



Stacheliger Herbstgenuss in Tisens, Prissian und Völlan/Lana

Wenn der Sommer geht, dann kommen die **Kastanien** und die idyllischen Orte Tisens, Prissian und Völlan bei Lana feiern die köstliche Frucht gleich mit mehreren Festen. Ganze drei Wochen dreht sich hier alles um die Kastanie und wer die Köstlichkeit nicht nur genießen sondern auch ein wenig hinter die Kulissen blicken möchte, ist beim Event „**Vom Baum in die Pfanne**“ (**18.10.11**) gerade richtig. Der Kastanie auf der Spur ist der **Südtiroler Kastanienerlebnisweg** in Völlan und vermittelt neben der geschichtlichen Bedeutung der stacheligen Frucht vor allem auch deren Notwendigkeit für den Menschen als Grundnahrungsmittel in Notzeiten. **Zehn Erlebniselemente** dokumentieren den zwei-stündigen Wanderweg und ein „**Riesen-Riggel**“ aus der Werkstatt von Hermann Weiss ist das Highlight an einer der Stationen. Seit 20 Jahren fertigt der geschickte Bauer die traditionellen „**Keschtriggel**“ aus Kastanienholz und Haselstaude in verschiedenen Größen, um beim Schälen der heißen „**Keschtn**“, wie die Kastanien in Völlan genannt werden, die Finger vor Brandblasen zu bewahren. Diese Methode ist sehr erfolgreich, denn bis zu 90 Prozent der Schalen werden so beseitigt. „Nur wenn die Kastanien zu wenig gebraten sind, klappt’s nicht so richtig“, schmunzelt der „**Keschtriggel**“-Meister. Nach dem Braten im offenen Feuer werden die Kastanien direkt in den „**Keschtriggel**“ geschüttet und so lange gerüttelt, bis sich die Schale löst und zerbröseln durch die Ritzen des Flechtkorbes herausfällt. Hermann Weiss zeigt beim „**Keschtriggel selber gmocht**“ (**04.11.11**) in Völlan die traditionelle Herstellung des „Keschtriggels“, damit jeder Besucher eines der Rüttelwerkzeuge sein eigen nennen kann. **Kastanienbrot, Krapfen und Kastanienpüree** sind die Hauptdarsteller bei den zahlreichen Festen rund um die Stachelfrucht: Das „**Keschtnfest!**“ in Völlan (**16.10.11**) und das **traditionelle Törggelfest in Tisens** (**23.10.11**) sorgen mit Schmankerln und Volksmusik für Gaumen- und Ohrenschaus und wie sich die **Kastanie mit dem Wein** (**22.10.11**) verträgt, kann in Lana erforscht werden. „**In die gute Stube**“ bittet der Bauer des Mair am Turmhofs in Grissian nach der

Weitere Informationen:

Tourismusverein Lana & Umgebung
I-39011 Lana • Andreas-Hofer-Straße 9/1
Tel. +39/0473/561770
Fax: +39/0473/561979
www.lana.info
E-Mail: info@lana.info

Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H.
PR-Agentur für Tourismus
A-5020 Salzburg, Bergstraße 11
Tel.: +43/(0)662/87 53 68-127
Fax: +43/(0)662/87 95 18-5
www.mk-salzburg.at
E-Mail: office@mk-salzburg.at



Führung durch die Kastanienhaine und erklärt die traditionelle Herstellung der **Keschtnkrapfen**, bevor diese auch verkostet werden können. Feinschmecker dürfen sich auf das Event der „**Drei Burgen in einer Nacht**“ (**19.10.11**) in Prissian freuen, wo mit einem nächtlichen **Fackelzug** die kulturellen und kulinarischen Überraschungen von Schloss Fahlburg, Schloss Wehrburg und Castel Katzenzungen erwandert werden. Ein viergängiges **Kastanien-Degustationsmenü** bildet den krönenden Abschluss des Abends. Die **Sterneköchin Anna Matscher** kocht gemeinsam mit vier weiteren Südtiroler Sterneköchen bei einem **Galaabend auf Castel Katzenzungen** rund um die köstliche Stachelfrucht auf. „**Sterne, Schlösser, Almen**“ (**25.10.11**) nennt sich der kulinarische Hochgenuss.

Weitere Informationen:
Tourismusverein Lana & Umgebung
I-39011 Lana • Andreas-Hofer-Straße 9/1
Tel. +39/0473/561770
Fax: +39/0473/561979
www.lana.info
E-Mail: info@lana.info

Media Kommunikationsservice Ges.m.b.H.
PR-Agentur für Tourismus
A-5020 Salzburg, Bergstraße 11
Tel.: +43/(0)662/87 53 68-127
Fax: +43/(0)662/87 95 18-5
www.mk-salzburg.at
E-Mail: office@mk-salzburg.at