

Lana blüht

Bäuerliche Genussmeile
Blütenhöfefest
Apfelblüten Golfturnier
und Überraschungen

Lana verbindet.
Frühling und Gefühle.



Lana in fiore

I sapori del maso
Festa dei masi in fiore
Torneo di golf "Meli in fiore"
e sorprese

Lana unisce.
Primavera e passione.

01 04 – 30 04 2026



lanaregion.it



Diese Broschüre ist vollständig auf „Cartamela“, dem Apfelpapier von Roto-Cart, gedruckt. Es wird aus den Trestern, welche bei der Apfelsaftproduktion anfallen, hergestellt. Damit tragen wir auf exklusive Art zur Reduzierung der Umweltbelastung und zur Entsorgung von organischen Abfällen bei.

Questo opuscolo è stampato interamente su “Cartamela”, marchio registrato di Roto-Cart, che si ottiene dagli scarti della lavorazione della mela. È un modo esclusivo per contribuire alla riduzione dell'inquinamento ambientale e allo smaltimento dei rifiuti organici.

Lana verbindet.
Frühling und Gefühle.

Lana blüht

Vom **1. bis zum 30. April 2026** lädt die Region Lana erneut dazu ein, das Erwachen der Natur im Frühling zu feiern. Die eventreiche Veranstaltungsreihe „Lana blüht“ gibt Blüten und Wildkräutern die Möglichkeit, sich auf vielfältige Weise dem Publikum zu präsentieren: Frühlings-Highlights, kreative Workshops, kulinarische Entdeckungen, Wildkräuterwanderungen und vieles mehr erwarten die Besucher. Den Auftakt des Events markiert das **„Apfelblüten Golfturnier“ am Samstag, 11. April**, mit Abschlag und frühlingshaftem Menü direkt auf dem Green.

Ein weiteres Highlight für Genießer ist die **„Bäuerliche Genussmeile“ am Samstag, 18. April**: Mehr als 50 Südtiroler Bauernstände beleben das Ortszentrum von Lana und laden zum Entdecken und Genießen ein. Am **Sonntag, 26. April**, öffnen historische Höfe und Ansitze ihre Tore für das traditionelle **„Blütenhöfefest“** und gewähren Einblicke in das Hofleben mit kulinarischem Angebot aus der bäuerlichen Küche.

lanablueht.it

Lana unisce.
Primavera e passione.

Lana in fiore

Dall'**1 al 30 aprile 2026**, la regione di Lana invita nuovamente a celebrare il risveglio della natura in primavera. La ricca serie di eventi **“Lana in fiore”** è dedicata a fiori e erbe selvatiche che si manifestano al pubblico in modi diversi: i visitatori possono partecipare a laboratori creativi, degustazioni raffinate, passeggiate guidate alla scoperta delle erbe selvatiche e molto altro ancora. L'evento prende il via con il **Torneo di Golf “Meli in fiore” sabato 11 aprile**, con menù primaverile direttamente sul green.

Un altro appuntamento imperdibile per i buongustai è il mercato contadino **“I sapori del Maso” sabato 18 aprile**: oltre 50 stand di contadini altoatesini animano il centro di Lana, invitando a scoprire e degustare le prelibatezze locali. **Domenica 26 aprile**, masi e residenze storiche aprono le loro porte per la tradizionale **“Festa dei Masi in fiore”**, offrendo uno sguardo sulla vita rurale e una ricca scelta di specialità culinarie della cucina contadina.

lanainfiore.it

Natur und Erwachen.

Natura e risveglio.

01 04 – 30 04 2026

lanablueht.it
lanainfiore.it

NATUR UND ERWACHEN

Auch in diesem Jahr eröffnet „Lana blüht“ als bewährtes Frühlingshighlight die Saison und bietet den gesamten Monat April über ein vielseitiges Veranstaltungsprogramm.

Wenn das Etschtal in ein Meer aus weiß-rosa Apfelblüten getaucht ist, sprießen die ersten Wildkräuter und Blüten und rücken im abwechslungsreichen Programm ins Rampenlicht. Erfahrene Experten teilen ihr Wissen mit den Besuchern, während renommierte Küchenchefs kulinarische Höhepunkte aus dem lokalen Frühlingsangebot präsentieren. Besonders beliebt bei Gästen und Einheimischen sind die „Bäuerliche Genussmeile“, das „Apfelblüten-Golfturnier“ und das „Blütenhöfefest“.

NATURA E RISVEGLIO

Anche quest'anno la consolidata rassegna primaverile “Lana in fiore” da il via alla stagione e propone per tutto il mese di aprile un programma variegato di eventi.

Mentre un mare di fiori bianco-rosa ricopre i meleti della Valle dell'Adige, spuntano anche le prime erbe selvatiche e i fiori, protagonisti del ricco programma “Lana in fiore”. Professionisti esperti condividono le loro conoscenze con i visitatori, mentre rinomati chef creano veri e propri momenti di piacere culinario con i prodotti primaverili locali. Particolarmente apprezzati da ospiti e residenti sono il mercato contadino “I sapori del Maso”, il torneo di Golf “Meli in Fiore” e la “Festa dei Masi in Fiore”.



