

# KESICHTIN RIGGLE

## **KASTANIENTAGE**

*in Tisens-Prissian, Völlan und Lana*

## **FESTA DELLA CASTAGNA**

*a Tesimo-Prissiano, Foiana e Lana*

**19.10.-03.11.2024**





# KESCHTN RIGGLE

[keschnriggl.it](http://keschnriggl.it)

## **Infos, Anmeldung und freie Unterkünfte**

Tourismusverein Lana und Umgebung, T +39 0473 561 770

Tourismusverein Tisens-Prissian, T +39 0473 920 822

## **Info, prenotazioni ed alloggi liberi**

Associazione turistica Lana e dintorni, T +39 0473 561 770

Associazione turistica Tesimo-Prissiano, T +39 0473 920 822

Änderungen vorbehalten / Salvo variazioni



## Die „Keschtn“ als Erlebnis

Die Edelkastanie hat in den letzten Jahren und Jahrzehnten in Südtirol wieder einen regelrechten Aufschwung erlebt, nicht zuletzt wegen des bei Einheimischen und Gästen immer beliebter werdenden „Törggelen“.

Auch in Lana hat man mit Tatkraft und Einsatz daran gearbeitet, die Kastanien, oder „Keschtn“, wie sie im Dialekt genannt werden, einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren.

Dies beginnt bereits bei der Pflege der alten und mächtigen Bäume sowie dem Ernten der Kastanien samt Entfernung der stacheligen Hülle und endet bei der kulinarischen Verarbeitung in Gastbetrieben und auf den verschiedenen Vereinsfesten im Herbst.

Es sind also viele Hände, welche die Kastanie, besonders auch in Lana und Umgebung, zu einem Erlebnis machen, welches durch den Kastanien-Erlebnisweg in Völlan das ganze Jahr über erfahren werden kann. Schließlich freuen wir uns doch alle jedes Jahr wieder über das traditionelle Keschtnfestl im Oktober in Völlan.

### **Helmut Taber**

Bürgermeister der Gemeinde Lana

## Le castagne come esperienza

Negli ultimi anni e decenni, la castagna ha vissuto un vero e proprio rinascimento in Alto Adige, non da ultimo grazie al sempre più popolare “Törggelen” tra gli abitanti del luogo e i turisti.

Anche a Lana si è lavorato con energia e dedizione per presentare le castagne, o “Keschtn” come vengono chiamate in dialetto, a un vasto pubblico. Questo impegno inizia con la cura degli antichi e maestosi alberi, così come con la raccolta delle castagne e la rimozione del loro involucro spinoso, e culmina con la trasformazione culinaria nei ristoranti e durante le diverse feste organizzate dalle associazioni in autunno.

Sono quindi molte le mani che contribuiscono a rendere la castagna, soprattutto a Lana e dintorni, un’esperienza da vivere. Questo è reso possibile anche grazie al Sentiero del Castagno a Foiana, che permette di scoprire questa realtà durante tutto l’anno. E infine, ogni anno attendiamo con gioia la tradizionale festa della castagna a ottobre a Foiana.

### **Helmut Taber**

Sindaco del Comune di Lana





## Kastanientage „Keschtnriggl“

Der Herbst hat Einzug gehalten und die Natur bereitet sich bereits farbenfroh auf den Winter, die ruhigste Zeit des Jahres, vor. Es ist wieder Keschtnriggl-Zeit in Tisens-Prissian, Völlan und Lana. Zu Ehren der Tisner Edelkastanie findet die Veranstaltungsreihe „Keschtnriggl“ heuer zum sechsundzwanzigsten Mal statt. Ihren Beinamen „Keschtnriggl“ verdanken die Kastanientage einem speziell geflochtenen Korb, der traditionell zum Schälen der gebratenen Kastanien genutzt wird. Ich lade Sie ein, die verschiedenen Veranstaltungen zu besuchen und sich von den Gastbetrieben mit schmackhaften Gerichten rund um die Kastanie verwöhnen zu lassen.

