Unter der Dachmarke „Roter Hahn" baut der Südtiroler Bauernbund auf vier Säulen	
1. „Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol"	1.700 Höfe mit Gästezimmern und Ferienwohnungen, auf der Website unter www.roterhahn.it/de/urlaub-auf-dem-bauernhof-in-suedtirol und im gleichnamigen Katalog
2. „Bäuerlicher Feinschmecker"	Die besten so genannten „Buschenschänke" und Hofschankbetriebe mit ausgezeichneter Küche, auf der Website unter www.roterhahn.it/de/baeuerliche-schankbetriebe und in der Broschüre „Bäuerlicher Feinschmecker"
3. „Qualitätsprodukte vom Bauern"	Ausgezeichnete Betriebe mit hofeigenen Produkten, auf der Website unter www.roterhahn.it/de/qualitaetsprodukte und in der Broschüre „Qualitätsprodukte vom Bauern"
4. „Bäuerliches Handwerk"	Kreative Landwirte, die ihre Unikate ausschließlich aus Naturmaterialien direkt vom Hof fertigen, auf der Website unter www.roterhahn.it/de/handwerk und in der Broschüre „Bäuerliches Handwerk"
Im Folgenden kurze Infos zu den vier genannten Teilbereichen.	
1. „Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol“ – Bauernhof spüren	
1.1. Südtiroler Hofkultur – Seele des Landes mit spannenden Geschichten	Von den alpinen Hochlagen abgesehen, ist Südtirol eine einzigartige, perfekt gepflegte Kulturlandschaft. Vor Jahrhunderten schon rang man den kargen Böden in den Tälern und an den Berghängen die wenigen, oft nur kleinen nutzbaren Flächen ab. Obstgärten, Weinberge, Almen und Weiden entstanden, die seit Generationen bewirtschaftet werden und sich, wie von einem Landschaftsarchitekten arrangiert, harmonisch in die Umgebung einfügen. Die Hof-Betriebe sind bis heute klein geblieben, so hat sich über all die Zeit am Nebeneinander von bäuerlicher Kultur und alpiner Natur nur wenig geändert. Vor allem die junge Generation engagiert sich wieder ganz bewusst für die Bewahrung der Traditionen. Und das zugleich sehr innovativ. Blick zurück nach vorn: Wie kaum eine andere Region trifft Südtirol somit den Trend zu Qualität und unverfälschtem Erleben im Urlaub. Ein Fundus für viele spannende Geschichten und noch mehr Reise-Ideen.
1.2. Das wahre Leben – Sanfter Tourismus in Reinkultur	Urlaub auf dem Bauernhof ist in Südtirol ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, schließlich sind viele Bauern auf den Zu- und Nebenerwerb

	angewiesen. Zugleich ist es sanfter Tourismus im besten Sinne. Mit den Nebeneinkünften können die überschaubaren bäuerlichen Strukturen nachhaltig aufrechterhalten werden. Den Besuchern wiederum bietet sich ein Leben mit den Einheimischen, den Traditionen und der Natur. Ob hoch oben in den Bergen, auf einem alten Weinhof im Etschtal oder auf einem Obstbaubetrieb im Meraner Land: Überall erlebt man die bäuerliche Realität und die unvergleichliche Schönheit und Vielfalt des Landes - eine Erfahrung, die nicht nur Kinder begeistert. Die Authentizität der Betriebe wird vom Südtiroler Bauernbund durch einen strengen Kriterienkatalog garantiert und anhand der Blumenanzahl ersichtlich, bei dem auf Hofbild, Ausstattung und Erlebbarkeit geachtet wird. Die Preise sind dabei bemerkenswert: Eine Übernachtung mit Frühstück liegt bei rund 30 Euro pro Person.
1.3 Palmen und Almen – Südtirols Regionen und ihre Höfe	Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol ist so vielfältig wie das Land selbst. Während auf dem Obst- und Weinbaubetrieb im Meraner Land Palmen, Oleander und Blauregen den Ausblick ins Tal rahmen, kann man auf dem Bergbauernhof weit oben vielleicht gerade Steinadlern in der Thermik zusehen und dabei sympathischen Ziegen über den Kopf streicheln. Zwischen 200 und 1.900 Metern Meereshöhe liegen die Höfe, mal lieblich im Tal, mal so steil am Berg, „dass selbst die Hühner Steigeisen tragen", wie es heißt.
1.4 Aktiv oder ganz entspannt – Ein Hof für jede Gelegenheit	Urlaub beim "Roten Hahn" ist nicht nur für Kinder ein Erlebnis. Beispiel Sport: Einige Höfe sind allein durch ihre Lage ideale Domizile für Bergsteiger, Mountainbiker oder Paraglider, oder bieten ruhige Refugien für Skifahrer. Andere eignen sich durch ihre Ausstattung für bestimmte Gäste im besonderen Maß. In den Broschüren und auf der Website vom Roten Hahn werden folgende Spezialangebote mit ausgewählten Betrieben hervorgehoben: • Urlaub auf dem familienfreundlichen Bauernhof • Urlaub auf dem Reiterbauernhof • Urlaub auf dem Wanderbauernhof • Urlaub auf dem Radlerbauernhof • Urlaub auf dem historischen Bauernhof • Urlaub auf dem Biobauernhof • Urlaub auf dem allergikerfreundlichen Bauernhof