MI/ME 01 04 2026

TOUR INS GOLD

Gemeinsame Frühlingswanderung mit Isabella Halbeisen zum Heidereggerhof, wo rund 200.000 Narzissen in voller Blüte stehen. Vor Ort erwartet die Teilnehmer eine fachkundige Führung sowie eine gemütliche Marenden im Buschenschank Wieslerhof, 14.00-17.30 Uhr

TOUR IN GIALLO

Passeggiata primaverile con Isabella Halbeisen fino al maso "Heidereggerhof", dove circa 200.000 narcisi in piena fioritura attendono i visitatori. Sul posto, i partecipanti possono partecipare a una visita guidata con un esperto e gustare una piacevole merenda presso l'osteria contadina "Wieslerhof", ore 14.00-17.30.

Anmeldung/su prenotazione

Preis/prezzo: 25,00 Euro

Begleitung/accompagnamento: Isabella Halbeisen



DI/MA 07 04 2026

KRÄUTER-GENUSS-EXKURSION IN VÖLLAN

Anni Pircher begleitet die Teilnehmer durch die Kräuterwelt des Klosterbühels. Anschließend tischt Chefkoch Christian Pircher den Gästen feine Kräuter- und Blütengerichte auf. Restaurant Kirchsteiger Völlan, 10.00-14.00 Uhr

ESCURSIONE AL GUSTO DI ERBE A FOIANA

Anni Pircher accompagna i partecipanti alla scoperta del colle "Klosterbühel" a Foiana e della sua incredibile varietà di erbe selvatiche. A seguire lo chef Christian Pircher porta in tavola prelibatezze a base di erbe selvatiche e fiori primaverili. Ristorante Kirchsteiger Foiana, ore 10.00-14.00

Anmeldung/su prenotazione

Preis/prezzo: 35,00 Euro

Kräuterpädagogin/Esperta di erbe selvatiche: Anni Pircher



FR/VE 10 04 2026

KRÄUTER – WOHLBEFINDEN IM ALLTAG

Ob für den Gaumen, das körperliche Wohlbefinden, als Schönheitspflege oder zum Entspannen – Kräuter bieten unzählige Möglichkeiten. In diesem Kurs setzen wir zu jedem Bereich ein Beispiel praktisch um und erfahren dazu spannendes Hintergrundwissen.

Hotel theiner's garten Gargazon, 14.00-17.00 Uhr

ERBE SELVATICHE – BENESSERE QUOTIDIANO

Che sia per il palato, per il benessere fisico, per la cura della bellezza o per il relax, le erbe offrono infinite possibilità. Durante questo corso mettiamo in pratica un esempio per ciascun ambito e scopriamo le basi dell'impiego casalingo delle erbe selvatiche.

Hotel theiner's garten Gargazzone, ore 14.00-17.00

Anmeldung/su prenotazione

Preis/prezzo: 25,00 Euro

Kräuterpädagogin/Esperta di erbe selvatiche: Hildegard Kreiter



SA 11 04 2026

APFELBLÜTEN GOLFTURNIER

Anfang April eröffnet der Golf Club Lana die neue Turniersaison inmitten blühender Apfelbäume.

Das Highlight des Golfturniers ist die Verkostung vieler leckerer Südtiroler Frühlingsgerichte, welche auch entlang des Golfparcours und nach dem Turnier serviert werden.

Golfplatz Lana, Start: 09.00 Uhr

TORNEO DI GOLF “MELI IN FIORE”

A inizio aprile gli appassionati di golf hanno l'occasione di inaugurare la stagione sportiva, circondati dalla spettacolare fioritura dei meli. In occasione di questo torneo i giocatori vengono coccolati con specialità primaverili, servite sia sul green che durante la premiazione.

Campo da golf di Lana, inizio: ore 9.00

Anmeldung bis/prenotazione entro il 08 04 2026

Golfclub Lana, info@golfclublana.it | +39 0473 564696

Preis/prezzo: 25,00 Euro + Greenfee

» Seite/pag. 22



AB/DA SA 11 04 2026

SKULPTURENAUSSTELLUNG „FRAUEN“

Ein sinnlicher Dialog mit der weiblichen Form: Zwischen Natur und Kunst entfalten sich reduzierte Linien, organische Volumen und kraftvolle Gesten. Die Werke laden ein, die Vielschichtigkeit des Frauseins neu zu erleben. In den Gärten des Kränzelhofs Tschermers, 9.30-18.00 Uhr

MOSTRA SCULTURE “DONNE”

Un dialogo sensoriale con la forma femminile: tra natura e arte emergono linee essenziali, volumi organici e gesti carichi di forza. Le opere invitano a vivere in modo nuovo la complessità e la poesia dell'essere donna. Nei Giardini del Kränzelhof Cermes, ore 9.30-18.00

» Seite/pag. 26



DI/MA 14 04 2026

WER ZWITSCHERT DA?

