



„Roter Hahn“/Südtirol: Neuer „Bäuerlicher Feinschmecker 2020/21“

Vom Hof auf den Teller



Knödel aus Eiern vom Hühnerstall hinterm Hof und frisch gepflückter Salat vom eigenen Gemüsefeld - bei der Einkehr in einen Schankbetrieb der Südtiroler Marke „Roter Hahn“ weiß der Gast, woher kommt, was auf dem Teller und im Glas landet. Entsprechend finden sich in der aktuellen Ausgabe des Genussführers „Bäuerlicher Feinschmecker“ nur die 34 Hof- und Buschenschänken, die das Qualitätssiegel auch für 2020/21 erhalten haben. Zusammengefasst auf 72 Seiten, erfüllen alle der familiär geführten Gasthöfe strenge Kriterien, mitunter die der Regionalität, Saisonalität und Authentizität. So müssen beispielsweise über 80 Prozent der verwendeten Produkte vom eigenen Hof oder von anderen landwirtschaftlichen Betrieben in der nördlichsten Provinz Italiens stammen. Infos, Broschüren-

Download und kostenlose Bestellung von „Bäuerlicher Feinschmecker 2020/21“ unter www.roterhahn.it

Foto (download): Der Kulinarik-Guide „Bäuerlicher Feinschmecker 2020/21“ führt durch Südtirols verschiedene Regionen. Geprüft von der Qualitätsmarke „Roter Hahn“, präsentieren sich dort 34 authentische Hof- und Buschenschänken. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle

Hof- oder Buschenschank? Der Wein entscheidet.

Die Südtiroler Qualitätsmarke „Roter Hahn“ kategorisiert ihre bäuerlichen Schankbetriebe nach den angebotenen Produkten. Beim Buschenschank, wo ursprünglich ein grüner Zweig (Buschen) über dem Hauseingang den Betrieb anzeigte, ist das Hauptmerkmal der selbstgekelterte Wein von den eigenen Reben. Entsprechend sind die Gastgeber gleichzeitig Bauern, Kellermeister und Wirte in einem. Die Hofschänke serviert ebenso typische Südtiroler Hausmannskost, allerdings muss das aufgetischte Fleisch von den eigenen Tieren stammen - der Wein hingegen darf aus ganz Südtirol kommen.

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