

# Lana blüht

**Die Bäuerliche Genussmeile  
KränzelZeit  
und Überraschungen**

**Lana verbindet.**  
Frühling und Gefühle.



# Lana in fiore

**I sapori del maso  
KränzelZeit  
e sorprese**

**Lana unisce.**  
Primavera e passione.

01 04 — 30 04 2022



**lanaregion.it**

Die Umschlagseite besteht aus „Apfelpapier“,  
hergestellt aus den Trestern, welche bei der  
Apfelsaftproduktion anfallen.

La copertina di questo opuscolo è fatta di  
“cartamela”, prodotta dalla vinaccia, sostanza residua  
nella produzione di succo di mela.

# Lana blüht

Den neuen Namen „**Lana blüht**“ haben wir den traditionellen Blütenfesttagen in Lana und Umgebung bereits 2021 gegeben. Nicht nur der Name der Themenwochen im Frühling ist neu, auch für das Auge werden sie durch neue visuelle Hingucker quer durch die Region Lana und darüber hinaus gut sichtbar. Wir freuen uns, in diesem Jahr das neue und vielversprechende Veranstaltungsprogramm durchziehen und den Besuchern anbieten zu können.

Hauptdarsteller **vom 1. bis 30. April 2022** sind und bleiben die Blüten und die Wildkräuter: Frisch in Szene gesetzt spielen sie während der vier Aprilwochen die Hauptrollen in Kreativ-Workshops, Vorträgen, Koch-, Dekorationskursen, Exkursionen u. v. m.

„**Die Bäuerliche Genussmeile**“ belebt am Samstag, 23. April mit mehr als 50 Südtiroler Bauernständen erneut das Ortszentrum von Lana. Am Samstag, 30. April ist „**KränzelZeit - Picknick. Kultur.Entspannung**“, mitten im Grün des Kränzelhofes in Tschermes, ein neues Highlight für Kulturinteressierte und alle Liebhaber des Freiluft-Essens.

# Lana in fiore

La festa della fioritura si trasforma in „**Lana in fiore**“. Non solo il nome delle amate settimane gastronomiche in primavera è nuovo, ma sono anche molto visibili all'occhio con nuovi eye-catcher in tutta la regione turistica di Lana e oltre. Siamo lieti di poter realizzare il nuovo e promettente programma di eventi e di offrirli ai visitatori.

Come di consueto **dall' 1 al 30 aprile 2022** sono i primi fiori e le erbe selvatiche a essere al centro dell'attenzione: durante le quattro settimane di aprile verranno offerti workshop creativi, escursioni didattiche, corsi di cucina e decorazione, conferenze, camminate a tema nella natura e tanto altro.

Il **mercato contadino “I sapori del maso”** nel centro di Lana, sabato 23 aprile con prodotti contadini regionali di prima qualità, è diventato un appuntamento fisso per tutti i buongustai. Sabato 30 aprile gli appassionati del picnic, di cultura e relax si recano alla tenuta Kränzelhof a Cermes, dove trovano **“Kränzelzeit - Picnic.Cltura.Relax.”**

# Lana blüht in Töpfen, auf Tellern

Nicht nur an Bäumen und Sträuchern, auch am Boden machen sich die ersten Frühlingsboten bemerkbar: die Wildkräuter. Sobald die Schätze der Natur zu neuem Leben erwachen, erblüht auch die Fantasie der Küchenmeister in den Restaurants von Lana und Umgebung. Während der Feinschmeckerwochen „Lana blüht“, vom 1. bis 30. April 2022, tischen sie Köstlichkeiten aus Blüten und Wildkräutern nach altbewährten Rezepten auf, kreieren neue außergewöhnliche Highlights aus hochwertigen Zutaten und greifen dabei stets auf das regionale Angebot der Jahreszeit zurück. Mit erlesenen Weinen, viel Liebe zum Detail und Wohlfühlatmosphäre entstehen wahre Genussmomente. [lanablueht.it/kulinarik](http://lanablueht.it/kulinarik)

