



Slow Food®
Travel

VILLNÖSS
VAL DI FUNES

Eine Reise zu den Wurzeln des guten Geschmacks



Co-funded by
the European Union



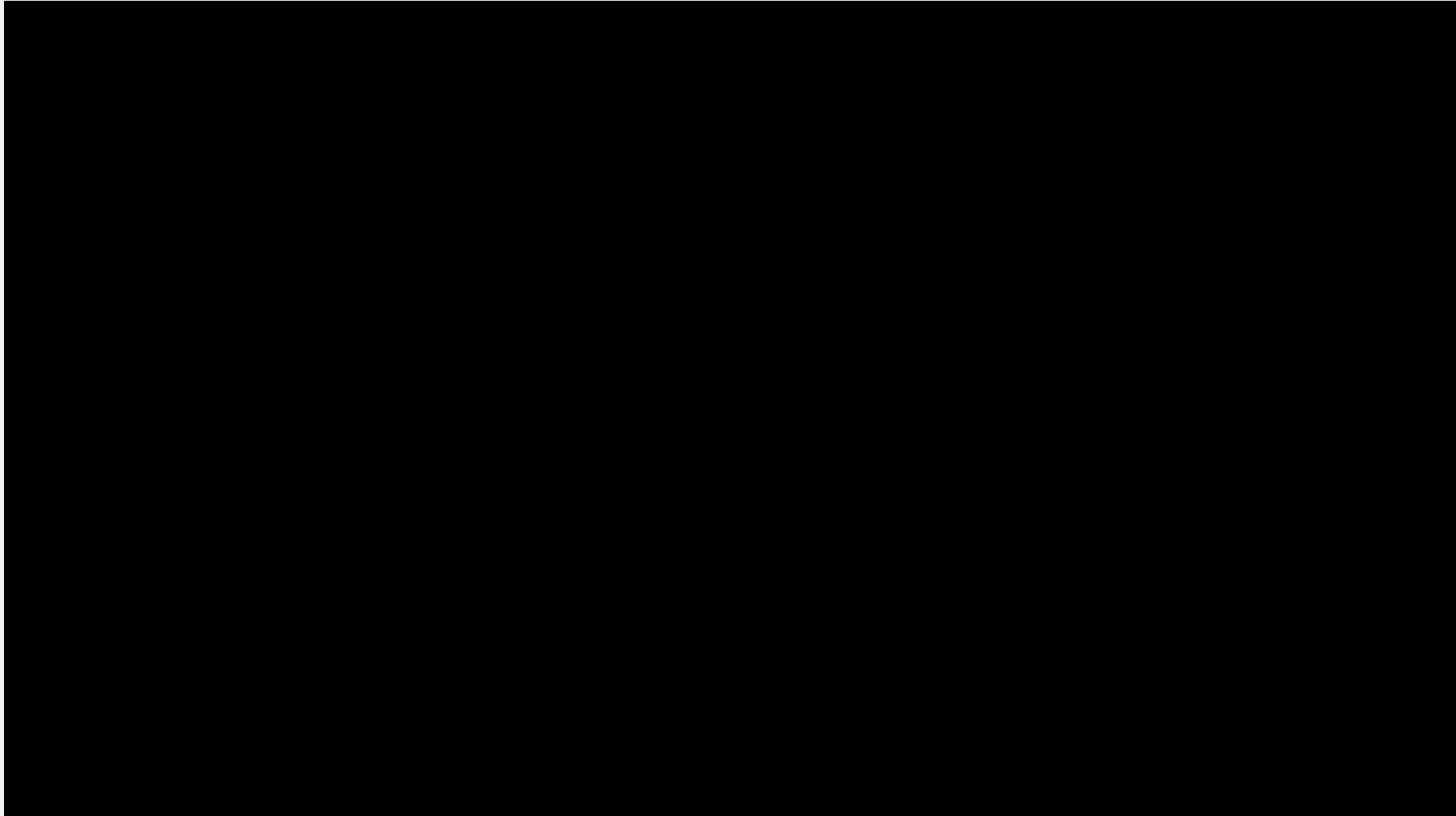
Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL • ALTO ADIGE

LEADER
Development led by local communities



Dolomitenregion Villnöss
Dolomiti Val di Funes

Kurzer Film



Die Philosophie von Slow Food

- Slow Food ist ein gemeinnütziger Verein, der für die Erhaltung der Vielfalt der Landwirtschaft, die traditionelle Erzeugung von Nahrungsmitteln, regionale Küchentraditionen, Geschmacksvielfalt, die Unterstützung handwerklicher Lebensmittelproduzenten und die aktive Zusammenarbeit von Verbrauchern und Produzenten steht. SF setzt sich für einen respektvollen Umgang mit den vorhandenen Ressourcen für Lebensmittel sowie die Erhaltung von Gebieten und Traditionen ein.
- Slow Food Travel ist ein Projekt von Slow Food, das darauf abzielt, ein nachhaltiges Reiseerlebnis für Gäste zu entwickeln. Im Mittelpunkt stehen Lebensmittel, aber das Zusammenspiel von Landwirtschaft, Gastronomie, Hotellerie, Handel und Handwerk ist ausschlaggebend für die Verarbeitung. Wichtig dabei: der Austausch zwischen Landwirten, Sennern, Hirten, Metzger, Bäckern und Winzern und den Köchen, die ihre Produkte verarbeiten. Das Ergebnis ist eine Gemeinschaft, deren Mitglieder miteinander interagieren und Besucher herzlich willkommen heißt.

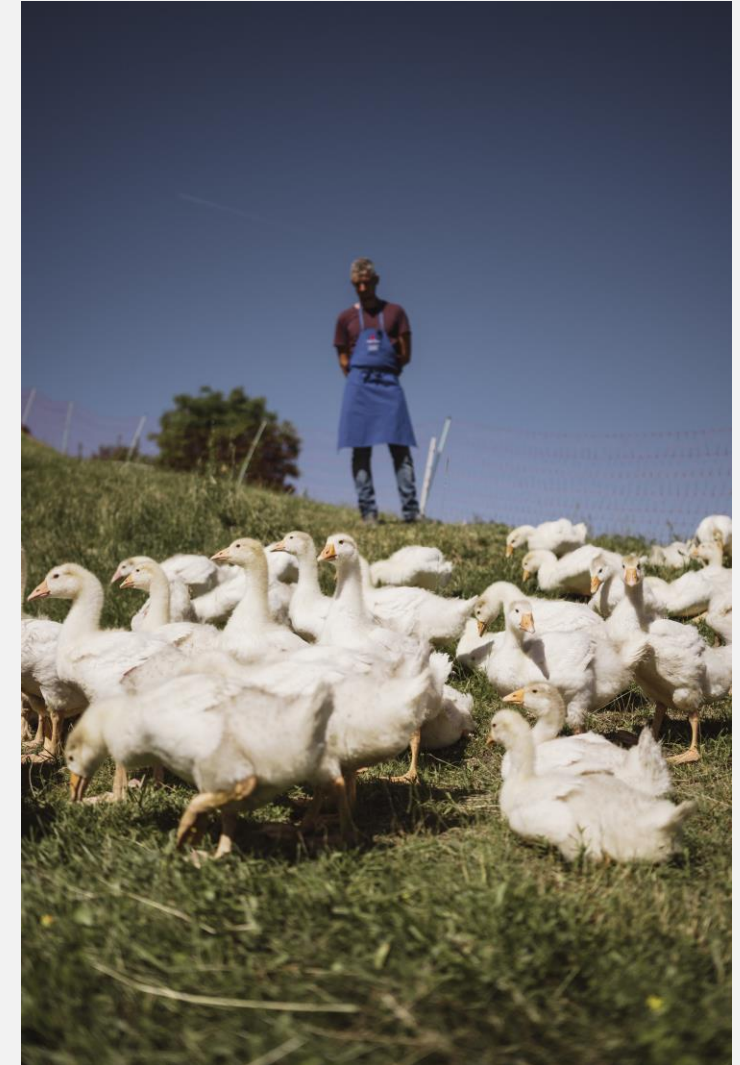
SLOW FOOD TRAVEL ist eine Kombination aus ...

