



Törggelen am Ursprung



Törggelen am Ursprung



23 BUSCHENSCHÄNKE



NUR HAUSGEMACHTE GERICHTE



NUR SÜDTIROLER KASTANIEN



NUR WEIN AUS EIGENEM ANBAU



Törggelen wie damals

Von Oktober bis zum Beginn der Vorweihnachtszeit verkosten und genießen Südtiroler und Gäste gleichermaßen die Produkte der Ernte, allen voran Wein und Kastanien. Nach einer Wanderung vorbei an herbstlich bunten Kastanienhainen und Weinreben setzt man sich in geselliger Runde zusammen, um sich mit saisonalen Speisen und Getränken aus der Gegend zu stärken. Die längste Tradition hat dieser Brauch, das Törggelen, in den bäuerlichen Buschenschänken. Einige Betriebe haben sich zur Initiative „Törggelen am Ursprung“ zusammengeschlossen. Diese Buschenschänke, die die Qualitätskriterien der Marke „Roter Hahn“ erfüllen, bieten selbstgekelterten Wein und heimische Kastanien an. Sie hängen während der Törggelezeit einen mit roter Schleife versehenen Strauß – Buschen genannt – an die Haustür. Dieser Strauß ist seit jeher das Erkennungszeichen für diese Form des herbstlichen Weinausschanks – daher auch die Bezeichnung Buschenschank.

Die teilnehmenden Buschenschänke befinden sich in Ortschaften, in denen traditionell Wein angebaut wird und Kastanien gedeihen. Törggelen am Ursprung spielt sich nur in einem begrenzten Zeitrahmen ab, beginnend Anfang Oktober mit Hofführungen und Verkostungen bäuerlicher Erzeugnisse sowie dem *Keschnfueur*.

IMPRESSUM

Herausgeber: IDM Südtirol in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Bauernbund

Graphic Design: IDM/Tanja Mair, F&P (Bozen)

Text: Ex Libris Genossenschaft (Bozen), Christoph Gufler

Fotografie: Alex Filz, Frieder Blickle

Druck: Medus (Meran)



Eröffnungsfeier

23 Buschenschänke laden zum Eröffnungsfest: Bei Führungen durch Bauernhöfe und Kastanienhaine gibt es Wissenswertes zu erfahren. Zahlreiche Verkostungen von Weinen, Schnäpsen und von *Sußer*, leicht vergorenem Traubenmost, machen Lust auf die Törggelesaison. Auch Marmeladen- und Sirupliebhaber sowie Speckfeinschmecker kommen auf ihre Kosten. Ebenso können Imkereien und Selchkammern besichtigt werden. Selbstgebackenes Brot gibt es ofenfrisch zum Probieren. Bei jedem Buschenschank findet jeweils eine Aktion statt.

Anschließend entzünden die Gastgeber die *Keschtlnfeuer* und rösten für ihre Besucher die ersten Kastanien. Die teilnehmenden Höfe befinden sich im Eisacktal, in Wein- und Kastanienanbaugebieten entlang der Weinstraße, im Raum Bozen und Meran.

Mit den Rahmenveranstaltungen **ab 18 Uhr** und dem *Keschtlnfeuer* gegen 19 Uhr beginnt die Initiative „Törggelen am Ursprung“ am **Samstag, 7. Oktober 2017**.

Wer mitfeiern und zugleich einen Einblick in alte Traditionen der bäuerlichen Welt gewinnen möchte, sollte sich **rechtzeitig anmelden**. Nähere Informationen zu den einzelnen Betrieben und zur Anmeldung finden Sie weiter hinten in dieser Broschüre.



Ein Brauch entsteht

Woher kommt das Törggelen? Landeskundler Christoph Gufler erzählt vom Ursprung der Tradition, die untrennbar mit dem Herbst in Südtirol verbunden ist.

Wie entstand der Brauch des Törggelen?