Frühmorgens Vögel am Narauner Weiher entdecken – ein Biotop für Frösche, Insekten und Vogelarten. Die Wanderung führt zum Kirchlein St. Hippolyt mit Panoramablick. Ein Experte informiert über Unterscheidungsmerkmale, Lebensweise, Vogelschutz und interessante Fakten. Parkplatz Hippolyt Naraun, 6.00-9.00 Uhr

IL CANTO DEGLI UCCELLI

Scoprire gli uccelli del laghetto di Narano all'alba – un biotopo per rane, insetti e varie specie di uccelli. La passeggiata porta fino alla chiesetta di Sant'Ippolito con vista panoramica. Un esperto fornisce informazioni sui criteri di riconoscimento, sullo stile di vita degli uccelli, sulla loro tutela e molte altre curiosità. Parcheggio di Sant'Ippolito a Narano, ore 6.00-9.00

Anmeldung/ su prenotazione, Preis/prezzo: 15,00 Euro

Mitzubringen/da non scordare: Festes Schuhwerk, Fernglas und Neugierde/scarpe robuste, cannocchiale e animo curioso

Ornithologe/ornitologo: Patrick Egger



DO/GI 16 04 2026

DIE FASZINIERENDE WELT DES APFELS

Ein erfahrener „Apfel-Sommelier“ begleitet dich auf der Entdeckungsreise durch die Welt des Apfels. Du erfährst wie die Paradiesfrucht angebaut wird und lernst die Sortenpalette kennen. Du erlebst die Geschmacksvielfalt während einer Verkostung, entdeckst die feinen Unterschiede in Geschmack, Textur und Aroma und wirst staunen, wie vielseitig der Apfel eingesetzt werden kann. Bio Callhof Lana, 14.00-16.00 Uhr

L’AFFASCINANTE MONDO DELLA MELA

Un pomeriggio dedicato alla mela in compagnia del “sommelier delle mele”. Nel frutteto racconta come viene coltivato questo frutto e quali caratteristiche differenziano le diverse varietà. Nel corso della degustazione invece accompagna i partecipanti in un viaggio tra sapori, sentori, consistenze e aromi e mostra quanto la mela possa essere versatile. Maso Bio Callhof Lana, ore 14.00-16.00

Anmeldung/su prenotazione

Kostenlos/gratuito

Apfelsommelier/sommelier delle mele: Stefan Gögele



SA 18 04 2026

DIE BÄUERLICHE GENUSSMEILE

Kosten, kaufen, genießen... über 50 Bauernstände bieten verschiedene Qualitätsprodukte an: aromatische Kräuter, Trockenobst, Fruchtaufstriche, Destillate, Käse und Milchprodukte u. v. m. Zentrum Lana, 9.00-17.00 Uhr

I SAPORI DEL MASO

Assaggiare, comprare, gustare... ben 50 stand contadini espongono e vendono i loro prodotti tipici: erbe aromatiche, frutta essiccata, confetture di frutta, distillati, formaggi, latticini e tanto altro. Centro di Lana, ore 9.00-17.00

» Seite/pag. 28



DI/MA 21 04 2026

KRÄUTER-GENUSS-EXKURSION IN VÖLLAN

Anni Pircher begleitet die Teilnehmer durch die Kräuterwelt des Klosterbühels. Anschließend tischt Chefkoch Christian Pircher den Gästen feine Wildkräutergerichte auf. Restaurant Kirchsteiger Völlan, 10.00-14.00 Uhr

ESCURSIONE AL GUSTO DI ERBE A FOIANA

Anni Pircher accompagna i partecipanti alla scoperta del colle "Klosterbühel" a Foiana e della sua incredibile varietà di erbe selvatiche. A seguire lo chef Christian Pircher porta in tavola prelibatezze a base di erbe selvatiche e fiori primaverili. Ristorante Kirchsteiger Foiana, ore 10.00-14.00

Anmeldung/su prenotazione

Preis/prezzo: 35,00 Euro

Kräuterpädagogin/Esperta di erbe selvatiche: Anni Pircher



MI/ME 22 04 2026

KRÄUTER SAMMELN UND BROT BACKEN

In Begleitung der Kräutereexpertin Thea sammeln wir bei einem Rundgang Kräuter und Blüten der Saison. Mit Roman backen wir dann im Bauernmuseum Kräuterbrot. Dazu bereiten wir eine leckere Blütenbutter zu. Anschließend verkosten wir unsere Produkte. Parkplatz vor dem Vereinshaus Völlan, 13.30-17.30 Uhr

RACCOLTA DI ERBE E COTTURA DI PANE

Accompagnati da Thea, un'esperta di erbe, durante una passeggiata raccogliamo erbe selvatiche e fiori di stagione. Nel Museo Contadino, assieme a Roman, prepariamo il pane alle erbe e un ottimo burro ai fiori. Parcheggio davanti alla "Vereinshaus" di Foiana, ore 13.30-17.30

