



Klausen
Chiusa
Barbian
Barbiano
Feldthurns
Velturno
Villanders
Villandro .info



25.04. - 17.05.2020

KRÄUTER- WOCHEN

mit Kräuterspezialitäten in den Gastbetrieben

FELDTURNUS, BARBIAN,
VILLANDERS & LATZFONS



www.klausen.it/krauterwochen



Ab Ende April stehen die Dörfer
Feldthurns, Barbian, Villanders &
Latzfons ganz im Zeichen der Kräuter.

Verschiedene Workshops zu Kräutern und Blüten,
Vorträge über Heilpflanzen und die Zirbe, Kinder-
basteln mit Kräutern und vieles andere zeichnen
die Kräuterwochen aus.

Lernen Sie mit uns Kräuterpädagoginnen die
heilvolle, wohltuende und natürliche Wirkung
der Kräuter kennen.

**Kulinarische Kräuterspezialitäten werden
in den auf Seite 8-9 aufgelisteten Betrieben
serviert.**

GUTEN APPETIT!



Wir bitten um eine umweltfreundliche Anreise!

Für weitere Fahrpläne laden Sie das **Südtirol2Go App** herunter
oder suchen Sie den Fahrplan unter **www.sii.bz.it**.



Brennende Liab +co
Klausner Gartentage á Idee giardino a Chiusa
16.-17.05.2020
Klausner Gartentage, Kapuzinergarten
www.klausen.it/brennendeliab



Gedruckt auf **FSC** zertifiziertem Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft



DIE MITWIRKENDEN KRÄUTER- PÄDAGOGINNEN & EXPERTEN:



- **Waldtraud Scherlin Wendt**
Natur- und Landschaftsleiterin, Kräuterpädagogin und Lebensberaterin
- **Christine Lageder**
Kräuterexpertin, Kräuterpädagogin und Kräuterbäuerin
- **Christiane Gruber**
Kräuterexpertin, "Grüne Kosmetik"-Pädagogin und Gesundheitsberaterin
- **Anita Kuppelwieser Gasser**
Kräuterpädagogin
- **Mag. Arnold Achmüller**
Apotheker
- **Michi Raich**
Kräuterpädagogin und Volksheilkundlerin, Aromatologin und Berufskrankenpflegerin
- **Paula Messner**
Sozialbetreuerin und Kräuterpädagogin
- **Anna Waldboth**
Landwirtin und Kräuterpädagogin
- **Regina Hinterlechner**
Kräuterpädagogin

DAS KRÄUTERWOCHENPROGRAMM:

SAMSTAG, 25.04.20

Eröffnung der Kräuterwochen

🕒 11.00 Uhr Eröffnung

🕒 10.00 - 16.00 Uhr Kräutermarkt (Liste der Standbetreiber auf S. 7)

📍 in Feldthurns im Schlossgarten von Schloss Velthurns



Für Speis und Trank sorgt der Köcheverband Eisacktal: Es werden köstliche Wildkräutergerichte angeboten. Musikalische Unterhaltung.

MITTWOCH, 29.04.20

Essbare Blüten - Workshop

🕒 10.00 Uhr, Dauer ca. 1½ h 🧑 max. 20 Personen

📍 Oberpalwitterhof in Barbian, Rosengartenstraße 28

€ 10,00 Euro + ca. 5,00 Euro für Materialspesen

Workshop mit leichter Wanderung mit **Christine Lageder**.

DONNERSTAG, 30.04.20

„Walpurgisnacht“ - Ritual zur Walpurgisnacht im Schlossgarten vom Schloss Velthurns

🕒 19.30 Uhr, Dauer: 2½ h

📍 Infobüro in Feldthurns

€ 10,00 Euro

Die Walpurgisnacht steht im Zeichen der Lebenslust. Sinnlich und besinnend, tanzend und singend feiern wir bei einem Lagerfeuer den Zauber dieser Zeit. Mit **Waldtraud Scherlin Wendt**.

Zu beachten: warme Kleidung und Sitzunterlage.

SAMSTAG, 02.05.20

Klassische Kräuterwanderung in Villanders

🕒 09.30 Uhr, Dauer ca. 3 h 🧑 max. 20 Personen

📍 Infobüro Villanders

€ 10,00 Euro

Leichte Wanderung mit Kräuterpädagogin **Regina Hinterlechner**.

MONTAG, 04.05.20

Grüne Kräuterkosmetik für ein strahlendes Aussehen

🕒 19.30 Uhr, Dauer: 2 h 🧑 max. 20 Personen

📍 Kultursaal in Villanders

€ 10,00 Euro + ca. 5,00 Euro für Materialspesen

Wir werden mit einfachen Zutaten aus der Natur, Garten und Küche sanfte heilende Hautprodukte herstellen und mehr über die Wirksamkeit von Kräutern in der Hautpflege erfahren. Anschließend bereiten wir eine wohltuende Blütenalbe zu, welche die Teilnehmer mit nach Hause nehmen können. Mit **Christiane Gruber**.

