



Eisacktaler Kastanienwochen

SETTIMANE DELLE CASTAGNE
DELLA VALLE ISARCO

19.10. – 03.11.2024



WWW.KASTANIE.IT
 /kastanienwochen



I.P.



Liebe Freunde und Liebhaber/innen der Kastanie, *Cari amici e appassionati di castagne,*

vom 19. Oktober bis 3. November 2024 findet die 23. Ausgabe der „Eisacktaler Kastanienwochen“ statt. In zwölf teilnehmenden Gastbetrieben von Neustift bis Klausen/Lajen erwarten die Gäste und Einheimischen besondere Köstlichkeiten rund um die stachelige und edle Frucht. Neben einem vielfältigen kulinarischen Angebot gibt es entlang des Keschnwegs auch ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit geführten Wanderungen, Verkostungen von lokalen Köstlichkeiten und Bauernmärkten.

Und schmecken tut die Kastanie immer, das ist sicher!

Helmut Tauber
HGV-Bezirksobmann Eisacktal

dal 19 ottobre al 3 novembre 2024 si svolgerà la 23ª edizione delle “Settimane delle castagne della Valle Isarco”. Dodici esercizi aderenti, da Novacella a Chiusa/Laion, attendono residenti e ospiti con deliziose prelibatezze a base di questo nobile frutto spinoso.




La ricca offerta culinaria sarà accompagnata da un variegato programma di eventi con escursioni guidate, degustazioni di prelibatezze locali e mercati contadini.

E la castagna piace sempre, ne siamo certi!

Helmut Tauber
Presidente circondariale dell' HGVB della Valle Isarco

Teilnehmende Gastbetriebe

I ristoranti partecipanti

 BETRIEB RISTORANTE	 RUHETAGE GIORNO DI RIPOSO	 TELEFON TELEFONO
1. Boutique Hotel Pachers	Keiner // nessuno	T 0472 836 570
2. Der Traubenwirt	Keiner // nessuno	T 0472 836 552
3. Finsterwirt	So. und Mo. dom. e lun.	T 0472 835 343
4. Sunnegg	Di. und Mi. mar. e mer.	T 0472 834 760
5. fink	So. und Mo. dom. e lun.	T 0472 834 883
6. Alpenrose's Dining & Living	Mo. und Di. lun. e mar.	T 0472 694 947
7. Feldthurnerhof	Mo. // lun.	T 0472 855 333
8. Keschte Oberwirt	Mo. // lun.	T 0472 855 212
9. Taubers Unterwirt	Mi. // mer.	T 0472 855 225
10. Wöhrmaurer	Do. // gio.	T 329 417 5789
11. Walther von der Vogelweide	Mo. // lun.	T 0472 847 369
12. Ansitz Fonteklaus	Do. // gio.	T 0471 655 654

Teilnehmende Gastbetriebe *I ristoranti partecipanti*



1. PACHERS

Pustertaler Straße 6 / Via Pusteria 6
Neustift-Vahrn / Novacella-Varna
T +39 0472 836 570
info@hotel-pacher.com
www.hotel-pacher.com



Mo. - So.
lun. - dom.
11.30 - 14.00
18.30 - 21.30



Keiner
nessuno

2. DER TRAUBENWIRT

Kleine Lauben 9 / Portici Minori 9
Brixen / Bressanone
T +39 0472 836 552
info@traubenwirt.it
www.traubenwirt.it



Mo. - So.
lun. - dom.
11.30 - 14.30
18.00 - 22.00



Keiner
nessuno



3. FINSTERWIRT

Domgasse 3 / Vicolo Duomo 3
Brixen / Bressanone
T +39 0472 835 343
info@finsterwirt.com
www.finsterwirt.com



Di. - Sa.
mar. - sab.
11.45 - 14.00
18.45 - 21.00



So. und Mo.
dom. e lun.





5. FINK

Kleine Lauben 4 / Portici Minori 4
Brixen / Bressanone
T +39 0472 834 883
info@fink1896.it
www.fink1896.it



Di. - Sa.
mar. - sab.
12.00 - 21.00



So. und Mo.
dom. e lun.



