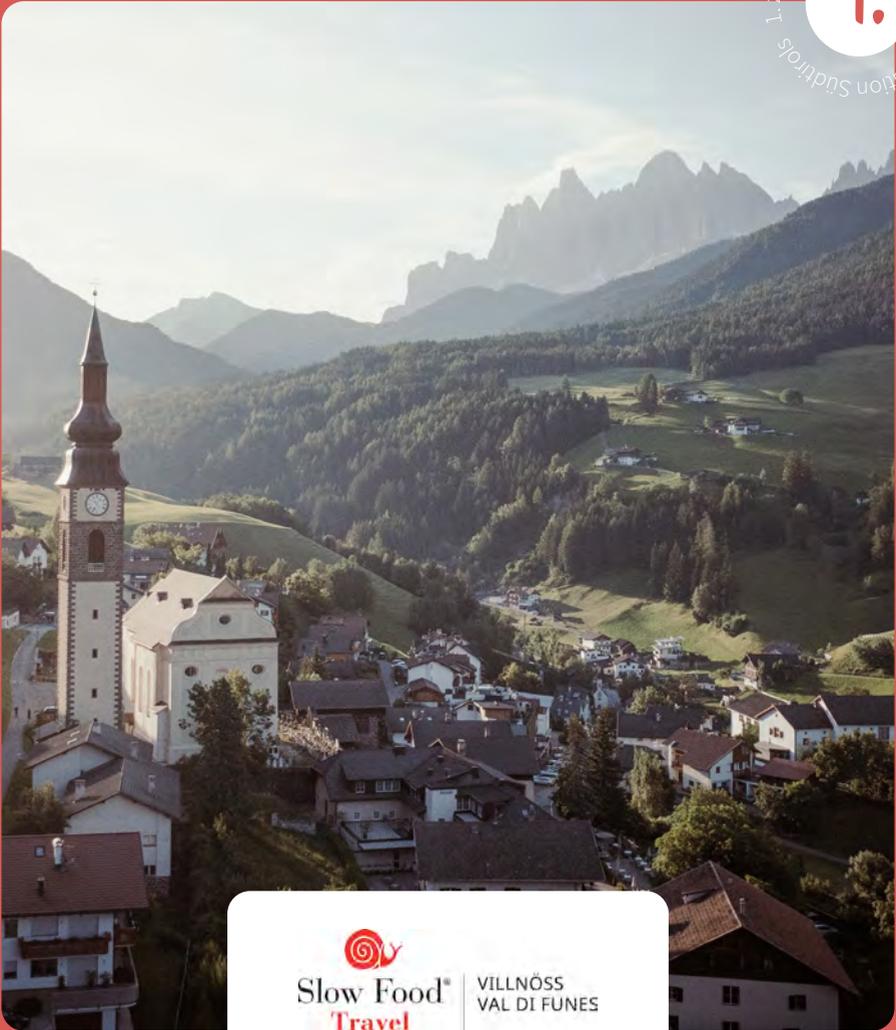


SLOW FOOD TRAVEL

VILLNÖSS

1. zertifizierte Slow-Food-Travel-Destination Südtirol



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

slowfood.villnoess.com



GUT, SAUBER
UND FAIR:
SLOW FOOD
TRAVEL MACHT
DIE WURZELN
DES GUTEN
GESCHMACKS
SICHTBAR.

SLOW FOOD

DIE PHILOSOPHIE VON SLOW FOOD

Slow Food ist ein gemeinnütziger Verein, der für die Erhaltung der Vielfalt der Landwirtschaft, die traditionelle Erzeugung von Nahrungsmitteln, regionale Küchentraditionen, Geschmacksvielfalt, die Unterstützung handwerklicher Lebensmittelproduzenten und die aktive Zusammenarbeit von Verbrauchern und Produzenten steht. Er setzt sich für einen respektvollen Umgang mit den vorhandenen Ressourcen für Lebensmittel sowie die Erhaltung von Gebieten und Traditionen ein.

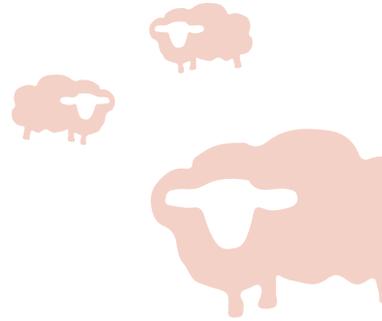
Slow Food Travel ist ein Projekt von Slow Food, das darauf abzielt, ein nachhaltiges Reiseerlebnis für Gäste zu entwickeln. Im Mittelpunkt stehen Lebensmittel, aber das Zusammenspiel von Landwirtschaft, Gastronomie, Hotellerie, Handel und Handwerk ist ausschlaggebend für die Verarbeitung. Wichtig dabei: der Austausch zwischen Landwirten, Sennern, Hirten, Metzgern, Bäckern und Winzern und den Köchen, die ihre Produkte verarbeiten. Das Ergebnis ist eine Gemeinschaft, deren Mitglieder miteinander interagieren und Besucher herzlich willkommen heißen.

DIE FÜNF PRÄSIDIEN SÜDTIROLS

Ein Präsidium ist ein Projekt für den Schutz lokaler und handwerklicher Lebensmittel und die Unterstützung der Produzenten. Durch diese Projekte sollen die biologische Vielfalt, die Gebiete und das Wissen der traditionellen Produktionen geschützt werden.

Die fünf Präsidien Südtirols sind:

das Villnösser Brillenschaf, der Ahrntaler Graukäse, das Tiroler Grauvieh, das Vinschger Ur-Paarl und der Altreier Lupinenkaffee.