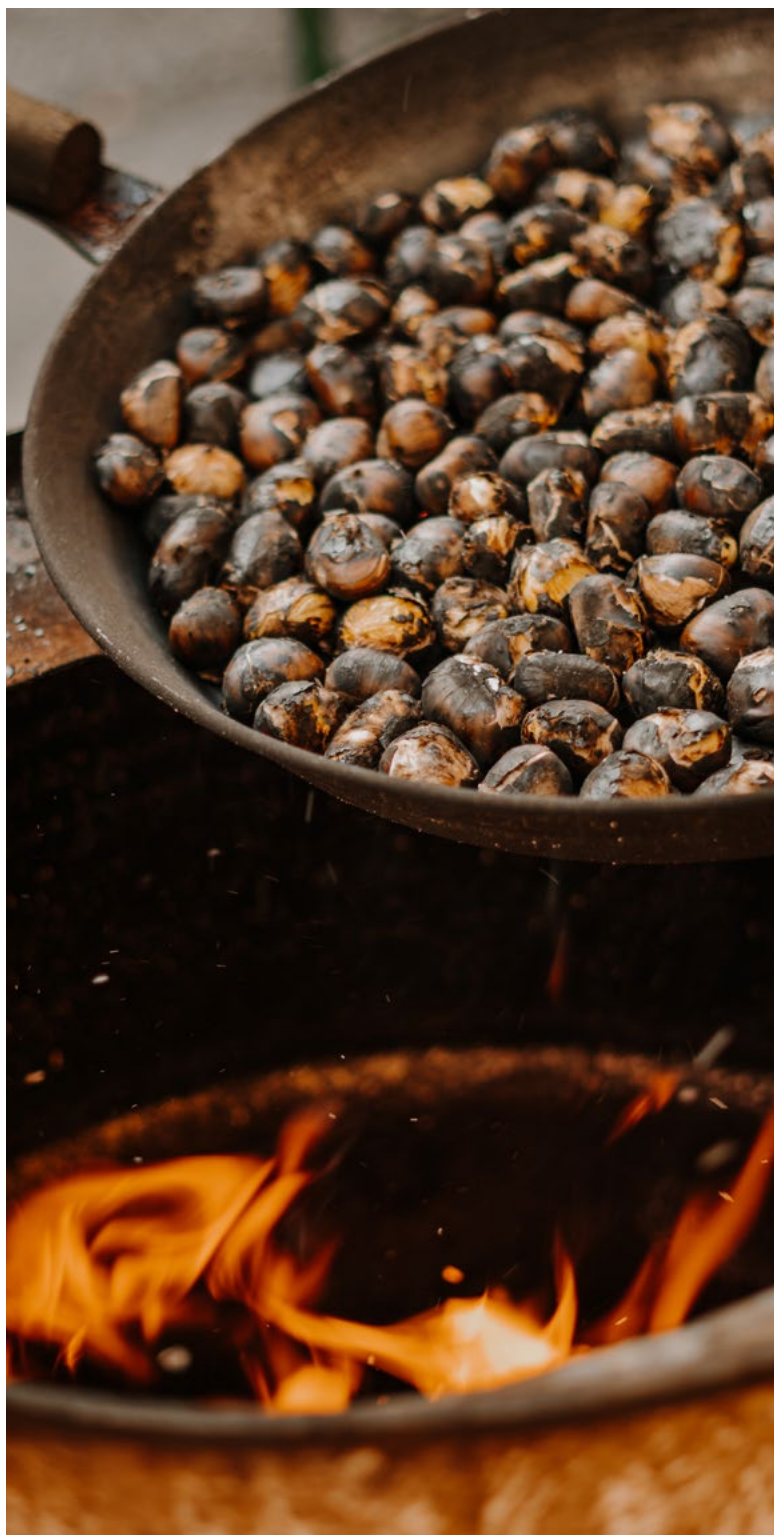
Ich bedanke mich besonders bei den Bauern und der Forstbehörde die den Kastanienbaum, der unser Mittelgebirge prägt, das ganze Jahr hegen und pflegen. Ein Dank gilt aber auch den Vereinen, Verbänden und Gastro-nomen, die ebenfalls dazu beitragen, dass wir die Kastanie wieder genussvoll erleben können.

