

KESCHTIN RIGGLE

KASTANIENTAGE

in Tisens-Prissian, Völlan und Lana

FESTA DELLA CASTAGNA

a Tesimo-Prissiano, Foiana e Lana

19.10.-02.11.2025





KESCHTN RIGGL

keschtnriggl.it

Infos, Anmeldung und freie Unterkünfte

Tourismusverein Lana und Umgebung, T +39 0473 561 770

Tourismusverein Tisens-Prissian, T +39 0473 920 822

Info, prenotazioni ed alloggi liberi

Associazione turistica Lana e dintorni, T +39 0473 561 770

Associazione turistica Tesimo-Prissiano, T +39 0473 920 822

Änderungen vorbehalten / Salvo variazioni



Keschnriggl: Herbstliche Traditionen und Gemeinschaft

Mit dem Herbst verwandelt sich Tisens in ein farbenfrohes Mosaik aus goldenen Blättern und reifen Früchten – die Zeit, in der die Natur uns ihre Gaben schenkt.

Die Kastanientage KESCHTNRIGGL bedeuten für die Gemeinde weit mehr als nur eine Veranstaltungsreihe: Sie stehen für die Verbundenheit mit dem Land, die bäuerliche Tradition und das handwerkliche Geschick, verkörpert durch den aus Kastanienholz und Haselnussholz geflochtenen Korb, dem „Keschnriggl“.

Jahr für Jahr sorgen die Landwirt*innen mit viel Eifer für die Pflege der Kastanienbäume, die das Landschaftsbild prägen. Die Kastanientage bieten die Gelegenheit, diese Traditionen zu erleben – beim Kastanienbraten, beim Verkosten regionaler Spezialitäten oder beim Spaziergang durch die Gemeinde. Allen, die mit Herzblut und Einsatz die Kastanientage möglich machen, gilt ein herzlicher Dank. Ihr Engagement macht dieses Ereignis jedes Jahr aufs Neue zu etwas ganz Besonderem.

Christoph Holzner
Bürgermeister der Gemeinde Tisens

Keschnriggl: Traditionen autunnali e comunità

Con l'autunno, Tesimo si trasforma in un mosaico colorato di foglie dorate e frutti maturi: è il periodo in cui la natura ci dona i suoi frutti migliori.

Le Giornate della Castagna KESCHTNRIGGL rappresentano per la comunità molto più di una semplice serie di eventi: simboleggiano il legame con la terra, la tradizione contadina e l'abilità artigianale, rappresentata dal cesto intrecciato di legno di castagno e di legno di nocciolo, il "Keschnriggl".

Ogni anno, contadine e contadini si dedicano con cura alla manutenzione dei castagneti che caratterizzano il paesaggio. Le Giornate della Castagna offrono l'opportunità di vivere queste tradizioni – arrostando le castagne, degustando specialità locali o passeggiando per il paese.

Un sentito ringraziamento va a tutte le persone che, con passione e impegno, rendono possibili le Giornate della Castagna. Il vostro entusiasmo rende questo evento, anno dopo anno, qualcosa di davvero speciale.

Christoph Holzner
Sindaco del Comune di Tesimo



Die „Keschtn“ als Erlebnis

Die Edelkastanie hat in den letzten Jahren und Jahrzehnten in Südtirol wieder einen regelrechten Aufschwung erlebt, nicht zuletzt wegen des bei Einheimischen und Gästen immer beliebter werdenden „Törggelen“. Auch in Lana hat man mit Tatkraft und Einsatz daran gearbeitet, die Kastanien, oder „Keschtn“, wie sie im Dialekt genannt werden, einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren.

Dies beginnt bereits bei der Pflege der alten und mächtigen Bäume sowie dem Ernten der Kastanien samt Entfernung der stacheligen Hülle und endet bei der kulinarischen Verarbeitung in Gastbetrieben und auf den verschiedenen Vereinsfesten im Herbst.