DIE VILLNÖSSER PRÄSIDIEN

DAS VILLNÖSSER BRILLENSCHAF

Es handelt sich dabei um eine eigentlich ausgestorbene Schafrasse, eine Kreuzung aus Bergmaskenschaf und Paduaner Seidenschaf, deren Existenz heute durch Zuchtverbände gesichert wird. Diese beachten die strengen Zuchtlinien, wie Körperbau, Wolle und Farbpigmentierung. Das Villnösser Brillenschaf ist die älteste Schafrasse Südtirols.

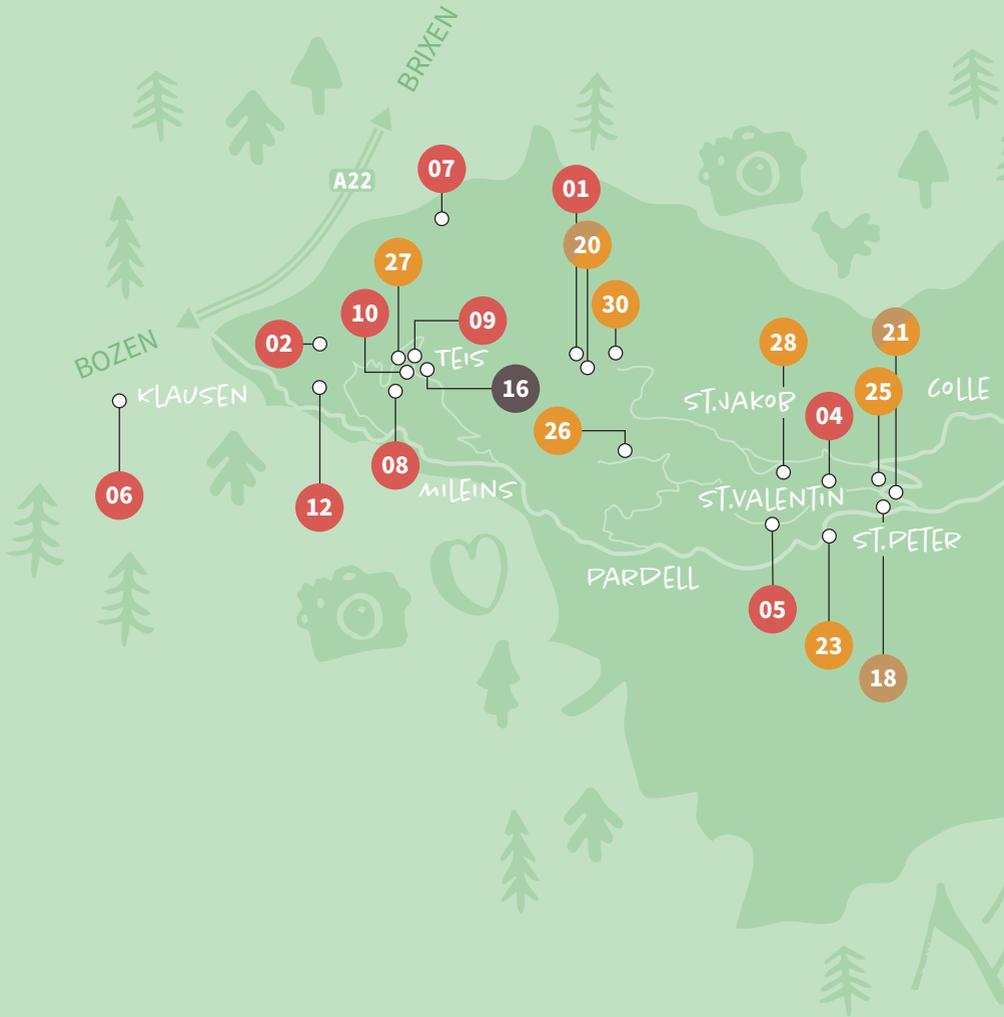
TIROLER GRAUVIEH

Sie ist eine der ältesten Rinderrassen der Alpen, und dazu zählt auch das Graue Geisler Rind. Seit 2013 ist dies eine geschützte autochthone Bergrinderrasse, die beste Eigenschaften für die Milch- und Fleischerzeugung sowie die Produktion von hochqualitativem Rindfleisch bietet.



DIE SLOW-FOOD-BETRIEBE

HIER SIEHST DU AUF EINEN BLICK,
WO SICH DIE SLOW-FOOD-BETRIEBE BEFINDEN.



LEBENSMITTEL/ HANDWERK

01. Maier's Paradies
02. Mesnerhof
03. Furchetta
04. Häkel- und Strickarbeiten
05. Bergkräutergarten
06. Kellerei Eisacktal
07. Kasserolhof
08. Torgglerhof
09. Huaberhof
10. Teiser Dorfladen
11. Vontavon & Niederstätter KG
12. Stieflerhof
13. Oberhof

DOLOMITEN UNESCO WELTERBE

14. Dolomites UNESCO Infopoint
15. Naturparkhaus Puez-Geisler in den Dolomiten
16. Mineralienmuseum in Teis

GASTRONOMIE/ UNTERKÜNFTEN

17. Kaserill Alm
18. Pitzock
19. Hotel Tyrol Dolomites Slow Living
20. Jausenstation Moar
21. Guest House Viel Nois
22. Ansitz Ranuihof
23. Ganoihof-Bio
24. Unterkantiolerhof
25. Villa Messner
26. Petrunderhof-Bio
27. Putzerhof
28. Unterpiskoihof
29. Proderhof
30. Drockerhof



MAIER'S PARADIES

SLOW FOOD - LEBENSMITTEL/
HANDWERK

01



PRODUKTE DES
VILLNÖSSER
BRILLENSCHAFTS UND
DES GRAUEN
GEISLER RINDS

Günther Pernthaler gilt als Botschafter des Villnösser Brillenschafs. Er war und ist immer noch eine der treibenden Kräfte bei der Erhaltung des Villnösser Brillenschafs und des Grauen Geisler Rinds. In seinem kleinen Paradies baut er verschiedene Getreidesorten, Obst und Gemüse nach der Anbauform der Permakultur an. Außerdem hält er Schafe, Rinder, Truthähne, Hennen, Schweine und Bienenvölker. Sein Ziel ist es, möglichst autark zu leben. Bei seinen geführten Wanderungen will er seinen Gästen genau diese Lebensweise vermitteln, was ihm mit seiner authentischen Art auch gelingt.