Anmeldung/su prenotazione

Preis/prezzo: 25,00 Euro

Kräuterpädagogin/Esperta di erbe selvatiche: Thea Holzner

Frei & Roman Holzner



DO/GI 23 04 2026

WALD- UND WIESEN-WELLNESS

Durch den Frühling spazieren und genießen: An kleinen Genussstationen erwarten dich Wohlfühlmomente, die deine Sinne neu beleben und lehren, wie du die unerschöpfliche Natur zum Partner für dein Wohlbefinden machen kannst.
Prissian, 14.00-18.00 Uhr

BOSCHI E PRATI – FONTE DI SALUTE E BENESSERE

La natura primaverile come alleato per il benessere: nel corso di questa camminata un'esperta di erbe selvatiche insegna come fare il pieno di energia e rivitalizzare i sensi con i prodotti che in questo periodo dell'anno la natura ci dona.
Prissiano, ore 14.00-18.00

Anmeldung/su prenotazione

Preis/prezzo: 15,00 Euro

Kräuterpädagogin/Esperta di erbe selvatiche: Hildegard Kreiter



SO/DO 26 04 2026

BLÜTENHÖFEFEST

Die historischen Bauernhöfe und Ansitze in Lana und Umgebung öffnen den Besuchern ihre Tore. Von Hof zu Hof wandern, das reichhaltige Angebot genießen, den kostenlosen Shuttle-Dienst nutzen von 10.00-18.00 Uhr

FESTA DEI MASI IN FIORE

I masi e le residenze storiche di Lana e dintorni aprono le loro porte ai visitatori. Camminare di maso in maso, gustare la loro ricca offerta gastronomica in un'atmosfera di festa e usufruire del servizio navetta gratuito dalle ore 10.00 alle ore 18.00.

» Seite/pag. 32



DO/GI 30 04 2026

DIE FASZINIERENDE WELT DES APFELS

Ein erfahrener „Apfel-Sommelier“ begleitet dich auf der Entdeckungsreise durch die Welt des Apfels. Du erfährst wie die Paradiesfrucht angebaut wird und lernst die Sortenpalette kennen. Du erlebst die Geschmacksvielfalt während einer Verkostung, entdeckst die feinen Unterschiede in Geschmack, Textur und Aroma und wirst staunen, wie vielseitig der Apfel eingesetzt werden kann. Bio Callhof Lana, 14.00-16.00 Uhr

