



Herzlich willkommen

BEIM DORNER



Herzlich Willkommen BEIM Dorner!

Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen und Interessantes über unseren Hof,
unsere Familie und die Umgebung.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine unvergessliche Zeit und einen
erholsamen Urlaub in unserem Haus.



Familie Dossier

Unsere Familie besteht aus fünf Mitgliedern: Friedrich, Maria und die Söhne Hannes, Markus und Florian.

Der Hausherr – Friedrich Dosser

Friedrich wurde als zweiter von vier Söhnen in Schenna geboren und führt den Hof seit dem Jahre 1995. Mit viel Begeisterung und Freude pflegt er seine Obstanlagen im und rund um den Dornerhof. Den Lohn für seine harte Arbeit erntet er dann in den Herbstmonaten, wenn die Apfelernte im ganzen Land beginnt. Friedrich setzt sich auch sehr für das Ehrenamt in Schenna ein – Er ist Obmann des Bauernbundes der Ortsgruppe in Schenna, seit über 25 Jahren ist er auch Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr Schenna, wo er auch lange Zeit als Gruppenkommandant fungierte und gehört zudem auch den Naturfreunden an.

Die Bäuerin – Maria Dosser

Maria ist als drittälteste von 8 Kindern im schönen Gsiesertal (Pustertal) geboren und aufgewachsen. Schon im Kindesalter lernte sie den harten und arbeitsintensiven Alltag auf einem Hof kennen, aber auch lieben.

Jetzt ist sie die gute Seele des Hauses und kümmert sich vor allem um die Bewirtschaftung und das Wohlbefinden ihrer Gäste und der eigenen Familie.

In den Sommermonaten arbeitet sie zusätzlich in der Pension Dornerhof, welche ihrem Schwager gehört. In den Herbstmonaten, wenn die Erntezeit beginnt, findet man Maria häufig in der Wiese, wo sie ihren Mann tatkräftig bei der Apfelernte unterstützt. Ihre Leidenschaft jedoch ist die Natur. Am liebsten unternimmt sie lange Wanderungen und Spaziergänge im Freien, wo sie an der frischen Luft vom Alltag abschalten kann. Außerdem kümmert sie sich mit viel Liebe um den Kräuter- und Gemüsegarten hinterm Haus, in denen man viele mediterrane Gewürze und Gemüsesorten findet.





Die Kinder

Hannes, geboren am 20. Januar 1992

Hannes ist der älteste der drei Söhne. Nach dem Abschluss der Landwirtschaftlichen Oberschule in Auer begann er in Dorf Tirol als landwirtschaftlicher Arbeiter und bewirtschaftet dort einen Hof. Wenn er dann mal „Urlaub“ hat, hilft er seinem Vater auf dem heimischen Hof. Egal ob Äpfel pflücken, Bäume schneiden oder sonstige Arbeiten, welche auf dem Hof anfallen, er hilft wo er kann. In seiner Freizeit spielt er leidenschaftlich gerne Fußball oder ist mit seinen Freunden unterwegs. Zudem ist er im örtlichen Bauernjugendausschuss tätig.

Markus, geboren am 02. Mai 1993

Markus ist der zweitälteste Sohn. Anders als seine Brüder hat er sich für eine kaufmännische Ausbildung entschieden. Nach dem erfolgreichen Abschluss der Wirtschaftsfachoberschule „Franz Kafka“ in Meran, ist er nun bei einer führenden Bierimportfirma in Lana tätig. Zu Hause erledigt er den größten Teil der anfallenden Büroarbeiten und unterstützt seine Mutter bei bürokratischen Aufgaben. Genauso wie seine beiden Brüder spielt auch er in der 1. Mannschaft des F.C. Schenna begeistert Fußball. Dort ist er auch im Vorstand des Vereins tätig.

Florian, geboren am 15. Januar 1995

Florian ist der jüngste der 3 Söhne. Genau wie sein ältester Bruder Hannes hat er eine landwirtschaftliche Ausbildung gemacht. Nach Abschluss der Fachschule für Obst – und Weinbau Laimburg arbeitete er für ein Jahr auf einen landwirtschaftlichen Hof der Provinz Bozen Südtirol. Seit Anfang des Jahres 2015 unterstützt er nun den Vater auf dem elterlichen Hof und kann dabei auch seinen eigenen Ideen und Erfahrungen miteinbringen. In seiner Freizeit spielt er Fußball und trifft sich regelmäßig mit seinen Freunden.



