

Aus erster Hand

Frisch auf Ihren Tisch. Nur das Beste von ausgewählten Bauernhöfen.
Direttamente dai masi contadini. Prodotti alimentari freschi e naturali.
Directly from the farm to your table. Only the very best of fresh, natural products.



Bottega dei
Contadini



Vinschger Bauernladen

Direkt vom Bauernhof. Ohne lange Wege, ohne Zwischenhändler, ohne Qualitätsverlust. Frische & natürliche Lebensmittel. Von tüchtigen Bauernhänden für Sie geerntet und veredelt. Mit Fleiß, Kreativität und Sachverstand.

Bottega dei contadini

Direttamente dai masi contadini. Senza lunghi tragitti, senza intermediari. Prodotti alimentari freschi e naturali. Raccolti e lavorati per voi dai contadini. Con amore, con creatività e competenza.

Val Venosta

Straight from the farm. No lengthy food miles, no go-betweens. Fresh and natural foods, sown and harvested with passion, skill and an abiding love for nature.



Wasserstrasse 1
8304 Glarus





Honig & Marmeladen

Aus süßen Früchten von Bäuerinnen am heimischen Herd liebevoll nach überliefertem Rezept eingekocht.

Im Wald und quer durch die Blumenwiese - von fleißigen Bienen gesammelt

Miele & Marmellate

Preparate amorevolmente da contadini sul focolare domestico, ottenute da dolci frutti secondo ricette tramandate.

Raccolto nei boschi e sui prati in fiore da api operose.

Honey & fruit jams

Homemade with love and care at the kitchen stove, from succulently sweet fruits and recipes handed down through the generations.

Gathered in the woods and meadows by industrious bees.







Obst & Beeren

Reife Beeren, süße Marillen & knackige Äpfel -
angebaut mit Herz & Liebe zur Natur. Das
besondere Geschmackserlebnis.

Frutta e piccoli frutti (fragole, lamponi, etc.)

Piccoli frutti maturi, dolci albicocche & mele croccanti,
coltivati nel segno dell'amore e del rispetto per la
natura: un'esperienza davvero particolare sui sapori.

Fruit and berries

Ripe berries, sweet apricots & crisp apples -
cultivated with heart & love for nature. A special
taste sensation indeed.



VI.P - Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse

VI.P - Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta

VI.P - Val Venosta Cooperatives Association

Hauptstraße, Via Centrale 1/c, I-39021 Latsch, Laces (BZ), www.vip.coop, info@vip.coop

Vinschgauer Äpfel

Der Vinschgau steht für schmackhaftes, gesundes und natürliches Obst und Gemüse. Das besondere Mikroklima des Vinschgaus mit seinen kargen Regenfällen und die intensive Sonnenstrahlung geben vor allem den Äpfeln einen besonderen Geschmack und eine schöne Färbung.

Mele Val Venosta

La Val Venosta è sinonimo di frutta e verdure gustose, sane e naturali. Grazie al microclima speciale, caratterizzato da scarse precipitazioni e abbondante sole, le mele della Val Venosta si distinguono per il loro gusto unico e colore invitante.

Val Venosta Apples

Val Venosta is the home of tasty, healthy and natural fruit and vegetables. With a favourable microclimate of minimal rain and masses of sun, the exceptionally sweet and crunchy Val Venosta apples are immediately recognisable for their incomparable taste and tempting colour.



Vinschgau

Martelltal | Val Martello

Erzeugergenossenschaft Martell - landwirtschaftliche Gesellschaft
Ennewasser 249 - 39020 Martell - Tel. 0473 744700-Fax 0473 744710 - meg@vip.coop

MEG

Fruchtleidenschaft pur. Die geschmacksintensiven Bergfrüchte aus dem Martelltal kennzeichnen besondere Fruchtsüße und Festigkeit aus.

MEG

Passione pura per la frutta. I piccoli frutti di montagna dal sapore intenso della Val Martello si contraddistinguono per la loro particolare dolcezza e consistenza.

MEG

Pure fruit passion. With their incomparable sweetness and texture, the small, intensely flavoured mountain fruits from Val Martello are simply unmistakeable.



Saft & Essig

Naturtrübe Apfelsäfte & leckere Fruchtsirupe,
unsere vitaminreichen Durstlöscher.