**Christoph Matscher**  
Bürgermeister der Gemeinde Tisens

## Giornate della castagna “Keschtnriggl”

L'autunno si è già presentato, colorando di toni caldi la natura, che si sta preparando per l'inverno, il periodo più tranquillo dell'anno. E come di consueto a Tesimo-Prissiano, Foiana e Lana iniziano le settimane “Keschtnriggl” – la serie di eventi dedicati alla castagna, che quest'anno verrà organizzata per la ventiseiesima volta. Siete invitati a partecipare alle diverse manifestazioni per gustare le tante specialità a base di castagna proposte dagli chef dei ristoranti del posto. Voglio ringraziare particolarmente i nostri contadini e l'ente forestale, che tutelano e curano il castagno, pianta che caratterizza la zona boschiva del Meranese e in particolare la zona di Tesimo-Prissiano. Un ringraziamento anche alle associazioni, cooperative e agli esercizi gastronomici, che tutti insieme contribuiscono all'organizzazione e realizzazione di eventi che mirano a valorizzare il prezioso frutto che la castagna rappresenta.

**Christoph Matscher**  
Sindaco del Comune di Tesimo



**05.10.** Kastaniengenuss in Lana  
bis/fino al **09.11.** **Il piacere delle castagne a Lana**

Kastanienbauer Hans Laimer brät vor dem Tourismusbüro in Lana heimische Kastanien auf offenem Feuer und serviert sie – sozusagen zum Händewärmen – noch richtig heiß in Papiertüten.

Il coltivatore di castagne Hans Laimer cuoce le castagne sul fuoco vivo davanti all'ufficio turistico di Lana: ancora fumanti nei loro cartocci, le caldarroste altoatesine vi scaldaranno le mani.



*Montag-Samstag  
lunedì-sabato  
ore 14.30-19 Uhr*



*Tourismusbüro, Lana  
Ufficio turistico, Lana*



**15.10.** Keschnbrotn mit der  
**22.10.** Bauernjugend Tisens/Prissian  
**Castagnata con i giovani  
agricoltori di Tesimo/Prissiano**

Die Bauernjugend Tisens/Prissian lädt zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Suser und Wein im Zentrum von Tisens ein.

I giovani agricoltori di Tesimo/Prissiano invitano alla castagnata accompagnata da "Suser", il mosto d'uva, e da vini locali nel centro di Tesimo.



*Dienstag / martedì  
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum,  
Tisens  
nel centro del paese,  
Tesimo*



**20.10.** Keschnfestl in Völlan  
**Festa e mercatino della  
castagna a Foiana**

Traditionelle Volksmusik, Standkonzerte vom Musikverein Übersee Feldwies, Kastanienmarkt, bäuerliche Gerichte sowie ausgewählte Kastanien Spezialitäten erwarten die Besucher im Dorfzentrum von Völlan. Besichtigung des Bauernmuseums Völlan mit traditionellem Schaubacken und Präsentation von heimischem Handwerk. Führungen mit den Förstern um 14 Uhr auf dem Südtiroler Kastanien-Erlebnisweg.

Musica tradizionale, concerti della banda musicale Übersee Feldwies, un mercatino dedicato alle castagne e specialità contadine a base di castagne aspettano i visitatori nel centro paese di Foiana. Visita del museo contadino con dimostrazione di produzione del pane e presentazione dell'artigianato tradizionale. Escursioni guidate con le Guardie Forestali alle ore 14 presso il sentiero didattico sul castagno dell'Alto Adige.



*Sonntag / domenica  
ore 11-18 Uhr*



*Völlan  
Foiana*

*Kostenloser  
Shuttle-Dienst von  
9.30 bis 18 Uhr  
Lana - Völlan  
Tisens - Völlan  
Navetta gratuita  
dalle ore 9.30  
alle ore 18  
Lana - Foiana  
Tesimo - Foiana*





## 21.10. Kastanie und Wein Castagne e vino

Kastanien und Wein erleben in Lana im Kastanienhain des Katzenthalerhofes am Brandis-  
waalweg und im Weingarten „Hännsl am Ort“ in  
Mitterlana. Waale, Wein, Natur, alte Gemäuer,  
Weinkeller. Eine köstliche Kastaniensuppe und  
traditionelles Kastanienbrot genießen und hof-  
eigene Weine verkosten. Abschließend gemein-  
sames Kastanienbraten auf dem offenen Feuer.