Der Dornerhof



Das „BEIM DORNER“ wie es jetzt besteht, existiert erst seit dem Jahre 2012. Doch der ursprüngliche, historische Dornerhof befindet sich ca. 500 Meter unterhalb und in nordwestlicher Richtung vom aktuellen Standort.

Klingt kompliziert, Sie sind aber bereits genau daran vorbeigefahren! Glauben Sie nicht?

Bei Ihrer Anreise haben sie bei der Dorfeinfahrt von Schenna eine Engstelle passiert. Der Hof auf der linken Seite ist der Dornerhof.

Wie ein Wächter steht er bereits seit 100 Jahrzehnten am Dorfeingang von Schenna. Zusammen mit dem angebauten Stadel und dem gegenüberliegenden Gebäuden bildet er die Engstelle des Dorfes und dient somit als „Eingangstür“ zum Dorf.

Der „DORNER in der Degnei Unterdorf von Schenna¹“ wurde im Jahre 1369 erstmals urkundlich erwähnt. Zu jener Zeit führte ihn ein gewisser Ulrich Dorner.

Im Jahre 1500 zinst Michel Dorner vom Dornhof an die adelige Obrigkeit.

Einen Hans Dorner finden wir erstmals im Jahre 1594.

1709 ist ein Bartlmeo Torggler DORNER ZU SCHENNA zu finden.

Im Grundbuch scheint 1876 Josef Dosser als Eigentümer des geschlossenen Hofes Dorner auf, der 1914 kinderlos stirbt, so dass ab 1916 seine Schwester Anna Dorner Bäuerin wird.

¹ J. Tarneller: Die Hofnamen im Burgrafenamt und in den angrenzenden Gemeinden. Wien 1909



Kurz vor ihrem Tod am 14. Juni 1930 verkaufte sie den Hof an Johann Dosser, Sohn des Franz, Tierarzt von Sarnthein, der wiederum vom Prünsterhof in Schenna abstammt.

Dieser Hans Dosser ist der Großvater des heutigen Dornerbauern Friedrich Dosser. Sein Bruder Alois ist Geistlicher und langjähriger Pfarrer von Dorf Triol.

1912 heiratet Johann die Mostragertochter Rosina Verdorfer, die ihm zehn Kinder, sechs Buben und vier Mädchen schenkt. Von ihren sechs Söhnen verliert die Dornermutter einen recht früh und drei weitere, die als Soldaten im Zweiten Weltkrieg lange als vermisst gelten und dann für gefallen erklärt werden: Johann, geb. 1916, Franz geb. 1919 und Alois geb. 1924. Wenigen Familien dürfte ein so trauriges Schicksal widerfahren sein!

Johanns Sohn Urban, geb. 1926, übernimmt im Jahre 1961 den Dornerhof und führt ihn bis zu seinem Tod im Jahre 1995. Seither ist Friedrich Dosser nun Dornerbauer.

Seine Frau Maria Haberer und die drei Söhne unterstützen ihn tatkräftig bei der Bearbeitung des Hofes, der 3,5 ha landwirtschaftliche Nutzfläche aufweist, die heute ausschließlich mit Apfelbäumen bepflanzt sind. Bis 1996 war der Pichele Acker noch ein kleiner Rebacker, der den Hof mit Wein belieferte. Eine der Dorner-Wiesen hat den ausgesprochen schönen und seltenen Flurnamen „Raguschte“, der aus dem Romanischen stammen dürfte und so viel wie Baumpflanzung („arbustu“) bedeutet.

Zudem gehören noch 22 ha Wald zum heutigen Dornerhof, und bis 1987 standen auch vier bis fünf Stück Vieh im Stall – früher waren es wohl sieben bis acht Stück. Daher ist der Dornerbauer auch Miteigentümer der Unteren Gostalpe im hintersten Passeiertal und besitzt dort ein ganzes Auftriebsrecht von sieben Großvieheinheiten.





Umsiedlung der Hofstelle – Neubau „Beim Dorner“

Schon länger wurde über eine Aussiedelung der Hofstelle nachgedacht, jedoch gestaltete



sich dies anfangs sehr kompliziert und es mussten einige Hürden überwunden werden, zumal das alte Bauernhaus unter Denkmalschutz steht und die Zuständigen des Landes eine Renovierung bevorzugten.

Jedoch wurden unsere Mühen letztendlich doch belohnt und so konnten wir im Jahr 2012 endlich den Bau des neuen „Dornerhofes „ – „Beim Dorner“ realisieren. Nach gut einem Jahr Bauzeit konnten wir unsere ersten Gäste auf unserem Anstiz begrüßen.

