

Griaßt enk



Domi

Maria

Anna

Lilli

Luise

Markus

Inhalt dieser Hofmappe

Unsere Familie

Der Hof

Hofeigene Produkte

Garten Kräutergarten und Acker

Produktecke

Vom Korn zum Brot

Wichtige Informationen

Das Törggelen

Rezepte aus unserer Küche

Das bäuerliche Leben im Jahreslauf

Winter bei uns

Brauchtum in Villanders

Bauernregeln

Villanders

Wandervorschläge

Südtirol

Südtirols Geschichte

Einige Museen von Südtirol

Spiel und Spaß im Eisacktal

Regenwetterprogramm

Wichtige Telefonnummern



Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen und angenehmen Aufenthalt bei uns am Winklerhof

Oma Cilli ist am
23. August 1939
auf dem Pfaltenerhof
in Villanders geboren



Toni ist am
22. März 1962 hier auf
dem Winklerhof
geboren



Luise ist am
20. Mai 1965
in Barbian geboren



Markus ist am
30. Juni 1996
geboren



Anna und Maria sind am 25.
November 1997 geboren



Wir stellen unseren Hof vor

Unser Hof liegt auf der Sonnenseite des Eisacktales auf 760 m Meereshöhe, direkt am „Keschtnweg“ und Törggelesteig.

Wir befinden uns hier in Sauders, einer Fraktion der Gemeinde Villanders, 2 km vom Dorfzentrum entfernt.



Zum Hof gehören:

- 5 ha Wiese
- 0,6 ha Weinbau
- 9 ha Wald und
- 18 ha Alm



Tiere auf dem Winklerhof



Geschichte vom Hof

Der Name „Winklerhof“ ist auf einem gewissen „Raimprecht aus dem Winkel“ zurückzuführen, der um 1314 hier lebte.

1414 scheint er das erste Mal als Winklerhof auf.

1797 wird unser Hof von den Franzosen niedergebrannt.

Der Winklerhof gehörte zu den Grundherrschaften von Wolkenstein und Trostburg.

1848 verkauft der damalige Besitzer Josef Rabensteiner den Winklerhof an den Bergknappen Anton Fink (Toni's Urgroßvater).

1925 übernimmt Johann Fink (Toni's Großvater) den Hof.

1961 übernimmt Johann Fink (Toni's Vater) den Hof.

1983 übernimmt Toni den Hof.

2020 übernimmt Markus den Hof.



Hofspruch:

*Dies ist mein Haus, und doch nicht mein
Der nach mir kommt, kann's auch nur leihen.
Dem Dritten ist's gegeben, doch auch nur für sein Leben.
Den Vierten trägt man auch hinaus, sag, wem gehört dieses Haus?*

Getreideernte heute



Mit Hilfe unseres guten Freundes Korbinian aus Landshut konnten wir 2018 einen alten aber noch funktionstüchtigen Mähdrescher anschaffen.



Vom Korn zum täglichen Brot



2016 haben wir erstmals wieder mit dem Getreideanbau begonnen. Die Grundlage, unser tägliches Brot selbst herzustellen, war schon lange unser Traum.



 Franziska Feth

Lebensmittel ganz ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel herzustellen, ist eine Herausforderung, aber das Endprodukt ist den Mehraufwand wert.



 Franziska Feth

Die alte Dreschmaschine aus den 30-ern wurde schon im Winter auf Vordermann gebracht, ebenso die alte Windmühle aus dem fernen 1877.

Mit Hilfe der Bergbauernberatung suchten wir die optimale Getreidesorte für unsere Lage.

Im Herbst oder Frühjahr, je nach Sorte, wird das Getreide Roggen und Weizen gesät.

Ende Juli oder Anfang August ist Erntezeit von Weizen und Roggen.

Anschließend sähen wir den Buchweizen (Schwarzplent), geerntet wird er im Oktober.

Das Getreide wird geschnitten und zu Getreideschöbern gebunden, diese werden für ein paar Tage zum Trocknen aufgestellt.

Die „Garben“ werden in die Dreschmaschine geschoben, das Korn wird dort vom Stroh getrennt.

Mit der Windmühle wird das Korn gereinigt. Das heißt Fremtteile wie Steinchen, Strohreste und Unkrautsamen werden mit Hilfe der Windmühle aussortiert.

Das Mahlen

2018 haben wir eine neue Getreidemühle gekauft.

In mehreren Schritten wird aus den Getreidekörnern erst grober Schrot, dann mittelfeiner Grieß, Vollkornmehl oder feines Mehl.



Unser Brot wird aus Roggen – Weizenvollkornmehl und Kartoffeln hergestellt

Die Gewürze: Brotklee, Anis, Fenchel und Kümmel.

Außerdem brauchen wir frische Hefe, Wasser, Sonnenblumenöl, 1 Ei und Salz. (siehe „ein paar Rezepte aus unserer Küche“)



Grissini: nach dem Rezept von Herbert Hintner

500 gr. Weizenmehl- ¼ l Wasser- 25 gr. Hefe- 15 gr. Salz- 125 ml Olivenöl

Zubereitung: Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, Salz und Mehl dazugeben. In einer Küchenmaschine verrühren, dabei das Olivenöl einlaufen lassen. Den Teig ungefähr 1 Stunde ruhen lassen. Grissini formen und im vorgeheizten Backofen bei 140 C 15 Minuten backen.



Buchweizenspeisen

Buchweizenknödl, Schworzplenten-Muas, Buchweizenschmarrn, Buchweizentorte, Buchweizenrollade



Kornernte heute



Mit Hilfe unseres guten Freundes Korbinian aus Landshut konnten wir 2018 einen alten aber noch funktionstüchtigen Mähdrescher anschaffen.



Hofeigene Produkte

Milch
Naturjogurt
Eier
Speck
Kaminwurzeln
Kräutersalz
Kartoffelbrot
Hauswürste
Nüsse

Dank des günstigen Klimas kann vieles angebaut werden.



Bereits im März - April wird im Garten umgegraben, anschließend nach und nach gesät.

Gemüse im Garten: Salat, Spinat, Radieschen, Kresse, Mangold, Rucola, Lauch, Tomaten, Blumenkohl, Bohnen...



