



Apfel, Käse, Brot, Speck und Wein von der Qualitätsmarke „Roter Hahn“

## **Südtirols Genussbotschafter:innen**

**Kaum eine Region in Europa steht so für ihre landwirtschaftlichen Produkte wie Südtirol und umgekehrt. Wenn von Apfel, Käse, Brot, Speck und Wein die Rede ist, wännen sich Kenner sofort in einem Buschenschank jenseits des Brenners und haben den Geschmack der typischen Spezialitäten im Gaumen, die dort von Hand und mit Liebe veredelt wurden. Doch auch zwischen Ortler und Dolomiten gibt's Qualitätsunterschiede. Das Siegel „Roter Hahn“ garantiert neben der regionalen auch die bäuerliche Herkunft. Denn die Marke dürfen nur solche Betriebe tragen, deren Früchte, Trauben und Getreide für die edlen Erzeugnisse auf den Feldern eines Südtiroler Bauernhofs wachsen. Die Milch stammt in der Regel von den eigenen Kühen und der Stall ist vor allem den Ferkeln vorbehalten, die direkt am Hof aufgezogen werden. Folgende fünf Genussbotschafter:innen erklären ihre nachhaltige Philosophie und warum das „Roter Hahn“-Credo „Qualität vor Quantität“ so zeitgemäß ist. [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)**



### **Apfel-Botschafterin Judith Mathà vom Grieserhof in Nals/Meraner Land**

„Es macht mir Spaß, mein Wissen rund um den Südtiroler Apfel mit unseren Hausgästen und anderen Interessierten zu teilen. Tatsächlich fragen sie mich bei unseren regelmäßigen Hofführungen alles Mögliche. Sie wollen beispielsweise wissen, welche Arbeiten übers Jahr anfallen, wie alt ein Apfelbaum wird oder welche Sorten – derzeit neun – wir am Hof anbauen. Und natürlich was

mir persönlich am besten schmeckt: Das sind der Kanzi und der neue Giga, beide Südtiroler Apfelsorten. Am Hof verarbeiten wir die Früchte zu Apfelsaft, Apfelaufstrich, Trockenfrüchten und Apfelmus. All das genießen Urlauber dann beim täglichen Frühstück und freuen sich noch mehr darüber, wenn sie einiges davon auch mit nach Hause nehmen können. Ich selbst liebe meinen Beruf als Apfelbäuerin in mittlerweile dritter Generation, weil die Arbeit so vielfältig ist und ich die meiste Zeit in der Natur verbringen darf. Stolz macht mich auch, dass wir Bauern in Südtirol mit durchschnittlich zweieinhalb Hektar Anbaufläche zwar Kleinstbetriebe sind, aber doch über die Obstgenossenschaften gut zusammenarbeiten und so ein gesundes und vor allem hochwertiges

Produkt herstellen.“

*Foto (download): Neben ihren Obstwiesen ist die große Leidenschaft der Südtiroler Apfelbäuerin Judith Mathà die Gastgeberrolle. Der Grieserhof in Nals, Mitglied bei „Roter Hahn“, beherbergt Urlauber im stylisch umgebauten Stadel. Bildnachweis: Grieserhof/Judith Mathà*



### **Käse-Botschafterin Lydia Petrunder vom Bio-Petrunderhof in Villnöss/Eisacktal**

„Meine Leidenschaft fürs Käsen habe ich entdeckt, als ich einen Sommer lang als Sennerin in der Schweiz war. Danach wusste ich, dass das genau ‚meins‘ ist. Als wir unseren Hof 2015 biozertifiziert haben, lag es nahe, unsere Biomilch auch selbst zu verarbeiten. Unsere Gäste schätzen den Käse sehr. Und das lassen sie uns nicht nur wissen, wenn sie ihn morgens in ihrem Frühstückskorb finden, den ich täglich vor die Tür der Ferienwohnungen stelle. Sondern sie kaufen im Hofladen zudem Stücke davon als Wanderproviant oder decken sich bei der Abreise damit ein. Seit Kurzem bieten wir auch das Abendessen im Korb an – so kommen Urlauber auf Wunsch gleich nochmal in den Genuss und sind froh, wenn sie nicht essen gehen müssen, sondern am Hof verköstigt

werden. Am meisten Spaß aber macht ihnen, beim Käsen zuzusehen. Und auch die Käseverkostung für unsere Hausgäste wird stets mit Spannung erwartet. Mein persönlicher Liebling ist der Sass Rigais. Der Hartkäse reift ein Jahr und schmeckt entsprechend würzig.“

*Foto (download): Der Südtiroler Biokäse von Lydia Petrunder ist bei ihren Hausgästen äußerst gefragt. Derzeit haben sie auf dem „Roter Hahn“-Mitglied Bio-Petrunderhof in Villnöss sechs verschiedene Sorten zur Auswahl. Bildnachweis: Südtiroler Bäuerinnenorganisation/Armin Huber*