Im Herbst besuchten Weinliebhaber die Weinbauern, um den neuen Jahrgang zu verkosten. Auch die Wirte, die ihren Schankwein direkt beim Erzeuger bezogen, überprüften die Qualität des neuen Jahrganges an der Quelle. Ihr Essen brachten die Besucher zunächst selbst mit. Bald aber tischten ihnen ihre Gastgeber auch für die Jahreszeit typische Speisen wie Gerstensuppe, Schlachtplatte mit Sauerkraut und Kastanien.

Woher kommt der Begriff „Törggelen“?

Die Verkostung des neuen Weines fand ursprünglich im Weinkeller statt. Dort stand die hölzerne Weinpresse, deren Name „Torggl!“ vom lateinischen *torquere* – pressen – kommt.

Warum war der Kastanienbaum früher so wichtig für die Südtiroler?

Das gerbsäurereiche und darum haltbare Holz der Kastanienbäume diente und dient dazu, die Stützgerüste der Weinreben anzulegen. Auch die Esskastanien waren wichtig, denn daraus stellte die ärmere Bevölkerung zum Beispiel Mehl und Brot her.

Wie kann man sich das Törggelen in früheren Zeiten vorstellen?

Da hat sich im Grunde nicht viel verändert. Im Herbst spazierten die Leute durch Weinberge und vorbei an Kastanienbäumen zu den Weinbauern, um den *Nuien*, also den neuen Wein, zu verkosten. In den Buschenschänken saßen sie gemütlich beisammen und genossen die Früchte der

bäuerlichen Ernte, bevor sie wieder ins Tal hinunterwanderten. Schon 1845 heißt es: „Die gebratenen Kastanien schmecken besonders gut zum Wein und Herbstpartien auf diese Leckerkost gehören zu den Freuden der Etschländer.“

Um das Törggelen ranken sich zahlreiche Geschichten. Gibt es eine, die Sie besonders interessant finden?

Am Giebel des Brixner Doms stehen die Statuen von drei Heiligen. Der in der Mitte zeigt mit dem Finger nach oben, der zweite schaut fragend zu ihm hinauf, der dritte legt die Hand aufs Herz. Die Erklärung der Brixner: Ingenuin fragt Kassian: „Wo gibt's heuer den besten *Nuien*?“ Kassian deutet nach Tils, eine bekannte Weingegend, und sagt: „Da droben!“ Albuin legt seine Hand aufs Herz und seufzt: „Ah, ist der gut!“

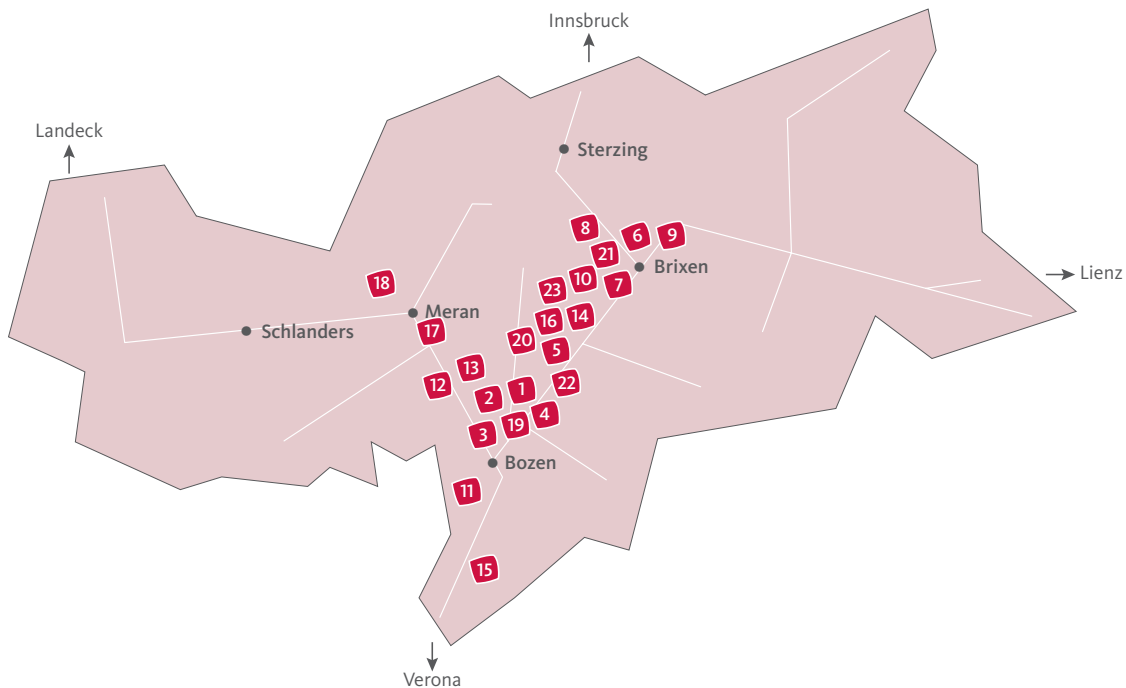
Ihr persönlicher Tipp, damit das Törggelen noch schöner wird?