Es sind also viele Hände, welche die Kastanie, besonders auch in Lana und Umgebung, zu einem Erlebnis machen, welches durch den Kastanien-Erlebnisweg in Völlan das ganze Jahr über erfahren werden kann. Schließlich freuen wir uns doch alle jedes Jahr wieder über das traditionelle Keschtn-festl im Oktober in Völlan.

Helmut Taber

Bürgermeister der Gemeinde Lana

Le castagne come esperienza

Negli ultimi anni e decenni, la castagna ha vissuto un vero e proprio rinascimento in Alto Adige, non da ultimo grazie al sempre più popolare “Törggelen” tra gli abitanti del luogo e i turisti.

Anche a Lana si è lavorato con energia e dedizione per presentare le castagne, o “Keschtn” come vengono chiamate in dialetto, a un vasto pubblico. Questo impegno inizia con la cura degli antichi e maestosi alberi, così come con la raccolta delle castagne e la rimozione del loro involucro spinoso, e culmina con la trasformazione culinaria nei ristoranti e durante le diverse feste organizzate dalle associazioni in autunno.

Sono quindi molte le mani che contribuiscono a rendere la castagna, soprattutto a Lana e dintorni, un'esperienza da vivere. Questo è reso possibile anche grazie al Sentiero del Castagno a Foiana, che permette di scoprire questa realtà durante tutto l'anno. E infine, ogni anno attendiamo con gioia la tradizionale festa della castagna a ottobre a Foiana.

Helmut Taber

Sindaco del Comune di Lana



O4.IO. Kastaniengenuss in Lana bis/fino al **O8.II.** **Il piacere delle castagne a Lana**

Kastanienbauer Hans Laimer brät vor dem Tourismusbüro in Lana heimische Kastanien auf offenem Feuer und serviert sie – sozusagen zum Händewärmen – noch richtig heiß in Papiertüten.

Il coltivatore di castagne Hans Laimer cuoce le castagne sul fuoco vivo davanti all'ufficio turistico di Lana: ancora fumanti nei loro cartocci, le caldarroste altoatesine vi scaldano le mani.



*Montag-Samstag
lunedì-sabato
ore 14.30-19 Uhr*



*Tourismusbüro, Lana
Ufficio turistico, Lana*



**14.10. Keschtnbrotn mit der
21.10. Bauernjugend Tisens/Prissian**
**Castagnata con i giovani
agricoltori di Tesimo/Prissiano**

Die Bauernjugend Tisens/Prissian lädt zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Suser und Wein im Zentrum von Tisens ein.

I giovani agricoltori di Tesimo/Prissiano invitano alla castagnata accompagnata da "Suser", il mosto d'uva, e da vini locali nel centro di Tesimo.



*Dienstag / martedì
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum.
Tisens
nel centro del paese.
Tesimo*



19.10. Keschtnfestl in Völlan
**Festa e mercatino della
castagna a Foiana**

Traditionelle Volksmusik, Kastanienmarkt, bäuerliche Gerichte sowie ausgewählte Kastanien specialitäten erwarten die Besucher im Dorfzentrum von Völlan. Besichtigung des Bauernmuseums Völlan mit traditionellem Schaubacken und Präsentation von heimischem Handwerk. Führungen mit den Förstern um 14 Uhr auf dem Südtiroler Kastanien-Erlebnisweg.

Musica tradizionale, un mercatino dedicato alle castagne e specialità contadine a base di castagne aspettano i visitatori nel centro paese di Foiana. Visita del museo contadino con dimostrazione di produzione del pane e presentazione dell'artigianato tradizionale. Escursioni guidate con le Guardie Forestali alle ore 14 presso il sentiero didattico sul castagno dell'Alto Adige.



*Sonntag / domenica
ore 11-18 Uhr*



*Völlan
Foiana*

*Kostenloser
Shuttle-Dienst von
9.30 bis 18 Uhr
Lana - Völlan
Tisens - Völlan
Navetta gratuita
dalle ore 9.30
alle ore 18
Lana - Foiana
Tesimo - Foiana*



20.10. Kastanie und Wein Castagne e vino

Kastanien und Wein erleben in Lana im Kastanienhain des Katzenthalerhofes am Brandis-
waalweg und im Weingarten „Hännsl am Ort“ in
Mitterlana. Waale, Wein, Natur, alte Gemäuer,
Weinkeller. Eine köstliche Kastaniensuppe und
traditionelles Kastanienbrot genießen und hof-
eigene Weine verkosten. Abschließend gemein-
sames Kastanienbraten auf dem offenen Feuer.