Bewirtschaftung des Hofes

Der Dornerhof liegt auf ca. 600 m Meter über der Meereshöhe direkt am Eingang zum beliebten Urlaubsziel Schenna. Mit ca. 3,5 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche ist es für Südtiroler Verhältnisse ein relativ kleiner Betrieb. Genau aus diesem Grund haben wir beschlossen uns ein zweites Standbein aufzubauen: Urlaub auf dem Bauernhof.

Der Dornerhof ist ein sog. „geschlossener Hof“ d.h. der Hof nicht geteilt werden und muss als Ganzes, spricht mit all seinen landwirtschaftlichen Grundstücken und mit den dazugehörigen landwirtschaftlichen Gebäuden, weitervererbt werden. Noch zu Lebzeiten überträgt der Besitzer den ganzen Hof auf seinen Nachfolger. Von ca. 19.000 landwirtschaftlichen Betrieben Südtirols sind über 11.000 Höfe „geschlossen“ – dies zeugt für einen lebendigen Brauch, der heute noch aktueller und wichtiger ist denn je.

Zum Hof gehören insgesamt 5 Wiesen. Sie sind allesamt um den Dornerhof herum verstreut. Einige befinden sich weiter talwärts, am beliebten Wanderweg, dem „Mitterplattweg“, andere wiederum umgeben das neu errichtete Haus BEIM DORNER etwas oberhalb vom Dorfzentrum. Aber alle Wiesen sind ausschließlich mit Apfelbäumen bepflanzt. Die gesamte Erntemenge wird an die Obstgenossenschaft CAFA in Meran abgeliefert. Dort wird sie sortiert, verpackt und weltweit verkauft. Die Sortenvielfalt, für welche das Apfelfeld Südtirol über die Grenzen hinaus bekannt ist, spiegelt sich auch auf unserem Hof wieder.



Seit Ende des Jahres 2014 wird auch der Hof „Eckartwies“, welcher sich nicht weit vom eigentlichen „Dornerhof“ befindet, vom Vater des Hauses bewirtschaftet.

Mehr durch Zufall wurde der Hof durch die Besitzerin zur Pacht angeboten. Nach kurzer Überlegung wurde entschlossen, das Angebot wahrzunehmen und somit die bewirtschaftete Fläche um mehr als das doppelte zu vergrößern. Dies hatte zur Folge, dass auch der berufliche Weg des jüngsten Sohnes wieder zurück nach Hause führte, um zusammen mit dem Vater die ca. 8 ha landwirtschaftliche Nutzfläche zu bewirtschaften.



Unsere Apfelsorten

Red Delicious/ Red Chief:

Geschmack: knackig, saftig, süß, sortentypisches Aroma

Kreuzung: Mutation von Delicious, 1921

Erntemonat: Anfang/Mitte September



Rezeptidee:

Schweinefilet mit Apfelrahmkraut

Gang: Hauptspeise

Zutaten für 2 Personen

Schweinefilet:

5 lange Scheiben Südtiroler Speck (ca. 120 g)

40 g Kalbsbrät (vom Metzger)

1 EL Sahne

½ cl Sherry

½ EL Thymianblättchen

1–2 EL Petersilie (frisch geschnitten)

1 Schweinefilets (à 300 g; aus dem Mittelstück)

½ EL Öl

Apfelrahmkraut:

1 Südtiroler Apfel, Red Delicious oder anderen

½ kleine Zwiebel

250 g Spitzkohl

½ Karotte

50 g Knollensellerie

Salz

½ EL Öl

½ TL getrockneter Majoran

½ TL gemahlener Kümmel

frisch geriebene Muskatnuss

Pfeffer aus der Mühle

½ EL Petersilie (frisch geschnitten)

25 ml Gemüsebrühe oder Weißwein

75 g Sahne

1 EL Butter je ½ TL abgeriebene unbehandelte Zitronen- und Orangenschale

½ Zimtrinde

1 Msp. abgeriebene unbehandelte Limettenschale

½ Stück Vanilleschote



Zubereitung:

Schweinefilet:

Für das Schweinefilet den Backofen auf 100°C vorheizen. Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Scheiben Frühstücksspeck leicht überlappend nebeneinander auf Frischhaltefolie legen. Das Kalbsbrät mit Sahne und Sherry verrühren, den Speck gleichmäßig damit bestreichen und mit Thymian und Petersilie bestreuen. Die Schweinefilets von Fett und Sehnen befreien. Je 1 Schweinefilet auf den Speck legen und mithilfe der Frischhaltefolie darin einwickeln. Die Frischhaltefolie wieder entfernen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin bei mittlerer Hitze auf der Nahtseite anbraten. Dann nach und nach rundum anbraten. Das Fleisch auf das Gitter in den Ofen legen und je nach Dicke gut 45 Minuten rosa garen.