Nichts geht über den ersten Schluck Süßer, das ist junger Traubenmost, nach einem Spaziergang durch die herbstliche Natur! Wichtig ist, dass man zum Weinbauern geht. Törggelen – richtiges Törggelen – gibt es nur dort, wo die Trauben wachsen und der Wein gekeltert wird.



Christoph Gufler war Lehrer, Direktor und Bürgermeister seiner Heimatgemeinde Lana. Sein landeskundliches Wissen gibt er seit Langem in Beiträgen in verschiedenen Medien weiter.

Alle Buschenschänke auf einen Blick



- 1 Ebner, Atzwang/Ritten
- 2 Ebnicherhof, Oberbozen/Ritten
- 3 Föhrner, Bozen
- 4 Fronthof, Völs am Schlern
- 5 Gostnerhof, Barbian
- 6 Griesserhof, Vahrn
- 7 Gummererhof, Brixen
- 8 Hubenbauer, Vahrn
- 9 Huberhof, Brixen
- 10 Larm-Hof, Villanders
- 11 Luggin Steffelehof, St. Nikolaus/Kaltern
- 12 Nalserbacherkeller, Nals
- 13 Oberlegar, Terlan
- 14 Oberpartegger, Villanders
- 15 Planitzer, Montan
- 16 Pschnickerhof, Villanders
- 17 Rauthof, Meran
- 18 Schnalshuberhof, Algund
- 19 Steidlerhof, Bozen
- 20 Unteraichnerhof, Barbian
- 21 Villscheiderhof, Brixen
- 22 Wassererhof, Völs am Schlern
- 23 Winklerhof, Villanders


Bequeme Rückfahrt

Für den Nachhauseweg steht ein Shuttledienst zur Verfügung, den die Schankwirte auf Wunsch rufen. Die Fahrtspesen liegen bei den Gästen.

1 Ebner | Familie Unterthiner




Atzwang 18
39054 Atzwang/Ritten
T +39 0471 353 386
M +39 339 695 29 92
www.weingutebner.it

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Trauben- und Weinverkostung

5 Gostnerhof | Familie Winkler




Barbianerstraße 9
39040 Barbian
T +39 0471 654 357
M +39 339 622 51 66
www.gostnerhof.com

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Gemeinsames Brotbacken

2 Ebnicherhof | Familie Tauferer




Am Grumeregg 9
39054 Oberbozen/Ritten
T +39 0471 978 264
M +39 333 230 58 50

 7. Oktober, ab 18 Uhr: Führung
durch Hof und Kastanienhain

6 Griesserhof | Familie Huber




Griessweg 5
39040 Vahrn
T +39 0472 834 805
M +39 339 669 14 85
www.griesserhof.it

