



Törggelen in Südtirol

So machst du bei der geselligen und genussvollen Südtiroler Tradition alles richtig



**1**

Mit Geschichtswissen glänzen

Sobald im Oktober die Kastanien reif und die Trauben geerntet sind, beginnt in Südtirol die fünfte Jahreszeit – das Törggelen. Entstanden im Eisacktal, stammt der Brauch ursprünglich aus den bäuerlichen Buschen-schänken: Mit einem herbstlichen Bauernschmaus bedankten sich die Bäuerinnen und Bauern bei denjenigen, die sie bei der Ernte unterstützten. Dazu reichten sie in geselliger Runde Südtiroler Spezialitäten wie Speck und Käse zu frischem Traubenmost. Zur Verkostung des neuen Weines stieg man in den Kelterraum, in dem die Weinpresse stand. Sie wird auch „Torggl“ (lat. torquere, drehen) genannt.

2

Den passenden Wein bestellen

Was könnte schöner sein, als in der herbstlichen Sonne ein Glas Wein zu genießen? In Südtirol gedeihen auf einer Fläche von 5.700 Hektar und in Lagen von 200 bis 1.000 Höhenmetern rund 20 verschiedene Rebsorten. Nur, welcher Wein ist der passende zum Törggelen? Um die beiden autochthonen Sorten, also die Sorten, die in Südtirol heimisch sind, kommst du da natürlich nicht herum: Während der Lagrein mit seiner samtigen Fülle und weichen Säure mit Hartkäse harmoniert, brilliert der Vernatsch zu Südtiroler Speck und typischen Gerichten wie Schlutzkrapfen oder Knödeln. Überzeuge dich selbst!

**3**

Zum Wandern losziehen

Farbenprächtige Mischwälder, sattgrüne Wiesen und imposante Kastanienhaine: Das erlebst du bei einer Wanderung durch das herbstliche Südtirol. Auf dem 90 Kilometer langen „Keschtnweg“ zwischen Vahrn bei Brixen und dem Schloss Runkelstein bei Bozen wanderst du hoch über dem Eisacktal. Entlang des Weges liegen zahlreiche Buschenschänke, bei denen du in der Herbstsonne Südtiroler Spezialitäten genießen kannst. Unser Tipp: Zur Törggelezeit gibt es zum „Nuien“ (Wein) gebratene „Keschtn“ (Kastanien). Köstlich!





4

Südtiroler Qualitätsprodukte genießen

In der Törggelezeit heißt es, die Augen offen halten. Denn dann entdeckst du den aus Zweigen und roten Schleifen gebundenen Kranz – in Südtirol „Buschen“ genannt – der an mancher Südtiroler Haustür hängt. Das ist das Erkennungszeichen von „Törggelen am Ursprung“. Alle Höfe mit „Buschen“ zeichnen sich durch besondere Qualität aus. Die Südtiroler Qualitätsprodukte, die hier serviert werden, sind das Ergebnis fruchtbarer Böden und gelebter Tradition. Und das schmeckt man! Genieße würzigen Speck, knuspriges Schüttelbrot, knackige Äpfel und unsere Käsevielfalt. Ein Glas Wein darf natürlich nicht fehlen.

5

Mittendrin sein

Nicht wundern, wenn Südtirolerinnen und Südtiroler auch mal laut werden, gemeinsam Lieder anstimmen oder auf den Bänken tanzen. Wenn die Tage kürzer werden und die Luft kühler, dann ist es an der Zeit, das Leben und die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern zu feiern: zusammensitzen, essen, singen und sich über den neuen Wein und die gebratenen „Keschtn“ freuen. Wunderbar geht das beim „Gassltörggelen“ in Klausen, den Kastanientagen „Keschtnriggl“ rund um Lana oder den Eisacktaler Kastanienwochen. Lass dich von der Stimmung mitreißen und entdecke unsere Spezialitäten.



Achte auf dieses Zeichen

Viele Südtiroler Hotel- und Gastronomiebetriebe sind mit dem Nachhaltigkeitslabel Südtirol ausgezeichnet und stehen für einen achtsamen Umgang mit Ressourcen und einer Arbeit im Einklang mit der Natur.

Noch mehr Inspiration, Tipps und Unterkünfte findest du auf

[suedtirol.info](https://www.suedtirol.info)