Castagne e vino nei castagneti di Lana presso
il maso "Katzenthalerhof" nelle vicinanze della
passeggiata della roggia di Brandis e nei vigneti
del maso "Hännsl am Ort" a Lana di Mezzo. Rogge,
vino, natura, storiche mura, cantine. Gustate una
deliziosa zuppa di castagne con il tradizionale
pane di castagne e assaggiate i vini del maso.
Infine, castagne arrostiti sul fuoco vivo.



Montag / lunedì
ore 14-18 Uhr



Parkplatz
Gampenstraße,
Oberlana
Parcheggio
Gampen,
Lana di Sopra

Kosten: 25,00 Euro
Anmeldung: innerhalb
Montag, 20. Oktober,
10 Uhr
Costo: 25,00 Euro
Prenotazione: entro
lunedì, 20 ottobre,
ore 10



21.10. Entdeckungsreise durch die Kastanienhaine Alla scoperta dei castagneti di Foiana

Geführte Wanderung durch die Kastanienhaine
in Völlan auf dem Kastanien-Erlebnisweg mit
anschließender Verköstigung eines dreigängigen
Menüs mit Kastaniengerichten im Restaurant
Kirchsteiger in Völlan.

Escursione guidata alla scoperta dei castagneti
di Foiana lungo il sentiero didattico del castagno.
Infine degustazione di un menu di tre portate
con piatti a base di castagne presso il ristorante
Kirchsteiger di Foiana.



Dienstag / martedì
ore 10-16 Uhr



Parkplatz
Vereinshaus, Völlan
Parcheggio della Casa
della Cultura, Foiana

Kosten: 37,00 Euro
Anmeldung: bis zum
Vortag, 17 Uhr
Costo: 37,00 Euro
Prenotazione: entro le
ore 17 del giorno
precedente



22.10. Drei Burgen in einer Nacht

Tre castelli in una notte

Nächtlicher Fackelzug von Burg zu Burg mit kulinarischen und kulturellen Überraschungen sowie Kastanien-Degustationsmenü. Castel Fahlburg, Schloss Wehrburg und Castel Katzenzungen sind die drei Burgen, die diesem Abend das passende Ambiente verleihen.

Fiaccolata notturna da castello a castello con sorprese gastronomiche e culturali e un menù degustazione a base di castagne. Castel Fahlburg, Castello Wehrburg e Castel Katzenzungen sono i tre castelli che prestano il loro ambiente a questa unica serata.



Mittwoch/mercoledì
ore 18.30 Uhr



Castel Fahlburg,
Prissian
Castel Fahlburg,
Prissiano

Kosten: 100,00 Euro
Anmeldung: bis Freitag,
17. Oktober, 17 Uhr
Costo: 100,00 Euro
Prenotazione: entro
venerdì, 17 ottobre,
ore 17



23.10. Kastanien-Kulinaria Culinaria alle castagne

Kastanien und Wein erleben in Lana im Kastanienhain des Törggelenhofes und im Weinberg des Bio-Weingutes Zollweghof. Wanderung, Natur, Geschichte, uralte Weinkeller: Kastanien und Weine verkosten und genießen – mit Winzerin und Naturführerin Irmgard Windegger. Kleines Überraschungspicknick im Kastanienhain, Weinverkostung, biologische Imbisse und gebratene Kastanien auf dem Bioweingut Zollweghof.

Gustare castagne e vino nel castagneto del maso Törggelenhof nei dintorni di Lana e nei vigneti del maso vitivinicolo bio Zollweghof. Escursione, natura, storia, antiche cantine: l'esperta viticultrice e guida Irmgard Windegger accompagna i partecipanti e li invita a un piccolo picnic a sorpresa nel castagneto, degustazione di vini, snack biologici e caldarroste presso i maso biologico Zollweghof.



