



## „Sauguat“ – Geräuchertes vom Obertimpflerhof Che delizia – Gli affumicati del maso Obertimpflerhof

jeden FREITAG | ogni VENERDÌ  
02.05. – 07.11.2025

### Hofführung und Verkostung

Frische Bergluft, viel Freilauf und eine gentechnikfreie Fütterung sorgen dafür, dass sich die Schweine am Obertimpflerhof in Vöran rundum wohl fühlen. „Das ist das Geheimnis für die hervorragende Qualität unseres Fleisches“, ist Bauer Franz überzeugt. Dieses wird im traditionellen Verfahren am Hof zu köstlichen Speck- und Wurstwaren verarbeitet.

Geführte Besichtigung von Stall, Produktions- und Reiferäumen mit allerlei Interessantem über Haltung und Verarbeitung am Hof – anschließende Verkostung mit Bauer Franz.

**Wann:** 10.30 – ca. 12.30 Uhr

**Wo:** Obertimpflerhof in Vöran, Vöranerstraße 90/1

**Kosten:** 17,00€ für Erwachsene, 8,00€ für Kinder (6-13 Jahre)

**Teilnehmerzahl:** mind. 6 Personen

**Info & Anmeldung:** innerhalb 16.00 Uhr des Vortages beim Infobüro Hafling

### Visita del maso e degustazione

L'aria fresca di montagna, tanto spazio per muoversi e un'alimentazione naturale senza OGM contribuiscono che i maiali al maso Obertimpflerhof a Verano si sentono assolutamente bene. "Questo è il segreto dell'eccellente qualità della nostra carne", dice il contadino Franz. In modo tradizionale e artigianale lui produce prodotti come speck e salsicce.

Durante la visita guidata con Franz imparerete tutti i tipi di cose interessanti sugli animali e la produzione al maso - degustazione finale inclusa.

**Quando:** ore 10.30 – ca. 12.30

**Dove:** maso Obertimpfler a Verano, Via Verano 90/1

**Costo:** 17,00€ per adulti, 8,00€ per bambini (6-13 anni)

**Partecipanti:** min. 6 persone

**Info & prenotazione:** entro le ore 16.00 del giorno precedente presso l'ufficio informazioni Avelengo