



BIRMEHL
SUNNTIG

29.09.2024

BIRMEHL- SUNNTIG

10.00 - 17.00 UHR
IN VERDINGS
ORE 10:00 - 17:00
A VERDIGNES

DAS BIRMEHL

Birmehl ist ein altbäuerliches Nahrungsmittel, das als Süßungsmittel früher den teuren, meist unerschwinglichen Zucker ersetzte. Bei der Herstellung wurden zuerst die entkernten oder ganzen Birnen getrocknet und die sogenannten „Kloazen“ erzeugt. Die gedörrten Birnen wurden dann zu Birmehl gemahlen. Die unzähligen Birnbäume rund um Verdings boten die besten Voraussetzungen für die Erzeugung von Birmehl, sodass die Ortschaft oft auch spöttisch „das Birmehldorf“ genannt wurde.

LA FARINA DI PERE

La farina di pere è un antico alimento contadino, impiegato in passato come dolcificante al posto del costoso zucchero. Le pere denocciolate o intere venivano essiccate, ottenendo così la cosiddetta „Kloaz“, che poi veniva macinata e trasformata in farina. I numerosi pereti di Verdignes erano considerati la fonte migliore per ottenere la farina, tanto che un tempo questa località veniva chiamata ironicamente „Birmehldorf“, „paese della farina di pere“.

BIRMEHL-ZWETSCHGEN-SCHMARRN

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 🌿 600 g Mehl
- 🌿 600 ml Milch
- 🌿 6 Eier
- 🌿 2 TL Vanillezucker
- 🌿 2 TL Backpulver
- 🌿 6 EL Birmehl
- 🌿 2 EL Rum
- 🌿 1 Prise Salz
- 🌿 10-12 Zwetschgen
- 🌿 2 EL Zucker
- 🌿 Zimt
- 🌿 Margarine zum Backen
- 🌿 Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zwetschgen halbieren und in Zucker und Zimt glasieren. Anschließend beiseitestellen. Das Mehl mit der Milch gut verrühren, Vanillezucker, Backpulver, Birmehl, Rum und eine Prise Salz dazugeben und vermengen. Eine halbe Stunde ruhen lassen, anschließend die



Eier unterschlagen. Eine großflächige Pfanne erhitzen, etwas Margarine dazugeben und den Teig langsam beidseitig anbraten und in Stücke schneiden. Den Schmarrn auf einem Teller anrichten, die glasierten, noch warmen Zwetschgen dazugeben und mit Puderzucker servieren.

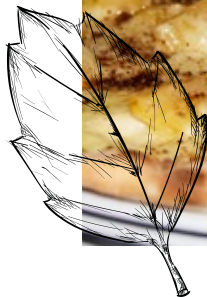
BIRMEHL- HERBST

MONTAG – SONNTAG
LUNEDÌ – DOMENICA

23.09. – 29.09.2024

Unsere 4 Gastbetriebe
verwöhnen Sie eine Woche lang
mit verschiedenen Spezialitäten
rund um das Thema Birmehl.

I nostri 4 ristoranti
vi vizeranno per un'intera
settimana con diverse specialità
sul tema "Birmehl".



**Gasthaus
Huber**

in Pardell _ a Pradello
T +39 0472 855479

**Gosser
Verdings Bar**

in Verdings _ a Verdignes
T +39 0472 855550

**Monika
Pizzeria Pub**

in Verdings _ a Verdignes
T +39 0472 855490

St. Valentin
PENSION • RESTAURANT • PIZZERIA

in Verdings _ a Verdignes
T +39 0472 857099



BIRMEHL- NACHTWANDERUNG

ESCURSIONE "BIRMEHL" (IN LINGUA TEDESCA)

DONNERSTAG
GIOVEDÌ

26.09.2024

Geführte Nachtwanderung mit spannenden Einlagen zu einem jährlich neuen Motto auf dem Birmehlweg. Drei Betriebe (Gasthaus St. Valentin und Bar Gosser in Verdings, Gasthof Huber in Pardell) laden zur Verkostung von Speisen und Getränken rund um das Thema Birmehel ein. Escursione serale guidata con interessanti intermezzi su un nuovo tema ogni anno sul sentiero Birmehlweg. Tre ristoranti (Albergo St. Valentin e Bar Gosser a Verdignes, Albergo Huber a Pradello) vi invitano a degustare cibi e bevande sul tema "Birmehel".

