

Südtirol: Äpfel, Wein und Wandern

Törggele-Herbst in Schenna



Im sonnigen Herbst ernten Südtirols Bauern alljährlich die wertvollen Früchte ihrer Arbeit und beschenken das Land und dessen Gäste unter anderem mit knackigen Äpfeln, perfekt gereiften Trauben und schmackhaften Kastanien. Gefeiert wird die reiche Ausbeute beim traditionellen Törggelen, wie das Verkosten des neuen Weins jenseits des Brenners genannt wird. Dazu servieren urige Schankbetriebe über offenem

Feuer geröstete „Keschtn“ und ein Menü mit festgelegten Gängen. In Schenna oberhalb von Meran dürfen sich Urlauber außerdem auf informative Führungen durch Obstgärten und Rebstöcke, verschiedene Degustationen, begleitete Wanderungen sowie drei launige Märkte mit einer Vielzahl an regionalen Herstellern und deren Köstlichkeiten freuen. Dazu gibt's Musik, Speis und Trank. www.schenna.com/herbstgenuss

Foto (download): Der Herbst bringt Schenna oberhalb von Meran noch einmal mehr zum Leuchten. Das rot-goldene Farbenspiel hält bis zum Ende der Törggele-Saison Mitte November an

Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Klaus Peterlin



Auf geht's zum Erntedank. Äpfel, Trachten, Böllerschüsse – den Beginn der goldenen Jahreszeit in Schenna markiert das Herbstfest der Schützen am 17. und 18. September 2022 im Dorfzentrum. Los geht's am Samstag ab 18 Uhr mit verschiedenen Musikkapellen und Südtiroler Schmankerln. Highlight der Veranstaltung ist der Umzug der Schützenkompanie Schenna am Sonntag ab 11 Uhr, bei dem Urlauber prächtig geschmückte Wagen und Einheimische in Festtagstracht bewundern

können. Danach treffen sich alle zum gemeinsamen Frühschoppen auf dem Raiffeisenplatz.

Foto (download): Wichtigstes Utensil beim alljährlichen Herbstfest der Schützen in der Südtiroler Gemeinde Schenna ist die Apfelkrone zum Abschluss der Ernte im September. Bildnachweis:



Schennas fünfte Jahreszeit. Ab Oktober startet in Südtirol die Törggele-Saison, für viele Gäste und Einheimische die schönste Zeit des Jahres. Dabei geht es aber nicht einfach nur darum, sich nach dem erfolgreichen Einbringen der Ernte durch die hausgemachten Spezialitäten von Schennas Weinhöfen und -kellern zu schlemmen. Vielmehr gilt: Erst wird gewandert, dann erst getörggelt. Denn der Fußmarsch vor der Einkehr gehört auf jeden Fall dazu. Viele solcher

Ausflüge können Feinschmecker in der Südtiroler Gemeinde auf eigene Faust unternehmen. Törggele-Novizen und alle, die gern in Gesellschaft sind, können sich dabei auch begleiten lassen und gemeinsam mit Wanderführer Jörgl Kaufmann an mehreren Terminen von Anfang Oktober bis Mitte November 2022 auf Tour gehen, etwa durch den Vallplatzer Wald zum Bachlerhof, über den Schenner Waalweg zum Rastlhof oder via Ratscheidweg zum Zmailerhof. Beim Schenner Herbstmarkt am 27. Oktober genießen Urlauber zudem Klassiker wie Suser (Traubenmost) und gebratene Kastanien auf dem Raiffeisenplatz unter freiem Himmel. Und decken sich dort auch für zu Hause mit den Törggele-Köstlichkeiten von Schennas Wirten und Bauern ein.

Foto (download): Beim traditionellen Südtiroler Törggele-Brauch dürfen auch in Schenna bei Meran die über offenem Feuer gerösteten „Keschtn“ (Kastanien) zum so genannten „Suser“ (junger Wein) nicht fehlen. Bildnachweis: Tourismusverein Schenna/Hannes Niederkofler



Früchte von pur bis hochprozentig. Schenna ist Apfeland: Allein im Ortsgebiet gibt es um die 300 Hektar Wiesen, auf denen etwa 800.000 Obstbäume gepflanzt sind. Im Rahmen der Tour Golden-Gala-Granny: Apfelführung in Schenna erzählt ein fachkundiger Bauer Interessierten alles über Kultivierung, Ernte, Lagerung und die Veredelung von Äpfeln, anschließend darf selbstverständlich genascht werden. Wer dieselben lieber in flüssiger Form zu sich nimmt, kann sich auf die

Destillate-Verkostung im historischen Keller des Torgglerhofs freuen: Weinbauer Matthias Gögele lässt die Teilnehmer zuerst in die Geschichte seines jahrhundertealten Hofes eintauchen, anschließend kredenzt er ihnen seine feinen Tropfen aus Nüssen, Birnen, Marillen und den hofeigenen Apfelsorten. Passend zur Törggelezeit darf natürlich auch eine Weinprobe nicht fehlen: Von 14. September bis 26. Oktober führt der diplomierte Sommelier Klaus Mairhofer von der gleichnamigen Vinothek jeden Mittwoch von 16.30 bis 17.30 Uhr kompetent durch Südtirols besondere Sorten von Lagrein über Vernatsch bis hin zu Weißburgunder. Die Verkostung dauert etwa eine Stunde und kostet 19 €/Pers., dabei werden acht verschiedene Weine degustiert.

Foto (download): Die Produktion von Apfelsaft allein war Obstbauer Matthias Gögele aus Schenna auf Dauer nicht genug. Mittlerweile sind seine Edeldestillate aus den eigenen Früchten über Südtirols

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Isabella Modl

+43 650 2209980

isabella.modl@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