Donnerstag / giovedì
ore 10-15 Uhr



Talstation der
Seilbahn Vigiliujoch,
Lana
Stazione della funivia
di Monte San Vigilio,
Lana

Kosten: 30,00 Euro
Anmeldung: bis zum
Vortag, 12 Uhr
Costo: 30,00 Euro
Prenotazione: entro
le ore 12 del giorno
precedente



24.10. Waldbaden & der Kraftbaum Kastanie

Bagno nella foresta e l'energia del castagno

In der Ruhe liegt die Kraft... In und mit der Natur entspannen, all unsere Sinne aktivieren, Langsamkeit neu erleben und den Kraftbaum Kastanie für uns nutzen. Er gibt uns Ruhe, Ausgeglichenheit und neue Kreativität für unser Leben. Wir dürfen die Facetten der Kastanie sehen, hören, spüren, riechen und schmecken.

Rilassarsi nella natura e con la natura, attivare tutti i nostri sensi, sperimentare di nuovo la lentezza e utilizzare il potere del castagno per noi. Ci dona pace, equilibrio e nuova creatività per la nostra vita. Ci è consentito vedere, ascoltare, sentire, annusare e gustare le sfaccettature del castagno.



*Freitag / venerdì
ore 9-12.30 Uhr*



*Camping Tisens,
vor dem Eingang zum
Schwimmbad
Campeggio Tesimo,
davanti all'ingresso
della piscina*

*Preis: 50,00 Euro
Anmeldung: online bis
zum 22. Oktober;
Prezzo: 50,00 Euro
Prenotazione online:
entro il 22 ottobre,*

*[www.happy-bee.org/
waldbaden](http://www.happy-bee.org/waldbaden)*

24.10. Kochkurs Kastanie, Kürbis & Kartoffel

Corso di cucina Castagne, zucca & patate

Sie bereiten raffinierte Gerichte aus Kastanie, Kürbis und Kartoffel zu.
Programm: Warenkunde, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Rezepten. Gemeinsames Verkosten.

Preparerete piatti sofisticati utilizzando castagne, zucche e patate.
Programma: conoscenza dei prodotti, preparazione di varie ricette salate e dolci. Degustazione. (In lingua tedesca)



*Freitag / venerdì
ore 14.30-18.30 Uhr*



*Fachschule für
Hauswirtschaft und
Ernährung, Tisens
Scuola di economia
domestica e
agroalimentare,
Tesimo*

*Kosten: 60,00 Euro
Anmeldung: bis zum
07. Oktober;
Costo: 60,00 Euro
Su prenotazione:
entro il 07 ottobre,*

fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it



24.10. Brauereibesichtigung & 31.10. Kastanien-Bierverkostung

Guida del birrificio e degustazione birra di castagne

Ein Abend in der Hausbrauerei Pfefferlechner – Bier trifft Genuss. Braumeister Götz Spieth nimmt Sie mit auf eine spannende Reise durch die traditionsreiche Kunst der Bierherstellung und teilt sein umfassendes Wissen rund um das Thema Bier. Im stimmungsvollen Ambiente der Brauerei Pfefferlechner verkosten Sie im Anschluss das besondere Kastanienbier. Beim begleitenden Foodpairing entdecken Sie, wie harmonisch sich das Bier mit feiner Schokolade verbindet.

Una serata al Birrificio Pfefferlechner – la birra incontra il gusto. Il mastro birraio Götz Spieth ti guiderà in un viaggio coinvolgente attraverso l'arte tradizionale della produzione della birra, condividendo curiosità e conoscenze interessanti su questa bevanda millenaria. Nella suggestiva cornice del birrificio Pfefferlechner, potrai poi degustare la speciale birra alla castagna. Durante l'abbinamento gastronomico scoprirai quanto armoniosamente questa birra si sposa con il cioccolato.