- ... Slow Food -Lebensmitteln, die in der Region nach den Prinzipien von GUT.SAUBER.FAIR hergestellt und von Lebensmittelhandwerkern/ Produzenten in der traditionellen Art in der Region veredelt werden und
- ... Erlebnissen für Menschen, die durch eine aktive Teilnahme praktisch erlebt werden können;



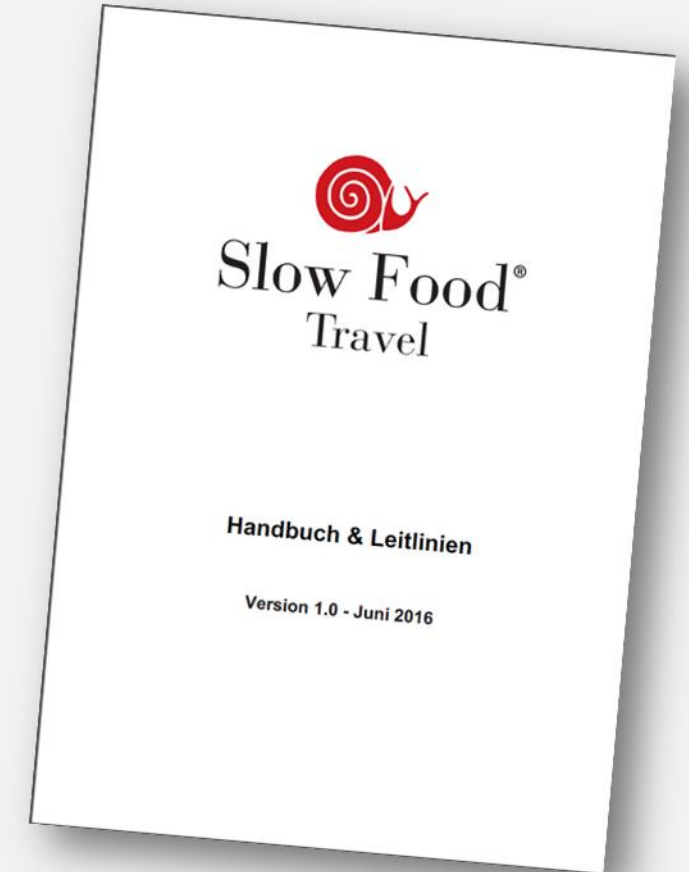
Slow Food Travel...

- ...trägt zur Wissensvermittlung bei
- ...schafft eine Sensibilisierung für die lokale und regionale Landwirtschaft und das Lebensmittel-Handwerk
- ...sensibilisiert für lokale und traditionelle Produktion und deren Verarbeitungsmethoden
- ...macht den Gästen spezielle Methoden der Herstellung zugänglich
- ...zielt auf eine positive Veränderung des Konsumverhaltens im Ernährungsbereich ab
- ...schafft eine Transferleistung zwischen Natur und TeilnehmerInnen



Grundlage: Slow Food Travel-Guidelines

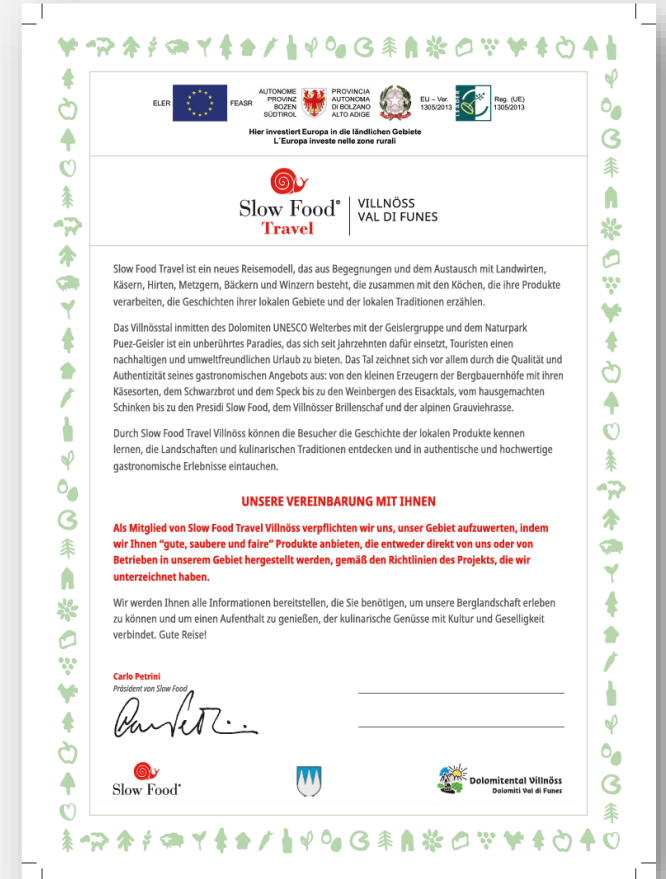
- In enger Zusammenarbeit mit Slow Food International wurden die Guidelines (Kriterien) für das Slow Food Travel-Projekt erstellt.
- Die Guidelines bilden die Grundlage für das gesamte Projekt „Slow Food Travel“
- Checklisten für Beherbergungsbetriebe, Gastronomie und Produzenten



To Do's für Slow Food Travel

Rolle der Tourismusgenossenschaft

- Organisation einer Slow Food Gemeinschaft als Projektträger
- Suche nach interessierten Partner, die nach den Prinzipien von Slow Food leben und arbeiten (Kriterienkatalog It. SFT-Handbuch)
- Erarbeitung von Slow Food Travel-Erlebnissen mit Qualitätsstandards für die Durchführung
- langfristige Finanzierung für Organisation, Kommunikation, Werbung und Verkauf
- einfache Buchbarkeit sicherstellen



ELER, AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL, PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE, EU - Val, Reg. (UE) 1305/2013

Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete
L'Europa investe nelle zone rurali

Slow Food® | VILLNÖSS VAL DI FUNES

Slow Food Travel ist ein neues Reisemodell, das aus Begegnungen und dem Austausch mit Landwirten, Käsern, Hirten, Metzgern, Bäckern und Winzern besteht, die zusammen mit den Köchen, die ihre Produkte verarbeiten, die Geschichten ihrer lokalen Gebiete und der lokalen Traditionen erzählen.

Das Villnössstal inmitten des Dolomiten UNESCO Weltberbes mit der Geislergruppe und dem Naturpark Puez-Geisler ist ein unberührtes Paradies, das sich seit Jahrzehnten dafür einsetzt, Touristen einen nachhaltigen und umweltfreundlichen Urlaub zu bieten. Das Tal zeichnet sich vor allem durch die Qualität und Authentizität seines gastronomischen Angebots aus: von den kleinen Erzeugern der Bergbauernhöfe mit ihren Käsesorten, dem Schwarzbrot und dem Speck bis zu den Weinbergen des Eisacktals, vom hausgemachten Schinken bis zu den Presidi Slow Food, dem Villnösser Brillenschaf und der alpinen Grauviehrasse.

Durch Slow Food Travel Villnöss können die Besucher die Geschichte der lokalen Produkte kennen lernen, die Landschaften und kulinarischen Traditionen entdecken und in authentische und hochwertige gastronomische Erlebnisse eintauchen.

UNSERE VEREINBARUNG MIT IHNEN

Als Mitglied von Slow Food Travel Villnöss verpflichten wir uns, unser Gebiet aufzuwerten, indem wir Ihnen "gute, saubere und faire" Produkte anbieten, die entweder direkt von uns oder von Betrieben in unserem Gebiet hergestellt werden, gemäß den Richtlinien des Projekts, die wir unterzeichnet haben.

Wir werden Ihnen alle Informationen bereitstellen, die Sie benötigen, um unsere Berglandschaft erleben zu können und um einen Aufenthalt zu genießen, der kulinarische Genüsse mit Kultur und Geselligkeit verbindet. Gute Reise!