BUCHVORSTELLUNG _ PRESENTAZIONE LIBRO:

Buchvorstellung „Inser Verdinner Birmehel“ mit Geschichten und Rezepten rund um das Thema Birmehel am **Donnerstag um 18.00 Uhr im Hintner Bangart** _ Presentazione del libro "Inser Verdinner Birmehel" con storie e ricette sul "Birmehel" **giovedì alle 18:00 presso Hintner Bangart**



Start- & Treffpunkt _ Punto di incontro e di partenza: Dorfplatz Verdings, 19.00 Uhr _ Piazza di Verdignes, ore 19:00

Anmeldung _ Iscrizione: T 0472 847424 (begrenzte Teilnehmerzahl _ numero di partecipanti limitato)
Geeignetes Schuhwerk erforderlich!
È necessario indossare calzature adeguate!

Teilnahmegebühr _ Quota di partecipazione: 35 Euro pro Person _ 35 euro a persona



BIRMEHL-SUNNTIG

SONNTAG
DOMENICA 29.09.2024



Der krönende Abschluss vom Birmehlherbst am Sonntag ab 10.00 Uhr: der Birmehl-Sunntig. Hier kosten Sie an 12 Stationen regionale Spezialitäten. Ein Erlebnis für die ganze Familie!

La festa che corona l'Autunno del Birmehl dalle ore 10:00: la domenica del Birmehl. Degustate le specialità locali presso le 12 stazioni. Un'esperienza per tutta la famiglia!



PROGRAMM _ PROGRAMMA

- Informationen zum Mehrwert und insbesondere zur Biodiversität in Streuobstwiesen _ Informazioni sul valore aggiunto e, in particolare, sulla biodiversità nei frutteti tradizionali
- Verkostung und Informationen rund um alte Obstsorten _ Degustazione di antiche varietà di frutta e informazioni
- Führung auf dem Birmehlweg (Treffpunkt/Start um 13.30 Uhr in Verdings/Dorfplatz am Birmehl-Infostand Nr. 10) _ Escursione guidata in lingua tedesca lungo il sentiero Birmehlweg (punto di ritrovo/partenza alle 13:30 a Verdignes/piazza del paese presso lo stand informazioni sulla farina di pere "Birmehl" n. 10)

- Schmincke und Spiele für Kinder _ Trucco e giochi per bambini
- Infostand der Jäger _ Stand informativo dei cacciatori
- Speziell gebrautes Birmehlbier _ Birra "Birmehl" appositamente prodotta
- Buchvorstellung „Inser Verdinner Birmehl“ mit Geschichten und Rezepten rund um das Thema Birmehl aus Verdings am 26.09. um 18.00 im Hintner Bangart _ Presentazione del libro "Inser Verdinner Birmehl" con storie e ricette sul "Birmehl" da Verdignes il 26.09. alle 18:00 presso Hintner Bangart



BUS

- Ab Brixen _ Da Bressanone: 08.27 | 09.27 | 10.27 | ...
- Ab Klausen _ Da Chiusa: 08.32 | 10.32 | 13.32
- Nach Brixen _ A Bressanone: 12.03 | 13.03 | 14.03 | ...
- Nach Klausen _ A Chiusa: 11.03 | 14.03 | 16.03 | 18.03