6. ALPENROSE'S DINING & LIVING

Sieben-Kirchen-Weg 1 / Via delle Sette
Chiese 1
Pinzagen-Brixen / Pinzago-Bressanone
T +39 0472 694 947
info@alpenroses.com
www.alpenroses.com



Mi., Do., Abend 18.00 - 21.00
mer., gio. sera 18.00 - 21.00
Fr., Sa., So. 12.00 - 14.00, 18.00 - 21.00
ven., sab., dom. 12.00 - 14.00, 18.00 - 21.00



Mo. und Di.
lun. e mar.

4. SUNNEGG

Weinberg-Str. 67 / Via dei Vigneti 67
Kranebitt-Brixen / Bressanone
T +39 0472 834 760
info@sunnegg.com
www.sunnegg.com



Do. - Mo.
gio. - lun.
12.00 - 14.00
19.00 - 21.30



Di. und Mi.
mar. e mer.





7. FELDTHURNERHOF

Guln 1
Feldthurns / Velturno
T +39 0472 855 333
hotel@feldthurnerhof.com
www.feldthurnerhof.com



Di. - So.
mar. - dom.
12.00 - 13.30
18.30 - 21.00



Mo.
lun.

8. KESCHTE OBERWIRT

Dorfstraße 6 /
Via Paese 6
Feldthurns / Velturno
T +39 0472 855 212
info@hotel-oberwirt.it
www.hotel-oberwirt.it



Di. - So.
mar. - dom.
12.00 - 13.45
19.00 - 21.00



Mo.
lun.



9. TAUBERS UNTERWIRT

Josef-Telser-Straße 2 /
Via Josef Telser 2
Feldthurns / Velturno
T +39 0472 855 225
info@unterwirt.com
www.unterwirt.com



Do. - Di.
gio. - mar.
12.00 - 13.45
19.00 - 21.00



Mi.
mer.





10. WÖHRMAURER

Wehr 3 – Tschiffnon /
Via Wehr 3 – Giovignano
Feldthurns / Veltarno
T +39 329 4175 789
info@woehrmaurer.com
www.woehrmaurer.com



Fr. – Mi.
ven. – mer.
11.30 – 14.30
18.00 – 21.00



Do.
gio.

11. WALTHER VON DER VOGELWEIDE

Oberstadt 66 / Città Alta 66
Klausen / Chiusa
T 0472 847 369
info@vogelweide.it
www.vogelweide.it



Di. – So.
mar. – dom.
12.00 – 14.00
17.00 – 21.00



Mo.
lun.



12. ANSITZ FONTEKLAUS

Freins 4
Lajen-Klausen / Laion-Chiusa
T +39 0471 655 654
info@fonteklaus.it
www.fonteklaus.it



Fr. – Mi.
ven. – mer.
12.00 – 14.00
19.00 – 21.00



Do.
gio.



Eisacktaler Keschnweg Il “Sentiero delle castagne della Valle Isarco”



Das Eisacktal, auch Tal der Wege genannt, ist mit dem unvergleichlichen Keschnweg ein wahres herbstliches Wanderparadies. Der insgesamt 90 km lange Wanderweg führt von Neustift über Feldthurns bis nach Terlan/Vilpian. Er führt durch Mischwälder, Fluren und Felder. Kunst- und Naturdenkmäler entlang des „Keschnweges“ zeugen von einer jahrhundertalten Kultur. Der Keschnweg zeigt sich gerade im Herbst von seiner schönsten Seite, aber auch im Frühling und Frühsommer bietet die vielfältige Vegetation am Wegesrand einen unvergleichbaren landschaftlichen Reiz.

La Valle Isarco, chiamata anche valle dei sentieri, è un vero paradiso per escursioni autunnali grazie all'incomparabile Sentiero delle Castagne. Il sentiero di una lunghezza complessiva di ben 90 chilometri porta da Novacella a Veltorno e fino a Terlan/Vilpiano. Attraversa boschi misti, prati e campi. I monumenti artistici e naturali lungo il percorso ricordano la cultura centenaria. Proprio in autunno, il Sentiero delle Castagne mostra il suo lato più bello, ma anche in primavera e a inizio estate, la vegetazione lungo l'itinerario offre uno scenario incomparabile.