Carlo Petrin
Präsident von Slow Food



Slow Food®  

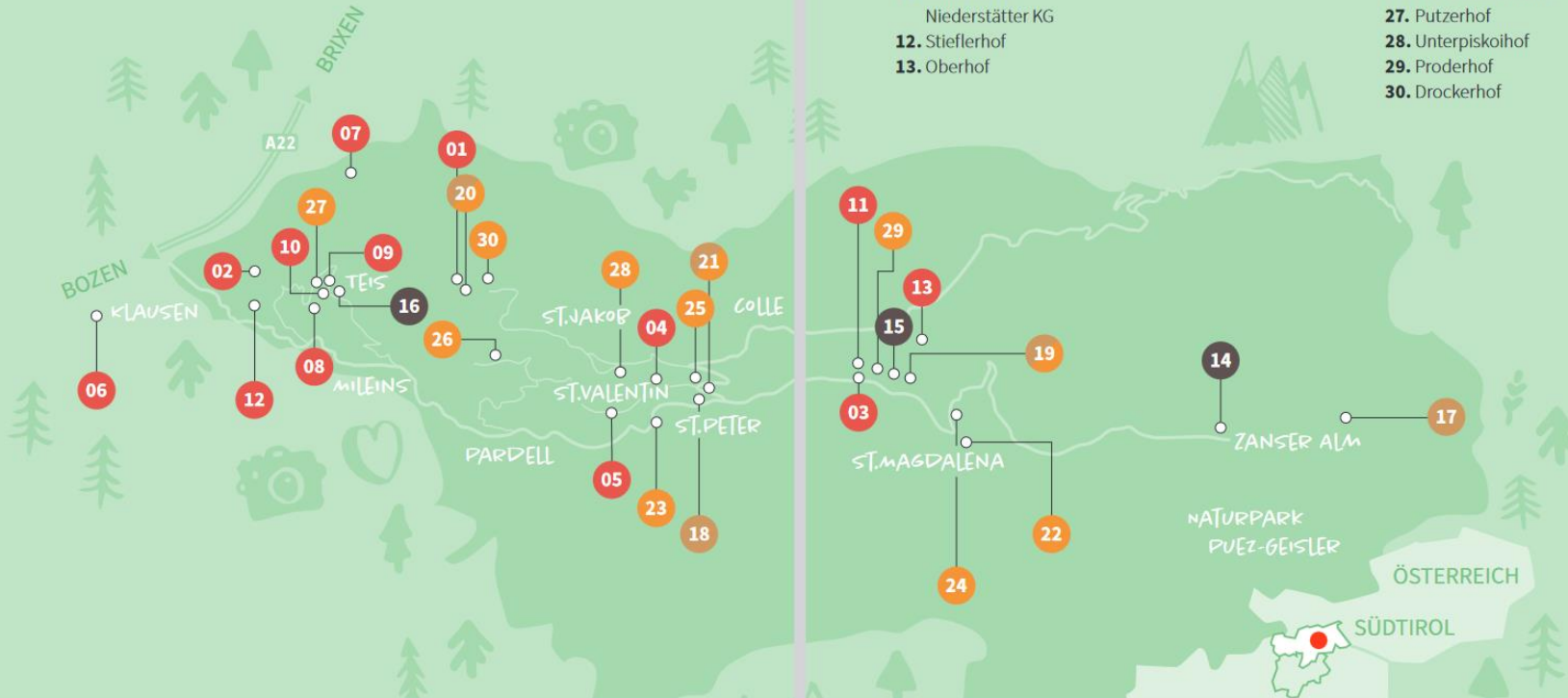
Organigramm-Art der Umsetzung des Projektes



Wer sind wir? Wo befinden sich die teilnehmenden Betriebe?

DIE SLOW-FOOD-BETRIEBE

HIER SIEHST DU AUF EINEN BLICK,
WO SICH DIE SLOW-FOOD-BETRIEBE BEFINDEN.



LEBENSMITTEL/ HANDWERK

01. Maier's Paradies
02. Mesnerhof
03. Furchetta
04. Häkel- und Strickarbeiten
05. Bergkräutergarten
06. Kellerei Eisacktal
07. Kasserolhof
08. Torgglerhof
09. Huaberhof
10. Teiser Dorfladen
11. Vontavon & Niederstätter KG
12. Stieflerhof
13. Oberhof

DOLOMITEN UNESCO WELTERBE

14. Dolomites UNESCO Infopoint
15. Naturparkhaus Puez-Geisler in den Dolomiten
16. Mineralienmuseum in Teis

GASTRONOMIE/ UNTERKÜNFTE

17. Kaserill Alm
18. Pitzock
19. Hotel Tyrol Dolomites Slow Living
20. Jausenstation Moar
21. Guest House Viel Nois
22. Ansitz Ranuihof
23. Ganoiho-Bio
24. Unterkantiolerhof
25. Villa Messner
26. Petrunderhof-Bio
27. Putzerhof
28. Unterpiskoihof
29. Proderhof
30. Drockerhof

(Slow)Food-Tourismus wird zum weltweiten Reiseerlebnis

- Esskultur als Erlebnis aufbereiten
- Menschen möchten mehr über die Lebensmittel einer Region, über Kochgewohnheiten, Rituale und den Geschmack einer Landschaft erfahren
- Kulinarischer Tourismus bietet Chancen für nachhaltigeren Tourismus
- Förderung der regionalen Lebensmittelkreisläufe und Stärkung der kleinstrukturierten Betriebe

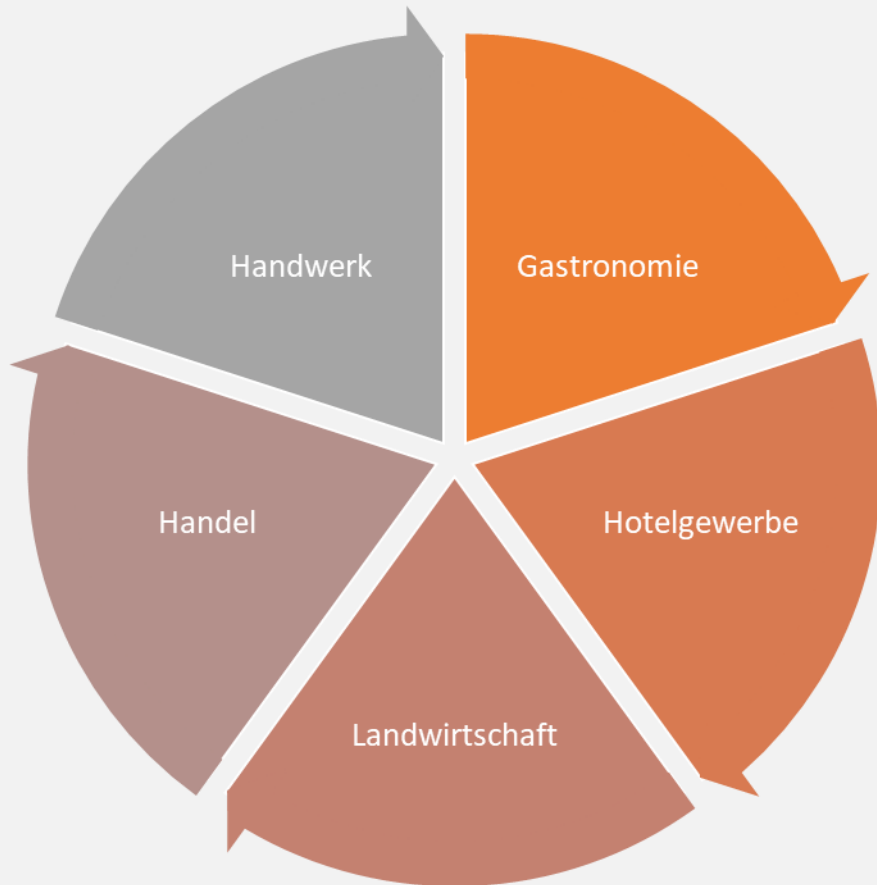


Kooperationen

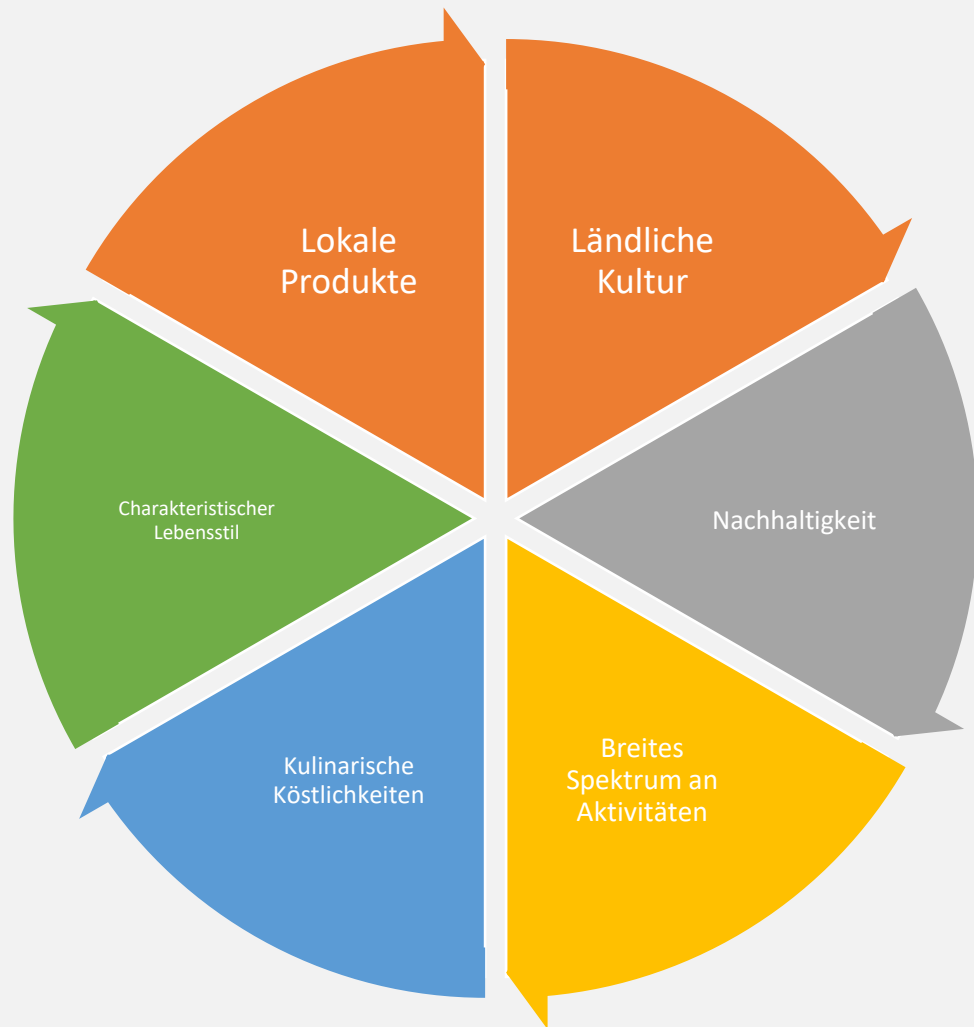
Das Projekt sieht die Entwicklung von touristischen Routen und Dienstleistungen vor, die auf der Förderung der lokalen gastronomischen, landwirtschaftlichen und kulturellen Biodiversität durch eine intensive Beteiligung der Besucher basieren. Dies geschieht durch die sorgfältige Zubereitung traditioneller Gerichte mit hochwertigen Rohstoffen in Kombination mit lokaler Gastfreundschaft, um ein Modell des nachhaltigen Tourismus zu verbreiten.