## Lana in fiore – anche sui piatti

Non solo i fiori di alberi e cespugli, anche le erbe selvatiche, che spesso calpestiamo, si risvegliano in primavera. Quando questi tesori della natura fanno capolino, fiorisce anche la fantasia dei maestri di cucina nei ristoranti di Lana e dintorni. Durante le settimane gastronomiche “Lana in fiore”, dal 1 al 30 aprile 2022 creano delizie ai fiori e alle erbe secondo antiche ricette e inventano nuove straordinarie prelibatezze fatte di ingredienti di prima qualità, servendosi rigorosamente delle proposte regionali che offre la stagione. In combinazione con vini selezionati, tanto amore per i dettagli e un’atmosfera accogliente si vivono dei veri e indimenticabili momenti di grande gusto. [lanainfiore.it/gastronomia](http://lanainfiore.it/gastronomia)

# Teilnehmende Betriebe Esercizi partecipanti

## KIRCHSTEIGER ☺☺☺

Restaurant Hotel  
ristorante hotel  
Völlan/Foiana  
T 0473 568044  
[kirchsteiger.com](http://kirchsteiger.com)

## 1477 REICHHALTER ☺☺

Gasthaus/albergo  
Lana  
T 0473 563028  
[1477reichhalter.com](http://1477reichhalter.com)

## STADELE ☺☺

Restaurant & Rooms  
Lana  
T 338 2702860  
[stadele.eu](http://stadele.eu)

## VIGILIUS MOUNTAIN ☺☺ RESORT

Restaurant Hotel  
ristorante hotel  
Vigiljoch/Monte San Vigilio  
T 0473 556600  
[vigilius.it](http://vigilius.it)

## FALGER

Gasthof/albergo  
Völlan/Foiana  
T 0473 568010  
[falger.net](http://falger.net)

## FÖRSTLERHOF

Restaurant Hotel  
ristorante hotel  
Burgstall/Postal  
T 0473 292288  
[foerstlerhof.it](http://foerstlerhof.it)

Qualitätsauszeichnung:  
„Hauben“ aus  
[Gault&Millau](http://Gault&Millau) 2021

Riconoscimento di qualità:  
“Cappelli” da  
[Gault&Millau](http://Gault&Millau) 2021



# Cocktail „Lana blüht“ Cocktail “Lana in fiore”

Blüten und Kräuter verstecken sich auch in den Cocktails, mit oder ohne Alkohol, gerührt oder geschüttelt. Die Barkeeper in den teilnehmenden Restaurants beherrschen ihre Kunst und mixen erfrischende Frühlingsdrinks für jeden Geschmack.

Hier ein Rezept vom Restaurant Kirchsteiger:

## Apfel-Wildkräuter-Cocktail

160 ml Prosecco  
3 cl Wildkräutersirup  
2 1/2 Zitronenscheiben  
1 Schuss Apfelsaft  
2 Minze-Blätter oder Blüten vom wilden Thymian  
2 Apfelblüten zur Dekoration

Erbe e fiori si nascondono anche nei cocktail, con o senza alcol, shakerati o mescolati. I bar keeper dei ristoranti che partecipano alle settimane gastronomiche, esperti nel proprio mestiere, sanno creare gustosi drink primaverili per tutti i gusti.

Qui una ricetta del ristorante Kirchsteiger:

## Cocktail di erbe selvatiche e mele

160 ml Prosecco  
3 cl sciroppo alle erbe selvatiche  
2 1/2 fette di limone  
3 cl succo di mela  
2 foglie di menta o fiori di timo selvatico  
2 fiori di melo per la decorazione



# Lana blüht Lana in fiore

01 04 – 30 04 2022

lanablueht.it  
lanainfiore.it

## **Infos und Anmeldung**

Tourismusverein Lana und Umgebung  
A.-Hofer-Straße 9/1, 39011 Lana  
T 0473 561770  
info@lanaregion.it  
lanaregion.it

Änderungen vorbehalten: Aufgrund der momentanen Situation können Veranstaltungen kurzfristig abgesagt werden.

## **Informazioni e prenotazioni**

Associazione turistica Lana e dintorni  
Via Andreas Hofer 9/1, 39011 Lana  
T 0473 561770  
info@lanaregion.it  
lanaregion.it

Salvo variazioni: a causa dell'attuale situazione, gli eventi possono essere cancellati con breve preavviso.