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Weinverkostung

3 Föhrner | Familie Bracchetti




Glaningerweg 19
39100 Bozen
T +39 0471 287 181

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Marmeladeverkostung

7 Gummererhof | Familie Gummerer




Pinzagen 18
39042 Brixen
T +39 0472 835 553
www.gummererhof.it

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Hofführung

4 Fronthof | Familie Kompatscher




Bühelweg 2
39050 Völs am Schlern
T +39 0471 601 091
www.fronthof.com

 7. Oktober, ab 18 Uhr: Hoffüh-
rung und Besichtigung des Kellers

8 Hubenbauer | Familie Stolz




Schattengasse 12
39040 Vahrn
T +39 0472 830 051
www.hubenbauer.com

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Brauereiführung

9 Huberhof | Familie Ploner




Laugenstraße 27
39042 Brixen
T +39 0472 830 240
M +39 329 356 75 10
www.huberhof.net

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Sirup- und Marmelade-
verkostung

13 Oberlegar | Familie Schwarz




Möltnerstraße 2
39018 Terlan
M +39 334 318 95 20

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Führung im Kastanienhain

10 Larm-Hof | Familie Winkler




Sauders 30
39040 Villanders
T +39 0472 843 163
www.larmhof.it

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Führung im Kastanienhain

14 Oberpartegger | Familie Kainzwaldner




Unter St. Stefan 7
39040 Villanders
T +39 0472 847 869
M +39 338 300 03 19
www.oberpartegger.com

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Besichtigung der Selchkam-
mer und des Weinkellers

11 Luggin Steffelehof | Familie Luggin




Heppenheimerstraße 11
39052 St. Nikolaus/Kaltern
T +39 0471 963 608
M +39 339 686 25 09
www.luggin-steffelehof.com

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Sußerverkostung

15 Planitzer | Familie Ainhauser Weissensteiner




Glen 25
39040 Montan
T +39 0471 819 407
www.planitzer.it

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Hofführung

12 Nalserbacherkeller | Familie Pallweber




Prissianerstraße 1
39010 Nals
T +39 0471 678 661
M +39 335 588 72 57

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Imkereiführung

16 Pschnickerhof | Familie Kainzwaldner




Sauders 39
39040 Villanders
T +39 0472 843 498
M +39 347 835 10 09
www.pschnickerhof.it

 7. Oktober, ab 18 Uhr:
Besichtigung der Schnaps-
brennerei mit Verkostung

17 Rauthof | Familie Fieg




Katzensteinstraße 41
39012 Meran
T +39 0473 244 741
M +39 349 218 90 21

 **7. Oktober, ab 18 Uhr:**
Sußverkostung

21 Villscheiderhof | Familie Hilpold




Untereben 13
39042 Brixen
T +39 0472 832 037
M +39 347 341 57 24
www.villscheider.info

 **7. Oktober, ab 18 Uhr:**
Weinverkostung

18 Schnalshuberhof | Familie Pinggera




Oberplars 2
39022 Algund
T +39 0473 447 324
M +39 335 587 88 22

 **7. Oktober, ab 18 Uhr:**
Hofführung

22 Wassererhof | Familie Mock




Völserried 21
39050 Völs am Schlern
M +39 338 777 92 27
www.wassererhof.com

 **7. Oktober, ab 18 Uhr:**
Weinverkostung

19 Steidlerhof | Familie Gasser




Obermagdalena 1
39100 Bozen
T +39 0471 973 196
www.steidlerhof.bz

 **7. Oktober, ab 18 Uhr:**
Von der Traube zum Wein

23 Winklerhof | Familie Fink




Sauders 25
39040 Villanders
T +39 0472 843 105
www.winklerhof.eu

 **7. Oktober, ab 18 Uhr:**
Hofführung

20 Unteraichnerhof | Familie Mur



Aichnerweg 2
39040 Barbian
T +39 0471 650 115
M +39 340 468 99 80
www.unteraichnerhof.com

 **7. Oktober, ab 18 Uhr:**
Besichtigung des Schweine-
geheges