### **Brot-Botschafter:in Maria und Albert Premstaller vom Botenhof im Sarntal/Südtirols Süden**

„Die jahrhundertealte Tradition des Brotbackens pflegen wir bei uns am Botenhof schon immer. Verarbeitet wird ausschließlich das Korn von unseren eigenen Feldern. Der sorgfältig von Hand geknetete Teig ist eine Mischung aus Roggen und Weizen, dazu kommen Gewürze wie Kümmel, Fenchel und Brotklee. Im Holzgefeuerten Steinbackofen verwandeln sich die blassen Fladen zu

knusprigen, goldbraunen Laiben. In der Regel backen wir dort nur, wenn die Gäste das wollen und wir die Zeit dazu haben – und freuen uns über jede helfende Hand, sei sie noch so klein. Denn besonders Kinder sind vom Brotbacken schwer begeistert und wer schon häufiger bei uns am Hof war, fragt meist gleich nach der Ankunft danach. Doch selbst wenn seitens der Urlauber kein Interesse besteht, backen wir unser eigenes Brot, dann allerdings ‚nur‘ im Holzherd in der Küche, damit sie es zumindest im Rahmen unseres Bauernfrühstücks genießen können.“

*Foto (download): Die Premstallers vom „Roter Hahn“-Mitglied Botenhof im Sarntal backen am liebsten gemeinsam mit ihren Hausgästen Brot, darunter echte Südtiroler Schmankerl wie Vinschger Paarln*

Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle



### **Speck-Botschafter:in Elisabeth und Markus Kompatscher vom Fronthof in Völs am Schlern/Dolomiten**

„Was das Thema Fleisch betrifft, hat in den letzten Jahren ein echter Wandel stattgefunden. Wir sehen eine klare Tendenz dahingehend, dass Besucher wissen wollen, wo das Rohprodukt herkommt, wie es hergestellt wird und vor allem wie die Tiere gehalten werden. Uns freut das. Denn die Wertschätzung ist umso größer seitens der Gäste, sobald sie erfahren, dass wir im Buschenschank und im Hofladen nur das anbieten, was bei uns am Hof wächst und wir selbst veredeln. Entsprechend lag es auch für uns nahe, nur ausgewählte Südtiroler Ferkel artgerecht aufzuziehen und Speck sowie Wurstwaren selbst herzustellen. Unseren Speck kann man pur bei einer Marende und verarbeitet beispielsweise in Speckknödeln oder Gerstsuppe in unserem

Buschenschank genießen.“

*Foto (download): „From nose to tail“ ist auf dem Südtiroler Fronthof in Völs am Schlern keine leere Worthülse, sondern nur die konsequente Umsetzung der „Roter Hahn“-Philosophie durch Familie Kompatscher. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*



### **Wein-Botschafter Markus Seppi vom Weingut Oberpreyhof in Kaltern/Südtiroler Weinstraße**

„Auf unserem historischen Hof im Weindorf Kaltern wurde schon immer nachhaltig und naturnah gearbeitet – darauf legen wir großen Wert, sowohl im Weinberg als auch im Keller. So kaufen wir Trauben weder zu noch kommen Zusatzstoffe in die Flasche. Außerdem sind unsere Lagen allesamt in Familienbesitz. Faszinierend am Weinbau ist für mich, dass der gesamte Produktionszyklus aus einer

Hand stattfindet, und zwar vom Setzen der Rebstöcke bis zum fertigen Getränk in der Flasche. Dafür lassen sich auch unsere Gäste begeistern. Das erste Mal kommen sie damit beim Begrüßungstrunk in Kontakt. Dann unternehmen wir mit ihnen eine für sie doch immer recht eindrucksvolle Führung durch die Weinberge sowie den Keller und erklären alles über die Traubenproduktion, Weinbau und die Veredelung zum Wein. Anschließend gibt es noch eine Verkostung. Nach allem, was sie über den Wein erfahren haben, genießen sie ihn umso mehr und lernen ihn noch mehr zu schätzen.“

*Foto (download): Grauvernatsch, Lagrein und Goldmuskateller sind nur einige der typischen Südtiroler Trauben, die „Roter Hahn“-Weinbauer Markus Seppi vom Oberpreyhof in Kaltern anbaut und seinen Gästen gern im Rahmen einer Führung näherbringt. Bildnachweis: Oberpreyhof/Helmut Rier*

## Pressekontakt

---

**Jessica Thalhammer**

+49 8807 21490-15

[jessica.thalhammer@hermann-meier.de](mailto:jessica.thalhammer@hermann-meier.de)

**Marie-Christin Pieper**

+49 8807 21490-24

[mc.pieper@hermann-meier.de](mailto:mc.pieper@hermann-meier.de)

**AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)

[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)