Highlights & weitere Genussveranstaltungen

Highlights e altre settimane culinarie



Barbianer Zwetschkenwochen <i>Settimane delle prugne</i>	Barbian <i>Barbiano</i>	31.08. – 15.09.2024
Zwetschkenfest <i>Festa delle prugne</i>		08.09.2024
Gassltörggelen <i>Festa del Törggelen</i>	Klausen <i>Chiusa</i>	20.09. – 22.09.2024
Birmehlherbst <i>Autunno della farina di pera</i>	Verdings/Klausen <i>Verdignes/Chiusa</i>	23. – 29.09.2024
27. Keschniglwochen <i>Settimane delle Castagne</i>	Feldthurns <i>Velturmo</i>	19.10. – 10.11.2024
Törggelemarkt und feierliche Eröffnung <i>Mercato del Törggelen e inaugurazione ufficiale</i>		19.10.2024
Nigl-Markt <i>Mercato della Castagna "Nigl"</i>		09.11.2024
Keschnigl-Sunntig – großes Kastanienfest <i>Festa della Castagna "Keschnigl-Sunntig"</i>		10.11.2024
Keschnriggl	Lana & Umgebung <i>Lana e d'intorni</i>	19.10. – 03.11.2024
Keschnfestl	Völlan <i>Foiana</i>	20.10.2024
Kastanienwochen <i>Settimane delle castagne</i>	Jenesien <i>San Genesio</i>	7.10. – 27.10.2024
Keschnpfonn – Kastaniengenussmarkt, Jenesien <i>Mercato delle castagne "Keschnpfonn" dei contadini di S. Genesio</i>		19.10.2024

Feine Kastaniencreme

Crema di castagne con frutta di stagione



Zutaten

- 200 gr geschälte Kastanien
- 1 Eigelb
- 2 El kräftigen Kastanienhonig
- 120 gr Quark (mager)
- 150 gr Naturjoghurt
- ½ TL Zimtpulver
- 160 gr Früchte der Saison
- 200 gr Sahne

Zubereitung

Die Kastanien 12 Minuten garen, dann pürieren und abkühlen. Eigelb mit Honig, Quark, Joghurt, Kastanienpüree und Zimt verrühren. Die Früchte unter die Creme rühren und am Ende die geschlagene Sahne dazuheben. Anschließend die Creme in passende Schälchen füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Danach mit glasierten Kastanien oder Kaki-Püree anrichten und servieren.

Rezept von Daniel Trenkwalder
Restaurant Taubers Unterwirt, Feldthurns

Ingredienti

- 200 g di castagne fresche sbucciate
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiari di miele (se possibile di castagne)
- 120 g ricotta (magra)
- 150 g di yogurt naturale
- ½ cucchiaino di cannella in polvere
- 160 g di frutta di stagione
- 200 g panna montata

Preparazione

Cucinare le castagne per circa 12 minuti, passarle e rinfrescarle. Mescolare il tuorlo d'uovo con il miele, la ricotta, lo yogurt, il purée di castagne e la cannella. Unire la frutta e poi aggiungere la panna. Mettere poi la crema nelle forme adatte (stampi) e ponerli nel frigo (2 gradi). Una volta raffreddati, sono pronti a servire. Per guarnire, è possibile aggiungere delle castagne glassate o una salsa di cachi.

Ricetta di Daniel Trenkwalder
Ristorante Taubers Unterwirt, Velturmo

Die Eisacktaler Kastanienwochen werden unterstützt von: *Le Settimane delle castagne della Valle Isarco sono sostenute da:*

			
			
			
 		 Hoteliers- und Gastwirteverband Bezirk Eisacktal	

WWW.KASTANIE.IT

 www.facebook.com/kastanienwochen

Leitner Graphics - www.grafik.it

Foto: istockphoto, Fotolia, Ingrid Heiss, Tiberio Sorvillo, gpichler.com,
Annelies Leitner, Andre Schönherr, Helmuth Rier, Florian Andergassen, Dietmar
Denger, Hannes Niederkofler, Horst Oberrauch, Anneliese Kompatscher, Archiv
Betriebe, Andreas Tauber, Rene Gruber, Helmuth Rier





Teilnehmende Gastbetriebe *I ristoranti partecipanti*

1. Boutique Hotel Pachers
2. Der Traubenwirt
3. Finsterwirt
4. Sunnegg
5. fink
6. Alpenrose's Dining & Living
7. Feldthurnerhof
8. Keschte Oberwirt
9. Taubers Unterwirt
10. Wöhrmaurer
11. Walther von der Vogelweide
12. Anstiz Fonteklaus