Um Slow Food Travel vor Ort Sichtbarkeit zu geben und erlebbar zu machen, braucht es eine starke Kooperation und die Zusammenarbeit mit Gastronomie, Hotelgewerbe, Landwirtschaft, Handel und dem Handwerk.

Die Villnöß Tourismusgenossenschaft baut die Bühne. Tanzen müssen unsere Protagonisten.



Zusammenarbeit von Akteuren und Herausforderungen



Hauptziel ist es, den Reisenden die Erhaltung der biologischen Vielfalt von Lebensmitteln und die Kenntnis der lokalen Kulturen, Identitäten und Gastronomien näher zu bringen. Außerdem unterstützt oder stärkt das Konzept, regionale Lebensmittelkreisläufe und kleine landwirtschaftliche Betriebe.

Um diese prägenden Elemente in ein Angebot zu packen, braucht es

- die Zusammenarbeit aller Mitgliedsbetriebe
- Entwicklung von touristischen Routen und Dienstleistungen
- Digitale Plattform zum Verkauf der lokalen Produkte: „Der kleine Marktplatz“
- Online buchbare Erlebnisbausteine
- Reservierungssystem für Veranstaltungen
- Jährliche Fortbildungen

SFT ERLEBNISBAUSTEINE



Von der Milch zum Käse Dal latte al formaggio

Bio-Hof-Käsererl / Caseificio-Bio Petrunderhof

freitags, 18. April, 30. Mai, 20. Juni,
19. September & 24. Oktober 2025
von 10.00 bis 13.00 Uhr

venerdì, 18 aprile, 30 maggio, 20 giugno,
19 settembre & 24 ottobre 2025
dalle ore 10.00 alle 13.00

Im Rahmen von Slow Food Travel öffnen wir unsere Türen für Sie und ermöglichen es Ihnen, uns bei unserer täglichen Arbeit am Hof über die Schritte der Produktion von Milch zum Käse. Gerne dürfen Sie auch selbst Hand anlegen bei der Käseproduktion. Genießen Sie anschließend Milch, Joghurt und eine Käseverkostung mit Baumöl vom eigenen Korn.

Das 3-Stunden-Programm beinhaltet: Hilfführung, Erklärung und Einblick in die Käseproduktion, Käseverkostung.

Nell'ambito di Slow Food Travel, vi apriamo le nostre porte e vi permettiamo di stare a guardare mentre svolgiamo il nostro lavoro quotidiano al maso. Scoprite tutti i passaggi dal latte al formaggio. Siete anche invitati a dare una mano nella produzione del formaggio. In seguito, potrete assaggiare latte, yogurt e formaggi con pane contadino del proprio grano.

Il programma di 3 ore comprende: visita guidata della fattoria, spiegazione e approfondimento della produzione del formaggio, degustazione di formaggi.

Mindestteilnehmerzahl: min. 4 Personen

PREIS
Teilnahmegebühr: 10,00 € - kostenlos mit DolomitiCard
Verkostungsgebühr*: Erwachsene 20,00 € -
Kinder (8-13 Jahre) 10,00 €

Anmeldung spätestens bis Freitag beim Infobüro Villnöss,
T +39 0472 840 180, info@villnoess.info
oder ONLINE www.villnoess.com

Der Hof ist komplett barrierefrei

WÖCHENTLICH FINDEN SIE UNS:
Ab-Hof-Verkauf
Montag, Mittwoch & Freitag:
9.00-12.00 / 17.00-19.00 Uhr
Samstag & Sonntag auf Anfrage



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Questo prezzo è parte integrante del tour
e deve in ogni caso essere pagato
separatamente in loco da ciascun partecipante.



Mit dem E-Bike entlang der Villnösser Sonnenseite Slow Bike

Con la E-Bike lungo il lato soleggiato della Val di Funes

freitags, 2. Mai - 31. Oktober 2025
(ausgenommen 15. August)

ogni venerdì
dal 2 maggio al 31 ottobre 2025
(tranne 15 agosto)

E-Bike-Genusstour

Start: Mai-August 9.00 Uhr / September-Oktober 10.00 Uhr
vor dem Touristainfo in St. Peter.
Tour nach St. Magdalena und über den Sonnenweg bis nach
St. Jakob weiter nach Tels und wieder zurück nach St. Peter.

25 km → 800 m

Technische Tipps und Einweisung zum Thema Biken.

Erfrischungspause mit Besichtigung eines Bauernhofes

und Verkostung von bäuerlichen Produkten.

Rückkehr in St. Peter um ca. 14.00-15.00 Uhr (im Frühjahr/Sommer)

10.00-16.00 Uhr (im Herbst)

E-Bike Verleih auf Anfrage

PREIS

Teilnahmegebühr: 20,00 € - kostenlos mit DolomitiCard

Verkostungsgebühr*: Erwachsene 20,00 € -

Kinder (8-13 Jahre) 10,00 €

E-Bike: 60,00 € (mit DolomitiCard für diese Tour 55,00 €)

Teilnehmerzahl: min. 2 - max. 8 Personen

Anmeldung erforderlich spätestens bis Freitag,

16.00 Uhr beim Infobüro Villnöss,

T +39 0472 840 180, info@villnoess.info

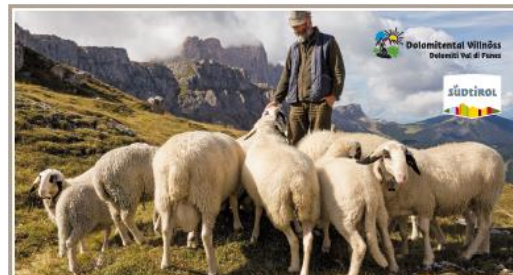
oder ONLINE www.villnoess.com

* Questo prezzo è parte integrante del tour
e deve in ogni caso essere pagato
separatamente in loco da ciascun partecipante.



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Questo prezzo è parte integrante del tour
e deve in ogni caso essere pagato
separatamente in loco da ciascun partecipante.



Einfach Zeit in der Natur Ganztageswanderung mit Günther Perntaler

Tempo nella natura

Escursione guidata giornaliera con Günther Perntaler

donnerstags, 8. Mai-12. Juni 2025

ogni giovedì
dal 8 maggio al 12 giugno 2025

Auf den Jochhöfen hören Sie den Bienen zu und kommen dadurch
zur Ruhe. Wir besichtigen die alte Mühle und die Räucherherne
und am Döckerhof besichtigen wir das Villnösser Bräutchen.

Bei diesen Begegnungen mit der bäuerlichen und nachhaltigen
Kultur des Tales nehmen Sie die Natur mit allen Sinnen wahr und
spüren, wie wichtig die Verbindung zu unserem Ursprung
sein kann.

Treffpunkt: 10.00 Uhr beim Infobüro St. Peter

Rückkehr: ca. 17.00 Uhr

11 km → 400 m → 9 h

Wanderbelohnung und gutes Schuhwerk erforderlich.

Mindestteilnehmerzahl: 2 Personen

PREIS

Teilnahmegebühr: 20,00 € - kostenlos mit DolomitiCard

Verkostungsgebühr*: Erwachsene 25,00 € -

Kinder (8-13 Jahre) 12,00 €

Anmeldung spätestens bis Freitag beim Infobüro Villnöss,

T +39 0472 840 180, info@villnoess.info

oder ONLINE www.villnoess.com

* Questo prezzo è parte integrante del tour
e deve in ogni caso essere pagato
separatamente in loco da ciascun partecipante.