Maier's Paradies | St. Jakob 21, 39040 Villnöss
T +39 347 5555853
guenther.pernthaler@villnoesser-brillenschaf.eu



MESNERHOF



HEIMISCHE
OBST- UND
GEMÜSESORTEN
SOWIE
MILCHWIRTSCHAFT

Der Mesnerhof ist ein Bauernhof in Nafen, um den sich leidenschaftlich Bäuerin Rosmarie Prader kümmert. Aufgrund der sonnigen Lage und der idealen Höhenlage können auf dem Hof verschiedene heimische Obst- und Gemüsesorten sowie Weinreben angebaut werden. Zusätzlich werden auf dem Hof Kühe für die Milchwirtschaft gehalten. Die hofeigenen Produkte können von den Besuchern direkt vor Ort konsumiert bzw. ab Hof erworben werden. Die Nachhaltigkeit und die traditionelle Lebensweise spielen auf dem Mesnerhof eine große Rolle, und diese Werte werden auch an die Gäste weitergegeben. Kombiniere einen Besuch auf dem Mesnerhof mit einem Spaziergang durch die angrenzenden Wiesen.

Mesnerhof | Nafner Straße 11, 39040 Villnöss

T +39 334 7977723 | mesnerhof-pr@gmail.com

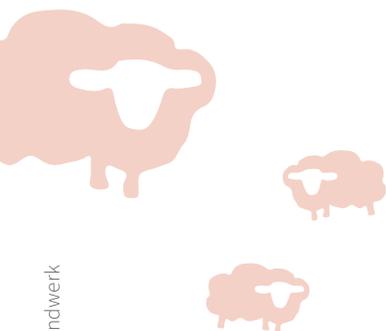
FURCHETTA

SLOW FOOD - LEBENSMITTEL/HANDWERK
03



SPEZIALITÄTEN
VOM VILLNÖSSER
BRILLENSCHAF

Oskar Messner hat zusammen mit seinem Freund Kurt Niederstätter das Unternehmen „Furchetta“ gegründet. Sie haben es sich zum Ziel gesetzt, Spezialitäten aus Villnöss – vor allem Produkte des Villnösser Brillenschafs – zu verfeinern, zu verwerten und bekannt zu machen. Frische, Qualität und kurze Transportwege sind dabei oberstes Gebot. Mit den Delikatessen vom Lamm des Villnösser Brillenschafs bietet Furchetta außergewöhnliche Naturprodukte. Jeder Schinken, jede Salami und jede Lammwurst sind Handarbeit und Ausdruck des traditionellen Metzgereihandwerks. Neben den Fleischprodukten sind auch wertvolle Wollprodukte vom Villnösser Brillenschaf, wie gestrickte Mützen und gestrickte Winterbekleidung, erhältlich.



**Slow-Food-
Präsidium**

Furchetta | Bergerweg 14, 39040 Villnöss

T +39 347 1911604 | info@furchetta.it | www.furchetta.it

HÄKEL- UND STRICKARBEITEN



MÜTZEN AUS
DER WOLLE DES
VILLNÖSSER
BRILLENSCHAFS

Monika Lovo, gebürtige Villnösserin und leidenschaftliche Handarbeiterin, häkelt warme Mützen aus der Wolle der Villnösser Brillenschafe. In reinen Naturfarben und mit Baumwolljersey gefüttert, halten sie den Kopf warm und windgeschützt. Interessierten Gästen zeigt sie gern bei einer Vorführung in der jeweiligen Unterkunft, wie diese originalen Käppis und Beanies zustande kommen. Die Mützen sind in lokalen Betrieben des Tals kaufbar, darunter Vontavon & Niederstätter, Restaurant Pitzock und Naturwoll.

Häkel- und Strickarbeiten
Valentinweg 1, 39040 Villnöss

T +39 347 0177195 | monikaposta@yahoo.it

BERGKRÄUTER- GARTEN



WILD-, WÜRZ-
UND HEILKRÄUTER

Im Bergkräutergarten Villnöss wird altes und neues Wissen über Wild-, Würz- und Heilkräuter wieder lebendig. Auf 1 400 Metern Meereshöhe gedeihen rund 150 verschiedene Pflanzenarten, die zu Kräutersalz, Sirup, Tee, Mischungen und vielen weiteren Produkten verarbeitet werden. Die Kräuter werden nur biologisch gedüngt und behandelt, aufgrund der Höhenlage entwickeln die Pflanzen hochwertige Inhaltsstoffe. Die Kräuterpädagogin Carmen Obexer vermittelt interessierten Besuchern die sichere Erkennung von Wildkräutern und Anwendung zahlreicher Pflanzen. Sie bietet auf Anfrage auch diverse Workshops zum Thema der Herstellung von Volksheilmitteln, wie Salben und Tinkturen, an.