Vollreife Früchte aus dem Vinschgau werden zu
erstklassigem Essig verarbeitet.

Succhi & aceto

Succhi naturali di mela & appetitosi sciropi di
frutta: sono i nostri dissetanti ricchi di vitamine.

Dalla frutta della Val Venosta che ha raggiunto la
piena maturazione si ottiene un aceto di primordine.

Juice & vinegar

Our fruit juices & fruit cordials - All the taste
without the chemicals

Top-quality vinegar is obtained from fully ripened Val
Venosta fruits.





Kräuter & Gemüse

Ob als Tee, Gewürz oder Kosmetik - Kräuter mit allen Sinnen erleben.

Frisch, knackig & gesund - Gemüse aus dem Vinschgau

Erbe aromatiche & verdure

Che si tratti di tè, di spezie o di cosmetici: ci si immerge nel mondo delle erbe aromatiche con tutti i sensi.

Fresca, croccante e sana: questa è la verdura della Val Venosta.

Herbes & vegetables

Whether it be tea, spice or cosmetics – plunge into the world of herbs with all your senses.

Fresh, crisp & healthy - vegetables from the Vinschgau.







Speck & Käse

Von der Massenproduktion zurück zu den Ursprüngen.
Hergestellt nach überlieferten Rezepten und aus
garantiert kontrollierter Aufzucht.

Speck e formaggi

Alla produzione di massa si privilegia il ritorno
alle origini: prodotti preparati secondo ricette
tramandate e provenienti da allevamenti controllati.

Bacon & cheese

From mass production right back to the roots.
Made from traditional recipes and guaranteed,
certified farming principles.



Zutaten für 2 Strudel:

Für den Teig:

250 g Mehl
250 g Quark
200 g Butter
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

1 kg Äpfel
100 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
Saft einer Zitrone
1/2 Schnapsglas Rum
ca. 100 g Semmelbrösel

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

Ingredienti per 2 Strudel:

per la pasta frolla:

250 g di farina
250 g di ricotta
200 g di burro
1 presa di sale
50 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1/2 bustina di lievito in polvere

Per il ripieno:

1 kg di mele
100 g di zucchero
1 cucchiaino di cannella
succo di 1 limone
1/2 bicchierino di rum
100 g di pane grattugiato

Per spennellare:

1 tuorlo

For 2 Strudels:

For the pastry:

250 g plain flour
250 g curd cheese
200 g butter
a pinch of salt
50 g sugar
1 heaped tablespoons vanilla sugar
1/2 heaped teaspoons baking powder

For the filling:

1 kg apples
100 g sugar
1 teaspoon cinnamon
juice of a lemon
1 cl rum
100 g white breadcrumbs

For the glaze:

1 egg yolk

Apfelstrudel mit Topfen - Mürbe - Teig

1. Die Äpfel waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Mit Zimt, Rum, dem Saft der Zitrone, dem restlichen Zucker und den Semmelbröseln vermengen und etwas ziehen lassen.
2. Aus Mehl, Quark, Butter, Salz, Backpulver, Vanillezucker und der Hälfte des Zuckers einen Mürbeteig zubereiten und zunächst die Hälfte des Teiges auf einem bemehlten Tuch nicht zu dünn ausrollen.
3. Die Hälfte der Apfelmasse auf dem Mürbeteig verteilen, die Seiten einschlagen und mit Hilfe des Tuches aufrollen. Den ersten Strudel auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier geben und mit Eigelb bepinseln. Zweiten Strudel daneben setzen, ebenfalls bepinseln und im Backrohr bei 175° ca. 45 Minuten backen.

Strudel di mele con pasta frolla alla ricotta

1. Lavare le mele e tagliarle a fettine. Aggiungere la cannella, il rum, il succo del limone e mescolare con lo zucchero ed il pane grattugiato. Lasciar riposare il composto.
2. Preparare la pasta frolla con la farina, la ricotta, il burro, il sale, il lievito, lo zucchero vanigliato e la metà dello zucchero. Poi stendere la metà della pasta (non troppo sottile) su uno strofinaccio infarinato.
3. Disporre metà del ripieno di mele sulla superficie, ripiegare i bordi ed arrotolare servendosi dello strofinaccio. Adagiare il primo strudel ottenuto sulla leccarda imburrata o coperta con carta da forno e spennellarlo con il tuorlo d'uovo. Adagiarvi vicino il secondo strudel, spennellarlo e infornare il tutto per 45 min. a 175°.