Castagne e vino nei castagneti di Lana presso  
il maso “Katzenthalerhof” nelle vicinanze della  
passeggiata della roggia di Brandis e nei vigneti  
del maso “Hännsl am Ort” a Lana di Mezzo. Rogge,  
vino, natura, storiche mura, cantine. Gustate una  
deliziosa zuppa di castagne con il tradizionale  
pane di castagne e assaggiate i vini del maso.  
Infine, castagne arrostiti sul fuoco vivo.



Montag / lunedì  
ore 14-18 Uhr



Parkplatz  
Gampenstraße,  
Oberlana  
Parcheggio  
Gampen,  
Lana di Sopra

Kosten: 25,00 Euro  
Anmeldung: innerhalb  
Montag, 21. Oktober,  
10 Uhr  
Costo: 25,00 Euro  
Prenotazione: entro  
lunedì, 21 ottobre,  
ore 10



## 22.10. Entdeckungsreise durch die Kastanienhaine Alla scoperta dei castagneti di Foiana

Geführte Wanderung durch die Kastanienhaine  
in Völlan auf dem Kastanien-Erlebnisweg mit  
anschließender Verköstigung eines dreigängigen  
Menüs mit Kastaniengerichten im Restaurant  
Kirchsteiger in Völlan.

Escursione guidata alla scoperta dei castagneti  
di Foiana lungo il sentiero didattico del castagno.  
Infine degustazione di un menu di tre portate  
con piatti a base di castagne presso il ristorante  
Kirchsteiger di Foiana.



Dienstag / martedì  
ore 10-16 Uhr



Parkplatz  
Vereinshaus, Völlan  
Parcheggio della Casa  
della Cultura, Foiana

Kosten: 37,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
Vortag, 17 Uhr  
Costo: 37,00 Euro  
Prenotazione: entro le  
ore 17 del giorno  
precedente



## 23.10. Drei Burgen in einer Nacht

### Tre castelli in una notte

Nächtlicher Fackelzug von Burg zu Burg mit kulinarischen und kulturellen Überraschungen sowie Kastanien-Degustationsmenü. Castel Fahlburg, Schloss Wehrburg und Castel Katzenzungen sind die drei Burgen, die diesem Abend das passende Ambiente verleihen.

Fiaccolata notturna da castello a castello con sorprese gastronomiche e culturali e un menù degustazione a base di castagne. Castel Fahlburg, Castello Wehrburg e Castel Katzenzungen sono i tre castelli che prestano il loro ambiente a questa unica serata.



*Mittwoch/mercoledì  
ore 18.30 Uhr*



*Castel Fahlburg,  
Prissian  
Castel Fahlburg,  
Prissiano*

*Kosten: 100,00 Euro  
Anmeldung: bis Montag,  
21. Oktober, 17 Uhr  
Costo: 100,00 Euro  
Prenotazione: entro  
lunedì, 21 ottobre,  
ore 17*



## 24.10. Lebendige Landwirtschaft Agricoltura vivente

Am Bauernhof Bauer am Stein in Völlan lernen die Teilnehmer bei einer Hofführung den Lebens- und Arbeitsraum am Bauernhof, mit Möglichkeiten und Grenzen kennen. Hier werden Lebensmittel mit großer Begeisterung, Liebe und Respekt vor der Natur hergestellt. Auch die Pflege eines Kastanienhaines wird beleuchtet und eine Kostprobe hofeigener Produkte ist inklusive.

Presso il maso "Bauer am Stein" di Foiana durante una visita guidata i partecipanti imparano a conoscere la vita e il lavoro contadini. I processi lavorativi nella produzione degli alimenti vengono eseguiti con grande rispetto per la natura e per la tradizione. Viene inoltre illustrata la cura di un castagneto e la visita si conclude con una degustazione di prodotti contadini.



*Donnerstag / giovedì  
ore 10-14 Uhr*



*Bauer am Stein,  
Völlan  
„Bauer am Stein“,  
Foiana*

*Kosten: 25,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
Vortag, 12 Uhr  
Costo: 25,00 Euro  
Prenotazione: entro  
le ore 12 del giorno  
precedente*





## 25.10. Waldbaden & der Kraftbaum Kastanie

### Bagno nella foresta e l'energia del castagno

In der Ruhe liegt die Kraft... In und mit der Natur entspannen, all unsere Sinne aktivieren, Langsamkeit neu erleben und den Kraftbaum Kastanie für uns nutzen. Er gibt uns Ruhe, Ausgeglichenheit und neue Kreativität für unser Leben. Wir dürfen die Facetten der Kastanie sehen, hören, spüren, riechen und schmecken.