Bergkräutergarten | Valentinweg 25 B, 39040 Villnöss

T +39 349 4392120 | carmen.obexer@gmail.com

www.bergkraeutergartenvillnoess.it

KELLEREI EISACKTAL

SLOW FOOD - LEBENSMITTEL/
HANDWERK

06



LOKALE ROT- UND
WEISSWEINE

Rund 135 Weinbauern geben ihre Trauben in die Hände der Kellerei Eisacktal. Insgesamt umfasst das Einzugsgebiet ca. 150 Hektar Weinbau. Im Eisacktal, dem nördlichsten Weinbaugebiet Italiens, herrschen ideale Bedingungen für den Anbau von weißen Rebsorten. Aus den 14 Sorten entstehen insgesamt 28 Weine. Die Kellerei legt großen Wert auf die Zusammenarbeit mit lokalen Familienbetrieben und hat es sich zum Ziel gesetzt, durch eine sorgfältige Verarbeitung hochwertige Weine hervorzubringen und so die Bindung zur Natur für künftige Generationen zu bewahren. Bei einer Führung lernen die Gäste die Geheimnisse um Weinbau, Vergärung, Kelterung und Lagerung kennen. Anschließend findet eine Verkostung statt.

Kellerei Eisacktal | Leitach 50, 39043 Klausen

T +39 0472 847552 | info@kellerei-eisacktal.it

www.kellerei-eisacktal.it

KASSEROL- HOF

SLOW FOOD - LEBENSMITTEL/
HANDWERK

07



WEIDEGÄNSE,
IMKEREI,
MUTTERKUHHALTUNG,
STREUOBSTWIESEN
U. V. M.

Der von Marlene und Lorenz Psenner geführte Kasserolhof liegt auf 850 Metern Meereshöhe am Rand des Villnösstals. Sie bewirtschaften den Hof vielseitig, nachhaltig und ressourcenschonend. Viel Wert legen sie auf Tierwohl und die Qualität der hofeigenen Produkte. Neben der Imkerei, der Mutterkuhhaltung und den Streuobstwiesen haben sie die Liebe zum Geflügel entdeckt und erfreuen sich nicht nur an einer bunten Hühnerschar, sondern seit 2019 auch an Weidegänsen, die nach einem Sommer auf saftigen Wiesen bestes Fleisch liefern. Des Weiteren bieten sie Fruchtaufstriche, Sirupe, Apfelsaft und andere Produkte auf dem Hof an. Bei einer Führung über den Hof können Besucher alles über die Vielfalt auf dem Kasserolhof erfahren, abschließend gibt es eine Verkostung.

Kasserolhof | Nafner Straße 29, 39040 Villnöss
T +39 339 5047268 | info@kasserol.it | www.kasserol.it



TORGGLER- HOF



KRISTALLWEIN, OBST,
WILDSALATE, NÜSSE
UND KASTANIEN

Margareth und Lorenz Fischnaller produzieren auf ihrem Torgglerhof in Nafen etwas wahrhaft Einzigartiges: Sie stellen einen mineralischen Weißwein her, indem sie vor dem Abfüllen einen Bergkristall in den Riesling legen. Unter anderem werden auf dem Torgglerhof auch Wildsalate, Nüsse, Kastanien, Zwetschgen, Birnen und Trauben kultiviert. Ziel ist es, den Besuchern die Weinbereitung, ihre Geschichte und Kultur und die bäuerliche Arbeit näherzubringen. Und das macht Lorenz selbst als Wanderleiter bei einer gemütlichen, genussreichen Runde zum Thema „Dem Geschmack des Weins auf der Spur“.

Torgglerhof | Nafner Straße 22, 39040 Villnöss

T +39 334 6627160 | l.fischnaller@rolmail.net



HUABERHOF



BIODYNAMISCHER
ANBAU VON
WEIN, GETREIDE UND
KARTOFFELN SOWIE
SCHAFHALTUNG

Der Huaberhof in Teis ist ein Bauernhof mit Schafhaltung und Weinbau, Getreide und Kartoffeln. In den sonnigen Hanglagen des „Huaber Weingort“ unterhalb des Hl.-Grab-Hügels gedeihen die Trauben der genussvollen biodynamischen Weine. Das Weingut mit einer Größe von zwei Hektar liegt auf einer Meereshöhe von 900 Metern. Den Weingarten gibt es schon seit über 100 Jahren, er wird seit mehr als zehn Jahren von Albert Vontavon bestellt. Wenn Albert nicht im Weingarten ist, kümmert er sich um seine Villnösser Brillenschafe oder bearbeitet den Getreide- und Kartoffelacker. Das gesamte Weingut und die Produkte sind biodynamisch und Demeter-zertifiziert.

Huaberhof | Turnergasse 5, 39040 Villnöss

T +39 348 4096472 | info@huaberhof.it

www.huaberhof.it

TEISER DORFLADEN



HEIMISCHE UND
BIOLOGISCH
HOCHWERTIGE
PRODUKTE

Der Dorfladen von Teis wird schon seit mehreren Generationen von Familie Santifaller geführt.

Im Laden wird großer Wert auf heimische und biologisch hochwertige Produkte gelegt. Das Geschäft ist auch ein Verkaufspunkt der Roter-Hahn-Waren, die bekannt sind als Südtiroler Qualitätsprodukte.



Teiser Dorfladen
Turnergasse 5, 39040 Villnöss

T +39 0472 844604 | santifaller.teis@gmail.com

VONTAVON & NIEDERSTÄTTER KG



Bereits seit 1939 kaufen die Villnösser selbst, Gäste und Gastronomen im Dorfladen Vontavon & Niederstätter in St. Magdalena ein. Die enge Zusammenarbeit seit über 80 Jahren macht das Geschäft zu einem wichtigen Nahversorger für die Bevölkerung und zum zuverlässigen Partner für Tourismusbetriebe in Villnöss, aber auch im gesamten Eisacktal. Vontavon bietet eine Vielzahl von lokalen Produkten an und behält somit die urigen und echten Werte von Villnöss bei. Nach wie vor steht die Zufriedenheit der Kunden an erster Stelle.