Kräuter: Schnittlauch, Petersilie, Kapuzinerkresse, Schnittknoblauch, Schnittzwiebel, Salbei, Rosmarin, Lorbeer, Ringelblume, Basilikum, Majoran, Origano, Thymian und Kerbel.

Gemüse auf dem Acker

Karotten, Zwiebeln; Blumenkohl
Bohnen, Zucchini, Gurken, Kürbis
Kobis (Weiskraut), Spargel, Kartoffel
und Rohnen (rote Beete).



Getreide: Roggen, Weizen,
Buchweizen

Obst

Kirschen, Pflaumen, Trauben
Zwetschgen, Marillen
Äpfel, Birnen und Kaki

Beeren

Erdbeeren, Brombeeren,
Johannisbeeren, Himbeeren
Stachelbeeren, Maulbeeren und
Apfelbeeren (Aronia)

Unser Angebot richtet sich nach dem
von der Natur vorgegebenen
Kreislauf, daher sind nicht alle
Produkte das ganze Jahr über
erhältlich.



Produktecke

Mit viel Liebe verarbeiten wir unser eigenes Obst, Beeren, Gemüse und Kräuter zu feinen Produkten.

Wein:

Weißweine: Sylvaner, Müller Thurgau und Bronner

Rotweine: Vernatsch, Cuvè und Lagrein

Fruchtaufstriche:

Marille, Zwetschge, Himbeere, Johannisbeere, Kirsche und Weintrauben

Sirup

Holunder, Himbeere und Johannisbeere

Gerne informieren wir Sie über die Herstellung unserer Produkte



Unsere Kräuter im Garten und rund ums Haus



Schnittlauch

Aroma: mild zwiebelartig

Küche: für Suppen, Kräutersaucen, Eiergerichte, Salate, Quark, Kartoffeln, Käse, usw.

Heilwirkung: regt den Appetit an, senkt den Blutdruck



Basilikum

Aroma: süßlicher pfeffriger Geschmack

Küche: für alle Tomatengerichte, Nudelgerichte, Käse, Mozzarella, Kräuteröle, Pesto, Gemüse, Fisch, Salate, Zucchini

Heilwirkung: gegen Blähungen, Nervosität, Schlaflosigkeit und Migräne, appetitanregend



Petersilie

Aroma: würzig, frisch

Küche: vielseitig verwendbar, Fisch, Fleisch, Suppen, Saucen, Gemüse, Salate, Reis, usw.

Heilwirkung: magenstärkend, entwässernd, gegen Entzündungen der Harnwege, bei Husten



Oregano

Aroma: würzig, herb, leicht bitter

Küche: für Pizza, Tomatengerichte, Saucen, Nudelgerichte, Lasagne, Suppen, Kalb- und Schweinefleisch, Frischkäse, Kräuteröle usw.

Heilwirkung: antibakteriell, verdauungsfördernd, krampflösend, appetitanregend

Rosmarin



Aroma: stark aromatisch, kiefernähnlich, harzig pikant

Küche: für Geflügel, Lamm, Rind, Schwein, Kalb, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Wild, Kaninchen, usw.

Heilwirkung: Tee gegen Nervosität, harntreibend, verdauungsfördernd, regt den Kreislauf an.

Majoran



Aroma: honigartig, mild, würziger Geruch

Küche: Salate, Kräuteröle, Wurstwaren, Lamm, Leberknödel, Kartoffeln, Ente, Gans usw.

Heilwirkung: Tee wirkt verdauungsfördernd, hustenlindernd, harntreibend

Salbei



Aroma: markant würzig, leicht bitter

Küche: für Kalbfleisch, Geflügel, Kalbsleber, Lamm, Gnocchi, Saucen, usw.

Heilwirkung: Tee wirkt desinfizierend und entzündungshemmend, bei Husten, Mundspülung schweißhemmend, bei Schleimhautentzündungen, hilft.

Minze/Pfefferminze



Aroma: leicht pfeffrig, Menthol haltig

Küche: Lamm, Geflügel, Salate, Patisserie, Hülsenfrüchte, Speiseeis usw.

Heilwirkung: Tee hilft bei Erkältungskrankheiten

Waldmeister



Aroma: wie frisch gemähtes Gras

Küche: Getränke, Bowlen, Essenzen, Eis, Mousses, Wildgerichte usw.

Heilwirkung: beruhigt schwache Nerven, fördert den Schlaf.

Dill



Aroma: schmeckt kümmelähnlich

Küche: Fisch Meeresfrüchte, Suppen, Kartoffeln, Gurken, Salate, usw.

Heilwirkung: verdauungsfördernd, bei Kopf- und Leibschmerzen, nervösem Magen, Schlafstörungen

Brennnessel



Aroma: würzig, scharf, leicht brennend

Küche: für Knödel, Spätzlen, Risotto, Suppe usw.

Heilwirkung: als Tee blutreinigend, harntreibend, stärkt die Abwehrkräfte

Kapuzinerkresse




Aroma: würzig

Küche: für Salate, Risotti, Nudelgerichte, als Garnitur für Salate

Heilwirkung: antibakteriell



 Helmut Moling

Riechen, fühlen, probieren Sie



Urlaub auf dem Bauernhof

Nach einem zünftigen Törggelaabend äußerten Gäste öfters den Wunsch im Hause zu nächtigen, um nicht mit dem Auto fahren zu müssen.

So wurde im Jahre 1978 das Wohnhaus saniert und 5 Zimmer ausgebaut.

1979 konnten wir unsere ersten Urlaubsgäste willkommen heißen.

Umbau 2009 - 2010



Schon seit einigen Jahren spielten wir mit dem Gedanken unseren Hof zu sanieren, aus dem ungenutzten Dachboden etwas zu machen.

Oma Cilli wünschte sich schon lange eine eigene Wohnung und die Kinder wurden älter und brauchten auch ihr eigenes Zimmer. Also wurde mit dem Planen angefangen, ein Techniker gesucht, Genehmigungen angefordert und Berge von Papieren umgewälzt.

Im Dezember 2009 haben wir mit dem Umbau begonnen.