Rilassarsi nella natura e con la natura, attivare tutti i nostri sensi, sperimentare di nuovo la lentezza e utilizzare il potere del castagno per noi. Ci dona pace, equilibrio e nuova creatività per la nostra vita. Ci è consentito vedere, ascoltare, sentire, annusare e gustare le sfaccettature del castagno.



*Freitag / venerdì  
ore 9-12 Uhr*



*Camping Tisens,  
vor dem Eingang zum  
Schwimmbad  
Campeggio Tesimo,  
davanti all'ingresso  
della piscina*

*Preis: 50,00 Euro  
Anmeldung: online bis  
zum 23. Oktober,  
Prezzo: 50,00 Euro  
Prenotazione online:  
entro il 23 ottobre,*

*[www.happy-bee.org/  
waldbaden](http://www.happy-bee.org/waldbaden)*



## 25.10. Kochkurs Kastanie, Kürbis & Kartoffel

### Corso di cucina Castagne, zucca & patate

Sie bereiten raffinierte Gerichte aus Kastanie, Kürbis und Kartoffel zu.  
Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Rezepten. Gemeinsames Verkosten.

Preparerete piatti sofisticati utilizzando castagne, zucca e patate.  
Programma: conoscenza dei prodotti, preparazione di varie ricette salate e dolci. Degustazione. (In lingua tedesca)



*Freitag / venerdì  
ore 14.30-18.30 Uhr*



*Fachschule für  
Hauswirtschaft und  
Ernährung, Tisens  
Scuola di economia  
domestica e  
agroalimentare,  
Tesimo*

*Kosten: 55,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
11. Oktober,  
Costo: 55,00 Euro  
Su prenotazione:  
entro il 11 ottobre,*

*T +39 0471 440 981*



## 25.10. Brauereibesichtigung & 31.10. Kastanien-Bierverkostung

### Guida del birrificio e degustazione birra di castagne

Braumeister Götz Spieth führt Sie in die Welt des Bierbrauens ein und erzählt Ihnen alles Wissenswerte rund ums Bier. Im Anschluss verkosten Sie gemeinsam das Kastanienbier und erfahren beim Foodpairing, wie es perfekt mit Schokolade und Käse harmoniert.

Il birraio Götz Spieth vi introdurrà nel mondo della birra e vi racconterà tutto ciò che c'è da sapere sulla birra. In seguito, degusterete la birra alle castagne e al foodpairing scoprirete come abbinarla con cioccolato e formaggio.



*Freitag/venerdì  
Donnerstag/giovedì  
ore 16 Uhr*



*Buschenschank  
& Hausbrauerei  
Pfefferlechner, Lana  
Osteria contadina  
& birrificio  
Pfefferlechner, Lana*

*Kosten: 10,00 Euro  
Anmeldung:  
T +39 0473 562 521  
Costo: 10,00 Euro  
Prenotazione:  
T +39 0473 562 521*

## 25.10. Keschnbrotn mit dem ASC Laugen Wintersport Castagnata con l'associazione dello sport invernale ASC Laugen

Der ASC Laugen Wintersport lädt zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Suser und Wein im Zentrum von Tisens ein.

Gli sportivi invernali di Tesimo invitano alla castagnata accompagnata da "Suser", il mosto d'uva, e da vini locali nel centro di Tesimo.



*Freitag / venerdì  
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum,  
Tisens  
nel centro del paese,  
Tesimo*



## 29.10. Von der Pergl zum Keschtngenuss

### Dalla pergola al piacere della castagna

Besichtigung der „Versoaln-Rebe“ - der größten und wohl ältesten Rebe der Welt bei Castel Katzenzungen. Anschließende Wanderung mit Verkostung von Weinen und Kastanienköstlichkeiten durch Weinberge und Kastanienhaine zum Schloss Wehrburg, zum Weingut Großkemat bis zum Ansitz Unterpeck im Zentrum von Prissian.