**FR/VE 01 04 2022**

## **DIE KUNST DES SALBENRÜHRENS**

Kräuter und Blüten dienen seit jeher zur Erhaltung von Gesundheit und Schönheit. Wir lernen die Welt der Kräuter kennen und stellen aus hochwertigen Rohstoffen einen Rosenbalsam und einen Lippenpflegestift her.

Gärtnerei Galanthus Lana, 16.00 Uhr

## **PREPARARE UN UNGUENTO**

Da sempre l'uomo utilizza erbe e fiori per preservare salute e bellezza. Dopo una breve escursione didattica nel mondo delle erbe prepariamo un balsamo alle rose e un rossetto curativo con preziose materie prime.

Floricoltura Galanthus Lana, ore 16.00

**Anmeldung/prenotazione**

**Preis/prezzo: 35,00 Euro**



**MI/ME 06 04 2022**

## **WIESE, WALD & WUNDER**

Klein und Groß machen sich gemeinsam auf den Weg ins Grüne, um Geheimnisvolles zu entdecken und der Naturküche, der Naturapotheke und dem Naturspielplatz einen Besuch abzustatten.

Parkplatz Hippolyt Naraun, 14.00 Uhr

## **FRA PRATI, BOSCHI E MERAVIGLIE**

Grandi e piccoli insieme s'incamminano alla scoperta dei tanti misteri e miracoli in natura. Impareranno a conoscere le risorse verdi da usare in cucina, come medicinali e la natura come parco giochi.

Parcheggio Ippolito Narano, ore 14.00

**Anmeldung/prenotazione**

**Preis/prezzo: 15,00 Euro**



**MO/LU 08 04 2022**

## **WORKSHOP NATURKOSMETIK**

Nach einem Kurzvortrag über natürliche Pflegeprodukte leitet Apothekerin Dr. Zita Marsoner Staffler die Teilnehmer an, geschmeidige Salben, wohltuende Badezusätze und duftende Seifen selbst herzustellen.

Südtiroler Obstbaumuseum Lana, 20.00 Uhr

## **WORKSHOP COSMESI NATURALE**

Dopo una introduzione sui prodotti naturali per la cura del corpo, la farmacista Dr. Zita Marsoner Staffler insegna ai partecipanti, come produrre pomate, unguenti e saponi naturali con l'utilizzo di erbe selvatiche.

Museo della frutticoltura Lana, ore 20.00

**Anmeldung/prenotazione**

**Preis/prezzo: 15,00 Euro**



**DI/MA 12 04 2022**

## **KRÄUTER-GENUSS-EXKURSION IN VÖLLAN**

Anni Pircher begleitet die Teilnehmer durch die Kräuterwelt des Klosterbühels. Anschließend tischt Chefkoch Christian Pircher den Gästen feine Kräuter- und Blütengerichte auf.

Restaurant Kirchsteiger Völlan, 10.00 Uhr

## **ESCURSIONE AL GUSTO DI ERBE A FOIANA**

Anni Pircher accompagna i partecipanti alla scoperta del colle "Klosterbühel", vero paradiso delle erbe. Dopo lo chef Christian Pircher servirà prelibatezze a base di erbe selvatiche e fiori primaverili.

Ristorante Kirchsteiger Foiana, ore 10.00

**Anmeldung/prenotazione**

**Preis/prezzo: 30,00 Euro**



**MI/ME 20 04 2022**

### **„KOST“ BARE NATUR**

Die Kräuterpädagogin Hildegard Kreiter bietet einen Workshop im Südtiroler Obstbaumuseum für Liebhaber der Wildkräuter-Küche: Brot und Aufstriche, Blütenkekse, Pizzaschnecken und Getränke, verfeinert mit „wilden Bodenschätzen“.

Südtiroler Obstbaumuseum Lana, 15.00 Uhr

### **NATURA PREZIOSA**

Hildegard Kreiter, esperta di erbe, spiega agli amanti della cucina con erbe selvatiche, come preparare: pane e creme, biscotti, pizzette e bevande, impreziositi con i tesori selvatici, spesso calpestati. Museo della frutticoltura Lana, ore 15.00

**Anmeldung/prenotazione**

**Preis/prezzo: 17,00 Euro**



**SA 23 04 2022**

### **BÄUERLICHE GENUSSMEILE**

Kosten, kaufen, genießen ... über 50 Bauernstände bieten verschiedene Qualitätsprodukte an: aromatische Kräuter, Trockenobst, Fruchtaufstriche, Destillate, Käse und Milchprodukte u. v. m. Zentrum Lana, 9.00-17.00 Uhr