Presso i masi di Joch ascoltare il ronzio delle api e ritrovare la calma.
Visitate il vecchio mulino e l'affumicatoio e al Maso Döcker
visitate le pecore con gli occhiali "Villnösser Bräutchen".

Incontrando la cultura contadina della Val di Funes percepire la
natura con tutti i sensi e sentirsi come è benefico l'incontro con
le nostre origini.

Punto di ritrovo: ore 10.00 presso l'Ufficio Turistico S. Pietro

Ritorno: ca. alle ore 17.00

11 km → 400 m → 9 h

Sono richiesti abbigliamento da trekking e buone calzature.

Partecipanti: min. 2 persone

PREIS

quota di partecipazione: 20,00 € - gratuito con la DolomitiCard

prezzo della degustazione*: adulti 25,00 € -

bambini (8-13 anni) 12,00 €

Prenotazione entro il giorno precedente presso

l'Ufficio Turistico Funes, T +39 0472 840 180, info@villnoess.info

oppure ONLINE www.villnoess.com

* Questo prezzo è parte integrante del tour
e deve in ogni caso essere pagato
separatamente in loco da ciascun partecipante.



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Questo prezzo è parte integrante del tour
e deve in ogni caso essere pagato
separatamente in loco da ciascun partecipante.



Kräuterzauber

mit Kräuterexpertin Christine Perntaler Gamberoni

La magia delle erbe aromatiche con esperta Christine Perntaler Gamberoni

13., 20. & 27. Mai,
4., 10., 17. & 24. Juni 2025

13., 20 & 27 maggio,
4, 10, 17 & 24 giugno 2025

Vom magischen Holender und den Guten Heilkräutern.
Bräute und Rituale rund um die Frühlings- und Sommerkräuter!

Wir sammeln und räuchern heimische Kräuter
und tauchen ein in eine Welt voller Düfte und Magie!

Als besonderes Erlebnis stellen Sie gemeinsam mit Christine
eine persönliche Kräuterkochrezeption zum Mitnehmen her.

Samburo magico e favoloso buon-erico.
Tradizioni, pratiche e rituali con le erbe primaverili!

Raccogliamo e affumichiamo erbe locali e
ci immergiamo in un mondo di profumi e magia!

Come esperienza speciale, prepareremo insieme a Christine
una miscela personalizzata di erbe d'incenso da portare a casa.

Treffpunkt: Kirche St. Jakob

Start der Tour um 14.00 Uhr

Gesamtdauer: ca. 3 Stunden

PREIS

Teilnahmegebühr: 10,00 € - kostenlos mit Dolomiti Card

Verkostungsgebühr*: 5,00 € pro Person -

Kinder unter 14 Jahren kostenlos

Teilnehmer: min. 2 - max. 10 Personen

Anmeldung spätestens bis Freitag beim Infobüro Villnöss,

T +39 0472 840 180, info@villnoess.info

oder ONLINE www.villnoess.com

* Questo prezzo è parte integrante del tour
e deve in ogni caso essere pagato
separatamente in loco da ciascun partecipante.



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Questo prezzo è parte integrante del tour
e deve in ogni caso essere pagato
separatamente in loco da ciascun partecipante.

SFT ERLEBNISBAUSTEINE



Farm visit

21. Mai & 17. September 2025

TIROLER GRAUVEH UND DIE VILLNÖSSER
KULTURLANDSCHAFT UND DEN GANOHOF
Ein Besuch am Ganohof mit Georg Profsanter (Sozialpädagoge,
Biobauer) und Andreas Hadler (Landschaftsökologe) unter
Einleitung der Biolandwirts am Hof in Wechselwirkung mit der
Bewirtschaftung. Einblicke in die aktuelle Wirtschaftsweise
Bio-Mutterkultivierung und gemeinsames Aperitif am Hof.

Treffpunkt: Ganohof Pflanzweg 5
Dauer: 16.00–19.00 Uhr, Hofführung & Aperitif
PREIS
Teilnahmegebühr: 10,00 € - kostenlos mit DolomitiCard
Verkostungsgebühr: freiwillige Spende
Teilnehmer: min. 2 Personen

3. Juni & 2. September 2025

DAS WEISSE GOLD DER DOLOMITEN
AUF DER KASERHOFALM

Thomas, der Käser von der Kaserhölzl, lässt sich beim Käse-
machen über die Schülern schauen. Im Anschluss erwartet Sie
eine Käseverkostung aus den eigenen Käse mit den dazu
passenden Weinen.

Treffpunkt: Kaserhölzl
Beginn: 10.30–11.00 Uhr
PREIS
Teilnahmegebühr: 5,00 € - kostenlos mit DolomitiCard
Verkostungsgebühr: Erwachsene 20,00 € -
Kinder (8–13 Jahre) 10,00 €
Teilnehmer: min. 2 Personen

ANMELDUNG ERFORDBAR
spätestens bis Freitag, 16.00 Uhr,
beim Infobüro Villnöss,
T +39 0472 840 180, info@villnöss.info
oder ONLINE www.villnöss.com



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Diese Gebühr ist fester Bestandteil der Führung
und muss in jedem Fall von den Teilnehmern
separat vor Ort bezahlt werden.



Archehof(er)leben Hoferlebnisse zwischen Weide, Acker und Stall

Vivere l'esperienza di un maso ARCA

Visite guidate tra pascolo, campo e stalla

11. & 25. Juli, 1. August 2025

11 & 25 luglio, 1 agosto 2025

Entdecke die Vielfalt auf unserem Archehof Kaserhof!

Archehöfe sind einzigartig anders: bei uns triffst du alle,
vom Ausüben bedruckte Nutzerrassen und begleitet uns
auf einem Rundgang über den Hof. Zusammen gehen wir in den
Stall und besuchen unsere bunten Hühner: Von wegen dumme
Gans, ... lerne außerdem unsere schlaue Gans kennen.

Abschließend verkosten wir gemeinsam unsere hofeigenen
Produkte.

Treffpunkt: 9.00 Uhr beim Kaserhof in Tei,
Näher Straße 29 - Dauer: ca. 3 Stunden
Teilnehmerzahl: min. 2 - max. 10 Personen

PREIS
Teilnahmegebühr: 10,00 € - kostenlos mit DolomitiCard
Verkostungsgebühr: Erwachsene 20,00 € -
Kinder (8–13 Jahre) 10,00 €

Anmeldung spätestens bis Freitag, 1. August 2025,
T +39 0472 840 180, info@villnöss.info
oder ONLINE www.villnöss.com

Scoprite la diversità nel nostro maso ARCA di Kaserhof!

I masi ARCA sono unici e diversi: nella nostra fattoria
incontrate antiche razze di bestiame minacciate di estinzione
e ci accompagnerete in un itinerario alla scoperta del maso.
Insieme andremo nella stalla e visiteremo le nostre coloratissime
galline e incontrerete la furba oca.

Infine, assaggeremo insieme i prodotti della fattoria.

Punto di ritrovo: ore 9.00 presso Maso Kaserhof a Tei,
via Näher Straße 29 - durata: ca. 3 ore
Partecipanti: min. 2 - max. 10 persone

PREZZO
quota di partecipazione: 10,00 €
gratuito con la DolomitiCard
prezzo della degustazione: adulti: 20,00 € -
bambini (8–13 anni) 10,00 €

Prenotazione entro il giorno precedente presso
Ufficio Turistico Funes, T +39 0472 840 180, info@funes.info
oppure ONLINE www.villnöss.com



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Questo prezzo è parte integrante del tour
e deve in ogni caso essere pagato
separatamente in loco da ciascun partecipante.



Die Welt der Bienen Wo die Biene den Honig sammelt, und ihre wertvolle Arbeit macht!

The world of bees

Where the bee collects honey
and does its valuable work!

11., 18. & 25. September 2025

11th, 18th & 25th September 2025

Wir öffnen miteinander den Bienenstock und erzählen dir alles
über die Bedeutung der Bienen für die Natur, wie sie Honig und
Wachs produzieren. Am Ende der Führung verkosten wir zusammen
den Rösige Gold.

Treffpunkt: 9.00 Uhr beim Kaserhof in Tei,
Näher Straße 29 - Dauer: ca. 3 Stunden
Teilnehmerzahl: min. 2 - max. 10 Personen

PREIS
Teilnahmegebühr: 10,00 € - kostenlos mit DolomitiCard
Verkostungsgebühr: Erwachsene 15,00 € -
Kinder (8–13 Jahre) 10,00 €

Anmeldung spätestens bis Freitag, 1. August 2025,
T +39 0472 840 180, info@villnöss.info
oder ONLINE www.villnöss.com



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* This fee is an integral part of the tour
and must in any case be paid for separately
on-site by each participant.