Anfang Mai 2010 konnten die ersten Gäste die drei wunderschönen Ferienwohnungen beziehen.

Der gelungene Umbau und die begeisterten und zufriedenen Gäste entschädigen für die Mühen der harten Wintermonate.



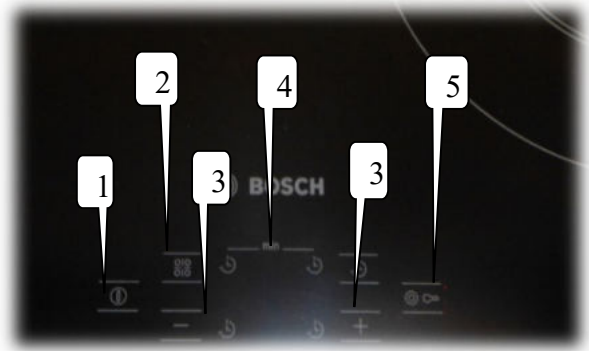
Die 3 Wohnungen sind zwischen 40 und 55m² groß alle drei haben einen großen Balkon



Die Wohnküche ist ausgestattet mit:
Backrohr, Elektroherd, Abspülmaschine, Kochtöpfe, Geschirr und Tischwäsche.
Abspülmittel für Maschine und Hand sind unter dem Waschbecken.
Eckbank aus Fichte naturbelassen.
Schlafsofa.
In allen Wohnungen ist Fußbodenheizung, der Holzboden ist aus Eiche.



Elektroherd: 1 Einschalten
2 Draufdrücken, Feld auswählen
welches leuchtet ist aktiviert.
Mehrere Felder gleichzeitig benutzen,
in kurzen Abständen draufdrücken.
3. Hitze einstellen bei + und-
4. Zeit einstellen
5. Kindersicherung ein bzw. ausschalten:
einige Sekunden drücken.
Falls der Herd nicht funktioniert. Bei Kindersicherung N.6 einige Sekunden draufdrücken.



Bad: Föhn, 1 Badehandtuch, Handtuch und Bidet
Tuch.
Wechselhandtücher nach Wunsch

Die Zimmer sind hell und gemütlich
Bettwäsche zum Wechseln befindet sich in der Waschküche.




Frühstück in der guten alten Stube

oder auf der Terrasse

Frühstückszeit: 7:30 – 10:00 Uhr

Wir sind überzeugt: wahre Liebe geht durch den Magen. So finden Sie bei uns hofeigene Produkte nach alten Rezepten und mit viel Liebe verarbeitet.



 Helmut Moling

Lassen Sie sich vom Duft traditioneller Südtiroler Süßspeisen wecken und genießen Sie beim Frühstück unsere hofeigenen, selbstgemachten Marmeladen, Kuchen, Krapfen, Waffeln, Kompotte, Säfte, selbstgemachtes Kartoffelbrot, frisches Obst je nach Jahreszeit (Kirschen, Äpfel, Marillen.....) Eier, Milch, Speck, Kaminwürsten, Naturjogurt, Nüsse, Beeren je nach Jahreszeiten (Himbeeren, Johannisbeeren)

Die Butter und den Käse beziehen wir vom Milchhof Brixen, wo auch unsere Milch verarbeitet wird.

Wir servieren Ihnen auch Früchte-, Kräuter- und Schwarztee, Kaffee und Müsli.

Bei den Eiern können Sie spontan entscheiden zwischen Rührei, Spiegelei, weich oder hart.



 Steffi Martin

Somit genießen Sie bei uns ein traditionelles Geschmackserlebnis für einen gestärkten Start in den Tag.

Informationen und Nützliches

Abendessen und Mittagessen: wir bieten jeden Tag Eisacktaler Köstlichkeiten den Jahreszeiten entsprechend an: Bestellung bitte bis 10 Uhr morgens
-Mittagessen ab 12 Uhr,
-Abendessen ab 18 Uhr.
-MARENDKORB, - ein Picknick für unterwegs. Auch hier bitten wir Sie um rechtzeitige Reservierung (am Vortag).

Abholdienst: sollten Sie mit dem Zug anreisen, holen wir Sie gerne am Bahnhof ab.

Abreise: wir bitten Sie die Wohnung bis spätestens 10.00 Uhr zu räumen

Anreise: ab 14 Uhr.

Aktivitäten außerhalb der Hofstelle: Der Tourismusverein Eisacktal bietet täglich ein abwechslungsreiches Programm für Kinder und Erwachsene.
Den Jahreszeiten angepasst vom Schneeschuhwandern – Vorträge – Kräuterexkursionen – Dorf – Stadtführungen - Kinderprogramme wie Schatzsuche - Bergwerksführungen
Mit Ihrer **Gästekarte** kostenlos.

Almwanderung: zur hofeigenen Alm unterhalb vom Totenkirchlein auf 2000 m Meereshöhe: Termine und Zeit (1mal pro Woche) werden individuell besprochen.

Aufenthaltsraum für die Gäste: die 200 Jahre alte Stube oder die Zirmstube steht den Gästen den ganzen Tag zur Verfügung.

Brötchenservice: jeden Tag (außer Sonn- und Feiertag) liefert der Bäcker frisches Brot: Bestellung am Vortag. Der Preis hängt von der Menge und Art der Brötchen ab.

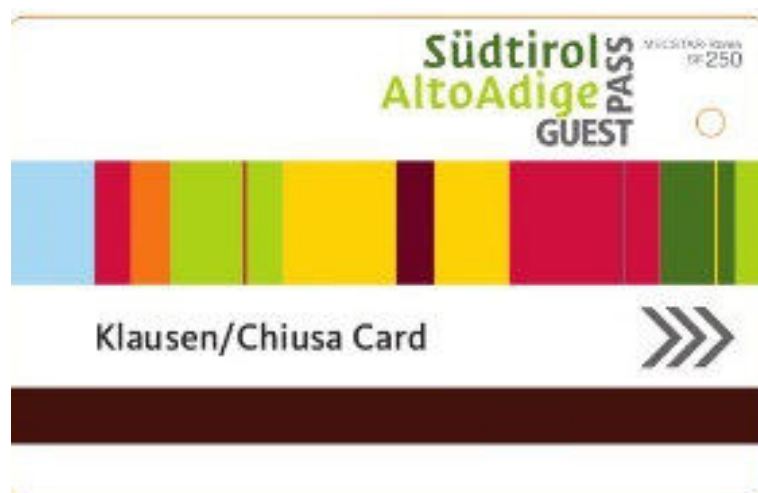
Bücher: Bei uns finden Sie Bücher zum Schmökern, zur Südtiroler Geschichte, Wanderführer Kochen, Kräuter...Bücher finden Sie im Flur, in der Stube und in den Ferienwohnungen.