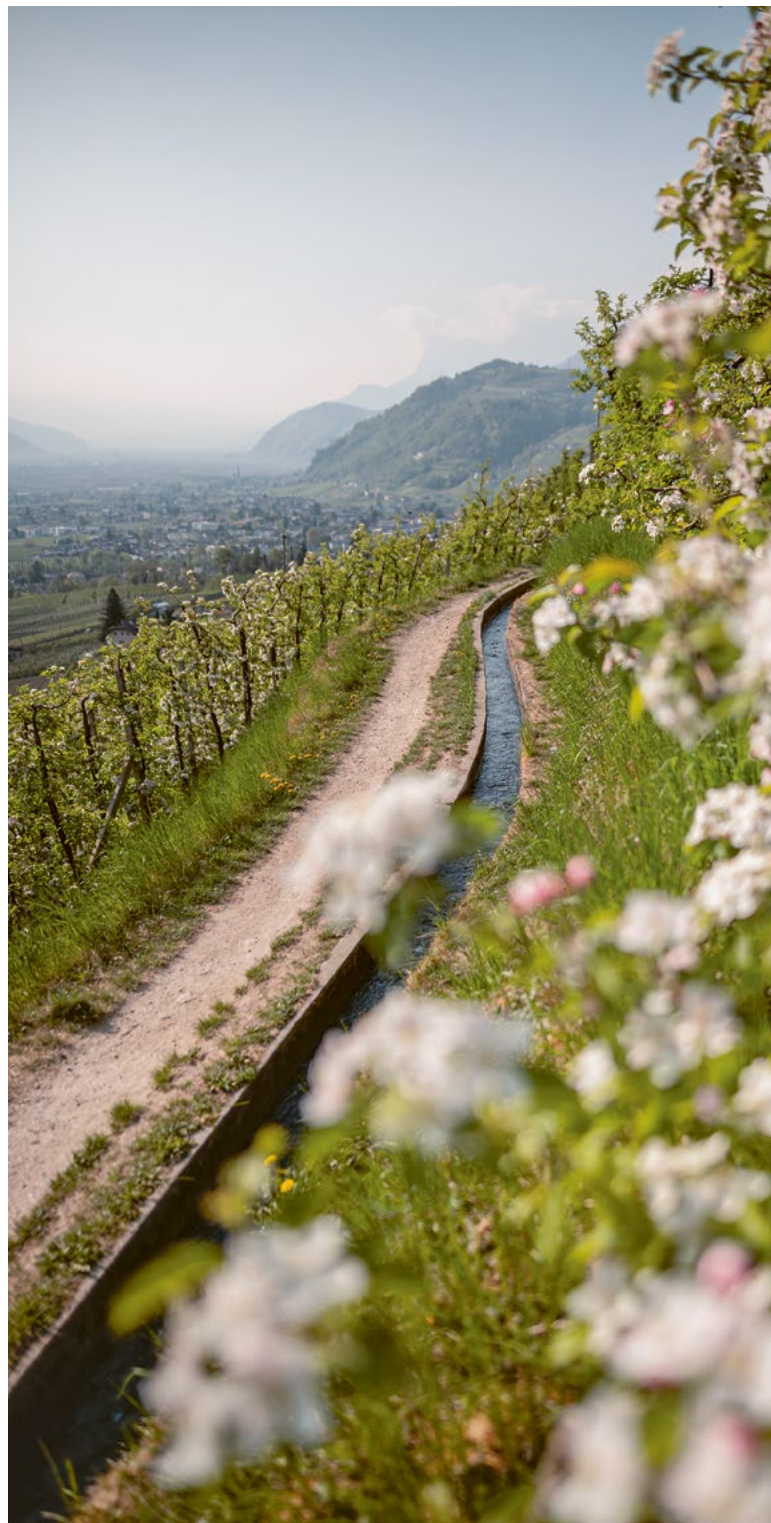
L’AFFASCINANTE MONDO DELLA MELA

Un pomeriggio dedicato alla mela in compagnia del “sommelier delle mele”. Nel frutteto racconta come viene coltivato questo frutto e quali caratteristiche differenziano le diverse varietà. Nel corso della degustazione invece accompagna i partecipanti in un viaggio tra sapori, sentori, consistenze e aromi e mostra quanto la mela possa essere versatile. Maso Bio Callhof Lana, ore 14.00-16.00