Visita alla vite “Versoaln” - la vite più grande e quasi certamente più antica del mondo a Castel Katzenzungen. Escursione nei vigneti e castagneti con degustazione di vini e prodotti a base di castagna fino al Castello Wehrburg, alla Tenuta Großkemat e fino al “Ansitz Unterpeck” nel centro del paese di Prissiano.



*Dienstag/martedì  
ore 14-18 Uhr*



*Castel Katzenzungen,  
Prissian  
Castel Katzenzungen,  
Prissiano*

*Kosten: 35,00 Euro  
Anmeldung: bis zum  
Vortag, 17 Uhr  
Costo: 35,00 Euro  
Prenotazione: entro le  
ore 17 del giorno  
precedente*



## 29.10. Keschtnbrotn mit den Handwerkern in Tisens

### Castagnata con gli artigiani di Tesimo

Die Handwerker von Tisens laden zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Suser und Wein im Zentrum von Tisens ein.

Gli artigiani di Tesimo invitano alla castagnata accompagnata da “Suser”, il mosto d’uva, e da vini locali nel centro di Tesimo.



*Dienstag / martedì  
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum,  
Tisens  
nel centro del paese,  
Tesimo*





## 30.10. Zwischen Saatgut, Kastanien und Wein

### Tra sementi, castagne e vino

Vom Bauernmuseum in Völlan wandern die Teilnehmer zum Bildheim, wo Martha Lochmann ihr Wissen über Saatgut weitergibt. Am Roachhof erfahren die Teilnehmer Kurioses über die Kastanie.

Zum Abschluss gibt es am Stettnerhof Wissenswertes über Wein und Äpfel sowie ein bäuerliches 3-Gänge-Menü zum Genießen.

Partenza dal museo contadino di Foiana e prima tappa al maso Bildheim, dove Martha Lochmann svela qualche segreto sulle sementi. Presso il maso Roachhof si apprendono aspetti interessanti sulla castagna e al maso Stettnerhof si impara a conoscere meglio il mondo vitivinicolo e quello delle mele. Qui si gusta anche un menù contadino a tre portate.



*Mittwoch / mercoledì  
ore 10-16 Uhr*



*Parkplatz  
Vereinshaus, Völlan  
Parcheggio della Casa  
della Cultura, Foiana*

*Kosten: 30,00 Euro  
Anmeldung: bis  
Dienstag, 29. Oktober,  
12 Uhr*

*Costo: 30,00 Euro  
Prenotazione: entro  
martedì, 29 ottobre,  
ore 12*

## 31.10. Kastanienhain, gebratene Kastanien und Marende

### Castagneti, caldarroste e merenda tirolese

Kurze Wanderung mit Führung durch die Kastanienhaine des Mair am Turm Hofs in Grissian. Vor dem historischen Bauernhof werden die hofeigenen Tisner Edelkastanien gebraten und probiert. Anschließend geht die Wanderung wieder zurück zum Gasthaus Schmiedlhof, wo die Marende serviert und genossen wird.

Escursione con guida nei castagneti del maso Mair am Turm a Grissiano. Davanti al maso storico vengono arrostite e assaggiate le castagne di Tesimo. Di seguito camminando si ritorna alla locanda Schmiedlhof dove viene servita in tavola e gustata la tipica la merenda tirolese.