Bügeleisen und Bügelbrett:
finden Sie in der Waschküche.

Energiegewinnung: Solaranlage und Photovoltaik, geheizt wird mit dem eigenen Holz.

Erste Hilfe Verbandskasten:
befindet sich im 2. Stock, im Gang

Gästekarte: eine Karte - viele Vorteile www.klausen.it card



Gesellschaftsspiele: Gesellschaftsspiele stehen für Sie im Eingangsbereich links im Schrank bereit.

Malutensilien

Kartenspiele wie Uno, schwarzer Peter....

Brettspiele: Mensch ärgere dich nicht, Monopoly, Activity, Mühle, Schach; das Südtirol Spiel; Wir bitten Sie, das ausgeliehene Spiel wieder sortiert zurückzulegen, damit auch die nächsten Gäste Freude daran haben.

Grill: An lauen Sommerabenden gibt es nichts Schöneres, als im Freien zu Grillen. Darauf sollten Sie auch in Ihrem Urlaub nicht verzichten müssen. Wir stellen Ihnen gerne unseren Holzkohlegrill zur Verfügung.

Bitte melden Sie sich am Vortag an, damit wir alles herrichten können.

Fernseher mit Sat Anschluss und Radio ist in jeder Wohnung.

Frühstück: von 7,30- 10,00 Uhr starten Sie den Tag mit einem ausgewogenen Frühstück. mit vielen hofeigenen Produkten in der 200 Jahre alten Stube oder auf der Terrasse.

Handtücher: Im Badezimmer befinden sich pro Person ein weiches - flauschiges Badehandtuch, Handtuch und Bidet Tuch. Frische Handtücher finden Sie in der Waschküche, dort können Sie auch die benutzten Handtücher ablegen.

Hofführung 1-mal pro Wochen mit Hausherr Toni oder Markus.

Dabei besichtigen wir unter anderem die Kirche zum hl. St. Moritz und den Jahrhunderte alten Keller.

Hofeigene Produkte:

Getreide: - Roggen und Weizen, Buchweizen

Kräuter: Origano- Basilikum- Rosmarin- Majoran- Schnittlauch- Petersilie-Brotklee

Gemüse: Spargel- Salat- Karotten- Bohnen- Zucchini- Gurken- Kürbis – rote Beete- Tomaten

Beerenobst Erdbeeren, Johannisbeeren-

Stachelbeeren- Brombeeren- Maulbeeren

Obst: Trauben- Marillen- Äpfel- Birnen- Zwetschge

Eier

Speck- Kaminwurzeln

Nüsse

Unser Angebot richtet sich nach dem von der Natur vorgegebenen Kreislauf, daher sind nicht alle Produkte das ganze Jahr hindurch erhältlich.

Bei der Weiterverarbeitung sind wir darauf bedacht, unsere Produkte so schonend wie möglich zu verarbeiten, damit Geschmack und Vitamine erhalten bleiben.

Hunde: Hunde sind bei uns willkommen.

Entfernen Sie Hundekot bitte immer sofort! Auch auf allen anderen Wiesen, da das Heu als Tierfutter für die Kühe und damit für die Lebensmittelproduktion dient.

Wir bemühen uns die Umwelt sauber zu halten.



Brotklee in Blüte

Internet/WLAN: Sie haben die Möglichkeit kostenlos über WLAN das Internet zu nutzen.
Zugangsdaten: **Sauders760**

Kleinkinderausstattung (Babybett, Hochstuhl, Besteck, Wickelaufgabe) stellen wir auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Kühlschrank: In jeder Wohnung befindet sich ein Kühlschrank mit Gefrierfach bei Bedarf können Sie auch den Kühlschrank im Eingangsbereich benutzen.

Langlaufski: Verleih bei der Gasser Hütte. Auf der Alm ist eine wunderbare Langlaufloipe.

Museen und Schlösser: Mit der **Gästekarte** in über 80 Museen freier Eintritt.
Teilnehmende Museen unter www.klausen.it.

Müllentsorgung: Wir trennen den Müll:
wir bitten Sie Papier, Glas, Dosen, Karton, Biomüll und Plastikflaschen in die dafür vorgesehenen Eimer zu geben. Der Restmüll ist die große grüne Tonne. Alle Tonnen sind genau beschriftet. Bitte pressen Sie die weggeworfenen Dinge zusammen.

Neu 2021 Guestnet: ist eine Multi-Channel-Plattform. Das Informationssystem beinhaltet alle allgemeinen Informationen über unseren Hof, sowie dessen Umgebung.
VORTEILE: Relevante Informationen jederzeit und aktuell auf dem eigenen Smartphone & Tablet. Umfassendes Angebot, sämtliche Angebote aus dem Bauernhof und der Umgebung. Ohne App-Installation sofort nutzbar. Öffnen Sie den Link und speichern Sie die Seite auf Ihrem Smartphone & Tablet:
winklerhof-villanders.guestnet.info

Öffentliche Verkehrsmittel: mit der **Gästekarte** können Sie gratis die öffentlichen Verkehrsmittel (Bus- Zug- einige Seilbahnen) in Südtirol nutzen. Die Bushaltestelle (2km) befindet sich beim Kalchgruber, zu Fuß ca. 30 Minuten, mit dem Auto 10 Minuten entfernt oder in Villanders auch 2 km entfernt.

Parkplätze: für jede Wohnung steht ein überdachter Parkplatz zu Verfügung.

Produktecke: in unserer kleinen Produktecke finden Sie:
Rotwein, Weißwein, verschiedene Fruchtaufstriche und Sirupe.