Dem Geschmack des Weines auf der Spur Slow Food Travel

Alla ricerca dell'inconfondibile sapore di vino

dienstag,
16., 23., 30. September und
7., 14., 21., 28. Oktober und
4. November 2025

ogni martedì,
16, 23, 30 settembre e
7, 14, 21, 28 ottobre e
4 novembre 2025

GEMÜTLICHE, GEFÜHRTE GENUSS-WANDERUNG

9.45 Uhr Start mit Kleinbus ab St. Magdalena / Ranui
9.50 Uhr St. Peter / Dorf
10.00 Uhr Treffpunkt beim Buswendeplatz vor dem Dorf Tei
Eine gemeinsame, erlebnisreiche Wanderung auf den Hl.-Grab-
Hügel mit Kapelle, Schützengraben und Felsenkammer.
Wir genießen die schöne Aussicht über das mittlere Eisacktal.
Dazu gibt's weissenwein zu Geschichte, Kultur und Landschaft.
Durchs Dorf spazieren wir zum tiefer gelegenen Weinbau-
Aussichtspunkt der Kaserhof Eisacktal, wo mitten in den Wein-
gärten ausgesuchte Tropfen verkostet werden.

Am Torggler Hof erzählt Wanderleiter Lorenz Fischmaler
beim Slow Food Aperitif, über die frühere und heutige Arbeit
am Kleinsauerhof.

Zur Kostprobe des mineralischen Kristallweins trinkt Bäuerin
Margareth, Köstlichkeiten aus dem Hausgarten und von ein-
heimischen landwirtschaftlichen Betrieben auf.
Darauf wandern wir ins Dorf zurück und besichtigen im Museum
die Sonderschau „Edle Steine - Edle Weine“.

Beim Hauerhof nebenan, verkosten wir zum Abschluss
Kondensiertes Wein.
17.00 Uhr Rückfahrt mit Kleinbus

+ 1,5 km → 110 m o 45 min

PREIS
Teilnahmegebühr: 20,00 € - kostenlos mit DolomitiCard
Verkostungsgebühr: 40,00 € pro Person

Teilnehmerzahl: min. 4 - max. 10 Personen
Anmeldung erforderlich spätestens bis Freitag, 16.00 Uhr,
beim Infobüro Villnöss,
T +39 0472 840 180, info@villnöss.info
oder ONLINE www.villnöss.com



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Diese Gebühr ist fester Bestandteil der Führung
und muss in jedem Fall von den Teilnehmern
separat vor Ort bezahlt werden.



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Questo prezzo è parte integrante del tour
e deve in ogni caso essere pagato
separatamente in loco da ciascun partecipante.



SFT ERLEBNISBAUSTEINE



Blüten & Berge ERLEBNISSE AM OBERHOF

Fiori & montagne ESPERIENZE AL MASO OBERHOF

4. & 18. Oktober 2025

KAFFEE & KRÄNZCHEN

Sie pflücken Blumen im Acker und lernen mit uns, ihren eigenen Blumenkranz zu binden. Anschließend gemütliches Beisammensitzen bei Lujenskaffee und Kuchen mit essbaren Blüten.

Beginn: 13.30 Uhr - Dauer: ca. 4 Stunden

PREIS
Teilnahmegebühr: 10,00 € - kostenlos mit DolomitiCard
Verkostungsgebühr*: Erwachsene: 40,00 € -
Kinder (8-13 Jahre): 15,00 € (Getränke ohne Alkohol inbegriffen)
Teilnehmer: max. 8 Teilnehmer

5. & 19. Oktober 2025

FLOWER LUNCH

Entdecken Sie die Vielfalt essbarer Blüten in unserem Permakultur-Acker mit über 300 verschiedenen Gemüse- und Kräutern. Anschließend Blumen-Lunch im Freien.

Beginn: 11.00 Uhr - Dauer: ca. 4 Stunden

PREIS
Teilnahmegebühr: 10,00 € - kostenlos mit DolomitiCard
Verkostungsgebühr*: Erwachsene: 40,00 € -
Kinder (8-13 Jahre): 15,00 € (Getränke ohne Alkohol inbegriffen)
Teilnehmer: max. 25 Teilnehmer

Treffpunkt für alle Veranstaltungen:
Bergplatz, S. Magdalena
Anmeldung spätestens bis Freitag, 12.00 Uhr,
beim Infobüro Villnöss, T +39 0472 840 180, info@villnoess.info
oder ONLINE www.villnoess.com/it

4 & 18 ottobre 2025

GHIRLANDE E DOLCI FIORITI

Immersi in un paesaggio alpino, raccogliete fiori nel nostro campo. Insieme a noi realizzate ghirlande e degustate caffè di lupini e torte con fiori eduli fatte in casa.

Inizio ore 13.30 - Durata: ca. 4 ore

PREZZO
quota di partecipazione: 10,00 € - gratuito con la DolomitiCard
prezzo della degustazione*: adulti 40,00 € -
bambini (8-13 anni) 15,00 € (bevande analcoliche incluse)
Partecipanti max. 8 partecipanti

5 & 19 ottobre 2025

FLOWER LUNCH

Scoprite la varietà di fiori commestibili nel nostro campo di permacultura con oltre 300 tipi diversi di verdure ed erbe. Seguirà un pranzo a base di fiori all'aperto.

Inizio ore 11.00 - Durata: ca. 4 ore

PREZZO
quota di partecipazione: 10,00 € - gratuito con la DolomitiCard
prezzo della degustazione*: adulti 40,00 € -
bambini (8-13 anni) 15,00 € (bevande analcoliche incluse)
Partecipanti max. 25 partecipanti

Punto d'incontro per gli eventi:
Piazza centrale "Speranza", S. Magdalena
Prenotazione entro il giorno precedente, ore 22.00,
presso l'Ufficio Turistico Funes, tel. 0472 840 180, info@funes.info
oppure ONLINE www.villnoess.com/it

* Diese Gebühr ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall von den Teilnehmern separat vor Ort bezahlt werden.



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Questo prezzo è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco da ciascun partecipante.



Auf den Spuren der Bergbauern Gepflegte Kulturlandschaft, Villnösser Brillenschafe, Graues Geislerlind, nachhaltige Landwirtschaft, Permakultur, Imkerei und Bauernkost

Escursione sul Sentiero del Contadino

Bellissimi masi circondati da paesaggi ben curati, la pecora "Villnösser Brillenschaf", razza bovina Grigio Alpina, agricoltura sostenibile, permacultura, apicoltura e specialità contadine

donnerstags, 2. Oktober – 6. November 2025
ogni giovedì, dal 2 ottobre al 6 novembre 2025

Geführte Rundwanderung mit Schafschürzer Gönther Penzthaler am Bergbauernweg. Von Slangg über Gais und Wollgrube zum Mäler's Paradies und zurück nach St. Peter.

PROGRAMM

» Treffpunkt um 9.00 Uhr beim Infobüro St. Peter
Rückkehr: circa 17.00 Uhr
» 15 km -> 650 m -> 4,5 h
Sonnenschutzmittel und gutes Schuhwerk erforderlich.
» PREIS
Teilnahmegebühr: 20,00 € - kostenlos mit DolomitiCard
Verkostungsgebühr*: Erwachsene 30,00 € -
Kinder (8-13 Jahre) 12,00 €

» Mindestteilnehmer: 2 Personen
» Anmeldung spätestens bis Freitag, 16.00 Uhr,
beim Infobüro Villnöss, T +39 0472 840 180, info@villnoess.info
oder ONLINE www.villnoess.com/it

* Strecke -> Höhenunterschied @ Gehzeit



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Questo prezzo è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco da ciascun partecipante.



„KUH“-les Bauernhoferlebnis mit Bäuerin Veronika beim Proderhof

Una vita "figo"rativa al maso con la contadina Veronika del Proderhof

dienstags, 7. Oktober – 4. November 2025
ogni martedì, dal 7 ottobre al 4 novembre 2025

Tiere streicheln & füttern, das Leben am Bauernhof spielerisch kennen lernen, Hühner hütten, Butter herstellen und „Wettmilken“. An diesem Vormittag erleben Kinder ein unvergessliches Bauernhoferlebnis. Zur Stärkung wird eine Jause mit gesunden hausgemachten Produkten gereicht.

Zielgruppe: Kinder von 6 bis 13 Jahren. Kinder sollen von den Eltern gebracht und wieder abgeholt werden.

Treffpunkt um 9.30 Uhr
beim Proderhof, Bergweg 15, S. Magdalena
Ende um ca. 12.30 Uhr

Mindestteilnehmerzahl: min. 4 - max. 15 Kinder

PREIS
Teilnahmegebühr: 10,00 € - kostenlos mit DolomitiCard
Verkostungsgebühr*: 18,00 € pro Kind
Anmeldung spätestens bis Freitag, 16.00 Uhr
beim Infobüro Villnöss, T +39 0472 840 180, info@villnoess.info
oder ONLINE www.villnoess.com/it

* Diese Gebühr ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall von den Teilnehmern separat vor Ort bezahlt werden.