Vontavon & Niederstätter KG
Bergerweg 14, 39040 Villnöss

T +39 0472 840186 | market@vn-drinks.com

www.vn-drinks.com



STIEFLERHOF



HOCHWERTIGES
GETREIDE, OBST-
UND WEINBAU

Der Stieflerhof in Nafen hat sich ganz dem Thema Getreide verschrieben. Der Hof wird liebevoll von Stephanie und Peter Kasseroler bewirtschaftet. Direkt auf dem Hof bauen sie heute noch verschiedene Getreidesorten und Polenta an. Dank der sonnigen Hänge in Nafen gedeihen Getreide, Wein, Kartoffeln, Nüsse, Kastanien und alte Apfelsorten bis auf 800 Höhenmeter. Bei ihren Erlebnisbausteinen zeigen sie den Gästen anschaulich den Weg vom Korn zum Brot, und natürlich darf zum Schluss eine genussvolle Verkostung des handgemachten Brots nicht fehlen.

Stieflerhof | Nafner Straße 17, 39040 Villnöss

T +39 340 9425787 | stephanie@igs-design.it

OBERHOF

SLOW FOOD - LEBENSMITTELHANDWERK

13



VILLNÖSSER
BRILLENLÄSCHEN,
GEMÜSE UND
BLUMEN

Der Oberhof liegt auf 1 350 Metern in St. Magdalena mit beeindruckendem Panoramablick auf die Geisler. Neben der Zucht von Villnösser Brillenschafen dient der Hof auch als Küchengarten für das familiengeführte Restaurant aLma9 in Bozen. Über 350 verschiedene alte Gemüse- und Kräutersorten wachsen auf dem Oberhof in nachhaltiger Landwirtschaft, und zwar so naturnah wie möglich. Zusätzlich werden hier Schnittblumen und über 30 verschiedene Arten von essbaren Blüten angebaut, die nicht nur eine geschmackliche Bereicherung der Gerichte sind, sondern auch eine Augenweide für jeden Besucher des Hofes.

Oberhof | Magdalenaweg 14, 39040 Villnöss

T + 39 335 73 78 338

www.geislergarten.com

DOLOMITES UNESCO INFOPOINT



Staunen: Es gibt nichts, was die Dolomiten besser beschreibt als dieses Gefühl. Staunen vor ihrer Schönheit, ihrer Kühnheit, vor einem Meisterwerk der Natur. Es zu schaffen, hat 270 Millionen Jahre gedauert.

Im Infopoint werden diese im Zeitraffer durchlaufen – bis ins Heute, in dem die Dolomiten zum UNESCO Welterbe gehören. Auch, was dahintersteckt, zeigt die Ausstellung, die den Besucher unterhält, informiert, schmuzzeln – und natürlich staunen – lässt. Die Gesteine, ehemals auf dem Meeresgrund, bauen nun Gipfel des Infopoint auf und sind schräg gelagert, verbogen oder gefaltet.

SLOW FOOD - DOLOMITEN
UNESCO WELTERBE
14



Dolomites UNESCO Infopoint Zans | Alm 1, 39040 Villnöss

T +39 0472 840180 | info@villnoess.info

www.villnoess.com/de/

dolomitental-villnoess/dolomiten-unesco-welterbe/

dolomites-unesco-infopoint/

NATURPARKHAUS PUEZ-GEISLER IN DEN DOLOMITEN

Geschützter Lebensraum für Tiere und Pflanzen, beliebter Erholungsraum für aktive Menschen. Der Naturpark Puez-Geisler fasziniert mit einzigartigen Eindrücken einer magischen Welt zwischen Almen, Wäldern und den Dolomiten. Auf einer Fläche von über 10 000 Hektar bietet der Naturpark Schutz für viele Tiere des Alpenraums, wie Adler, Gämssen, Rehe und Murmeltiere. Auch seltene Pflanzen, wie die Teufelskralle oder der blaue Enzian, fühlen sich in den extremen Lebensbedingungen der Bergwelt wohl. Der Naturpark erhielt seinen Namen von den markanten Gipfeln der Puez- und der Geislergruppe, dem gekrönten Dolomiten UNESCO Welterbe. Bekannte Wanderwege im Naturpark sind der Adolf-Munkel-Weg und der Rollstuhlfahrer-freundliche Naturerlebnisweg Zans, ein Schauweg mit erklärenden Tafeln. Das Naturparkhaus in St. Magdalena ist die zentrale Informationsstelle für den Naturpark Puez-Geisler und hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Besuchern die Natur näherzubringen und zum Verweilen einzuladen.



Naturparkhaus Puez-Geisler
Trebich 1, 39040 Villnöss/St. Magdalena
T +39 0472 842523 | info.pg@provinz.bz.it
<https://naturparks.provinz.bz.it/puez-geisler/naturparkhaus.asp>

SLOW FOOD - DOLOMITEN UNESCO WELTERBE
15



MINERALIEN- MUSEUM IN TEIS

Im Zentrum des idyllischen Dorfs Teis auf 960 Metern zwischen dem Eisack- und Villnösser Tal liegt das von Experten liebevoll eingerichtete Mineralienmuseum. Es bietet einen umfassenden Einblick in die Welt der Teiser Kugeln – weltweit einzigartige Geoden, die in diesem Bergdorf am Fuß der Dolomiten gefunden werden.