Radfahren: am Eisack entlang ist ein schöner Radweg. Radverleihstationen von „Südtirol Rad“ geben Südtirol weit 10% Rabatt auf Radvermietung bei Vorlage der **Gästekarte** www.suedtirol-rad.com.

Reiten: auf Vormerkung beim Neuhaushof in Villanders Tel.0472 843212

Rodeln: verleihen wir und auf der Villanderer Alm bei der Gasser Hütte

Schneeschuhverleih: verleihen wir und auf der Villanderer Alm bei der Gasser Hütte.

Spiele am Hof: Spielplatz mit Schaukel, Rutschbahn, Kletterseil. Sandkasten, Tischfußball, Inline Skates, Hula Hop Reifen, Trettraktor, Fahrräder, Stelzen, Hüpfseile, Bälle Tennis.

Stall: Während den Fütterungszeiten können Sie gerne im Stall dabei sein.

Staubsauger: finden Sie im Schrank im 2 Stock. Anschluss ist jeweils in den Wohnungen.

Wanderstöcke: verleihen wir

Waschgelegenheit: in der Waschküche sind Waschmaschine und Trockner, bitte melden Sie sich, wenn Sie Fragen haben oder Hilfe benötigen.

Wäscheständer ist in jeder Wohnung auf dem Balkon.

Wasser: in unseren Leitungen fließt seit 1993 GRANDER® Wasser.

Die GRANDER® Wasserbelebung basiert auf dem Prinzip der Informationsübertragung und bringt Wasser auf natürliche Weise in eine sehr hohe, stabile und biologisch wertvolle Qualität. www.grander.com

Weinverkostung wöchentlich: mit den Hausherren Toni oder Markus.

Zigaretten und Zigarren genießen Sie bitte auf dem Balkon, im Haus ist Rauchverbot.

Zug: freie Fahrt mit der **Gästekarte** vom Brenner bis Trient und von Innichen bis Mals im Vinschgau.



Das Törggelen:

Das Törggelen ist ein alter Südtiroler Brauch, ursprünglich traf man sich dabei um den neuen Wein zu verkosten.

Dazu lud der Weinbauer Nachbarn und Freunde in den Keller ein.



Zum Wein aß man selbstgemachte Würste, Speck, Brot, gebratene Kastanien.

Das Wort Törggelen kommt von der Torggel

Die Torggel ist eine Weinpresse, der Name kommt aus dem lateinischen "torculus".

In der Trostburg bei Waidbruck befindet sich die größte Torggel Südtirols



Auf dem Winklerhof hat das Törggelen eine lange Tradition, sicher schon seit Jahrhunderten.

Mit offizieller Genehmigung
seit 40 Jahren.

Um das karge Einkommen aus der
Landwirtschaft etwas
aufzubessern, versuchten
unsere Eltern, die selbst
erzeugten Produkte
auf den Hof zu
verkaufen, mit Erfolg!

Diese Tradition weiter zu erhalten ist unser
großer Wunsch.

Die 200 Jahre alte Stube und überhaupt
das ganze Ambiente mit Freunden lässt
den Alltag vergessen und die schönen
Seiten des Lebens besser erkennen.



Unser Törggelemenü

Gerstensuppe
Kürbiscresssuppe

Knödeltris
Schlutzer

Schlachtplatte mit
selbstgemachten Hauswürsten,
gebratenen Rippeln,
Knödeln, Kartoffelblattler und
Kraut

Villanderer Krapfen
Kastanienkuchen
gebratene Kastanien

Die Marende

hausgemachter Bauernspeck
Kaminwurzeln
Käse
Liptauer (würziger Topfen)
Schmackhaftes Kartoffelbrot
Schüttelbrot



Unsere Weine

Der Weinberg liegt an der südlichen Talseite von St. Moritz, dem sogenannten Guggental und ist ca. 0,6 ha groß.

Dieser Weinberg hat eine starke Neigung und ist windgeschützt.



Die Weißweine

Der **Sylvaner** ist eine typische Sorte für das Eisacktal. Im Geruch erinnert er an Apfel und Minze. Am Gaumen überzeugt er durch seine harmonische Säurestruktur und schöne Mineralik.

Der **Müller-Thurgau** ist etwas aromatischer, er lädt vor allem mit blumigen Noten zum Trinken ein. Im Geschmack sind aber auch fruchtige Nuancen in Richtung Zitrusfrucht wahrzunehmen.

Der **Bronner** ist eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte und wird deshalb häufig im Bio-Anbau angepflanzt. Er hat einen würzig-nussigen Geruch und ist stimmig und ausgewogen im Trunk.





Die Rotweine

Der **Vernatsch** zeigt eine ansprechende Farbe, milde Duftfacetten nach Marzipan und Kirschen sowie ein gaumenfreundliches Tannin.

Unser **Cuvè** setzt sich aus den Sorten Vernatsch, Blauburgunder und Portugieser zusammen. Er ist etwas kräftiger als der Vernatsch und sehr harmonisch im Geschmack.

Der **Lagrein** ist der der Tanninreichste unserer Weine. Durch die relativ hohe Anbaulage wirkt er jedoch nicht sehr schwer und ist mit einer guten Säurestruktur ausgestattet.

Zwei Experten der Laimburg kommen jedes Jahr zur Weinprobe.

Wer genießen kann, trinkt keinen Wein, sondern kostet Geheimnisse.



Die hohe Kultur des Weines ist in Südtirol so alt wie die Zeit. Das beweisen Funde von Traubenkörnern und Trinkgefäßen aus dem Jahren 150 v. Chr.

M.P. Cato der unbestechliche Senator des Römischen Reiches lobte den rätischen Wein. Augustus ließ sich auch den Wein aus Rätien kredenzen, das sind die ersten offiziellen Qualitätsbestätigungen der Südtiroler Weine.

Mit der Ausbreitung des Christentums und der Verwendung als Opferwein, neue Anbaumethoden und die Verfeinerung der Kellertechnik und nicht zuletzt der gesetzlich verankerte Schutz der Südtiroler Weine werden zur Basis einer zeitgemäßen Weinwirtschaft in Südtirol in der Tradition und Fortschritt die Waage halten.