Anmeldung/su prenotazione

Preis/prezzo: kostenlos/gratuito

Apfelsommelier/sommelier delle mele: Stefan Gögele



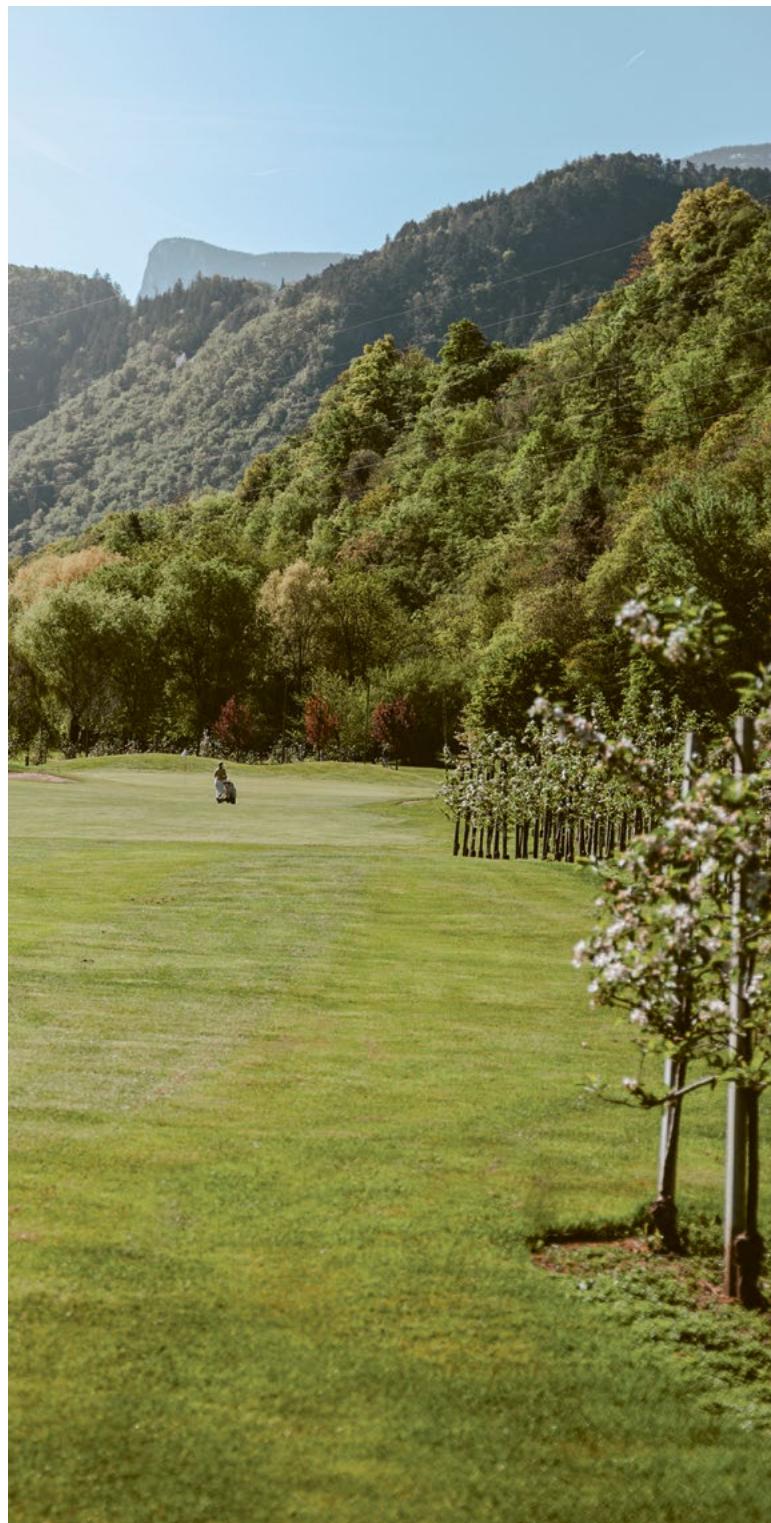
Apfelblüten Golfturnier

Torneo di golf “Meli in fiore”

11 04 2026

lanablueht.it/golf

lanainfiore.it/golf





Anfang April eröffnet der Golf Club Lana die neue Turnier-Saison inmitten blühender Apfelbäume. Die Turnierteilnehmer können sich auf eine kulinarische Umrahmung mit Südtiroler Frühlingsspezialitäten auf Wildkräuterbasis freuen, welche entlang des Golf-parcours serviert werden. Auf der Gutshof-Terrasse erwartet die Spieler nach dem Turnier ein erfrischender Aperitif und zum krönenden Abschluss kreative Frühlingsgerichte im Restaurant Gutshof mit anschließender Preisverleihung.

Gemeinsamer Kanonenstart ist um 09.00 Uhr
Anmeldung erforderlich bis 08.04.2026
beim Golfclub Lana info@golfclublana.it
oder +39 0473 564696
Preis: 25,00 Euro exkl. Greenfee

Ad inizio aprile, immerso nella spettacolare fioritura dei meli, il Golf Club Lana inaugura la nuova stagione dei tornei. I partecipanti al torneo di golf "Meli in fiore" possono gustare specialità altoatesine primaverili a base di erbe selvatiche, servite direttamente sul campo da golf. Dopo il torneo un rinfrescante aperitivo attende i giocatori sulla terrazza del ristorante Gutshof, seguito da creativi piatti primaverili serviti all'interno del ristorante e dalla cerimonia di premiazione.

Shot gun start alle ore 9.00
Prenotazione entro l'08 04 2026
presso il Golf Club Lana info@golfclublana.it
oppure +39 0473 564696
Prezzo: 25,00 Euro (Greenfee non compreso)



Ausstellung

„Frauen“

Mostra

“Donne”

ab/dall' 11 04 2026

kränzelhof.it

„FRAUEN“ – Skulpturenausstellung

Die Ausstellung eröffnet einen sinnlichen und zugleich kontemplativen Dialog mit der weiblichen Form. In der Begegnung mit den Skulpturen, eingebettet in die natürliche Umgebung, entfalten sich vielfältige körperliche Ausdrucksformen: reduzierte Linien, organische Volumen, fragile Oberflächen und kraftvolle Gesten. Die Werke verdichten Wahrnehmung, lenken den Blick auf Präsenz, Leere und Bewegung im Raum und laden dazu ein, die poetische Vielschichtigkeit des Frauseins auf einer ästhetischen Ebene neu zu erfassen. In den Gärten des Kränzelhofs Tscherm's.

„DONNE“ – Mostra sculture

La mostra apre un dialogo sensuale e contemplativo con la forma femminile. Nell'incontro con le sculture, immerse nell'ambiente naturale, si rivelano molteplici espressioni corporee: linee essenziali, volumi organici, superfici delicate e gesti vigorosi. Le opere condensano percezioni, guidano lo sguardo verso presenza, vuoto e movimento nello spazio e invitano a riscoprire, su un piano estetico, la poetica complessità dell'essere donna. Nei Giardini del Kränzelhof Cermes.

Die Bäuerliche Genussmeile

I sapori del maso

18 04 2026

lanablueht.it/genussmeile
lanainfiore.it/saporidelmaso





DIE BÄUERLICHE GENUSSMEILE

Auch in diesem Jahr widmet „Lana blüht“ im April einen besonderen Tag der „Bäuerlichen Genussmeile“, die alle Fans regionaler Produkte begeistert. Am **Samstag, den 18. April 2026**, verwandelt der Markttag der einheimischen Bauern das Zentrum von Lana am Gries in ein lebendiges Genussareal. Zwischen 9.00 und 17.00 Uhr präsentieren über 50 Aussteller sowie mehrere Gastronomiestände ihre hofeigenen Spezialitäten und frühlingshaften Gerichte, begleitet von ausgewählten Südtiroler Weinen.