Freitag / venerdì
ore 16 Uhr



*Buschenschank
& Hausbrauerei
Pfefferlechner, Lana.
Osteria contadina
& birrificio
Pfefferlechner, Lana*

*Kosten: 10,00 Euro
Anmeldung:
T +39 0473 562 521
Costo: 10,00 Euro
Prenotazione:
T +39 0473 562 521*



24.10. Keschnbrotn mit dem ASC Laugen Wintersport

Castagnata con l'associazione dello sport invernale ASC Laugen

Der ASC Laugen Wintersport lädt zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Suser und Wein im Zentrum von Tisens ein.

Gli sportivi invernali di Tesimo invitano alla castagnata accompagnata da "Suser", il mosto d'uva, e da vini locali nel centro di Tesimo.



Freitag / venerdì
ore 18 Uhr



*im Dorfzentrum,
Tisens
nel centro del paese,
Tesimo*



28.10. Von der Pergl zum Keschtngenuss

Dalla pergola al piacere della castagna

Besichtigung der „Versoaln-Rebe“ - der größten und wohl ältesten Rebe der Welt bei Castel Katzenzungen. Anschließende Wanderung mit Verkostung von Weinen und Kastanienköstlichkeiten durch Weinberge und Kastanienhaine zum Weingut Schloss Wehrburg, zum Weingut Großkemat bis zum Ansitz Unterpeck im Zentrum von Prissian.

Visita alla vite „Versoaln“ - la vite più grande e quasi certamente più antica del mondo a Castel Katzenzungen. Escursione nei vigneti e castagneti con degustazione di vini e prodotti a base di castagna fino alla Tenuta Schloss Wehrburg, alla Tenuta Großkemat e fino al „Ansitz Unterpeck“ nel centro del paese di Prissiano.



*Dienstag/martedì
ore 14-18 Uhr*



*Castel Katzenzungen,
Prissian
Castel Katzenzungen,
Prissiano*

*Kosten: 35,00 Euro
Anmeldung: bis zum
Vortag, 17 Uhr
Costo: 35,00 Euro
Prenotazione: entro le
ore 17 del giorno
precedente*



28.10. Keschtnbrotn mit den Handwerkern in Tisens

Castagnata con gli artigiani di Tesimo

Die Handwerker von Tisens laden zum geselligen Abend mit gebratenen Kastanien, Suser und Wein im Zentrum von Tisens ein!

Gli artigiani di Tesimo invitano alla castagnata accompagnata da „Suser“, il mosto d'uva, e da vini locali nel centro di Tesimo.



*Dienstag / martedì
ore 18 Uhr*



*im Dorfzentrum,
Tisens
nel centro del paese,
Tesimo*



29.10. Zwischen Saatgut, Kastanien und Wein

Tra sementi, castagne e vino

Vom Bauernmuseum in Völlan wandern die Teilnehmer zum Bildheim, wo Martha Lochmann ihr Wissen über Saatgut weitergibt. Am Roachhof erfahren die Teilnehmer Kurioses über die Kastanie.

Zum Abschluss gibt es am Stettnerhof Wissenswertes über Wein und Äpfel sowie ein bäuerliches 3-Gänge-Menü zum Genießen.

Partenza dal museo contadino di Foiana e prima tappa al maso Bildheim, dove Martha Lochmann svela qualche segreto sulle sementi. Presso il maso Roachhof si apprendono aspetti interessanti sulla castagna e al maso Stettnerhof si impara a conoscere meglio il mondo vitivinicolo e quello delle mele. Qui si gusta anche un menù contadino a tre portate.



*Mittwoch / mercoledì
ore 10-16 Uhr*



*Parkplatz
Vereinshaus, Völlan
Parcheggio della Casa
della Cultura, Foiana*

*Kosten: 30,00 Euro
Anmeldung: bis
Dienstag, 28. Oktober,
15 Uhr*

*Costo: 30,00 Euro
Prenotazione: entro
martedì, 28 ottobre,
ore 15*



30.10. Kastanienhain, gebratene Kastanien und Marende

Castagneti, caldarroste e merenda tirolese

Kurze Wanderung mit Führung durch die Kastanienhaine des Mair am Turm Hofs in Grissian. Vor dem historischen Bauernhof werden die hofeigenen Tisner Edelkastanien gebraten und probiert. Anschließend geht die Wanderung wieder zurück zum Gasthaus Schmiedlhof, wo die Marende serviert und genossen wird.