### **SAPORI DEL MASO**

Assaggiare, comprare, gustare ... ben 50 stand contadini espongono e vendono i loro prodotti tipici: erbe aromatiche, frutta essicata, confetture di frutta, distillati, formaggi, latticini e tanto altro. Centro di Lana, ore 9.00-17.00

**» Seite/pag. 24**



**DO/GI 28 04 2022**

## **KRÄUTERKRANZ UND BLÜTENSTRAUSS**

Wir binden duftende Wildkräuter und Frühlingsblüten zu Kränzen und Sträußen. Mit der richtigen Technik und einigen Expertentipps schafft jeder Teilnehmer seinen ganz persönlichen Pflanzenschmuck.

Raffener Orchideenwelt Gargazon, 14.00-16.30 Uhr

## **CREAZIONI FLOREALI CON ERBE E FIORI**

Con profumate erbe selvatiche e fiori primaverili componiamo corone e mazzi, seguendo le tecniche e i trucchi di esperti. Ogni partecipante può portare a casa le proprie creazioni decorative. Raffener Orchideenwelt Gargazzone, ore 14.00-16.30

**Anmeldung/prenotazione**

**Preis/prezzo: 50,00 Euro**



**FR/VE 29 04 2022**

## **DELIKATESSEN AM WEGESRAND**

Löwenzahn und Brennnessel, Giersch und Vogelmiere sind nur einige der wertvollen und oft getretenen Wildkräuter. Sie lassen sich gut in Frühlingsgerichte einbauen und verwandeln sie in schmackhafte und gesunde Köstlichkeiten. Workshop in der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung „Frankenberg“ Tisens, 18.00-22.00 Uhr

## **PRELIBATE ERBE SELVATICHE**

Tarassaco e ortica, cerastio e borragine sono solo alcune delle erbe in natura, che spesso calpestiamo. Inserite nei piatti primaverili e unendo il gusto alle proprietà salutari, nascono raffinate e preziose specialità culinarie. Workshop presso la scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare "Frankenberg" Tesimo, ore 18.00-22.00

**Anmeldung/prenotazione bis/fino 18 04 2022**

**Tel. 0471 440981 Fachschule Haslach**

**Preis/prezzo: 50,00 Euro**



**SA 30 04 2022**

## **KRÄNZELZEIT PICKNICK.KULTUR.ENTSPANNUNG**

Der Wohlfühltag im Grün des Kränzelhofes in Tschermers ist ein Highlight für Kulturinteressierte, Relaxsuchende und alle Liebhaber des Freiluft-Essens.

Kränzelhof Tschermers, 09.30-19.00 Uhr

## **KRÄNZELZEIT PICNIC.CULTURA.RELAX**

I visitatori del Kränzelhof di Cermes vivono una giornata nel verde all'insegna di relax, cultura e gustando un picnic primaverile nel verde.

Kränzelhof Cermes, ore 09.30-19.00

### **Anmeldung/prenotazione**

**Picknick: 35,00 Euro**

**Yoga: 20,00 Euro**

» Seite/pag. 28



**SA 30 04 2022**

## **VERNISSAGE „ZOMM-SCHAUGN“**

In den 7 Gärten des Kränzelhof's bietet der Kulturverein K.art jungen Künstlern einen Raum, um in Form von Musik, Malerei, Fotografie, LandArt, das auszudrücken, was auch immer sie bewegt. Ein Miteinander junger Kulturschaffender, die auf unkonventionelle Art, in einem unverwechselbaren Rahmen überraschen. Kränzelhof Tschermers, 10-19 Uhr

## **VERNISSAGE “ZOMM-SCHAUGN”**

Nei 7 giardini del Kränzelhof, l'associazione culturale K.art offre a giovani artisti uno spazio per esprimersi sotto forma di musica, pittura, fotografia, LandArt. È un incontro, un insieme di giovani artisti che, in un ambiente inconfondibile, sorprendono in modo non convenzionale. Kränzelhof Cermes, ore 10-19