Die Besucher können sowohl neue als auch altbewährte Köstlichkeiten kennenlernen, probieren, kaufen und genießen. Die Qualitätsmarke „Roter Hahn“ steht dabei für höchste Frische und geprüfte Qualität. Im Hintergrund unterstützt die Südtiroler Genossenschaft „Bioland“ und setzt sich für eine nachhaltige Landwirtschaft und eine lebenswerte Zukunft ein.

I SAPORI DEL MASO

Anche quest'anno, ad aprile, „Lana in fiore“ dedica una giornata speciale ai „Sapori del maso“, appuntamento fisso per tutti gli amanti dei prodotti regionali. **Sabato 18 aprile 2026**, il mercato dei contadini locali trasforma il centro storico di Lana „Am Gries“, in un vivace percorso del gusto. Dalle ore 9.00 alle ore 17.00, oltre 50 espositori e diversi stand gastronomici presentano le specialità dei loro masi e piatti primaverili, accompagnati da un'ampia selezione di vini altoatesini.

I visitatori hanno l'occasione di scoprire delizie nuove e tradizionali, di assaggiarle, di acquistarle per poi gustarle a casa. Il marchio di qualità „Gallo Rosso“ garantisce massima freschezza e qualità controllata. Dietro le quinte, la cooperativa altoatesina „Bioland“ sostiene l'evento impegnandosi per un'agricoltura sostenibile e un futuro più attento alle generazioni future.

Blütenhöfefest

Festa dei masi in fiore

26 04 2026

lanablueht.it/hoefefest
lanainfiore.it/festadeimasi





BLÜTENHÖFEFEST

Ein Geheimtipp ersten Ranges ist das „Blütenhöfefest“ am **Sonntag, 26. April 2026**, an dem sich 11 traditionsreiche Höfe in Lana, Völlan und Tschermers beteiligen. Die Besucher lernen auf genussvolle Weise historische Bauernhöfe und kunstreiche Ansitze kennen und genießen vor Ort die typischen Hofprodukte.

Gehtüchtige Besucher folgen gut beschilderten Wanderstrecken und wandern von Hof zu Hof, während gemütlich Eingestellte mit den kostenlosen Shuttlebussen, von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr zu den Höfen gelangen.

Einen Übersichtsplan mit genauem Programm erhalten Sie im Tourismusbüro oder online auf lanablueht.it/hoeffest

FESTA DEI MASI IN FIORE

Sono ben 11 i masi tradizionali che aprono le loro porte in occasione della “Festa dei masi in fiore” di **domenica 26 aprile 2026**. Un evento esclusivo e itinerante tra i paesi di Lana, Foiana e Cermes dove i partecipanti hanno modo di conoscere le realtà dei masi storici e delle antiche residenze e di gustare i prodotti delle aziende agricole.

I partecipanti possono scegliere di seguire la segnaletica per camminare di maso in maso oppure di affidarsi alle navette gratuite attive dalle ore 10.00 alle ore 18.00.

Una piantina con il programma dettagliato è a disposizione presso l'ufficio turistico oppure online su lanainfiore.it/festadeimasi



GIESSKANNE TRIFFT FRÜHLINGSZAUBER

Kaum steigen die Temperaturen, beginnt die Natur zu erwachen – und braucht Wasser. Die Gießkanne hilft dabei nicht nur im Garten, sondern wird in der Region Lana zum dekorativen Symbol des Frühlings. Beim Event „Lana blüht“ verwandeln sich bunte Zink-Gießkannen in farbige Hingucker. Sie hängen in Bäumen, schmücken Schaufenster und das Tourismusbüro und bringen Freude in die Fußgängerzone sowie in die Ortszentren von Lana, Tschermers, Burgstall und Gargazon. Praktisch, verspielt und voller Charme.

ANNAFFIATOI E MAGIA PRIMAVERILE

Appena le temperature iniziano a salire, la natura comincia a risvegliarsi – e ha bisogno d'acqua. L'annaffiatoio non serve solo in giardino, ma nella regione di Lana in primavera diventa anche un simbolo decorativo. Durante l'evento “Lana in fiore”, colorati annaffiatoi in zinco vengono appesi agli alberi, decorano le vetrine e l'ufficio turistico, portando colore nella zona pedonale e nei centri di Lana, Cermes, Postal e Gargazzone. Simpatici, giocosi e pieni di fascino.