40 Jahre lang hat der Mineraliensucher und -sammler Paul Fischnaller den Villnösser Bergen und den schroffen Felsen atemberaubende Schätze abgerungen, die nun hier ausgestellt sind. Neben den berühmten Teiser Kugeln erwarten die Besucher auch Mineralien aus anderen alpinen Regionen sowie abwechslungsreiche Sonderausstellungen. Die geführten Wanderungen, bei denen man in Begleitung eines Sammlers selbst Teiser Kugeln suchen kann, lassen besonders kleine Sammlerherzen höherschlagen.



TEISER KUGEL



Mineralienmuseum | Teiser Straße 12, 39040 Villnöss
T +39 0472 844522 | info@mineralienmuseum-teis.it
www.mineralienmuseum-teis.it

KASERILL ALM



ALM MIT
SCHAUKÄSEREI

ANFRAGEN BITTE
TELEFONISCH ODER
PER E-MAIL

Die Kaserill Alm liegt auf 1 920 Metern und ist ein Ausflugsziel mit Spielplatz und kleinem Streichelzoo für Familien. Auf der Sonnenterrasse kann man typische Südtiroler Almspezialitäten genießen, nachher in den gemütlichen Sonnenliegen entspannen und die Aussicht und Ruhe genießen. In der eigenen Schaukäserei erzeugt Thomas verschiedene Käsespezialitäten, wie Berg- und Schnittkäse, Weich- und Frischkäse, sowie selbstgemachtes Joghurt. Unsere Käsesorten bieten wir zum Verkauf an. Die Kaserill Alm erreicht man von der Zanser Alm in 50 Minuten.

Kaserill Alm | Alm 5, 39040 Villnöss

T +39 0472 840219 | T +39 334 3344200

info@unterkantiolerhof.com

www.unterkantiolerhof.com/kaserill-alm-p7.html

PITZOCK

SLOW FOOD - GASTRONOMIE
18



TYPISCHE KÜCHE
AUS DEM
VILLNÖSSTAL

Der Villnösser Oskar Messner hat zusammen mit seiner Frau Ingrid ein wunderbares Lokal errichtet. Das Restaurant Pitzock bietet hervorragende Gerichte aus Produkten, die vorwiegend aus dem Villnösstal stammen. Oskar hat es sich zur Aufgabe gemacht, regionale und saisonale Produkte, wie das Villnösser Brillenschaf oder das Graue Geisler Rind, auf den Tisch zu bringen. Er ist stets bestrebt, raffinierte Rezepte zu kreieren und verliert dabei seine Null-Kilometer-Strategie nie aus den Augen. Den Betreibern liegen die Herkunft und die Geschichte der Produkte sehr am Herzen. Aus diesem Grund erklärt der Küchenchef Oskar seinen Gästen direkt am Tisch, woher die verwendeten Produkte stammen.



HOTEL TYROL DOLOMITES SLOW LIVING



ENTSCHEUNIGUNG
MITTEN IN DEN
DOLOMITEN

HIER GEHT'S
ZUR ANFRAGE:



In ruhiger Lage am Fuß der Dolomiten gelegen, ist das Hotel Tyrol dennoch bequem erreichbar – ein Domizil für Ruhesuchende und Naturliebhaber. Der nachhaltige Umbau des Hotels zeigt sich nicht nur in der Verwendung regionaler Naturmaterialien, sondern auch in der Ästhetik des neuen Hauses. Zeitlose und klare Formen prägen das Design der neuen Zimmer, Suiten und Maisonettes – und verbinden sich mit warmen Materialien wie Holz, Wolle, Leinen und Glas zu einem idealen Ambiente.

Entspann dich nach einem Tag in den Villnösser Bergen in der Wellnessoase mit Panorama-Ruheraum. Nur regionale, fair gehandelte Zutaten finden den Weg in die Küche.

Hotel Tyrol | Kirchweg 12, 39040 Villnöss/St. Magdalena
T +39 0472 840104 | info@tyrol-hotel.eu
www.tyrol-hotel.eu



JAUSENSTATION MOAR



JAUSENSTATION
MIT REGIONALEN
GERICHTEN

HIER GEHT'S ZUR
ANFRAGE:



Robert Pernthaler bewirtschaftet mit seiner Frau Maria und den vier Kindern liebevoll die Jausenstation Moar. Er verwöhnt die Gäste mit hausgemachten Vorspeisen und Kuchen, traditionellen Wildgerichten sowie Lammgerichten vom Villnösser Brillenschaf. Das Gemüse für die Gerichte wächst im eigenen Garten und wird frisch nach der Ernte verarbeitet. Maria kümmert sich um das Wohl der Urlaubsgäste. Die gemütlichen und neu eingerichteten Ferienwohnungen bestehen aus heimischem Zirben- und Eichenholz, das einen erholsamen Urlaub garantiert.



Jausenstation Moar | St. Jakob 20, 39040 Villnöss

T +39 0472 840318 | info@jausenstationmoar.it

www.jausenstationmoar.it



GUEST HOUSE VIEL NOIS



HIER GEHT'S ZUR
ANFRAGE:



Wir vom Viel Nois Guest House sind eigentlich immer schnell, vor allem im Dienst unserer Gäste. Deshalb haben wir auch ganz schnell gecheckt, dass es bei gutem Essen vor allem auf Nachhaltigkeit und Sorgfalt ankommt. Es ist der einzige Bereich, in dem wir es bewusst ganz langsam angehen. So entsprechen wir mit unseren hausgemachten Speisen, dem Zero-Waste-Frühstück und -Brunch sowie mit unserem „Villnösser Bauernladele“ mit Produkten heimischer Produzenten und Bauernhöfe voll und ganz der Philosophie von Slow Food.

