13	Mo · Lu	
14	Di · Ma	
15	Mi · Me	
16	Do · Gi	
17	Fr · Ve	
18	Sa · Sa	○
19	So · Do	
20	Mo · Lu	
21	Di · Ma	
22	Mi · Me	
23	Do · Gi	
24	Fr · Ve	
25	Sa · Sa	
26	So · Do	1. Adventssonntag 1° domenica d'Avvento ☾
27	Mo · Lu	
28	Di · Ma	
29	Mi · Me	
30	Do · Gi	

Christkindlmarkt
Mercatino di natale

Den muss man gesehen haben!
Da non perdere!

Adventskalender · Dezember · Dicembre · Calendario dell'Avvento

01	Fr · Ve	Adventskranz kaufen oder basteln | Acquistate o realizzate voi un calendario dell'Avvento
02	Sa · Sa	Wunschzettel schreiben | Invitate i bambini a raccogliere i loro desideri in una lista dei regali
03	So · Do	2. Adventssonntag | 2° domenica d'Avvento ●
04	Mo · Lu	Barbarazweige einfrischen. Wenn die Zweige bis zum 24. blühen, ist eine Braut im Haus
05	Di · Ma	Kekse, Milch und Schnäpschen für den hl. Nikolaus, Heu für den Esel bereit stellen. Schuhe, Stiefel oder Teller zum Füllen vor die Tür stellen. Achtung vor dem Krampus, der heute die bösen Kinder tadelt
06	Mi · Me	Hl. Nikolaus. Nehmen Sie sich Zeit für eine Tasse Tee und die Köstlichkeiten in Ihren Stiefeln. Wer nur eine Rute bekommen hat, muss nächstes Jahr braver sein
07	Do · Gi	Invitate i Vostri cari ad una giornata d'Avvento con tè, vin brulè, musica natalizia. Fate dei biscotti di Natale insieme
08	Fr · Ve	Christbaumschmuck basteln (Teil 1): Äpfel (der Paradiesapfel repräsentiert das Paradiesische am Weihnachtsfest), Nüsse und Tannenzapfen als Symbole der Fruchtbarkeit in Wachs tauchen, bemalen oder natürlich belassen
09	Sa · Sa	Zeit schenken: Laden Sie ein Familienmitglied auf einen Spaziergang oder eine Tasse Kaffee ein
10	So · Do	3. Adventsonntag: Die Gestalt Johannes des Täufers steht im Mittelpunkt | 3° domenica d'Avvento al centro stà la figura di San Giovanni Battista ☽
11	Mo · Lu	Weihnachtskarten versenden | Inivate cartoline con gli auguri di Natale
12	Di · Ma	Christbaumschmuck basteln (Teil 2): Trompeten als Symbol für gute Neuigkeiten wurden früher auf dem Marktplatz geblasen. Sterne als Symbol der Hoffnung (meist aus Stroh, da das Jesukind auf Stroh gebettet wurde)
13	Mi · Me	Gutschein: für 1 Stück Kuchen im Tschögglbergerhof, wenn man ungefragt ein Weihnachtsgedicht bei der Bestellung vorträgt
14	Do · Gi	Christbaumschmuck basteln (Teil 3): Engel als Schützer und Glocken als Unglücksverhüter, da sie ein Warnsymbol sind
15	Fr · Ve	Zeit für sich selbst nehmen: Gönnen Sie sich heute eine halbe Stunde nur für sich selbst: zum Lesen, Basteln, Spazieren gehen oder was auch immer Ihnen Freude bereitet
16	Sa · Sa	Für die Kurzentschlossenen: Gutscheine für Essen, Urlaub, Massagen im Tschögglbergerhof schenken. Online, per Mail oder Telefon bestellen und noch am selben Tag Ihr Geschenk in den Händen halten
17	So · Do	4. Adventsonntag: Gewidmet Maria, der Mutter Gottes | 4° domenica d'Avvento
18	Mo · Lu	Weihnachtsessen planen und Aufgaben verteilen. Traditionell gibt es einen Braten, der mit 12 Äpfeln, einen für jeden Apostel, dekoriert wurde ○
19	Di · Ma	Regalare tempo: Invitate un vecchio amico ad un caffè o una passeggiata insieme
20	Mi · Me	Un voucher di € 10,- da utilizzare per trattamenti e massaggi vi sarà concesso (valido per le stagioni A e B), se sapete la parola d'ordine "calendario dell'Avvento Tschögglbergerhof"
21	Do · Gi	€ 10,- Beauty Gutschein (einlösbar in Saison A,B). Der Gutschein kann eingelöst werden, wenn Sie das Codewort: "Adventskalender Tschögglberger-hof" wissen. Gültig für 1 Gutschein pro Familie
22	Fr · Ve	Machen Sie sich eine Liste der Dinge, für die Sie dankbar sind und überlegen Sie sich, wie Sie diese Dankbarkeit über die Feiertage ausdrücken können
23	Sa · Sa	Weihnachtsbaum schmücken und die Krippe unter den Baum stellen
24	So · Do	Heiligabend: Gewidmet Maria, der Mutter Gottes. Am letzten Tag dieser traditionellen Fastenzeit wurde ursprünglich eine leichte Suppe serviert und früh zu Bett gegangen. Wie feiern Sie?
25	Mo · Lu	Hurra - Weihnachten ist da! Die Fastenzeit ist zu Ende, Braten werden aufgetischt, die Familie versammelt sich. Haben Sie einen wunderbaren Tag! Tanti auguri di buon Natale! Vi auguriamo una giornata tranquilla con i Vostri cari!
26	Di · Ma	Stephanstag · S. Stefano ☾
27	Mi · Me	
28	Do · Gi	
29	Fr · Ve	
30	Sa · Sa	
31	So · Do	Silvester · S. Silvestro · BoClassic



SÜDTIROL

ALTO ADIGE

www.ariescreative.com · Foto: aries.creative, Privatarchiv Hotel Tschögglbergerhof, TV Jenesien, IDM (Alex Filz, Alessandro Trovati, Stefano Scatà, Stefano Gilera), MGM (Pertoll Damian Lukas, Helmuth Rier), Südtirols Süden (Luca Guadagnini), Thurner August, ingimage, iStockphoto

TschögglbergerHof

Fam. Gamper | Freigasse/Via Frei, 8 | I - 39050 Jenesien/San Genesio | Südtirol/Alto Adige | Italien/Italia
Tel. +39 0471 354 119 | Fax +39 0471 354 076 | hotel@tschoegglbergerhof.it | **www.tschoegglbergerhof.it**