# Die Bäuerliche Genussmeile I sapori del maso

23 04 2022

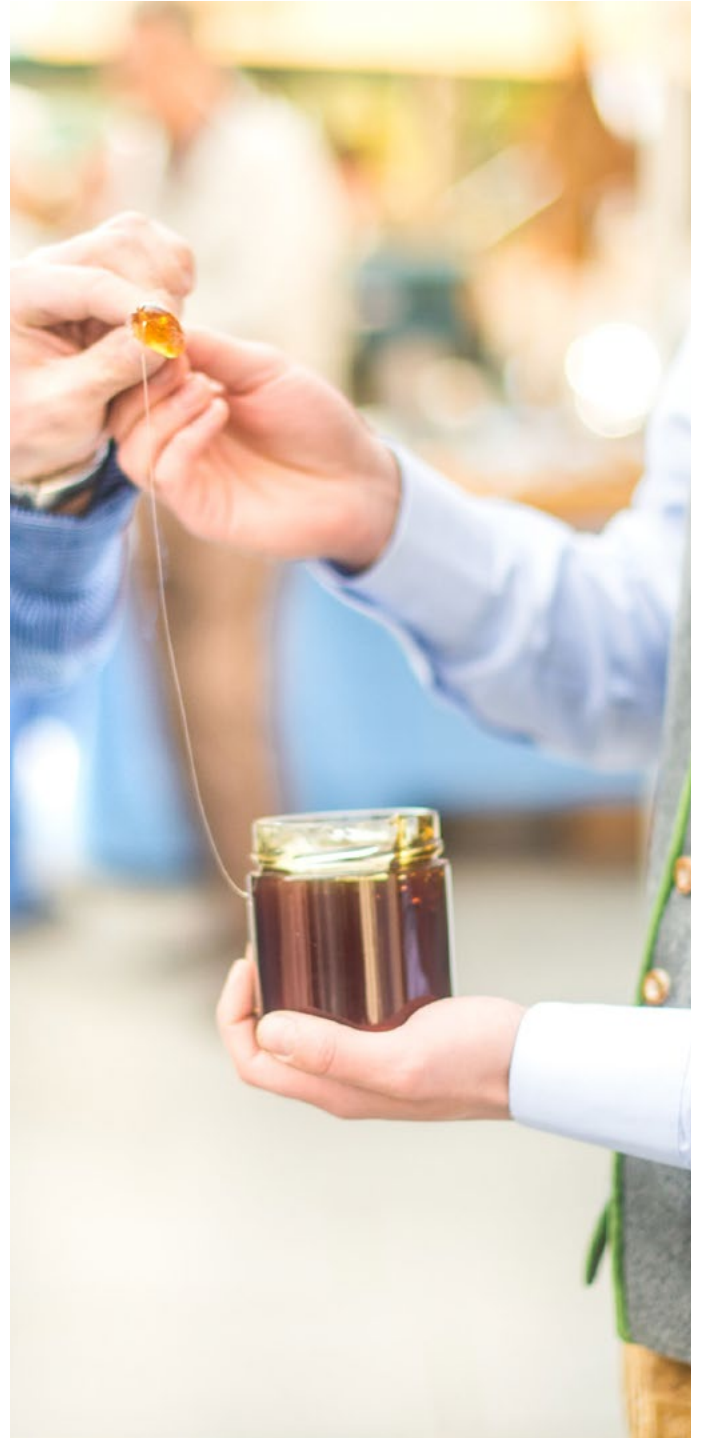
[lanablueht.it/genussmeile](http://lanablueht.it/genussmeile)  
[lanainfiore.it/saporidelmaso](http://lanainfiore.it/saporidelmaso)

Die Bäuerliche Genussmeile in Lana, das jährliche Stelldichein während „Lana blüht“ im Frühling, ist von Lana nicht mehr wegzudenken. Ein wahres Fest für die Sinne ist der Markttag der einheimischen Bauern, welche am Samstag, 23.04.2022 wieder ihre hofeigenen Spezialitäten anbieten. Über 50 Standbetreiber, darunter auch örtliche Gastronomen, besetzen ihren festen Platz im autofreien Zentrum von Lana und stehen den Besuchern von 9.00 bis 17.00 Uhr zum Kosten, Kaufen und Genießen zur Verfügung.