Guest House Viel Nois | Peterweg 8, 39040 Villnöss

T +39 0472 840526 | info@vielnois.com

www.vielnois.com

ANSITZ RANUIHOF

SLOW FOOD - UNTERKÜNFLE
22



FÜRSTLICHER
BERGURLAUB
IM EHEMALIGEN
JAGDANSITZ

HIER GEHT'S
ZUR ANFRAGE:



Natur erobern, Landschaft erwandern, Kultur erleben und Tradition entdecken – und das in einem ehemaligen Adelsitz und Jagdschloss. Im Hausinneren tauchst du bei tollem Ambiente in vergangene Zeiten ein. Der Ranuihof im Talchluss ist der ideale Ausgangspunkt für einzigartige Wanderungen auf die zahlreichen Hochalmen direkt im Naturpark Puez-Geisler. Gäste starten mit einem gesunden Vitalfrühstück mit teils selbst hergestellten Produkten in den Tag. Die Terrasse und die Liegewiese laden zum Verweilen ein, der Kneippweg regt den Kreislauf an.

Anstutz Ranuihof | St. Johann 2, 39040 Villnöss

T +39 339 6044685 | info@ranuihof.com

www.ranuihof.com

GANOIHOFF-BIO



URLAUB AUF DEM
BIO-BAUERNHOF

HIER GEHT'S
ZUR ANFRAGE:



Wo sonst als auf einem Bio-Bauernhof kann man das Leben der Einheimischen, die Tradition und die Natur so hautnah miterleben? Die komfortablen, gemütlich eingerichteten Ferienwohnungen bieten Urlaubsfreiheit, auf Anfrage kannst du fürs Frühstück aber verschiedene Produkte und frisches Brot bestellen. Hier wird Urlaub auf dem Bauernhof geboten, und die Familie Profanter bewirtschaftet den Bauernhof unter Berücksichtigung von biologischen Kriterien. Daher arbeitet sie mit einer kleinen Herde in Mutterkuhhaltung, pflegt Gärten, Äcker und Wälder. Auf dem Ganoi Hof bekommen Besucher einen Einblick in die landwirtschaftlichen Tätigkeiten auf dem Hof und lernen über die Zusammenwirkung von Landwirtschaft und Ökologie.

Ganoi Hof-Bio | Flitzweg 5, 39040 Villnöss

T +39 0472 6744555 | info@ganoi Hof.com | www.ganoi Hof.com

SLOW FOOD - UNTERKÜNFLE
24

UNTER- KANTIOLERHOF



BAUERNHOF MIT
GEMÜTLICHEN
FERIENWOHNUNGEN
UND WELLNESSBEREICH

HIER GEHT'S
ZUR ANFRAGE:



Kinderfreundlicher Bauernhof in landschaftlich schöner und ruhiger Lage mit herrlichem Panorama auf die Geislerspitzen am Talschluss des Villnösstals. Gemütliche Ferienwohnungen für 2 bis 7 Personen mit einem oder zwei Doppelzimmern, einem oder zwei Badezimmern, offenem Kamin und Whirlwanne. Ruheraum mit Infrarotkabine. Sauna und Whirlpool im Außenbereich mit Liegewiese. Kinder können sich auf dem Spielplatz und im Streichelzoo austoben. Frühstückskorb mit hofeigenen Produkten, wie Milch, Joghurt, Eier, Fruchtaufstriche, hausgemachte Säfte, Kräuter und Käse aus der hofeigenen Käserei Kaserill Alm. Guter Ausgangspunkt für Wanderungen auf die Villnösser Almen.

Unterkantiolelerhof | Zanserstraße 4, 39040 Villnöss

T +39 0472 840219 | T +39 348 3384226

info@unterkantiolelerhof.com | www.unterkantiolelerhof.com

VILLA MESSNER



FERIENWOHNUNGEN
MIT CHARME
UND CHARAKTER

HIER GEHT'S
ZUR ANFRAGE:



Eine Villa mit 18 bezaubernden und aussichtsreichen Ferienwohnungen für Paare, Familien und kleine Gruppen, ein Ort des Rückzugs und der Klarheit mitten in den Dolomiten. Ein Schauplatz für Geschichte(n), die durch die einzigartige Architektur erhalten bleiben, denn das historisch gewachsene Ambiente wurde beim Umbau nicht verändert. Besonders wertvoll sind der gut bestückte Kräutergarten mit Küchen- und Heilkräutern sowie der Bergwellnessbereich mit Außenpool und Fassauna.

Villa Messner
Oberhausweg 11, 39040 Villnöss/St. Peter
 T +39 0472 840109 | info@villamessner.it
www.villamessner.it

PETRUNDERHOF-BIO



URLAUB AUF DEM
BAUERNHOF SAMT
HOFKÄSEREI

HIER GEHT'S
ZUR ANFRAGE:



UNSERE PRODUKTE
GIBT'S IM EIGENEN
HOF-LADEN.

Brotbacken, Einblicke in die Käseverarbeitung und Verkostungen, Abenteuerpark, Streichelzoo, Kinderspielplatz, Hofladen. Liebevoll zubereitete Frühstückskörbe mit hofeigenen Produkten (Brot, Fruchtaufstriche, Tee, Milch, Joghurt, Schnittkäse, Eier u. v. m.), Entspannung pur in der finnischen Sauna. Durch persönliche Erfahrungen ist es uns besonders wichtig, dass auch Menschen mit Beeinträchtigung unseren Bauernhof erleben können und einen Einblick ins bäuerliche Leben bekommen. Jedes Apartment verfügt über einen privaten Außenbereich. Bald steigen wir auf Mutterkuhhaltung um und werden am Projekt des Grauen Geisler Rinds mitarbeiten.