- 1 **Jäger _ Cacciatori** Rungger Bangart
Hausgemachte Birmehlnudeln mit Wildragout, Südtiroler Polenta mit Wildgulasch, Wilder Birmehldöner, Jagermarende mit Birmehlbrot aus dem Holzbackofen, Naschereien aus dem Birnenhain, Birmehlyoga, Birmehlbier _ Pasta all'uovo e "Birmehl" fatta in casa al ragù di selvaggina, polenta sudtirolese con ragù di selvaggina, wrap di "Birmehl" alla selvaggina, affettato con pane di "Birmehl" cotto nel forno a legna, stuzzichini alla pera, succo alla pera, birra "Birmehl"
- 2 **Bar Gosser** Bar Gosser
Birmehlburger mit Pulled Pork und Krautsalat, Strudel und Roulade aus Birmehl, Birmehlschlutzer, Birmehlbrot, verschiedene Birmehlprodukte, Birmehlbier _ Burger di "Birmehl" con pulled pork e insalata di crauti, strudel e roulade di "Birmehl", ravioli di "Birmehl", pane di "Birmehl", diversi prodotti di "Birmehl", birra "Birmehl"
- 3 **Eurac Research – Initiative Baumgart _ Iniziativa "Baumgart"** Hintner Bangart
Informationen zum Mehrwert und insbesondere zur Biodiversität in Streuobstwiesen _ Informazioni sul valore aggiunto e, in particolare, sulla biodiversità nei frutteti tradizionali
- 4 **Sortengarten Südtirol _ Giardino Varietale Alto Adige** Hintner Bangart
Verkostung und Informationen rund um alte Obstsorten _ Degustazione di antiche varietà di frutta e informazioni
- 5 **Katholischer Familienverband _ Associazione famiglie cattoliche** Hintner Bangart
Kastanienherzen, Popcorn, Schmincke für Kinder, verschiedene Spiele für Kinder _ Cuori di castagna, popcorn, trucco per bambini, diversi giochi per bambini
- 6 **FF Verdings/Pardell _ Vigili del fuoco volontari Verdignes/Pradello** Hintner Bangart
Gulaschsuppe, Plentene Knödel auf Krautsalat, Bauernbratli mit Speckknödel, spezielle Pizzas vom Birmehlteig, Birmehlbier _ Zuppa di gulasch, canederli di grano saraceno con insalata di crauti, arrosto alla contadina con canederli allo speck, pizze speciali con impasto di "Birmehl", birra "Birmehl"
- 7 **Bäuerinnen _ Contadine** Vor dem Krawiller _ Davanti Krawiller
Grüne und süße Krapfen _ Frittelle agli spinaci e frittelle dolci
- 8 **Jäger _ Cacciatori** Parkplatz hinter Schulhaus _ Parcheggio dietro la scuola
Infostand über Wild _ Stand informazioni dei cacciatori
- 9 **Gasthof _ Albergo St. Valentin** Gasthof _ Albergo St. Valentin
Birmehlgnocchi mit Ragout vom einheimischen Wildbret, Birmehlravioli, Schmorbraten vom heimischen Jungrind mit Birmehlkroketten und Blaukraut, Zwetschgenknödel mit hausgemachtem Zimteis, Birmehlroulade, Birmehlbier _ Gnocchi di "Birmehl" con ragù di selvaggina locale, ravioli di "Birmehl", brasato di manzo locale con crocchette di "Birmehl" e cavolo rosso, canederli dolci alle prugne con gelato alla cannella fatto in casa, roulade di "Birmehl", birra "Birmehl"
- 10 **Arbeitsgruppe Birmehlweg _ Gruppo Sentiero "Birmehl"** Dorfplatz _ Piazza del paese
Birmehl-Infostand _ Stand informazioni sulla farina di pere "Birmehl"
- 11 **Sportverein Verdings _ Associazione sportiva Verdignes** Dorfplatz _ Piazza del paese
Erdäpfelblättchen mit Kraut, Wurst mit Kraut, Apfelküchl, Birmehlomelett, Kastanien, Birmehlbier _ Frittelle di patate con crauti, salsiccia con crauti, frittelle di mele, omelette di "Birmehl", castagne, birra "Birmehl"
- 12 **Senioren _ Anziani** Dorfplatz _ Piazza del paese
Birmehlnocken, Birmehlstrauben, Mohn-Birmehl-Krapfler _ Gnocchetti di semola con "Birmehl", strauben di "Birmehl", krapfen al "Birmehl" e ai semi di papavero

= SAVE THE DATE =
2 8 . 0 9 . 2 0 2 5

BIRMEHL

SUNNTIG 2025



www.klausen.it

brandnamic.com | Fotos: Helmut Rier, Thomas Rötting, Konrad Faltnar



Klausen
Barbian
Feldthurns
Villanders



Raiffeisen
Untereisacktal
Bassa Vall'Isarco