



„Roter Hahn“: Neuer Gourmet-Guide „Bäuerlicher Feinschmecker 2021/22“

## **Südtiroler Gaumenfreuden im Taschenformat**



**Südtirol schmeckt einfach - egal ob Sternerestaurant oder Wirtshaus. Dass auch die lokale Bauernküche der nördlichsten Provinz Italiens ausgezeichnet ist, bestätigt nicht zuletzt der Gault&Millau Südtirol und empfiehlt kulinarisch Interessierten regelmäßig die Hof- und Buschenschänke der Marke „Roter Hahn“. Mitglied des Siegels vom Südtiroler Bauernbund kann allerdings nicht jeder werden, denn für die Aufnahme in die Broschüre „Bäuerlichen Feinschmecker“ haben die Bewerber alle Jahre wieder strenge Qualitätskriterien zu erfüllen. Seit 2021 neu im Regelwerk: Die Betriebe müssen mindestens ein hofeigenes Produkt zum Verkauf anbieten, damit sich Besucher ein Stück Urlaub mit nach Hause nehmen können. In dem handlichen Booklet sind die Spezialitäten entsprechend mit**

**einem kleinen Einkaufskorb gekennzeichnet. Daneben finden sich wie bisher detaillierte Beschreibungen der Höfe samt einer Auswahl ihrer saisonalen Gerichte und Getränke sowie Öffnungszeiten, Anfahrtspläne und Kontaktdaten. Die aktuelle Ausgabe „Bäuerlicher Feinschmecker 2021/22“ verzeichnet insgesamt 29 bäuerliche Vertreter vom sonnigen Vinschgau bis ins UNESCO-Weltnaturerbe Dolomiten. Weitere Infos, Broschüren-Download und kostenlose Katalogbestellung unter [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)**

*Foto (download): Der handliche Gourmet-Guide „Bäuerlicher Feinschmecker 2021/22“ präsentiert 29 Südtiroler Hof- und Buschenschänke, die das Qualitätssiegel der Marke „Roter Hahn“ erhalten haben.*

*Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*

**Qualität statt Quantität.** Das durchgehend hohe Niveau der Schankbetriebe kommt nicht von ungefähr. Denn das Siegel „Roter Hahn“ erhalten nur Bauernhöfe, die alle Qualitätskriterien der Marke erfüllen: Dabei ist Convenience Food absolut verboten. Vielmehr müssen mindestens 30 Prozent der angebotenen Produkte vom Hof und Feld der Familie stammen, der Rest von anderen landwirtschaftlichen Betrieben in Südtirol. Die verwendeten Eier für deftige Knödel und süßes Gebäck werden ausschließlich aus lokaler Freilandhaltung bezogen. Die Gastgeberfamilie kocht selbst. Besucher sollen außerdem die Wahl aus mindestens drei hausgemachten Säften und Destillaten haben. Zusätzliche Bedingung: Während ein Buschenschank immer innerhalb eines Weinbaugebiets

liegt und ausschließlich selbstgekelterte Tropfen kredenzt, kommt im stets höher gelegenen Hofschank Fleisch aus eigener Aufzucht auf den Tisch.

### **Weitere Auskünfte**

„Roter Hahn“ - Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol Südtiroler Bauernbund  
K.-M.-Gamper-Straße 5 I-39100 Bozen  
Fon +39 0471 999325 info@roterhahn.it www.roterhahn.it

### **Pressekontakt**

---

#### **Jessica Thalhammer**

+49 8807 21490-15  
jessica.thalhammer@hermann-meier.de

#### **Marie-Christin Pieper**

+49 8807 21490-24  
mc.pieper@hermann-meier.de

#### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0  
info@hermann-meier.de  
www.hermann-meier.de