Petrunderhof-Bio | Valentinweg 42,
39040 Villnöss/St. Valentin | T +39 0472 840393
 lydia_petrunder@yahoo.de | www.petrunderhof.com

PUTZERHOF



ERLEBNISSE UND
RÜCKZUGSORTE AUF
DEM BAUERNHOF

HIER GEHT'S
ZUR ANFRAGE:



SLOW FOOD - UNTERKÜNFTE
27

1355 wurde der Hof erstmals erwähnt, seit 1937 ist er im Besitz der Familie Messner. Urlaub auf dem Bauernhof am Eingang zum Villnössstal bedeutet naturnahe Erlebnisse, Gelassenheit und eine einzigartige Kultur- und Naturlandschaft. Für Kinder und Erwachsene die ideale Gelegenheit, um den Alltag auf dem Hof kennenzulernen. Auf dem Putzerhof genießt du gesunde, regionale Lebensmittel aus eigenem Anbau. Beim Frühstücksangebot wird auf die eigenen Produkte des Bauernhofs zurückgegriffen: Gemüse, Obst und Eier stammen, wo immer möglich, aus hofeigener Herstellung oder von Bauern der Umgebung. Beim Putzerhof in Teis ist Urlaub naturverbunden, frisch und gesund. Die hofeigenen Produkte kannst du auch für zu Hause erwerben.

Putzerhof | Turnergasse 3, 39040 Villnöss/Teis

T +39 334 3331131 | info@putzerhof.it | www.putzerhof.it

UNTER- PISKOIHOFF

SLOW FOOD - UNTERKÜNFLE
28



URLAUB AUF DEM
BIOBAUERNHOF

HIER GEHT'S ZU DEN
FERIENWOHNUNGEN:



Der Biobauernhof befindet sich in landschaftlich einmaliger Lage auf der Sonnenseite des Villnösstals mit herrlichem Ausblick auf das Geislermassiv. Der Unterpiskoihof ist ein Familienbetrieb von Max Pernthaler und seinen Eltern, der biologisches Fleisch aus Mutterkuhhaltung erzeugt und Gemüse anbaut. Das Wohl ihrer Tiere liegt ihnen sehr am Herzen, deshalb verbringen die Rinder ihre Zeit so oft es geht auf der Weide und werden ausschließlich mit Heu und Gras gefüttert. Besucher haben die Möglichkeit, einiges über Heilkräuter und deren Anwendung auf dem Hof zu erfahren und die Natur in ihrer Vielfalt zu erleben.

Unterpiskoihof | St. Jakob 6, 39040 Villnöss

T + 39 340 8572239 | info@unterpiskoihof.com

www.unterpiskoihof.com

PRODERHOF



URLAUB AUF DEM
ZERTIFIZIERTEN
LEHRBAUERNHOF

HIER GEHT'S
ZUR ANFRAGE:



Der Bauernhof liegt am Fuß der Geislerspitzen, im Ortskern von St. Magdalena. Nach wenigen Gehminuten erreichst du alles, was du für einen unbeschwerten Urlaub auf dem Land benötigst. Auch für Sport, Spaß und Kultur ist gesorgt. Die Ferienwohnungen sind mit viel Herz, Liebe und allem Komfort ausgestattet. Im Außenbereich findest du einen Spielplatz, eine Liegewiese, eine Fassauna, einen Badebottich sowie eine Ruheterrasse vor. Erlebe das Bauernhof-Leben hautnah mit – bei der Stallarbeit, auf dem Feld bei der Heuernte oder beim Herstellen der hofeigenen Produkte. Das beste Gefühl: am Abend nach getaner Arbeit in geselliger Runde ein Gläschen trinken und den Grillen beim Zirpen zuhören.

Proderhof | Bergerweg 15, 39040 Villnöss/St. Magdalena
T +39 0472 679404 | info@proderhof-villnoess.com
www.proderhof-villnoess.com

DROCKERHOF

SLOW FOOD - UNTERKÜNFTE

30



URLAUB AUF DEM
BAUERNHOF & ZUCHT
DER VILLNÖSSER
BRILLENSCHAFE

HIER GEHT'S
ZUR ANFRAGE:



Auf 1 300 Metern Meereshöhe liegt der Drockerhof. Seit über 200 Jahren ist der Hof in Besitz der Familie Messner, die sich hingebungsvoll dem Züchten der Villnösser Brillenschafe widmet. Diese besondere Schafrasse wurde 2011 in den Kreis der Slow-Food-Präsiden aufgenommen. Heute besteht ihre Herde auf dem Hof aus über hundert Tieren, von denen der Großteil die Sommermonate auf der Alm verbringt, während einige wenige Schafe einen Teil der hofeigenen Wiese beweiden. Mit der Schafzucht leistet Familie Messner einen großen Beitrag zum Erhalt einer bedrohten Schafrasse. Der Drockerhof ist die ideale Unterkunft mit Ferienwohnungen, in der Gäste den Lebenszyklus auf einem Bergbauernhof miterleben dürfen.

Drockerhof | St. Jakob 18, 39040 Villnöss

T +39 347 1144749 | info@drockerhof.it | www.drockerhof.it

UNSER ANREISETIPP

IM SINNE DES SLOW-FOOD-GEDANKENS
EMPFEHLEN WIR DIR EINE NACHHALTIGE ANREISE.

MIT DER BAHN
GELANGST DU
BEQUEM NACH
BRIXEN ODER
KLAUSEN
UND WEITER MIT
DEM BUS INS
VILLNÖSSTAL.



Villnöss Tourismus Genossenschaft

Peterweg 10, 39040 Villnöss

T +39 0472 840180, info@villnoess.info

www.villnoess.com



Dolomitenland Villnöss
Dolomiti Val di Funes

**ALPINE
PEARLS**

eco-friendly escapes