Apple Strudel

1. Wash, peel and slice the apples. Mix with the cinnamon, rum, lemon juice, half of the sugar and the breadcrumbs and put to one side.
2. Make a shortcrust pastry from the flour, butter, curd cheese, baking powder, salt, vanilla sugar and the rest of the sugar. Roll out half of the pastry on a floured cloth, but not too thinly.
3. Spread half of the apple mixture on the short-crust pastry, fold over the sides and roll up, using the cloth to help. Place the first strudel onto a greased baking sheet or baking parchment and brush with the egg-wash. Repeat with second strudel. Bake at 175° C for approximately 45 minutes.



**Zutaten:**

60 g weiche Butter
1 Ei
250 g Quark
120 g Mehl
1 gehäufter Esslöffel feiner
Grieß
ca. 18 schöne Vinschger
Marillen
ca. 18 Stück Würfelzucker

Zum Abschmelzen:

100 g Butter
80 g Zucker
80 g Semmelbrösel

Ingredienti:

60 g di burro morbido
1 uovo
250 g di ricotta
120 g di farina
1 cucchiaio colmo di
semolino fino
ca. 18 belle albicocche
ca. 18 zollette di zucchero

Per insaporire:

100 g di burro
80 g di zucchero
80 g di pana grattato

For the dough:

60 g soft butter
1 egg
250 g curd cheese
120 g flour
1 heaped tablespoon fine
semolina
app. 18 apricots
app. 18 sugar cubes

To coat the dumplings:

100 g butter
80 g sugar
80 g breadcrumbs

Marillenknödel aus Topfenteig

1. Butter und Ei flauzig rühren. Quark, Mehl und Grieß dazugeben und durchkneten. Marillen entkernen und anstelle des Kerns ein Stück Würfelzucker hineingeben. Den Teig in gleich große Portionen teilen (ca. 18) und mit gut bemehlten Händen die Teigstücke um die Vinschger Marillen formen. In reichlich Salzwasser schwach siedend ca. 10-15 Minuten gar kochen.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker und Brösel anrösten und die fertigen Marillenknödel kurz darin schwenken.

Canederli di albicocche in pasta di ricotta - "Marillenknödel"

1. Battere a spuma il burro con l'uovo. Aggiungervi ricotta, farina e semolino e impastare. Togliere i noccioli alle albicocche e mettere al posto del nocciolo una zolletta di zucchero. Dividere la pasta in ca. 18 parti di uguale grandezza e con le mani ben infarinate avvolgere i pezzi di pasta intorno alle albicocche. Cuocere per ca. 10-15 minuti in abbondante acqua a bollore moderato.
2. In una padella sciogliere il burro, far abbrustolare zucchero e pan grattato e quando i canederli sono cotti rivoltarceli dentro brevemente.

Apricot dumplings

1. Beat butter and egg together. Add curd cheese, flour and semolina and knead well. Stone the apricots and replace the stone with a sugar cube. Divide the dough portions of equal size and cover the apricots with the pieces of dough. Boil the dumplings slowly in abundant salt water for about 10-15 minutes.
2. In a frying pan, melt the remaining butter and brown the sugar and breadcrumbs. When dumplings are ready, toss them lightly in the mixture.





Wein & edle Brände

Passionierte Weinbauern und geniale Schnapsbrenner verarbeiten Trauben & Früchte zu einzigartigen Geschmackserlebnissen!

Vino & distillati pregiati

Viticoltori appassionati e distillatori geniali lavorano uve e frutta, ottenendo sapori davvero unici!

Wine & spirits

Viticulturists and outstanding distillers process grapes & fruits to create an inimitable experience for the taste buds.







Geschenke im Lärchenkistl

Unsere regionalen Produkte, direkt vom Bauern und liebevoll verpackt im Lärchenkistl, sind ein einzigartiges und besonderes Geschenk für jeden Anlass!

Confezioni regalo in contenitori di larice

I nostri prodotti regionali, provenienti direttamente dal contadino e confezionati con cura nelle cassette di larice, costituiscono un regalo per ogni occasione, unico e particolare.