DONNERSTAG, 07.05.20

Klassische Kräuterwanderung in Feldthurns

🕒 09.30 Uhr, Dauer: 3 h, 🧑 max. 20 Personen

📍 Infobüro Feldthurns

💶 10,00 Euro

Leichte Wanderung mit Kräuterpädagogin **Anita Kuppelwieser Gasser**.

FREITAG, 08.05.20

Nebenwirkungen und Wechselwirkungen von Heilpflanzen

🕒 20.00 Uhr, Dauer: 1½ h, keine Anmeldung erforderlich!

📍 Castaneum in Feldthurns, Eintritt frei - Freiwillige Spende

Vortrag mit **Mag. Arnold Achmüller**, geboren in Bruneck und seit 2007 Apotheker in Wien.

SAMSTAG, 09.05.20

Kinderbasteln mit Kräutern zum Muttertag Workshop für Kinder von 6-14 Jahren

🕒 09.30 Uhr, Dauer: 2 h 🧑 max. 15 Personen

📍 Bibliothek in Latzfons

💶 10,00 Euro + ca. 5,00 Euro für Materialspesen

Die Kinder werden mit **Michi Raich** einige Wild- und Heilkräuter kennen lernen und zusammen werden kleine Muttertags-Geschenke gebastelt. Den Kindern wird die vielfältige Nutzung von Kräutern nähergebracht, ihnen werden die Schätze der Natur offenbart und gezeigt, wie man mit diesen anderen eine Freude machen kann.

DIENSTAG, 12.05.20

Vortrag rund um die Zirbe

🕒 20.00 Uhr, Dauer: 2 h, keine Anmeldung erforderlich!

📍 Vereinshaus in Latzfons, Eintritt frei - Freiwillige Spende

Mit **Paula Messner**.

MITTWOCH, 13.05.20

Faszinierende Heilpflanzen mit vielen Bitterstoffen

🕒 10.00 Uhr, Dauer: 1½ h 🧑 max. 20 Personen

📍 Oberpalwitterhof in Barbian, Rosengartenstraße 28

💶 10,00 Euro + ca. 5,00 Euro für Materialspesen

Workshop mit **Christine Lageder**.

SAMSTAG, 16.05.20

Wandern und Räuchern

🕒 09.30 Uhr, Dauer: 5-6 h, 👤 max. 20 Personen

📍 Infobüro in Feldthurns

💶 10,00 Euro + ca. 5,00 Euro für Materialspesen

Düfte und das Wissen von Räucherpflanzen mit ihrem vielfältigen rituellen Gebrauch werden uns auf dieser geführten Wanderung die Mysterien der Natur näherbringen. Dazu begleitet Sie **Waldtraud Scherlin Wendt**.

Zu beachten: Wetterbedingte Kleidung, Sitzunterlage, kleine Mittagsjause und etwas zum Trinken.

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG: Innerhalb des Vortages bis 12.00 Uhr bei den betreffenden Infobüros:

Feldthurns Tel. +39 0472 855 290

Barbian Tel. +39 0471 654 411

Villanders Tel. +39 0472 843 121

info@feldthurns.info

info@barbian.it

info@villanders.info





DIE MITWIRKENDEN STANDBETREIBER

am Kräutermarkt im Schlossgarten von Schloss Velthurns,
am Samstag, 25.04.20

„Ahrntaler Kräuter Manufaktur“ Leiter Dora & Werner	Kräuterprodukte, Kräutertee, Salze, Fertigmischungen für Kräuterliköre, Kräutersalben und -kosmetik, Zirbenkugeln, Zirbelkissen
Arbeitsgruppe Latzfons	Produkte aus Holunder und Speck
Bio-Gärtnerei Bartgaishof	Biologisches Gemüse und Kräuterpflanzen, Kräuterraritäten, Keramikprodukte
Blumenecke Annemarie	Kräuter, Dekorationsmaterial
Blumenwerkstatt Zenzi	Gestecke, Kränze, Pflanzen, Pflanzen mit Dekotöpfen Für Kinder: Basteln mit Naturmaterialien
Braun Albert	Schmuck, Kerzen, Grußkarten, Dekorations- und Geschenkartikel
Dorfmann Daniela	Gestricktes und Genähtes
Forcelloni Giulia	Anhänger für Ketten aus Halbedelsteinen
Genussbunker	Natursteingereifter Bunkerkäse
Herbst Gudrun	Glaskunst, Tücher in Seidenmaterial
Karuna Chocolate	Südtirol Bio-Schokolade aus Edelkakao
Kirchler Annelies	Selbstgenähte Mützen, Tücher und Kinderkleidchen
Marys Papierwerkstattl	Spruchtafeln aus Holz oder Metall mit geprägtem Spruch auf Leinen, Rollen für Geldgeschenke, Karten für verschiedene Anlässe, Tourenbücher
Meyer Doris & Staffler Klaus	Bauernbrot und Schüttelbrot, Spezialitäten mit Wildkräutern
Mayr Michaela	Fruchtaufstriche, Sirupe, Apfelsaft, getrocknete Apfelringe, Kalligraphie-Glückwunschkarten
Orchideengärtnerei Putzer Alois	Kräuter, Gewürze und Aromen
Palumbo Fabio	Holzfiguren mit Windrad für Balkon und Garten, Vasen
Schölzhorn Christine	Bio-T-Shirts, Kerzen, Schmuck, Energie- und Engelbilder
Ultner Kräutergarten	Kräutertees, Kräutersalze und Gewürze, Kräuterpflegeprodukte

25.04. - 17.05.2020

KULINARISCHE KRÄUTERWOCHE

Im Rahmen der Kräuterwochen
bieten folgende Gastbetriebe spezielle
Kräutergerichte an. Tischreservierungen
in den Betrieben erwünscht!