Escursione con guida nei castagneti del maso Mair am Turm a Grissiano. Davanti al maso storico vengono arrostiti e assaggiati le castagne di Tesimò. Di seguito camminando si ritorna alla locanda Schmiedlhof dove viene servita in tavola e gustata la tipica la merenda tirolese.



*Donnerstag / giovedì
ore 13 Uhr*



*Schmiedlhof,
Grissian
Schmiedlhof,
Grissiano*

*Kosten: 25,00 Euro
Anmeldung: bis
zum Vortag, 17 Uhr
Costo: 25,00 Euro
Prenotazione: entro
le ore 17 del giorno
precedente*





Keschnriggl Genüsse

Keschnriggl da gustare

Im Tisner Mittelgebirge bieten ausgewählte Betriebe vom 19.10. bis 02.11.2025 spezielle Kastanienmenüs und neue Kreationen. Die teilnehmenden Betriebe der kulinarischen Wochen sind mit einer Fahne gekennzeichnet. A Tesimo e dintorni dal 19.10. al 02.11.2025 esercizi gastronomici selezionati offriranno menù speciali e nuove creazioni gastronomiche a base di castagne. Gli esercizi che partecipano alle settimane gastronomiche esporranno al loro ingresso una bandiera.

Berggasthaus Natz, Platzers/Plazzoles

T+39 0473 920 938. www.berggasthausnatz.it

Gasthaus Rafflerhof, Völlan/Foiana

T+39 334 3036054. www.rafflerhof.it

Gasthof Kirchsteiger, Völlan/Foiana

T+39 0473 568 044. www.kirchsteiger.com

Gasthof Prissianerhof, Prissian/Prissiano

T+39 0473 920 828. www.prissianerhof.com

Gasthof Restaurant Falger, Völlan/Foiana

T+39 0473 568 010. www.falger.net

Restaurant Apollonia, Sirmian/Sirmiano

T+39 0471 155 0562. www.apollonia.it

Restaurant Gasthof Jäger, Sirmian/Sirmiano

T+39 0471 678 605. www.gasthof-jaeger.com

Restaurant Pizzeria Zur Brücke, Prissian/Prissiano

T+39 0473 920 914. restaurant.zurbruecke@bb44.it

Stube Ida - vigilius mountain resort, Vigilijoch/Monte San Vigilio

T+39 0473 556 600. www.vigilius.it

Die folgenden Törggelelokale bieten frisch gebratene Kastanien aus dem Tisner Mittelgebirge, typische Törggelegerichte und Suser an. Le cantine seguenti offriranno caldarroste di Tesimo e Foiana, pasti tipici e "Suser", il mosto d'uva.

Buschenschank Hofstätterhof, Naraun/Narano

T+39 0473 920 767. www.hofstaetterhof.it

Buschenschank Pfefferlechner, Lana

T+39 0473 562 521. www.pfefferlechner.it



Feines von der Kastanie

Specialità a base di castagna

Unglaublich, welche Köstlichkeiten sich aus Kastanien zaubern lassen. Der Ideenreichtum kennt keine Grenzen.

È una vera meraviglia la varietà di golosità e specialità create partendo dalla castagna. La fantasia dei vari produttori non conosce limiti.