	• Vitalurlaub auf dem Bauernhof • Urlaub auf dem barrierefreien Bauernhof • Urlaub auf dem Weinhof • Urlaub auf dem Kneipp-Bauernhof • Urlaub auf dem Klima-Bauernhof • Urlaub auf dem höchsten Bergbauernhof
1.5. Für Blumenkinder und Schneemänner – Die vier Jahreszeiten	Urlaub auf dem Südtiroler Bauernhof ist zu jeder Jahreszeit ein Erlebnis. Im Frühling verwandeln die Obstbäume im Vinschgau, Eisacktal und Meraner Land die Landschaft in ein wahres Blütenmeer. Es ist die Zeit der Kontraste: Während in den Tälern die Natur erwacht, glitzern hoch oben noch viele Gipfel mit weißen Hauben. Wenig später geraten die Almwiesen in den ersten Farbenrausch. Auf den Höfen tummeln sich jetzt viele Tierkinder. Der Sommer in den Bergen riecht nach Heu. Die Kühe machen dann Urlaub auf der Alm. Je nach Höhe findet man an warmen Sommertagen seine ideale „Air Condition". Der Herbst schmeckt nach Wein, nach Speck und Kastanien. In der so genannten Törggele-Zeit wird traditionell der junge Wein gekostet. Die beste Zeit zum Wandern, die Luft ist kristallklar und die Aussichten sind schier grenzenlos. Im Winter fängt die weiße Märchenwelt beim Urlaub auf dem Bauernhof direkt vor der Haustür an. Winterwandern und die Stille genießen stehen dann auf dem Programm. Ski-Maniacs finden im Hof ihr exklusives Domizil. Einige Höfe liegen sogar in unmittelbarer Nähe zu den Pisten.
2. „Bäuerlicher Feinschmecker" – Besser essen	Seit je bitten die Buschenschänke in den Weingegenden ihre Gäste im Herbst zu Tisch. Das „Törggelen", das Verkosten des jungen Weins zusammen mit Südtiroler Spezialitäten vom eigenen Hof, ist für viele Einheimische und Gäste das absolute Highlight. Nirgends schmeckt es dann so gut wie beim Bauern. Doch auch in den alpineren Regionen laden die sogenannten Hofschänke zu selbstgemachten Säften sowie kalten und warmen Gerichten, hergestellt aus dem eigenen Fleisch. Südtirols Küche ist legendär und beste Qualität ist Ehrensache. Der „Rote Hahn" bürgt dafür bei seinen besonders empfohlenen bäuerlichen Schankbetrieben mit einer strengen Qualitätskontrolle. Bäuerliches Ambiente, eine gute Ausstattung und typisch bäuerliche Gerichte, vorwiegend aus eigener Produktion, spielen dabei eine grundlegende Rolle. Die Hof- und Buschenschankbetriebe von „Roter Hahn" werden in der Broschüre „Bäuerlicher Feinschmecker" und auf der Website

	vorgestellt. Dabei finden sich auch Wandertipps.
3. „Qualitätsprodukte vom Bauern" – Wie das schmeckt!	Klasse statt Masse bei Lebensmitteln liegt im Trend. Mit den bäuerlichen Produkten bietet Südtirol hier ganz besondere Schätze. 300 Sonnentage im Jahr, das warme Klima auf der Südalpenseite und liebevoll gepflegte Traditionen auf kleinen Familienbetrieben lassen eine Qualität entstehen, die mittlerweile sogar schon in einigen vom „Roten Hahn" ausgewählten Südtiroler Supermärkten Einzug gehalten haben. Ansonsten wird auch ab Hof vermarktet, am schönsten, auf lokalen Wochenmärkten. Das Obst, die Kräuter und Beeren, das Gemüse und die Milch von artgerecht gehaltenen Tieren zeichnen sich durch höchste Güte aus und werden zu hochwertigen Qualitätsprodukten weiterverarbeitet, die der „Rote Hahn" regelmäßig überprüft. Ausgewählte Erzeuger werden in der Broschüre „Qualitätsprodukte vom Bauern" und auf der Website vorgestellt. Das Angebot umfasst unter anderem: Fruchtsäfte, Fruchtsirup, Fruchtaufstrich, Trockenobst, Destillate, Essig, Käse und Milchprodukte, Kräuter, Honig, Brot, Nudeln und Getreide, Pilze, Wein, Bier, Cider, Soßen und Eingelegtes, Speck- und Wurstwaren, Frischfleisch sowie Freiland-Eier von Hühnern, die so glücklich sind wie alle anderen Bewohner Südtirols.
4. „Bäuerliches Handwerk" – Ganz natürlich	Wenn Winterruhe einkehrt auf Südtirols Bauernhöfen, haben die Bauern endlich wieder Muße, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen und widmen sich beinah vergessenen Traditionen wie dem Schnitzen, Drechseln, Malen oder Häkeln. Wo einst Arbeitsgeräte und Alltagskleidung aus regionalen Rohstoffen entstanden, verwandeln die kreativen Landwirte heute einen Holzblock zur Skulptur, Zweige zur Designerlampe, ein Ei zum Kunstwerk oder Wolle zum Teppich. Interessierte Gäste können den Bauern dabei über die Schulter schauen, selbst mitwerkeln und die Produkte natürlich direkt beim Hersteller kaufen. Sollen die von Hand gefertigten Unikate die Marke "Roter Hahn" tragen, müssen alle verwendeten Naturmaterialien ausschließlich direkt vom Hof stammen: Holz aus dem Wald in Familienbesitz oder Eier aus dem Gänsestall hinterm Haus. In der Broschüre „Bäuerliches Handwerk" findet sich derzeit nur eine Handvoll Landwirte im ganzen Land, welche die strengen Kriterien des Qualitätssiegels erfüllen.

PRESSEKONTAKT

AHM Kommunikation Lachener Straße 4 D-86911 Diessen am Ammersee www.hermann-meier.de
Jessica Thalhammer +49 8807 21490-15 jessica.thalhammer@hermann-meier.de
Marie-Christin Pieper +49 8807 21490-24 mc.pieper@hermann-meier.de