Als oberstes Gebot gelten beste Qualität und unbedingte Frische. Darüber wacht der „Rote Hahn“, die Dachmarke des Südtiroler Bauernbundes. Die Restaurants in der Fußgängerzone von Lana tischen erlesene Frühlingsgerichte und Wildkräuter-Spezialitäten nach alten und neuen Rezepten auf und servieren erlesene Südtiroler Weine dazu.

I sapori del maso, il mercato contadino annuale durante “Lana in fiore”, è ormai un appuntamento primaverile fisso a Lana. È una festa per tutti i sensi: girovagare per la zona pedonale di Lana, sabato, 23 aprile 2022, dove i contadini locali propongono i propri prodotti da assaggiare, comprare e gustare. Sono più di 50 partecipanti, che occupano il loro posto nel centro di Lana. Dalle ore 9.00 alle ore 17.00 sono a disposizione dei visitatori, proponendo i loro prodotti contadini di ottima qualità e freschezza.

Su ciò vigila il marchio sudtirolese del “Gallo Rosso” con criteri rigidi e controlli regolari. I ristoranti nella zona pedonale di Lana offrono gustosi piatti primaverili e specialità alle erbe selvatiche secondo antiche e moderne ricette, accompagnati da qualche calice di buon vino sudtirolese.



# KränzelZeit

PICKNICK.KULTUR.ENTSPANNUNG

PICNIC.CULTURA.RELAX

30 04 2022

[lanablueht.it/kraenzelzeit](https://lanablueht.it/kraenzelzeit)

[lanainfiore.it/kraenzelzeit](https://lanainfiore.it/kraenzelzeit)





## KränzelZeit PICKNICK.KULTUR.ENTSPANNUNG

Mit allen Sinnen genießen! Der Tag im Grünen in den 7 Gärten des Kränzelhofes beginnt mit der Yogastunde „Power Flow Yoga“ mit Hanni Thöni, die uns erdet und unser Herz öffnet. Mit der eigenen Picknick-Decke können sich die Besucher den schönsten Platz im Garten aussuchen und frühlingshafte Köstlichkeiten aus der Picknick-Box mit den musikalischen Live-Sets von DJ Veloziped genießen. An der Weinbar im Kränzelgarten gibt es erlesene Weine des Kränzelhofes.

### Programm

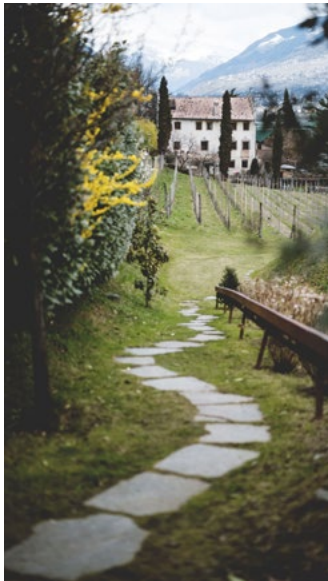
- 09.30-10.30 Uhr „Power Flow Yoga“ Yoga-Stunde mit Hanni Thöni (Garteneintritt und Yoga 20,00 Euro)
- 10.00-19.00 Uhr Vernissage „Zomm-schaugn“
- 11.00-15.00 Uhr Picknick mit musikalischer Umrahmung mit DJ Veloziped (Garteneintritt und Picknick 35,00 Euro)

## KränzelZeit PICNIC.CULTURA.RELAX

Nei 7 giardini della tenuta Kränzelhof si gusta con tutti i sensi: Sabato, 30 aprile 2022, la giornata in mezzo al verde, inizia con un'ora di "Power Flow Yoga" con Hanni Thöni, una pratica che apre il cuore e fa nascere momenti di beatitudine. Provvisi della propria coperta da picnic si va alla ricerca di un posticino tranquillo in mezzo al verde dove gustare le bontà primaverili del box da picnic, accompagnati dalle note dei Live-Set di DJ Veloziped. Presso la piccola enoteca si possono assaggiare i pregiati vini della tenuta.