UNSERE PARTNER I NOSTRI PARTNER

Bauernkrapfen mit Kastanienmarmelade, 1. Bauernbäckerei Tisens
Crostoli contadini con marmellata di castagne, 1° Panificio da contadino a Tesimo

Kastanienaufstrich vom Weingut Großkemat, Prissian
Crema da spalmare di castagne della Tenuta Großkemat, Prissiano

Kastanienbrot der Bäckerei Zöggeler, Tisens
Pane di castagne del Panificio Zöggeler, Tesimo

Kastanienherzen der Bäckerei Schmiedl, Lana
Cuori di castagna del panificio Schmiedl, Lana

Kastanienbier der Privatbrauerei Pfefferlechner, Lana
Birra a base di castagna della birreria privata Pfefferlechner, Lana

Naturjoghurt mit Kastaniencreme der Hofkäserei Laugenspitz, Gfrill
Yogurt con crema di castagne del Caseificio Laugenspitz, Caprile

Original-Kastanienherzen vom Wieserhof, Lana/Pawigl
Cuori di castagna originali del maso "Wieserhof", Lana/Pavicolo

Nur die Kastanienprodukte unserer Partner sind mit dem KESCHTNRIGGL gekennzeichnet.
Solo i prodotti a base di castagna dei nostri partner portano il sigillo KESCHTNRIGGL.

Südtirol Kastanie

Auch bei unseren Partnern im Eisacktal steht die Kastanie in diesen Tagen im Mittelpunkt.

Anche in Val d'Isarco in questi giorni la castagna è al centro dell'attenzione.

16.-31.10.2025

Eisacktaler Kastanienwochen

Settimane delle castagne della Val d'Isarco

18.10.-09.11.2025

„Keschtnigl“ – in Feldthurns

a Velturno



Ein großer Dank

Un cordiale ringraziamento

Marktgemeinde Lana
Comune di Lana

Abteilung Forstwirtschaft
Ripartizione Foreste

Gemeinde Tisens
Comune di Tesimo

Südtiroler Bauernbund
Unione agricoltori e
coltivatori diretti

Tourismusverein Lana
und Umgebung
Associazione turistica Lana
e dintorni

Südtiroler Bäuerinnenorganisation
Associazione delle Donne
Coltivatrici Sudtirolesi

Tourismusverein Tisens-Prissian
Associazione turistica Tesimo-
Prissiano

Südtiroler Bauernjugend
Giovani agricoltori

Raiffeisenkasse Lana
Cassa Raiffeisen Lana

Handwerker
Artigiani

Raiffeisenkasse Tisens
Cassa Raiffeisen Tesimo

ASC Laugen Wintersport
Associazione dello sport invernale
ASC Laugen

Verschönerungsverein Völlan
Pro loco di Foiana

Bildungsausschuss Lana

Fachschule für Hauswirtschaft und
Ernährung Tisens
Scuola Professionale di economia
domestica Tesimo

Gastronomiebetriebe in Tisens-
Prissian, Völlan und Lana
Esercizi gastronomici a Tesimo-
Prissiano, Foiana e Lana

Verein der Kastanienbauern
„Keschtnriggl“
Associazione dei coltivatori di
castagne „Keschtnriggl“

Kastanienbaumschule Kösti
Vivaio di castagne Kösti

Impressum

September/settembre 2025

Herausgeber/Editore:

Tourismusverein Lana und Umgebung und
Tourismusverein Tisens-Prissian
Associazione turistica Lana e dintorni e
Associazione turistica Tesimo-Prissiano

Grafische Gestaltung/Grafica:

Philipp Aukenthaler/hypenylimbus.com

Projektleitung/Gestione del progetto:

Tourismusverein Lana und Umgebung
Associazione turistica Lana e dintorni –
Manuela Zöggeler
Tourismusverein Tisens-Prissian/Associazione
turistica Tesimo-Prissiano – Veronika Winkler

Texte und Übersetzungen/Testi e traduzioni:

Tourismusverein Lana und Umgebung und
Tourismusverein Tisens-Prissian/Associazione
turistica Lana e dintorni e associazione turistica
Tesimo-Prissiano

Fotografie/Fotografia:

trickytime, IDM Südtirol-Alto Adige/Manuel
Ferrigato, lanaregion.it/Stefan Mahlkecht,
lanaregion.it/Maike Wittreck, lanaregion.
it/Dominik Telser, lanaregion.it/Franziska
Unterholzner, René Gamper, Frieder Blickle,
Herb Media, upscale

Druck/Stampa: Lanarepro GmbH





**Tisens
Prissian**
bei Merán • presso Merano



**SÜDTIROL
KASTANIE**