Die Erfolgsversprechende Möglichkeit Südtirols Weinsegen kennen und lieben zu lernen und dabei dem Geheimnis Wein auf den Spuren zu kommen ist eine Weinreise durch unsere Landschaft. Sie ist zu jeder Jahreszeit empfehlenswert.

Im Unterland gibt es die Weinstraße, sie führt am Kalterer See entlang bis nach Salurn. In Kaltern befindet sich auch ein Weinmuseum.

Zu einem besonderen Erlebnis wird die Weinreise im Spätherbst, wenn das Törggelen als uralter Brauch, der seinen Ursprung im Eisacktal hat, gepflegt wird.



Unsere alten Geräte haben einen Logenplatz

Tauchen Sie ein in eine Zeit, die von Arbeit, Glaube und Tradition geprägt war. Im Laufe der Jahrhunderte haben sich hier bei uns auf dem Winklerhof zahlreiche Raritäten aus Landwirtschaft, Viehzucht und Haushalt angesammelt.

Einige Geräte sind auch heute noch im Einsatz.
Die Windmühle zum Getreidereinigen aus dem Jahr 1877.



Winter bei uns

Erleben Sie die einmalig schöne Winterlandschaft der Villanderer Alm.

4 bewirtschaftete Almhütten.

Gasserhütte: Schneeschuh, Rodel und Langlaufskiverleih

Rinderplatz

Mair in Plun: Rodelverleih

Stöflhütte



Rodeln, das Naturerlebnis der besonderen Art. Fernab vom Rummel auf den Skipisten kann man beim Rodeln den Winter in vollsten Zügen genießen. Die wild romantische Bergkulisse der Dolomiten (Weltnaturerbe) tut dazu ihr Übriges

Eine Rodelfahrt auf unseren Naturbahnen sollten Sie auf keinen Fall verpassen, ob am Tag oder unterm Sternenhimmel, ob romantisch oder actionreich.

Wir verleihen auch unsere Rodeln, sagen Sie uns einfach Bescheid.

Schlittschuhlaufen: beim Sportplatz in Barbian, geöffnet von Weihnachten bis Februar je nach Wetterverhältnis. Eisstadion in der Sportzone Süd in Brixen

Schneeschuhwandern ist eine wunderbare Möglichkeit, sich umweltschonend in der Natur zu bewegen und es ist gleichzeitig eine gute Trainingsmöglichkeit. Erfreut sich immer größerer Beliebtheit.

Absolute Ruhe, weit und breit keine Menschen, keine Autos, kein Lärm und kein Trubel. Nur verzauberte Winterlandschaft, schneebedeckte Bäume und immer wieder geheimnisvolle Spuren im Schnee.

Langlauf - Aktiv in freier Natur

Für jene, die es im Winter lieber etwas ruhiger haben, sich aber trotzdem in der freien Natur sportlich betätigen wollen, ist Langlaufen genau das Richtige. Ob allein, zu zweit oder in der Gruppe, auf den schmalen Brettern in der Spur können Sie die unberührte romantische Natur genießen und immer wieder einen Blick auf die herrliche Landschaft unserer Alm richten. Die wunderbaren Eindrücke unserer verschneiten Natur werden Ihnen lange erhalten bleiben, ebenso wie die erholsame Wirkung des Langlaufens. Außerdem ist es bewiesen, dass Langlaufen nicht nur Spaß macht, sondern auch fit hält, denn keine andere Sportart fördert Körper, Kreislauf und Kondition derart umfassend und dennoch sanft - ganz besonders im gesunden Höhenklima.

Skifahren: Wir sind zwar nicht direkt an einem Skigebiet, haben dafür aber den Vorteil durch unsere zentrale Lage, sodass Sie jeden Tag in ein anderes Skigebiet wechseln können. Die Skigebiete Plose, Rittnerhorn, Obereggen und Gröden sind alle in nur 30- 45 Minuten erreichbar.



Ein einziger kurzer Blick auf die Panoramakarte des Eisacktales genügt, und Sie sind im Bilde. Garantierte Schneesicherheit, Spaß und Abwechslung.

1. Vals/Jochtal (33 km entfernt) - ca. 19 km Piste
2. Plose (20 km entfernt) - ca. 40 km Piste
3. Gitschberg (33 km entfernt) - ca. 25 km Piste
4. Seiser Alm (20 km entfernt) - ca. 58 km Piste
5. Sella Ronda (20 km entfernt) - ca. 175 km Piste
6. Obereggen (45 km entfernt) - ca. 40 km Piste
7. Rittner Horn (20 km entfernt) - ca. 15 km Piste
8. Kronplatz (50 km entfernt) - ca. 90 km Piste

Winterbus Skisafari Mo- So täglich kostenlos nutzbar

Nutzen Sie das einmalige Erlebnis, Ihr Fahrzeug im Winterurlaub stehen zu lassen und lassen Sie sich vom Bus jeden Tag in ein anderes Ski- und Winterwandergebiet bringen, Sie werden direkt am Hof abgeholt.

Mit der **Gästekarte** ist dies möglich!

Villanders



Das Gemeindegebiet erstreckt sich von 480 m im Tal, bis 2510 m, Meereshöhe am Villanderer Berg.

Die Villanderer Alm ist der geografische Mittelpunkt von Südtirol.

Villanders ist eine typische Streusiedlung, der tiefst gelegene Hof ist „Kalkgruber“, der höchstgelegene Hof ist der „Pardumerhof“ mit 1517 m -Meereshöhe.

Von der Rebe bis zu den Hochalmweiten erstreckt sich auf über 43,85 Quadratkilometer das Gemeindegebiet.

In Villanders wohnen ca.1870 Bürger.

Durch das günstige Klima auf der Sonnenseite und die neu erbaute Bewässerung können außer Grünland viele landwirtschaftliche Produkte angebaut werden (Äpfel, Marillen, Erdbeeren, Wein usw.)Die in der Landwirtschaft tätige Bevölkerung ist in den letzten 30 Jahren von 80% auf 20,4 % zurückgegangen.

Die Zahl der Fremdenbetten ist hingegen von 30 im Jahre 1960 auf 800 gestiegen.