### Programma

- ore 09.30-10.30 "Power Flow Yoga" ora di yoga con Hanni Thöni (Ingresso e yoga 20,00 Euro)
- ore 10.00-19.00 Vernissage "Zomm-schaugn"
- ore 11.00-15.00 Picnic e accompagnamento musicale con DJ Veloziped (Ingresso e picnic 35,00 Euro)



## VERNISSAGE „Zomm-schaugn“

Am 30. April stellt der Kulturverein K.art in den 7 Gärten des Kränzelhof's, jungen Künstlern den Raum zu Verfügung, sich zu zeigen. Junge Kultur braucht Freiräume sich auszudrücken, sei es in der Musik, sowie in der Malerei, Fotografie, LandArt, was auch immer sie bewegt.

Es geht um ein Miteinander junger Kulturschaffender, die unkonventionelle Wege bestreiten, in einem unverwechselbaren Rahmen zu überraschen. Es braucht einen Ort, ein Umfeld, die Gegenwart von Gleichgesinnten und den Austausch. Wertschätzung und Sichtbarkeit in unserer Kulturlandschaft zu steigern und junge Menschen zusammen führen, sowie ihnen eine Möglichkeit zu bieten ihre Kunstwerke anzupreisen.

## VERNISSAGE “Zomm-schaugn”

Il 30 aprile, nei 7 giardini del Kränzelhof, l'associazione culturale K.art offre a giovani artisti la possibilità di mostrarsi. La giovane cultura ha bisogno di spazio per esprimere ciò che la muove, attraverso la musica, la pittura, la fotografia, la LandArt. Giovani artisti lavorano insieme in modo non convenzionale, in un ambiente inconfondibile, per sorprendere. Per riuscire a realizzare ciò, hanno bisogno di uno spazio, di un ambiente idonei, della presenza di persone che la pensano nella stessa maniera, di riuscire a comunicare e scambiarsi fra di loro. C'è bisogno di valorizzare e apprezzare maggiormente il nostro paesaggio culturale e renderlo più visibile, riunendo i giovani e fornendo loro un'opportunità per promuovere le loro opere d'arte.



## WAS DIE GIESSKANNE ALLES KANN

Es ist Frühling, es wird wärmer, die Natur ist durstig und benötigt Wasser, um aus dem Winterschlaf zu erwachen. Dem Gärtner dient dazu die Gießkanne mit den vielen kleinen Löchern in ihrem Aufsatz. Die Gießkanne kann aber mehr: als farbiges Dekorationselement dient sie in diesem Jahr der Region Lana als visueller Hingucker. Worauf? Auf „Lana blüht“, das Event, welches alljährlich den Frühling mit Veranstaltungen, Initiativen und Überraschungen belebt. Viele pastellfarbene Zink-Gießkannen verschönern die Fußgängerzone in Lana, hängen an Bäumen, schmücken Geschäftslokale und das Tourismusbüro Lana und ergänzen so farblich die Frühlingsnatur. **Diese Dekorationsinitiative teilen:** Apotheke Mariahilf, Apotheke Peer, Arteemis, Dorfmetzgerei Holzner, Gemma Store, MoDeWerK, Schlaf G'sund, Sport Mode Gasser, HemdenMax

## ANNAFFIATOI COLORATI

È primavera, inizia a fare più caldo, la natura ha sete e ha bisogno di acqua per svegliarsi dal letargo. Per il giardiniere l'annaffiatoio con i suoi tanti piccoli fori nella parte superiore serve a questo scopo. Ma l'annaffiatoio può servire ad altro: come elemento decorativo colorato, quest'anno la regione turistica di Lana lo ha scelto come richiamo visivo. A quale scopo? Per dirigere lo sguardo a “Lana in fiore”, l'evento che ogni anno anima la primavera con eventi, iniziative e sorprese. Molti annaffiatoi di zinco dai colori pastello abbelliscono la zona pedonale di Lana, sono appesi agli alberi, decorano i negozi e l'ufficio turistico di Lana, regalando ancora più colore alla natura primaverile. **Esercizi che condividono questa iniziativa:** Farmacia “Mariahilf”, Farmacia Peer, Arteemis, Macelleria Holzner, Gemma Store, MoDeWerK, Schlaf G'sund, Sport Mode Gasser, HemdenMax

## DER APFEL IN DER SCHACHTEL

Die Schachteln aus Apfelpapier, hergestellt aus den „Abfällen“ der Apfelprodukte, sind mit einem Bioapfel der Obstgenossenschaft Biosüdtirol gefüllt. Sobald der Apfel gegessen ist, funktionieren die Apfelschachteln auch als Stiftehalter oder Geschenkbox.