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

* Questo prezzo è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco da ciascun partecipante.



Frühjahr - Sommer - Herbst 2025 - Primavera - Estate - Autunno 2025

Weinerlebnis in der Kellerei Eisacktal Besichtigung mit Weinverkostung

Esperienza nella Cantina Valle Isarco Visita guidata in cantina con degustazione vini

Möchten Sie während einer fachkundigen Führung die Geheimnisse um Weinbau, Vergrüfung, Vinifizierung und Lagerung lokaler Bergweine kennen lernen? Die Kellerei Eisacktal bietet Kellerführungen mit anschließender Weinverkostung an.

Verte a scoprire i nostri vini e approfittate dell'opportunità di scoprire come lavoriamo dalla vite alla cantina. Una visita guidata presso la nostra cantina a Chiusa vi introdurrà alla storia della viticoltura in Valle Isarco e al nostro approccio enologico.

Programm

» Treffpunkt: Wine-Shop, Glausen
» Dauer: 90 Minuten
» Preis: ab 20,00 € pro Person
» Einzahlung mit DolomitiCard
» Teilnehmer: max. 16 Personen
» Termine und Online-Anmeldung unter www.kellerei-eisacktal.it/weinerlebnis
Tel. +39 0472 847 553

Programma

» Ritrovo: Enoteca Cantina Valle Isarco, Chiusa
» Durata: 90 minuti
» Prezzo: a partire da 20,00 € a persona
» Adesione con DolomitiCard
» Partecipanti max. 16 persone
» Appuntamenti ed iscrizione online www.kellerei-eisacktal.it/lit/esperienza
tel. 0472 847 553



EISACKTAL
VALLE ISARCO



VILLNÖSS
VAL DI FUNES

SFT ERLEBNISBAUSTEINE Winter



Auszeit mit Yoga / Time Out con Yoga

Slow down and reconnect

Deine Reise zur dir selbst · I tuo viaggio verso te stesso

30. Dezember 2024, 1. Februar & 1. März 2025
30 dicembre 2024, 1 febbraio & 1 marzo 2025

Erlebe das Moment mit allen Sinnen, zentriere dein Bewusstsein, aktiviere deine Achtsamkeit und genieße einfach Zeit mit dir selbst bei einer geführten und thematisch abgestimmten Yoga-Einheit mit Yogalehrer Laura & Sophia im wunderschönen Ambiente der Villa Mesner, Mittel Level.

Vivi il momento con tutti i tuoi sensi, centra la tua coscienza, attiva la tua consapevolezza e goditi semplicemente il tempo con te stessa durante una sessione di yoga guidata con le insegnanti di yoga Laura e Sophia nella splendida atmosfera di Villa Mesner. Livello misto.

(solo in tedesco e inglese)

Programma	Programma
- Treffpunkt: Yagraum Villa Mesner, Oberhausweg 11, St. Peter - Beginn: 9:00 Uhr (Dauer: ca. 1,5 Stunden) - Preis: 20,00 € pro Person - kostenlos mit der DolomitiCard - Teilnehmer: min. 4 - max. 22 Personen - Anmeldung innerhalb des Vortrags 16:00 Uhr beim Infobüro Villnöss, Tel. +39 0472 840 380, info@villnoess.info	- Ritorno: Sala Yoga, Villa Mesner, Oberhausweg 11, St. Peter - Isolati: ore 9:00 (durata ca. 1,5 ore) - Prezzo: 20,00 € a persona - gratuito con la DolomitiCard - Partecipanti: min. 4 - max. 22 persone - Prenotazione entro il giorno precedente ore 16:00 presso l'Ufficio Turistico Funes, tel. 0472 840 380, info@villnoess.info

* Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco da ciascun partecipante.



Bergbauern im Winter

Gepflegte Kulturlandschaft, schöne Höfe, Villnösser Brillenschafe und Geislerirind

freitags, vom 3. Januar bis 14. März 2025

Escursione alla visita del Contadino

Bellissimi masi circondati da paesaggi ben curati, la pecora "Villnösser Brillenschaf" e bovini "Grigio Alpini" ogni venerdì, dal 3 gennaio fino al 14 marzo 2025

Geführte Rundwanderung mit Schafzüchter Gionker Penzhaber von St. Peter über St. Jakob zum Muehlhof und Maser's Paradies und zurück nach St. Peter.

Escursione guidata con Gionker Penzhaber, allevatore di pecore. Si cammina da S. Pietro in direzione S. Giacomo, poi al Mase Muehlhof e Maser's Paradies e ritorno a S. Pietro.

Programma	Programma
- Treffpunkt um 10:00 Uhr beim Infobüro St. Peter: Einschiffung eines Schaffens, der alten Gebäude mitte und Rachebäume, Orans Gabelstein und nachhaltige Landwirtschaft, Klammerung - Gebäude: ca. 1,5 Stunden - Rückkehr: ca. 17:00 Uhr - Strecke: ca. 10 km - 400 m in Auf- und Abstieg - Bitte bringen Sie gutes Schuhwerk mit (evtl. auch Gabel).	- Ritorno alle ore 10:00 all'Ufficio Turistico a San Pietro: visita al maso con allevamento pecore "Villnösser Brillenschaf" e del vecchio mulino e l'affollamento, borse "Grigio Alpini" e agricoltura sostenibile, degustazione di formaggi - Tempo di percorrenza: circa 1,5 ore - ritorno circa ore 17:00 - Lunghezza: ca. 10 km - 400 m di dislivello - Si consiglia di portare buone calzature (eventualmente anche impermeabili).

* Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco da ciascun partecipante.



Tirteln zubereiten

mit Bäuerin Veronika

dienstag, 7. und 21. Januar, 4. und 18. Februar & 4 März 2025

Preparazione dei "Tirteln"

con la contadina Veronika

martedì, 7 e 21 gennaio, 4 e 18 febbraio & 4 marzo 2025

Tirteln, kleine aus beladene Bergbauer Eism, sind in heißen Fett angebratenen Tagessen.

Tirto, un tempo cibo popolare dei contadini di montagna, sono frittelle ripiene.

Potete aspettari:

- Preparazione dei ripieni (spinaci - ricotta - crauti)
- Fare e cuocere i Tirteln
- Consumazione congiunta

Programma	Programma
- Treffpunkt um 10:00 Uhr beim Proderhof, Bergweg 15, St. Magdalena - Dauer: circa 3 Stunden - Preis: 20,00 € pro Person - kostenlos mit der DolomitiCard - Preis der Degustation: Erwachsene 15,00 € - Kinder (8-13 Jahre) 10,00 € - Teilnehmer: min. 2 - max. 10 Personen - Anmeldung innerhalb des Vortrags 16:00 Uhr beim Infobüro Villnöss, Tel. +39 0472 840 380, info@villnoess.info	- Ritorno alle ore 10:00 presso il Proderhof, Via Bergweg 15, S. Magdalena - Durata: circa 3 ore - PREZZO - Quota di partecipazione: 10,00 € a persona - gratuito con la DolomitiCard - Prezzo della degustazione: adulti 15,00 € - bambini (8-13 anni) 10,00 € - Partecipanti: min. 2 - max. 10 persone - Prenotazione entro il giorno precedente ore 16:00 presso l'Ufficio Turistico Funes, tel. 0472 840 380, info@villnoess.info

* Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco da ciascun partecipante.



Bauernhoferlebnis am Torgglerhof

Geschichten aus der Muspfanne

26. Februar & 6. März 2025

Esperienze al maso Torgglerhof

Preparare "Muas" nella padella

26 febbraio & 6 marzo 2025

Gemeinsames Mus machen in der Elmspfanne auf offenerm Herdfeuer (Schilf, Weizen und Buchweizenmehl). Anschließend in der alten Bauernküche mit "Häcker-Mühle" (aus Holzenergie) wie vor hundert Jahren aus der großen Pfanne verpacken. Dazu wird der hausgemachte, mineralische Kirschenwein serviert.

Conoscere insieme il "Mus" (grain) tipico altoadese personalmente a un budino morbido fatto principalmente di farina, latte e burro nella padella di ferro sul focolare aperto e poi mangiato con "Häcker-Mühle" (una specie di confettura di sambuco) dalla grande padella in una tipica "Stube" contadina, proprio come cento anni fa. Servizio con il vino cristallino di propria produzione.