Auf dem Gemeindegebiet stehen 57 Handwerksbetriebe mit rund 260 Arbeitsplätzen



Der Dorfkern liegt auf 880 m Meereshöhe, dort befinden sich:

Kirche zum hl. Stefanus und die Michaelskirche.

Der **Friedhof** in seiner Art einmalig in Südtirol, es befinden sich ausschließlich schmiedeeiserne Grabkreuze dort.

Die **archeologische Zone im „Plunacker“** (Antiquarium)

Haus der Vereine, Raiffeisenkasse, Tourismusbüro, Kindergarten und Volksschule

Altersheim, Pfarrhaus, Gemeindehaus, Postamt, Arztambulatorium, Friseur

Festplatz mit Musikpavillon und Feuerwehrhalle

Restaurants: 1 Pizzeria-Pup Rustika bei Pension Gasser, Hotel Hubertus, Hotel Egger und Panorama Hotel Stefanshof, Anstanz zum Steinbock.

Bäckerei und Lebensmittelgeschäfte: Geöffnet Montag- Samstag 7,00 – 12,00 Uhr und von 15,00- 19,00 Uhr

Tabaktrafik: auf der Defreggergasse geöffnet Mo- Sa 7,00- 12,00 und 15,00- 18,00 Uhr.

Wandern in Villanders

Wanderst du, brauche nicht nur deine Füße, sondern auch Augen, Kopf und Herz!



Hier vom Winklerhof ausgehend:

Nach **Villanders: 30 min**

Zum **Schloss Gravetsch** eine Stunde

Nach **St. Anna** ca. 2 St.

Zum **Menhir** ca. 1,5 St. Ein Zeuge aus Urzeitlicher Besiedlung.
Unsere Kinder nannten ihn immer den Hinkelstein von Obelix.

Zum **Pfunderer Bergwerk** ca. 2,5 St.

Das Pfunderer Bergwerk war eines der ertragsreichsten Bergwerke in Tirol und ist 1140 erstmals erwähnt vermutlich wurde aber schon einige Jahrhunderte vorher als Tagebau geschürft.

Das Bergwerk wurde 1908 wegen zu geringer Rentabilität geschlossen.

Seit 1998 bemüht sich der Museumsverein einige Stollen wieder begehbar zu machen.

Der Elisabethstollen er ist 1670m lang und hat eine konstante Temperatur von 8 Grad.

Ein gemütlicher Wanderweg ist der **Törggelesteig** zum Sturmhof: ca. eine Stunde

Der allseits bekannte **Jakobsweg** und **Keschtnweg** führt direkt am Hof vorbei.

Der **Keschtnweg** ein erlebnisreicher Wanderweg am Sonnenhang des Eisacktals von Kloster Neustift bei Brixen, über Vahrn, Feldthurns, Klausen, Villanders, Barbian, Ritten bis Schloss Runkelstein bei Bozen.

Ausgehend vom Sambergerhof:

zum **Pfundererwetterkreuz** ca. 30 min,
den alten **Waalweg** zum Saltnerstein (bei Gasserhütte) ca.1,30 St.

Speckboden: ist der letzte gebührenfreie Parkplatz auf der Villanderer Alm.



Einkehrmöglichkeiten auf der Villanderer Alm: **Gasserhütte, Rinderplatz, Mair in Plun, Marzuner Schupfe, Stöflhütte und Pfroder Alm.**

Ausgehend vom Almgasthaus Gasser Hütte der letzte Parkplatz auf der Villanderer Alm.

Totenkirchl und Totensee (2186m.ü.d.M) 2 Std.

Die **drei Seen** 2,5 Std. Sie befinden sich unterhalb vom Totenkirchl Richtung Sarntal.
Zum Prackfiederer Jöchl 3 Std.

Gasteiger Sattel
(2056m) eine
Stunde

Sarner Scharte
(2460m) 3,5 Std

**Zum Villanderer
Berg (2509m): ca. 3
St.** Dieser Gipfel ist
der höchste und
schönste
Aussichtspunkt von
Villanders und wird
im Volksmund
„Larm Stange“

genannt. Mit einem einmaligen Rundblick zu: Ortler- Stubeier- Ötztaler- Zillertaleralpen
und Dolomiten.

Hier befindet sich eine aus Stein gemeißelte Weltkugel und ein Fernrohr wo man die
höchsten Berggipfel unseres Landes und darüber hinaus erkunden kann.

Auf dem Bild suchen sich Anna und Maria das Reiseziel aus.

Unser liebstes Ausflugsziel ist unsere Alm unterhalb vom Totenkirchl



Bergtouren

Plose: 3 Gipfel Bergtour von Kreuztal zur Plosehütte und Telegraph. Weiter über die Lüsner Scharte auf die Große Pfannspitze (2.545 m) und auf den Großen Gabler (2.575 m).
Start: Bergstation Plose Gesamtzeit der Rundwanderung 5 Stunden.

Peitlerkofel: dieser Berg mit seinen 2874 m Höhe bildet den nordwestlichen Eckpfeiler der Dolomiten.
Für einigermaßen Trittsichere Bergwanderer ist der Peitlerkofel eine sehr empfehlenswerte Gipfeltour.
Start: Zanser Alm Aufstieg ca. 3,30 Stunden



**Das schönste der Erde sind
die Gipfel der Berge.**

Schlern: beliebte aber anstrengende Tour auf einen der schönsten Aussichtsgipfel des Landes.
Pez 2564 m - der höchste Punkt vom Schlern
Start: Seiser Alm Aufstieg ca.4 Stunden

Tschafon und Völseggspitze: Einzigartiger Aussichtsberg oberhalb von Völs auf 1834 m.
Start: Tiers Aufstieg ca. 2 Stunden

Weißhorn (2317 m) und Schwarzhorn (2439 m). Freistehende Gipfel über dem Regglberg.
Vom Winklerhof aus rechts als markante Pyramiden zu sehen.
Start: Jochgrimm
Weißhorn ist in 40 Min über leichten Schorfen zu erklimmen, das Schwarzhorn über Grashänge in 1 Stunde.
Die freie Lage verschafft einen einzigartigen Rundblick über große Teile Südtirols

Wanderziele rund um Villanders



Start Winklerhof

Nach **Barbian** zum schiefen Turm ca. 1,5 Std.