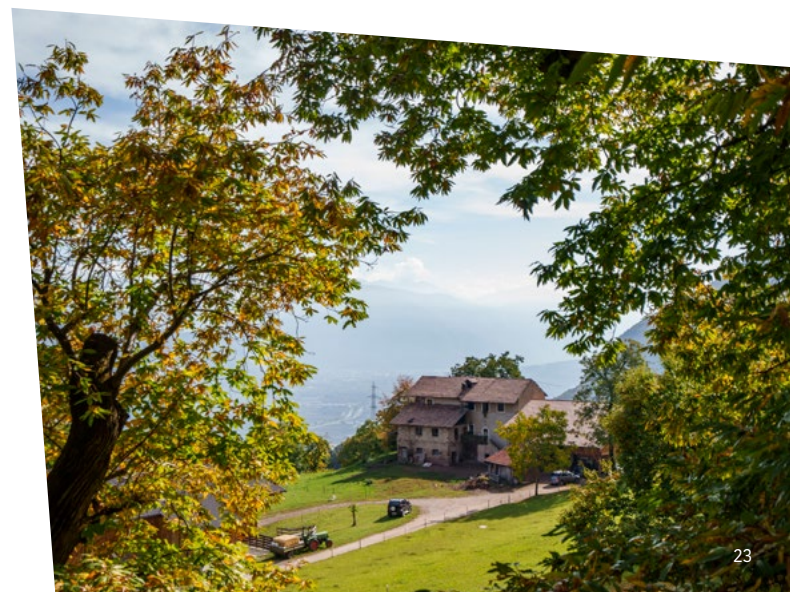


*Donnerstag / giovedì  
ore 13 Uhr*



*Schmiedlhof,  
Grissian  
Schmiedlhof,  
Grissiano*

*Kosten: 25,00 Euro  
Anmeldung: bis  
zum Vortag, 17 Uhr  
Costo: 25,00 Euro  
Prenotazione: entro  
le ore 17 del giorno  
precedente*





## Keschnriggl Genüsse

### Keschnriggl da gustare

Im Tisner Mittelgebirge bieten ausgewählte Betriebe vom 19.10. bis 03.11.2024 spezielle Kastanienmenüs und neue Kreationen. Die teilnehmenden Betriebe der kulinarischen Wochen sind mit einer Fahne gekennzeichnet.

A Tesimo e dintorni dal 19.10. al 03.11.2024 esercizi gastronomici selezionati offriranno menù speciali e nuove creazioni gastronomiche a base di castagne. Gli esercizi che partecipano alle settimane gastronomiche esporranno al loro ingresso una bandiera.

**Berggasthaus Natz**, Platzers/Plazzoles

T +39 0473 920 938, [www.berggasthausnatz.it](http://www.berggasthausnatz.it)

**Gasthof Kirchsteiger**, Völlan/Foiana

T +39 0473 568 044, [www.kirchsteiger.com](http://www.kirchsteiger.com)

**Gasthof Restaurant Falger**, Völlan/Foiana

T +39 0473 568 010, [www.falger.net](http://www.falger.net)

**Restaurant Apollonia**, Sirmian/Sirmiano

T +39 0471 155 0562, [www.apollonia.it](http://www.apollonia.it)

**Restaurant Gasthof Jäger**, Sirmian/Sirmiano

T +39 0471 678 605, [www.gasthof-jaeger.com](http://www.gasthof-jaeger.com)

**Restaurant Pizzeria Zur Brücke**, Prissian/Prissiano

T +39 0473 920 914, [restaurant.zurbruecke@bb44.it](mailto:restaurant.zurbruecke@bb44.it)

**Stube Ida - vigilius mountain resort**, Vigiljoch/Monte San Vigilio

T +39 0473 556 600, [www.vigilius.it](http://www.vigilius.it)

Die folgenden Törggelelokale bieten frisch gebratene Kastanien aus dem Tisner Mittelgebirge, typische Törggelegerichte und Suser an.

Le cantine seguenti offriranno caldarroste di Tesimo e Foiana, pasti tipici e "Suser", il mosto d'uva.

**Buschenschank Hofstätterhof**, Tisens/Tesimo

T +39 0473 920 767, [www.hofstaetterhof.it](http://www.hofstaetterhof.it)

**Buschenschank Pfefferlechner**, Lana

T +39 0473 562 521, [www.pfefferlechner.it](http://www.pfefferlechner.it)

**Jausenstation Waldheim**, Tisens/Tesimo

T +39 377 381 6407, [www.jausenstation-waldheim.it](http://www.jausenstation-waldheim.it)





## Feines von der Kastanie

### Specialità a base di castagna

Unglaublich, welche Köstlichkeiten sich aus Kastanien zaubern lassen. Der Ideenreichtum kennt keine Grenzen.

È una vera meraviglia la varietà di golosità e specialità create partendo dalla castagna. La fantasia dei vari produttori non conosce limiti.

