



„Roter Hahn“: Neuer „Bäuerlicher Feinschmecker 2019/20“

## **Südtirols feinste Schmankerl**



**Liebhaber der echten Südtiroler Küche kommen an Hausmannskost wie Schlutzer, Bauernbrat'l oder Äpfelkiechl nicht vorbei. Auf 80 Seiten präsentiert die neue Broschüre „Bäuerlicher Feinschmecker 2019/20“ die 41 authentischsten Hof- und Buschenschänke zwischen dem Eisacktal und Südtirols Süden, dem Vinschgau, Meraner Land und den Dolomiten - inklusive deren Geschichte und kulinarischen Spezialitäten. In den bäuerlichen Familienbetrieben der Qualitätsmarke „Roter Hahn“ kommt es vor allem auf Unverfälschtheit an. So servieren die Gastgeber ihre traditionellen Gerichte aus größtenteils hofeigenen Produkten noch selbst. Dieses Jahr neu hinzugekommen ist der Lexnhof in Montan, der sich trotz der strengen Kriterien des Gütesiegels für die neueste Auflage qualifizieren konnte. „Schankbetrieb des Jahres 2019/20“ darf sich der Kinigerhof in Sexten nennen. Alle Infos zu den Höfen, Broschüren-Download und kostenlose Bestellung des Genuss-Guides unter [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)**

*Foto (download): In der neuen Ausgabe „Bäuerlicher Feinschmecker 2019/20“ finden Interessierte Infos über die 41 Südtiroler Hof- und Buschenschänke der Marke „Roter Hahn“. Bildnachweis: „Roter Hahn“*

**Neuzugang.** Neu aufgenommen in die Liste der Schankbetriebe von „Roter Hahn“ wurde dieses Jahr der Lexnhof in Montan/Südtirols Süden. Umgeben von Weinbergen, punktet der Hofschank mit zartem Schaf- und Kalbfleisch aus eigener Herstellung. Allerlei Obst- und Gemüsesorten aus dem Bauerngarten runden das vielfältige Angebot ab. Die von Hand veredelten Produkte sind im Hofladen in Form von Tees, Kräuterölen und -salzen, Würsten, eingelegten Antipasti, Brotaufstrichen, Gelees oder Säften erhältlich.

**Schankbetrieb des Jahres.** Mit seiner kulinarischen Abwechslung und heimeligen Atmosphäre hat das langjährige „Roter Hahn“-Mitglied Kinigerhof in Sexten die Jury überzeugt und wurde vom Südtiroler Qualitätssiegel zum „Bäuerlichen Schankbetrieb des Jahres 2019/20“ ausgezeichnet. Der Hofschank mit Blick auf die Sextner Dolomiten verwöhnt seine Gäste mit verschiedenen Fleisch- und Wurstspezialitäten wie Kaminwürsten, Bauernsalami oder „geselchtem“ Rindfleisch aus eigener Herstellung. Kombiniert mit Knödeln oder Teigtaschen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen zaubert Familie Stabinger daraus köstliche Mahlzeiten. Die kürzlich renovierten Zimmer laden

außerdem zu entspannten Urlaubstagen auf dem Bauernhof ein.

**Von höchster Qualität.** Beim Südtiroler Gütesiegel „Roter Hahn“ stehen Authentizität und Gastlichkeit an erster Stelle. Nur bäuerliche Schankbetriebe, die den Großteil ihrer Rohprodukte aus eigener Landwirtschaft verwenden, können sich für die Qualitätsmarke qualifizieren. Zur Herstellung der traditionellen Speisen dürfen zwar weitere Zutaten hinzugekauft werden, sie müssen jedoch unmittelbar aus der Region stammen. Ein Buschenschank befindet sich innerhalb eines Weinbaugebiets und ist selbst für die Produktion der edlen Tropfen verantwortlich. In den höher gelegenen Hofschänken werden Fleischgerichte aus eigener Herstellung serviert.

#### 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

*Unter der Marke „Roter Hahn“ vereint der Südtiroler Bauernbund 1.700 authentisch geführte Höfe in allen Teilen des Landes. Mit den Produktlinien „Urlaub auf dem Bauernhof“ (gleichnamiger Katalog), „Bäuerlicher Feinschmecker“, „Qualitätsprodukte vom Bauern“ und „Bäuerliches Handwerk“ (gleichnamige Broschüren) weisen die Südtiroler den Weg für den Reisetrend der Zukunft: „Roter Hahn“ steht für Qualität und unverfälschtes Reise-Erlebnis. Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol – Brauchtum, Natur und Leben hautnah.*

## **Pressekontakt**

---

### **Jessica Harazim**

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

### **Larissa Peifer**

+49 8807 21490-24  
larissa.peifer@hermann-meier.de

### **Angelika Hermann-Meier PR**

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