Nach **Dreikirchen** uraltes Quellenheiligtum mit drei aneinander gebauten gotischen Kirchen. ca. 1,5 Std.

Nach **Briol** oberhalb von Dreikirchen 2 Std.

Zum **Barbianer Wasserfall** (85 Meter hoch) ca. 2,5 Std.

Zur **Katzenleiter** in Barbian 2,5 Stunden

Auf dem Keschnweg nach Klausen: zum **Kloster Säben** ca. 2 Std.

Zur **Trostburg** bei Waidbruck 1,5 Std.

Von der Gasserhütte ausgehend:

Rittnerhorn, liegt auf 2260 m Meereshöhe im Gemeindegebiet von Barbian ca. 2,5 Std.

Sarntal über dem Toten 5 Std-

Getrumsee ca.4 Std

Latzfonserkreuz ca. 3,5 Std.

Kassiansspitze ca.4 Std.

Radlsee ca. 5 Std.

Käserei in Latzfons ca. 3 Std.



Wolfgang Gafriller

Der Tourismusverein Klausen bietet geführte Wanderungen (Latzfonser Kreuz, Barbianer Wasserfall) rund um Klausen an. Wird im Wochenprogramm mitgeteilt.

Mit der **Gästekarte** kostenlos.

Hier die wichtigsten Sicherheitstipps beim Wandern

Ein Ausflug in die Bergwelt sollte gewissenhaft geplant werden. Informieren Sie sich gut über Länge und Schwierigkeitsgrad der Tour.

Erkundigen Sie sich vor jeder Wanderung über die aktuelle Wettersituation.

Wählen Sie eine Tour, die Ihrer körperlichen Verfassung und Kondition entspricht und überfordern Sie sich nicht.

Brechen Sie früh am Morgen auf und kalkulieren Sie eine Reservezeit ein, damit sie spätestens vor der Abenddämmerung wieder zurück sind.

Falls Sie mit Kindern wandern, ist ein gleichmäßiges Gehtempo mit ausreichenden Pausen zu empfehlen.

Achten sie auf regelmäßiges Trinken und nährstoffreiche Nahrungsmittel. Wasser, Fruchtschorlen, Tees und Natursäfte sowie Studentenfutter und Vollkornbrot eignen sich am besten.

Eine passende Wanderausrüstung samt Wetterschutz, Wanderschuhe mit Profilsohle und Wanderstöcke sind die Notwendigkeit. Funktionskleidung, ein Erste-Hilfe-Set und die Notrufnummer 112 sind ein absolutes Muss.

Wandern Sie nie allein.

Informieren Sie andere Wanderer über mögliche Gefahren.

Nehmen Sie Hunde an die Leine und stören Sie die Wildtiere nicht. Respektieren Sie die Naturlandschaft und vermeiden Sie Lärm. Hinterlassen Sie keinen Müll, folgen Sie stets den markierten Steigen und vermeiden Sie Abkürzungen.

Wichtig: Die Ausrüstung ersetzt nicht den Kopf! Also Wandern Sie stets behutsam mit offenen Augen, damit Sie Gefahren frühzeitig erkennen und rechtzeitig umkehren können.

Na dann: Berg Heil!

Viele schöne Wanderungen für Sommer und Winter in Südtirol finden Sie unter:

www.sentres.com/de/eisacktal/wandern

www.sentres.com

www.suedtirol.com

Was tun bei Regenwetter:

Besichtigung des Pfunderer Bergwerks in Villanders.

Archeoparc in Villanders

Mit **Gästekarte** Eintritt frei.

Die Öffnungszeiten stehen im Wochenprogramm

Wie wäre es mit einem Museumsbesuch? Mit der **Gästekarte** ist in vielen Museen und Schlösser Südtirols der Eintritt frei.

Genauere Details unter www.klausen.it.

Hallenschwimmbad Das „Acquarena“ in Brixen – reinstes Vergnügen für Körper, Geist und Seele. Einfach mal die Seele baumeln lassen. Täglich ab 9,00 -22,00 Uhr geöffnet

Mit der **Gästekarte** ist der Eintritt frei für 3 Stunden.

Kletterhalle mit Boulder-Wettkampfanlage Brixen Tel. 0472 671066

Mit dem Zug: nach Trient in den Vinschgau oder Pustertal. Mit der **Gästekarte** kostenlos.

Stadtbummel Klausen, Brixen, Sterzing, Bruneck, Bozen, Meran, Glurns mit dem Bus oder Zug. Mit **Gästekarte**

Fahrpläne finden Sie unter: www.suedtirolmobil.info

Auf dem Winklerhof gibt es ein Tischfußball, viele Bücher, oder wie wäre es mit einer Hofführung oder Weinverkostung?



Wichtige Telefonnummern:



Einheitliche Notrufzentrale: **112**

Verkehrsmeldezentrale in Bozen: 0472-200198

Luise Fink: 3313990090

Toni Fink: 335217254

Taxi:

Niederstätter Tel. 0472 843266

Klammer Tel. 3358155233

Rabensteiner Tel. 3389021102

Pfarrhaus von Villanders: 0472 843189

Tourismusverein von Villanders: geöffnet Mo- Fr. 8,00- 12,00 Uhr: 0472 843347

Gemeindearzt von Villanders: 0472 843177

Wochenende: Diensthabende Ärzte und die Apotheke im Villanderer Infoblatt

Apotheken

von Klausen: Dr. Jörg Aichner Oberstadt 43 Tel. 0472 846096

von Waidbruck: Dr. Ruth Fink Tel. 0471 653114

Krankenhaus Brixen: Dantestr.51 Tel. 0472 830111

Nummernvorwahl von Italien ins Ausland

Deutschland 0049

Österreich 0043

Schweiz 0041

Niederlande 0031

Nummernvorwahl vom Ausland nach Italien

Für Deutschland, Österreich, Schweiz, Belgien und Niederlande 0039

Winklerhof

Fam. Fink
Sauders 25
39040 Villanders
info@winklerhof.eu
www.winklerhof.eu

Luise 3313990090
Toni: 335217254
Markus 3460582227