Our gifts

Our regional products, straight from the farm and tastefully packaged in "Lärchenkistl" larch gift-boxes. A unique and special gift for every occasion.





Unter der Marke „Roter Hahn“ vereint der Südtiroler Bauernbund authentisch geführte Höfe in allen Teilen des Landes. „Roter Hahn“ steht für Qualität und unverfälschtes Produkterlebnis.

Il marchio „gallo rosso“ rappresenta l'unione agricoltori e coltivatori diretti dei masi originali, presenti in tutte le vallate dell'Alto Adige. „Gallo rosso“ identifica la qualità e l'inimitabile esperienza gustativa apprezzabile in questi luoghi.

With the “Red Rooster” brand, the South Tyrolean farm co-operative unites traditionally managed farms in all parts of the countryside. “Red Rooster” identifies the quality and genuine product taste-experience that can be found in these farms.



Impressum/colofone/imprint: © Vinschger Bauernladen Naturns

Fotos/Foto/Photos:

- Bozen: © Südtirol Marketing:

- Frieder Blickle var20061031_036_fbl.jpg
- var20041224_001_fbl.jpg
- Helmuth Rier var20060428_255_hri.jpg
- Frieder Blickle var20061031_016_fbl.jpg
- var20040827_007_fbl.jpg
- var20041224_076_fbl.jpg
- var20041224_079_fbl.jpg
- var20031210_013_fbl.jpg
- var20041109_027_fbl.jpg

- Udo Bernhart

**Druck, Grafik/Stampa, Grafica/Printing Studio:
Druckstudio Leo, Frangart/o**

Einige unserer Mitglieder/Alcuni membri/Some members



Raiffeisen

Raiffeisenkasse Tschars



www.kraeutergold.it



Fam. Lechner Herbert
39023 Laas (BZ)
Tel. 0473 626 528



Vinschgau - Südtirol - Italien



Tappeiner Thomas
Vinschgaustr. 10 - I-39023 Laas
+39 347 2229010
info@venustis.it - www.venustis.it



IMKEREI PICHLER WOLFGANG
Obermühlweg 5, 39021 Tarsch / Latsch
Tel.: 0473 622118 Mobil 335 7068744
www.imkerei-pichler.it



Honigverkauf
I-39020 Kastelbell - Castelbello (BZ)
Moosweg 9 via della Palude
Tel. 0473 624 503 - Fax 0473 727 452



Fam. Josef Hell
Staben 13
39025 Naturns (BZ)



Fam. Eberhöfer
Gand 53 - 39020 Martell
www.gandhof.com



Alton Blaas Markus
Bindergasse 6
39021 Latsch (BZ)
Tel. +39 333/5221455
schlosshof@rolmail.net



Reinhold Messner

Abenteurer, Schlossherr auf Juval, Extrembergsteiger Reinhold Messner ist das bekannteste Mitglied des Vinschger Bauernladens.

Avventuriero, Signore del Castello di Juval: lo scalatore estremo Reinhold Messner è il più noto socio della Bottega del Contadino.

Adventurer, Laird of Juval Castle and extreme mountaineer Reinhold Messner is the Vinschger farm store's best-known member.

Öffnungszeiten

Orario d'apertura

Opening times

Vorsaison/Bassa stagione/Early season

Dienstag/Martedì/Tuesday -

Freitag/Venerdì/Friday

09.00 - 12.00, 15.00 - 18.00

Samstag/Sabato/Saturday

9.00 - 12.00 Uhr

Sonntag/Domenica/Sunday

14.00 - 18.00 Uhr

Hauptsaison/Alta stagione/High Season

(Juli/Luglio/July-November/Novembre)

Dienstag/Martedì/Tuesday -

Freitag/Venerdì/Friday

09.00 - 18.00

Samstag/Sabato/Saturday

9.00 - 17.00 Uhr

Sonntag/Domenica/Sunday

14.00 - 18.00 Uhr



*Bottega dei
Contadini*

Juval, Hauptstraße 78
39025 Naturns/Naturno
Südtirol/Alto Adige/South Tyrol
Italien/Italia/Italy
Tel. 0473 667 723
Fax 0473 672 934
www.bauernladen.it
vinschger@bauernladen.it