FELDTHURNS:

HOTEL TAUBERS UNTERWIRT,

Tel. +39 0472 855 225,
Ruhetag: Mittwoch
www.unterwirt.com

PANORAMAWELLNESSHOTEL

FELDTHURNERHOF,

Tel. +39 0472 855 333,
Ruhetag: Montag
www.feldthurnerhof.com

HOTEL OBERWIRT,

Tel. +39 0472 855 212,
Ruhetag: Montag
www.hotel-oberwirt.it

LANDGASTHOF

WÖHRMAURER,

Tel. +39 0472 855 301,
Ruhetag: Montag
www.woehрмаurer.com

BÄCKEREI SELLEMOND,

Tel. +39 0472 855 210,
Kräuterbackwaren
www.sellemond.it

KLAUSEN:

KLAUSNER HÜTTE,

Kräutergerichte:
ab Öffnung der Hütte
Tel. +39 338 734 1914
www.klausnerhuette.it

GASTHOF WEISSES KREUZ,

Tel. +39 0472 545 184,
Ruhetag: Montag
www.gasthaus-weisses-kreuz.it

STEINEBEN-TREFF,

Tel. +39 339 854 8279,
Geöffnet: Donnerstag-Sonntag

BARBIAN:

GASTHOF ZUR TRAUBE,

Tel. +39 0471 650 000,
Ruhetag: Mittwoch
www.zurtraube.com

GASTHOF RÖSSLWIRT,

Tel. +39 0471 654 188,
Ruhetag: Donnerstag
www.roesslwirt.com

GASTHOF BRIOL,

Tel. +39 0471 650 125, Kein Ruhetag
www.briol.it

BIO KRÄUTERHOF „KREITLA“ OBERPALWITTER,

Tel. +39 333 238 86 32,
MO-FR von 08.00 - 12.00 Uhr
www.oberpalwitterhof.com

BÄCKEREI RABANSER

Tel. +39 0471 650 061,
Kräuterbackwaren,
www.rabanser.bz

GEMISCHTWARENHANDEL "DESPAR" RABANSER KARIN,

Tel. +39 0471 650 050,
www.zurtraube.com

VILLANDERS:

HOTEL RESTAURANT "ANSITZ ZUM STEINBOCK"

Tel. +39 0472 843 111,
Ruhetag: Montag
www.zumsteinbock.com

GRANPANORAMA-HOTEL STEPHANSHOF

Tel. +39 0472 843 150,
Nur mittags, kein Ruhetag
www.stephanshof.com

RESTAURANT/PIZZERIA GASSER/RUSTIKA

Tel. +39 0472 843 206,
Nur abends, kein Ruhetag
www.pension-gasser.com

ALMGASTHOF "AM RINDERPLATZ"

Tel. +39 335 143 82 45,
Kein Ruhetag
www.rinderplatz.com

BERGGASTHOF ZUM SALTNERSTEIN "GASSER HÜTTE"

Tel. +39 338 690 8811,
www.gasserhuette.it
Nur mittags, Ruhetag: Montag

BÄCKEREI STAMPFL

Tel. +39 0472 672 056,
www.stampfl.it
Kräuterbrot-Verkostung am
08. + 15.05.2020

Rezept

GELBES UND GRÜNES KRÄUTER- SÜPPCHEN



Zutaten:

Etwas Olivenöl

1 Zwiebel

1 Lauch

1 Knoblauchzehe

2-3 El Mehl zum Binden

1 Glas Weißwein

1l Gemüsesud oder Wasser

Salz und Pfeffer

1-2 Handvoll versch. grüne Kräuter (z.B. Vogelmire,
Brennnessel, Spitzwegerich...)

1-2 Handvoll frische junge Löwenzahnblüten
(nur die gelben Blüten)

Zubereitung:

Zwiebel in Olivenöl andünsten, Gemüse dazugeben, würzen, mit Mehl bestäuben und mit Weißwein löschen. Dann mit Gemüsesud oder Wasser aufkochen. Alles gut kochen, mixen und durchsieben. Nochmals kurz aufkochen, abschmecken und eventuell nochmal mit Mehl oder Stärke binden. Zum Schluss die Hälfte der Suppe mit den verschiedenen grünen Kräutern mixen, den anderen Teil mit den Löwenzahnblüten. Dann die beiden Suppen in die Tassen geben und servieren. **Guten Appetit!**