SÜDTIROLER OBSTBAUMUSEUM **WO SÜDTIROLS APFELGESCHICHTE** **LEBENDIG WIRD**

Zwischen den alten Gemäuern des Larchgutes erzählt das Museum die faszinierende Geschichte des Obstbaus in unserem Land. Eine eindrucksvolle Dokumentation lädt dich ein, tief in die Welt des Apfels einzutauchen – von den Anfängen der Kultivierung bis zur modernen Apfelwirtschaft von heute. Ein Ort, an dem der Apfel zum Erzähler wird.

obstbaumuseum.it

MUSEO SUDTIROLESE DELLA **FRUTTICOLTURA DELL'ALTO ADIGE** **DOVE LA STORIA DELLA MELA** **PRENDE VITA**

Tra le mura secolari del Larchgut, il museo racconta l'avvincente evoluzione della frutticoltura altoatesina. Invita a un viaggio affascinante attraverso epoche e tradizioni, dagli inizi della coltivazione alle tecnologie e sfide dell'odierna produzione melicola. Una ricca documentazione guida i visitatori in questo luogo dove la mela è voce narrante di una storia tutta da scoprire.

obstbaumuseum.it

DER APFEL IN DER SCHACHTEL

Die Schachteln aus Apfelpapier, hergestellt aus den „Abfällen“ der Apfelprodukte, sind mit einem Bioapfel der Obstgenossenschaft Biosüdtirol gefüllt. Sobald der Apfel gegessen ist, funktionieren die Apfelschachteln auch als Stiftehalter oder Geschenkbox.

lanablueht.it/apfelschachtel

APFELKUCHEN

serviert von Bio-Bäuerin Sissy

Zubereitungszeit: ca. 20 Min., plus 45 Min. Backzeit

Zutaten:

Für den Teig:

160 g Dattelsüße / 160 g Mandeln / 200 ml Apfelsaft

10 g Backpulver / 50 g Kokosmehl

110 g Buchweizenmehl / 150 ml Wasser / 50 g Rapsöl

1 TL Bourbon-Vanille / 2 Eier / 1 TL Ceylon-Zimt

Für das Topping:

2-3 Äpfel Natyra® / Aprikosenmarmelade /

ein paar gehackte Walnüsse oder Mandeln

Zubereitung

Form mit Backpapier auslegen, Ränder fetten. Ofen auf 180°C vorheizen. Buchweizen- und Kokosmehl mit Backpulver mischen. Nüsse und Dattelsüße mixen, mit trockenen Zutaten vermengen. Eier, Öl, Wasser zugeben, Teig in Form füllen. Äpfel in 16 Stücke schneiden, Muster auflegen. 45–50 Min. backen. Heißen Kuchen mit erwärmter Aprikosenmarmelade bestreichen, Mandeln darüberstreuen, abkühlen lassen.



LA MELA “IN SCATOLA”

Le scatole in “cartamela”, prodotta dagli scarti della lavorazione delle mele, contengono una mela biologica della cooperativa Biosüdtirol. Una volta mangiata la mela, la scatola ritrova un nuovo uso ad esempio come portapenne o box regalo.

lanainfiore.it/melainscatola

TORTA DI MELE

servita da Sissy, contadina bio

**Tempo di preparazione: ca. 20 minuti,
più 45 minuti di cottura**

Ingredienti:

160 g di sciroppo di datteri / 160 g di mandorle
200 ml di succo di mela / 10 g di lievito in polvere
50 g di farina di cocco / 110 g di farina di grano
saraceno / 150 ml di acqua / 50 g di olio di colza
1 cucchiaino di vaniglia bourbon / 2 uova
1 cucchiaino di cannella di Ceylon.

Per il topping:

2-3 mele Natyra® / marmellata di albicocche
alcune noci o mandorle tritate

Preparazione

Foderare la teglia con carta forno, ungere i bordi. Pre-riscaldare il forno a 180°C statico. Mescolare le farine di grano saraceno e di cocco con il lievito, frullare noci e sciroppo di datteri, unire agli ingredienti secchi. Aggiungere uova, olio e acqua, mescolare e versare nello stampo. Disporre sopra le mele a fettine, infornare per 45-50 min. Spennellare la torta calda con marmellata di albicocche riscaldata, cospargere con le mandorle e lasciar raffreddare.

INFOS UND ANMELDUNG INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Tourismusverein Lana und Umgebung

A.-Hofer-Straße 9/1, 39011 Lana

T 0473 561770

info@lanaregion.it, lanaregion.it

Associazione turistica Lana e dintorni

Via Andreas Hofer 9/1, 39011 Lana

T 0473 561770

info@lanaregion.it, lanaregion.it

Impressum

März/marzo 2026

Herausgeber/Editore: Tourismusverein Lana und Umgebung

Associazione Turistica Lana e dintorni

Projektleitung/Gestione del progetto:

Tourismusverein Lana und Umgebung

Associazione Turistica Lana e dintorni - Margareth Malleier

Grafische Gestaltung/Grafica: Philipp Aukenthaler / hypemylimbus.com

Texte und Übersetzungen/Testi e traduzioni:

Tourismusverein Lana und Umgebung

Associazione Turistica Lana e dintorni - Elisabeth Klammer

Fotografie/Fotografia: lanaregion.it/Emi Massmer Emotions,

lanaregion.it/upscale marketing, lanaregion.it/Maike Wittreck,

lanaregion.it/Franziska Unterholzner, lanaregion.it/Dominik Telser,

Biosüdtirol Benjamin Pfitscher

Druck/Stampa: Lanarepro GmbH

Änderungen vorbehalten

Possibili variazioni



lanaregion.it

