

## PRESSE-INFO

### Roter Hahn

31. August 2023



„Roter Hahn“: Südtirols fünfte Jahreszeit authentisch erleben

## Törggelen, aber richtig!



### Kurz und knapp

- Törggelen ist nicht gleich Törggelen – den Südtiroler Brauch authentisch erleben
- Kulinarische Spezialitäten direkt vom Bauernhof
- Traditioneller „Törggele“-Wein aus Eigenanbau

**Was für München das Oktoberfest ist, ist für Südtirol das Törggelen. Während der „fünften Jahreszeit“ kommen Gäste der zertifizierten „Roter Hahn“-Schankbetriebe den ganzen Herbst hindurch in den Genuss traditioneller kulinarischer Spezialitäten wie Kasnocken oder Schlutzkrapfen sowie gebratener Kastanien und selbstgekelterter Weine. Um dem uralten Brauchtum gebührend Rechnung zu tragen, hat das Südtiroler Qualitätssiegel die Initiative Törggelen am Ursprung ins Leben gerufen. Jeweils am ersten Samstag im Oktober laden die teilnehmenden Buschenschänke zum Saisonauftakt mit Keschtnfeuer, Weinverkostungen und Hofführungen ein. Ähnlich authentisch geht es dann bis Ende November weiter. Dann zeigen so genannte „Buschen“ über der Eingangstür der bäuerlichen Gasthöfe an, wann das Lokal geöffnet hat. Wer nicht nur einen stimmungsvollen Abend, sondern sogar seinen ganzen Urlaub beim Weinbauern verbringen will: Die praktische Filterfunktion auf der neuen „Roter Hahn“-Website ermöglicht Vinophilen das Suchen und Finden geeigneter Unterkünfte. [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)**

*Foto (download): Den krönenden Abschluss nach jedem Südtiroler Törggele-Menü in einem „Roter Hahn“-Buschenschank bilden gebratene Kastanien zum neuen Wein. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*

### Eine uralte Tradition lebt auf

Das Wort Törggelen leitet sich von der so genannten „Torggl“ (lateinisch torculus), also der hölzernen Weinpresse in den Kellern der Südtiroler Weinbauern, ab. Heute bezeichnet der Begriff den Brauch, im Herbst den jungen Wein zu verkosten. Seit je wird die kulinarische Tradition von Einheimischen wie Urlaubern von Mitte September bis Ende November gleichermaßen gelebt und geliebt. Das klassische Törggelen allerdings will gelernt sein – geht es doch nicht einfach nur darum, sich nach dem

erfolgreichen Einbringen der Ernte durch hausgemachte Köstlichkeiten in den örtlichen Buschenschänken zu schlemmen. Vielmehr gilt: Wer nicht zu Fuß kommt, törggelt nicht richtig. Die Wanderung vor der Einkehr gehört also ebenso dazu wie die festgelegte Menüfolge mit mehreren Gängen. Zu edlen Tropfen aus Eigenanbau servieren die „Roter Hahn“-Gastgeber in der Regel zuerst eine Gerstsuppe aus Graupen, danach Knödel, Kraut, Hauswurst und Selchfleisch. Den Abschluss bilden süße Krapfen und „Keschtn“, geröstete Kastanien. Was außerdem nicht fehlen darf, sind Musik und eine gesellige Runde. **Tipp:** Auch wenn „Buschen“ (grüne Zweige) über dem Eingang des bäuerlichen Schankbetriebs signalisieren, dass dieser geöffnet hat, ist beim Törggelen aufgrund der großen Nachfrage eine Reservierung stets unumgänglich.

### **Törggelen am Ursprung**



Beim Qualitätssiegel des Südtiroler Bauernbunds wird die Saison mit einem Fest am ersten Samstag im Oktober eröffnet – 2023 ist das der 7.10. Dann laden 18 „Roter Hahn“-Buschenschänke zum „echten“ Törggelen in ihre urigen Stuben ein. Neben der authentischen Herzlichkeit und Gastfreundschaft der teilnehmenden Bauersfamilien dürfen sich Gäste auf ein traditionelles Keschtnfeuer mit gerösteten Kastanien freuen. Außerdem erwarten sie beim so genannten „Törggelen am Ursprung“ hauseigene Weine, eine Palette an hofeigenen Produkten sowie Hofführungen, Verkostungen und vieles mehr.

*Foto (download): Darf beim klassischen Törggele-Menü nicht fehlen: Hauswurst mit Kraut. Die Südtiroler Buschenschänke des Qualitätssiegels „Roter Hahn“ halten mit Spinatknödeln und Co. aber auch vegetarische Alternativen bereit. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*

### **Wein? Nur aus Eigenanbau**

Wer in einen Buschenschank des Qualitätssiegels „Roter Hahn“ zum Törggelen einkehrt, der kann sich nicht nur darauf verlassen, dass alle Gerichte hausgemacht und nach Familienrezept zubereitet werden. Zudem kommen mindestens 30 Prozent der verwendeten Zutaten direkt vom Hof und werden auch dort verarbeitet. Die korrespondierenden Weine müssen sogar allesamt aus Eigenanbau stammen – stets erkennbar an den umliegenden Rebstöcken. Für den „nuien“ (neuen) Wein werden meist nur leichte Rebsorten wie die autochthone Südtiroler Rebsorte Vernatsch verwendet.

### **Pressekontakt**

---

#### **Jessica Thalhammer**

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

#### **Lisa Mang**

+49 8807 21490-12

lisa.mang@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