Programma	Programma
- Treffpunkt um 10:00 Uhr beim Torgglerhof, Halber Straße 22, unter Teis - Dauer: circa 3 Stunden - Preis: 20,00 € pro Person - kostenlos mit der DolomitiCard - Preis der Degustation: Erwachsene 15,00 € - Kinder (8-13 Jahre) 10,00 € - Teilnehmer: min. 4 - max. 10 Personen - Anmeldung innerhalb des Vortrags 16:00 Uhr beim Infobüro Villnöss, Tel. +39 0472 840 380, info@villnoess.info	- Ritorno alle ore 10:00 presso il Torgglerhof, Via Halber Straße 22, sotto Teis - Durata: circa 3 ore - PREZZO - Quota di partecipazione: 10,00 € a persona - gratuito con la DolomitiCard - Prezzo della degustazione: adulti 15,00 € - bambini (8-13 anni) 10,00 € - Partecipanti: min. 4 - max. 10 persone - Prenotazione entro il giorno precedente ore 16:00 presso l'Ufficio Turistico Funes, tel. 0472 840 380, info@villnoess.info

* Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco da ciascun partecipante.



Kräutererlebnis für alle Sinne

Genuss rund um Kräutertee und Kräuterduft

Un'esperienza deliziosa con sapori e profumi di erbe

Genießen Sie Zeit und Ruhe und erhalten Einblicke in eine Saison historischer, vielfältig gewonnener und gewinnvoller Kräuter und Blüten. Auf Wunsch gibt Ihnen die Kräuter-Expertin Carmen Obauer Einblicke zu den Duft-, Heil- und Genusspflanzen und Tipps zur Verarbeitung sowie Konservierung. Alle Kräuter und Zusatzprodukte auch käuflich erhältlich.

Godetevi il tempo e la pace e scoprite una selezione di erbe a fior locale, raccolti ed essiccati con cura. Se lo desiderate, l'esperta Carmen di darvi suggerimenti sulle piante aromatiche, officinali e culinarie e consigli sulla lavorazione e conservazione. Tutte le erbe e i prodotti aggiuntivi sono disponibili anche per l'acquisto.

Programma	Programma
- Treffpunkt beim Valentiniweg 25b in St. Valentino - Telefonische Voranmeldung unter +39 349 439 21 20 oder unter carmen@villnoess.info - www.bergsteigerartentourismus.it	- Ritorno in via Valentiniweg 25b a San Valentino - Prenotazione anticipata: 349 439 21 20 oppure carmen@villnoess.info - www.bergsteigerartentourismus.it

EXPERTIN: Carmen Obauer
Ausbildung: Heilkräuter nach Hildegard von Bingen, Diplomierter Kräuterkundin, Badungspraxis für Samen und Verkauf von Wildkräutern, Kräuterpflanzung, Kräuterkunst (Ph. & Botanik)

ESPERTA: Carmen Obauer
Agricologa di erbe, esperta nell'impiego efficace delle erbe aromatiche, erbe officinali secondo Hildegard von Bingen, coltiva e cura il suo orto con particolare attenzione.

* Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco da ciascun partecipante.

EVENTS UND SPEZIALITÄTENWOCHEN



Villnösser Bergfrühling



Aufblühen am Fuße der Geislerspitzen

Die Natur erwacht aus ihrem Winterschlaf, es blüht und sprießt wohin das Auge reicht - diese Zeit möchten wir Wirtdinnen und Wirte auch gastronomisch interpretieren und laden zum Villnösser Bergfrühling, welcher vom 29. Mai bis 9. Juni 2025 in dreizehn Gastbetrieben in Villnöss stattfindet.

In Zusammenarbeit mit Slow Food Travel kredenzen unsere Gastbetriebe traditionelle Spezialitäten aus dem Villnösser Tal - neu interpretiert und verfeinert; im Mittelpunkt stehen lokale, heimische Produkte und Kräuter. Lassen Sie sich überraschen!

Teilnehmende Gastbetriebe

Restaurant Pizzeria Dreimädelhaus
Coltenstraße 10, Coll - T +39 0472 840 102
Mittwoch Ruhetag
www.dreimaedelhaus.info - info@dreimaedelhaus.info

Restaurant Hotel Fines
Kirchweg 1, St. Magdalena - T +39 0472 674 200
Mittwoch Ruhetag
www.hotel-fines.com - info@hotel-fines.com

Berggasthof Campenalm
Alm 8, Naturpark Puez Geisler
T +39 0472 840 001, +39 348 272 15 87
Kein Ruhetag
www.gampenalm.com - info@gampenalm.com

Geisler Alm
Naturpark Puez Geisler
T +39 0472 840 506, +39 333 756 90 29
Mittwoch Ruhetag
www.geisleralm.com - info@geisleralm.com

Restaurant Hotel Gsölhof
Völggrabenweg 4, St. Peter - T +39 0472 840 903
Nur abends geöffnet - Kein Ruhetag
www.hotel-gsoehof.com - info@hotel-gsoehof.com

Restaurant Hotel Kabis
Peterweg 14, St. Peter - T +39 0472 840 126
Dienstag Ruhetag
www.hotel-kabis.com - info@hotel-kabis.com

Jausestation MOAR
St. Jakob 20 - T +39 0472 840 318
Mittwoch Ruhetag
www.jausestationmoar.it - info@jausestationmoar.it

Restaurant Bar Pitzock essen & trinken
Pinack 30, St. Peter - T +39 0472 840 127
Ruhetag: Mittwoch ganztägig und Donnerstag bis 17.00 Uhr
Sonntag Abend geschlossen!
info@pitzock.com - info@pitzock.com

Gasthof Teiser Stern
Teiser Straße 13, Teis - T +39 0472 844 592
Sonntagabend und Montag Ruhetag
www.teiser-stern.it - info@teiser-stern.it

Restaurant Hotel Tyrol Dolomites Slow Living
Kirchweg 12, St. Magdalena - T +39 0472 840 104
Dienstag Ruhetag
www.tyrol-hotel.eu - info@tyrol-hotel.eu

Restaurant Pizzeria Viel Nois
Peterweg 8, St. Peter - T +39 0472 840 526
Mittwoch Ruhetag
www.vielnois.com - info@vielnois.com

Brunch - Residenz - Bivio Villa Messner
Oberhausweg 11, St. Peter - T +39 0472 840 109
Frühstück immer, und für was Besonderes auf Anfrage
Brunch Samstag & Sonntag - Kein Ruhetag
www.villamessner.it - info@villamessner.it

Restaurant Pizzeria Waldschenke
St. Magdalena - T +39 0472 840 047, +39 333 498 48 70
Mittwoch Ruhetag
www.restaurant-waldschenke.com
info@restaurant-waldschenke.com



Weingenuss im Felsenbunker Degustazione di vini nel bunker



05.07.24

im Bunker am Hl. Grab – Hügel / Teis
nel bunker al Colle del Santo Sepolcro / Tiso



Zur Verkostung stehen die Weine der Kellerei Eisacktal und vom Huaberhof bereit. Dazu darf die Verkostung von Slow Food Travel Produkten natürlich nicht fehlen.
Saranno degustati i vini della Cantina Valle Isarco e del Huaberhof.
Ci sarà anche una degustazione di prodotti Slow Food Travel.

Beginn / inizio: ore 19:00 Uhr
Preis: 30,00 € pro Person / Prezzo: € 30,00 a persona



LAMM

wochen vom „Villnösser Brillenschaf“

in 14 Gastbetrieben des Tales &
in 9 Gastbetrieben von Freunden
des „Villnösser Brillenschafs“

Vom - dal 03.10.
bis - fino al 12.10.
2025

Specialità
D'AGNELLO
della razza ovina "Villnösser Brillenschaf"

presso 14 ristoranti della Val di Funes &
9 ristoranti degli amici
del "Villnösser Brillenschaf"



14.09.2025
ab / dalle ore 11.00 Uhr

St. Jakob, Villnöss • S. Giacomo, Funes

Hoffest
am Drockerhof

Festa al maso



Bauernmarkt mit Slow Food Travel Produkten • Mercato dei contadini con prodotti Slow Food Travel

Spezialitäten vom Villnösser Brillenschaf und grauen Geisler Rind • Specialità di agnello e di manzo

Musik mit den Villnösser Musikanten • Intrattenimento musicale

Ponyreiten • Equitazione su pony

Hofführungen • Visite in fattoria



Marketing und Kommunikation

- **Printprodukte:** Slow Food Travel Führer; Plakatserie für alle Erlebnisbausteine
- **Landingpage:** <https://slowfood.villnoess.com/>
- **Kommunikationsplan:** Newsletter, Social Media, Print, Kooperation mit Betrieben usw.
- **Kooperation mit Slow Food Italien:** Präsenz auf der Messe „Terra Madre – Salone del Gusto“ in Turin
- **Pressereisen und Pressebetreuung vor Ort:**
Dieses Thema findet großen Anklang bei den Journalisten vor Ort. Die Presseberichte leben von den Charakterköpfen und deren Geschichten, die hinter den lokalen Produkten stehen





Slow Food Travel Villnöß ist eine Reise wert

Danke für die Aufmerksamkeit



Co-funded by
the European Union



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL • ALTO ADIGE

LEADER
Development led by local communities