#### UNSERE PARTNER I NOSTRI PARTNER

**Kastanienpraline** der Konditorei Mair Andreas, Nals  
**Pralina a base di castagna** della pasticceria Mair Andreas, Nalles

**Kastanien-Panettone** der Konditorei Mair Andreas, Nals  
**Panettone a base di castagna** della pasticceria Mair Andreas, Nalles

**Original-Kastanienherzen** vom Wieserhof, Lana/Pawigl  
**Cuori di castagna originali** del maso "Wieserhof", Lana/Pavicolo

**Kastanienbier** der Privatbrauerei Pfefferlechner, Lana  
**Birra a base di castagna** della birreria privata Pfefferlechner, Lana

**Marron Glacè Panettone** der Bäckerei Schmiedl, Lana  
**Panettone a base di marron glacé** del panificio Schmiedl, Lana

**Kastanienherzen** der Bäckerei Schmiedl, Lana  
**Cuori di castagna** del panificio Schmiedl, Lana

Nur die Kastanienprodukte unserer Partner sind mit dem KESCHTNRIGGL gekennzeichnet.  
Solo i prodotti a base di castagna dei nostri partner portano il sigillo KESCHTNRIGGL.



## Südtirol Kastanie

Auch bei unseren Partnern im Eisacktal steht die Kastanie in diesen Tagen im Mittelpunkt.

Anche in Val d'Isarco in questi giorni la castagna è al centro dell'attenzione.

**19.10.-03.11.2024**

**Eisacktaler Kastanienwochen**

**Settimane delle castagne della Val d'Isarco**

**19.10.-10.11.2024**

**„Keschtnigl“ – in Feldthurns  
a Velturmo**



## Ein großer Dank

### Un cordiale ringraziamento

Marktgemeinde Lana  
Comune di Lana

Abteilung Forstwirtschaft  
Ripartizione Foreste

Gemeinde Tisens  
Comune di Tesimo

Südtiroler Bauernbund  
Unione agricoltori e  
coltivatori diretti

Tourismusverein Lana  
und Umgebung  
Associazione turistica Lana  
e dintorni

Südtiroler Bäuerinnenorganisation  
Associazione delle Donne  
Coltivatrici Sudtirolesi

Tourismusverein Tisens-Prissian  
Associazione turistica Tesimo-  
Prissiano

Südtiroler Bauernjugend  
Giovani agricoltori

Raiffeisenkasse Lana  
Cassa Raiffeisen Lana

Handwerker  
Artigiani

Raiffeisenkasse Tisens  
Cassa Raiffeisen Tesimo

ASC Laugen Wintersport  
Associazione dello sport invernale  
ASC Laugen

Verschönerungsverein Völlan  
Pro loco di Foiana

Bildungsausschuss Lana

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Tisens  
Scuola Professionale di economia  
domestica Tesimo

Gastronomiebetriebe in Tisens-  
Prissian, Völlan und Lana  
Esercizi gastronomici a Tesimo-  
Prissiano, Foiana e Lana

Verein der Kastanienbauern  
„Keschtnriggl“  
Associazione dei coltivatori di  
castagne “Keschtnriggl”

Kastanienbaumschule Kösti  
Vivaio di castagne Kösti

## Impressum

September/settembre 2024

### Herausgeber/Editore:

Tourismusverein Lana und Umgebung und  
Tourismusverein Tisens-Prissian  
Associazione turistica Lana e dintorni e  
Associazione turistica Tesimo-Prissiano

### Grafische Gestaltung/Grafica:

Philipp Aukenthaler/hypenylimbus.com

### Projektleitung/Gestione del progetto:

Tourismusverein Lana und Umgebung  
Associazione turistica Lana e dintorni –  
Manuela Zöggeler

Tourismusverein Tisens-Prissian/Associazione  
turistica Tesimo-Prissiano – Veronika Winkler

### Texte und Übersetzungen/Testi e traduzioni:

Tourismusverein Lana und Umgebung und  
Tourismusverein Tisens-Prissian/Associazione  
turistica Lana e dintorni e associazione turistica  
Tesimo-Prissiano

### Fotografie/Fotografia:

trickytime, IDM Südtirol-Alto Adige/Manuel  
Ferrigato, lanaregion.it/Stefan Mahlknecht,  
lanaregion.it/Maike Wittreck, lanaregion.  
it/Dominik Telser, lanaregion.it/Franziska  
Unterholzner, René Gamper, Frieder Blickle,  
Happy Bee/Manuela Tessaro

Druck/Stampa: Lanarepro GmbH







**Tisens  
Prissian**  
bei Meran • presso Merano



**SÜDTIROL  
KASTANIE**