



BIRMEHL
SUNNTIG

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

27.09.2026

BIRMEHL-
SUNNTIG

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 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 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“.

BIRMEHLSTRAUBEN

(für 4 Personen)

Teig:

- 🌿 10 ml Milch
- 🌿 10 ml Mineralwasser
- 🌿 10 ml Bier
- 🌿 160 g 0-Weizenmehl
- 🌿 2 EL Birmehl
- 🌿 2 EL Rum
- 🌿 2 Eier
- 🌿 1 Pkg. Vanillezucker
- 🌿 20 g Hefe
- 🌿 1 TL Zucker
- 🌿 1 Prise Salz

- 🌿 Puderzucker
- 🌿 Birmehl

Zubereitung:

Milch, Mineralwasser und Bier lauwarm erwärmen. Hefe, Zucker, Rum, Vanillezucker und Mehl nacheinander mit dem Schneebesen einrühren und zu einem feinen Teig schlagen. Das Birmehl und die Eier dazugeben



und weiter mit dem Schneebesen in der Schüssel zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Diesen kurz rasten lassen und anschließend in einen Straubentrichter füllen. Den Teig in Spiralförm in das heiße Frittieröl rinnen lassen. Sobald er eine leichte Bräune hat, mit zwei Siebkellen wenden, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Fett abtropfen lassen, mit Puderzucker und Birmehl bestreuen und heiß servieren.

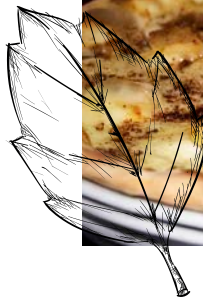
BIRMEHL- HERBST

MONTAG – SONNTAG
LUNEDÌ – DOMENICA

21.09. – 27.09.2026

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 24.09.2026

Geführte Nachtwanderung auf dem Birmehlweg mit spannenden Einlagen zum diesjährigen Motto „Kraft tanken in der Natur“. 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 Birmehl ein.

Escursione serale guidata sul sentiero Birmehlweg con interessanti intermezzi sul motto di quest'anno "Ricaricarsi nella natura". Tre ristoranti (Albergo St. Valentin e Bar Gosser a Verdignes, Albergo Huber a Pradello) vi invitano a degustare cibi e bevande sul tema "Birmehl".

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:
40 Euro pro Person _ 40 euro a persona



BIRMEHL-SUNNTIG

SONNTAG
DOMENICA 27.09.2026

Der krönende Abschluss vom Birmehlherbst am Sonntag ab 10.00 Uhr: der Birmehl-Sunntig. Hier kosten Sie an 10 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 10 stazioni. Un'esperienza per tutta la famiglia!



PROGRAMM _ PROGRAMMA

- Schmincke und Spiele für Kinder _ Trucco e giochi per bambini
- Infostand der Jäger _ Stand informativo dei cacciatori
- Speziell gebräutes Birmehlbier _ Birra "Birmehl" appositamente prodotta
- Führung auf dem Birmehlweg (Treffpunkt/Start um 12.30 Uhr in Verdings/Dorfplatz am Birmehl-Infostand Nr. 10) _ Escursione guidata in lingua tedesca lungo il sentiero Birmehlweg (punto di ritrovo/partenza alle 12.30 a Verdignes/piazza del paese presso lo stand informazioni sulla farina di pere "Birmehl" n. 10)

BUS

- Ab Brixen _ Da Bressanone: 08.30 | 09.30 | 10.30 | ...
- Nach Brixen _ A Bressanone: 12.04 | 13.04 | 14.04 | ...

TIPP

Ab Klausen (stündliche Abfahrten ab 08.32 – ausgenommen um 12.32) _ Da Chiusa (partenze orarie dalle 08.32 – tranne alle ore 12.32): 08.32 | 09.32 | 10.32 | 11.32 | 13.32 | ...
(Für detaillierte Infos bitte QR-Code einscannen _ Per informazioni dettagliate scansionare il codice QR)
Nach Klausen _ A Chiusa: 12.04 | 14.04 | 15.04 | ...



- 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"
- Bar Gosser** *Bar Gosser*
Birmehlburger mit Pulled Pork und Krautsalat, Birmehlpolenta mit Rindsgulasch, Birmehlschlutzer, Strudel und Roulade aus Birmehl, Birmehl-Panna-cotta, Birmehlbrot, verschiedene Birmehlprodukte, Birmehlbier _ Burger di "Birmehl" con pulled pork e insalata di crauti, polenta di "Birmehl" con gulasch di manzo, ravioli di "Birmehl", strudel e roulade di "Birmehl", panna cotta di "Birmehl", pane di "Birmehl", diversi prodotti di "Birmehl", birra "Birmehl"
- 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
- FF Verdings/Pardell _ Vigili del fuoco volontari Verdignes/Pradello** *Hintner Bangart*
Plentene Knödel mit Krautsalat, handgemachte Tortellini mit Kartoffel-Speck-Füllung und mit Birmehl verfeinert, Kürbissuppe, Pizzas vom Birmehlteig, Birmehlbier _ Canederli di grano saraceno con insalata di crauti, tortellini fatti a mano con ripieno di patate e speck e arricchiti con Birmehl, crema di zucca, pizze varie, birra "Birmehl"
- Bäuerinnen _ Contadine** *Vor dem Krawiller _ Davanti Krawiller*
Grüne und süße Krapfen _ Frittelle agli spinaci e frittelle dolci
- Jäger _ Cacciatori** *Parkplatz hinter Schulhaus _ Parcheggio dietro la scuola*
Infostand über Wild _ Stand informazioni dei cacciatori
- Gasthof _ Albergo St. Valentin** *Gasthof _ Albergo St. Valentin*
Kartoffel-Birmehlblattnen mit Kraut, Birmehlravioli, Birmehlgnocchi mit Wildragout, Kalbsrückensteak auf gedünstetem Wirsing mit Speckcrumble und Kartoffel-Birmehl-Pralinen, Birmehlroulade, Zwetschgenknödel im Birmehlmantel, Birmehlbier _ Frittelle di patate e "Birmehl" con crauti, ravioli di "Birmehl", gnocchi di "Birmehl" con ragù di selvaggina, Bistecca di carré di vitello su verza stufata con crumble di speck e praline di patate al "Birmehl", roulade di "Birmehl", canederli dolci alle prugne e "Birmehl", birra "Birmehl"
- Arbeitsgruppe Birmehlweg _ Gruppo Sentiero "Birmehl"** *Dorfplatz _ Piazza del paese*
Birmehl-Infostand _ Stand informazioni sulla farina di pere "Birmehl"
- Sportverein Verdings _ Associazione sportiva Verdignes** *Dorfplatz _ Piazza del paese*
Kartoffelblattnen mit Kraut, Hauswurst mit Kraut, Birmehllomelett mit verschiedenen Marmeladen, Kastanien, Birmehlbier _ Frittelle di patate con crauti, salsiccia della casa con crauti, omelette al "Birmehl" con diverse marmellate, castagne, birra "Birmehl"
- Seniorenclub _ Club per 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 6 . 0 9 . 2 0 2 7

BEIRMEHL

SUNNTIG 2027

www.klausen.it

brandamic.com | Fotos: Konrad Hattner, Thomas Rottling



KLAUSEN

—
Brixen Südtirol



Raiffeisen
Untereisacktal
Bassa Vall'Isarco