[lanablueht.it/apfelschachtel](http://lanablueht.it/apfelschachtel)

## SCHEITERHAUFEN

serviert von der Bio-Bäuerin Barbara Genetti

### Zutaten für eine Backform (4-6 Personen)

250 g Brot vom Vortag, kleingeschnitten  
200 ml Bio-Milch  
3 EL Rohrzucker  
3 Äpfel Bio-Bonita  
3 EL Rosinen  
2 EL Haselnüsse gerieben oder gehackt

### Zutaten für den Guss

2 Bio-Eier  
Saft und Schale einer halben Bio-Zitrone  
2 EL Rohrzucker  
200 ml Bio-Milch  
eine Prise Salz  
1 TL Vanillezucker

### Zubereitung

Milch mit Zucker, Rosinen und Haselnüssen vermischen und über das Brot geben. Etwas weichen lassen, dann die geschälten, entkernten und kleingeschnittenen Äpfel untermischen. Die Masse in eine gebutterte und gebröselte Backform geben. Alle Zutaten für den Guss verquirlen und über die Masse gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20-25 Minuten backen.



## LA MELA “IN SCATOLA”

Le scatole di “cartamela”, prodotta dai “rifiuti” della lavorazione delle mele, contengono una mela della cooperativa Biosüdtirol. Una volta mangiata la mela, la scatola funziona anche come portapenne o box regalo.

[lanablueht.it/melainscatola](http://lanablueht.it/melainscatola)

## “SCHEITERHAUFEN”

ricetta di Barbara Genetti, contadina bio

### Ingredienti per una pirofila (4-6 persone)

250 g pane raffermo, tagliato a pezzetti

200 ml latte biologico

3 cucchiaini di zucchero di canna

3 mele Bio-Bonita

3 cucchiaini di uvetta

2 cucchiaini di nocciole grattugiate o tritate

### Ingredienti per la farcitura

2 uova biologiche

succo e scorza di mezzo limone bio

2 cucchiaini di zucchero di canna

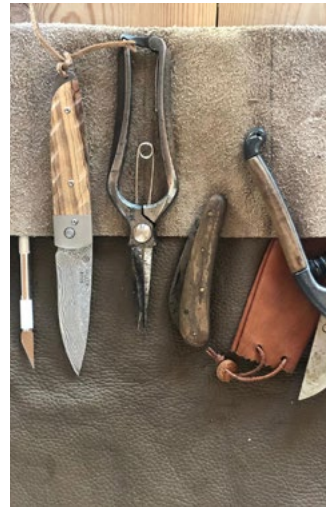
200 ml di latte biologico

un pizzico di sale

1 cucchiaino di zucchero vanigliato

### Preparazione

Mescolare il latte con lo zucchero, l'uvetta e le nocciole e versarlo sui pezzetti di pane. Lasciare ammorbidire, quindi aggiungere le mele sbucciate, private del torsolo e tagliate a pezzetti. Inserire l'impasto nella pirofila precedentemente imburata e cosparsa di pangrattato. Frullare tutti gli ingredienti per la farcitura e versarli sul composto. Porre in forno preriscaldato a 180 gradi e cuocere per 20-25 minuti.



### Impressum

März/marzo 2022

**Herausgeber/Editore:** Tourismusverein Lana und Umgebung

Associazione Turistica Lana e dintorni

**Projektleitung/Gestione del progetto:**

Tourismusverein Lana und Umgebung

Associazione Turistica Lana e dintorni - Margareth Malleier

**Grafische Gestaltung/Grafica:** Philipp Aukenthaler / hypemylimbus.com

**Texte und Übersetzungen/Testi e traduzioni:**

Tourismusverein Lana und Umgebung

Associazione Turistica Lana e dintorni - Elisabeth Klammer

**Fotografie/Fotografia:** Valeria Bold, Benjamin Pfitscher, vigilius mountain resort, Maria Gapp, Jutta Tappeiner, pixabay, Marion Lafogler, Amy Earl, Katja Hentschel, Patrick Schwenbacher, Maïke Descher, Lukas Mair, Ansitz Kränzelhof, Biosüdtirol, Maya Gruber

**Druck/Stampa:** Lanarepro GmbH



lanaregion.it