Apfelrahmkraut:

Inzwischen für das Apfelrahmkraut die Zwiebeln schälen und in Rauten schneiden. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Die Blätter waschen, trocken schleudern und in Rauten schneiden. Die Karotten und den Sellerie putzen und schälen, zuerst in dünne Scheiben, dann in Rauten schneiden. Das Gemüse in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Einen Teil der Äpfel in dünne Scheiben, den anderen Teil der Äpfel in Spalten schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten, Karotten, Sellerie und Spitzkohl dazugeben und leicht anbraten. Mit Majoran, Kümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie, die Brühe und die Sahne hinzufügen. Zum Schluss etwas Butter, Zitronen- und Orangenschale und Apfelscheiben unterrühren sowie etwas Zimt darüber reiben. Die Apfelspalten in einer Pfanne in der restlichen Butter bei mittlerer Hitze dünsten. Die Limettenschale, die Vanilleschote und den Zimt dazugeben.

Anrichten: Das Apfelrahmkraut auf vorgewärmte Teller verteilen. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden, darauf anrichten und mit den gedünsteten Apfelspalten garniert servieren.





Cripps Pink (Pink Lady):

Geschmack: saftig, knackig mit fruchtigem leicht säuerlichem Geschmack und hohem Zucker-gehalt

Kreuzung: Lady William's x Golden Delicious, 1973

Erntemonat: Ende Oktober



Rezeptidee:

Apfelspaghetti auf Honig-Apfel-Mousse

Gang: Nachspeise

Zutaten für 2 Personen:

4 Südtiroler Äpfel, Pink Lady

20 g Korinthen

20 g Pinienkerne

20 g Honig

125 ml Apfelsaft

2 getrocknete Apfelscheiben

Zubereitung:

Die Hälfte der Äpfel schälen und in Spalten schneiden, in eine Pfanne geben, Honig und Apfelsaft hinzugeben und ca. 10 min kochen lassen. Im Mixer pürieren. Für die Apfelspaghetti die restlichen Äpfel schälen, auf beiden Seiten die Spitzen abschneiden, mit Hilfe einer japanischen Gemüsespaghetti-Maschine in lange dünne Fäden schneiden.

Anrichten:

Das noch heiße Honig-Apfelmousse in der Mitte des Tellers verteilen, die Apfelspaghetti darauf geben, mit den Korinthen, Pinienkernen und den zerbrochenen getrockneten Apfelscheiben ausgarnieren.





Golden Delicious:

Geschmack: saftig, süßaromatisch mit feiner Fruchtsäure

Kreuzung: Zufallssämling um 1890

Erntemonat: Mitte September



Rezeptidee:

Apfelbrot

Gang: anderes

Zutaten für 2 Brote

100 g getrocknete Äpfel

½ kg Dinkelvollkornmehl

40 g Sonnenblumenkerne

40 g Sesam

½ Esslöffel Salz

20 g Hefe

½ Liter lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Dinkelvollkorn in eine Schüssel geben, Sonnenblumenkerne, Sesam und Salz dazugeben und mit dem Mehl vermischen. Hefe einbröseln, Wasser dazu gießen und gut verrühren. Die getrockneten Apfelscheiben mit der Hand zerdrücken und dazugeben. Teig ca. 45 Minuten gehen lassen. Nach Belieben Brotleibe formen, auf ein gut gefettetes Backblech geben und im Rohr bei 190° C ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Beim Backen des Apfelbrottes ein Gefäß mit Wasser in den Ofen stellen.



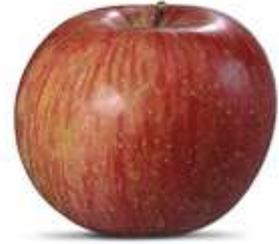


Fuji:

Geschmack: aromatisch, knackig, saftig mit hohem Zuckergehalt

Kreuzung: Rall's Janet x Delicious, 1939

Erntemonat: Anfang/Mitte Oktober



Rezeptidee:

Apfel-Fenchel-Drink

Gang: Getränke

Zutaten für 2 Personen

3 Südtiroler Äpfel, Fuji

½ kg Fenchel

½ kg Orangen

Zubereitung:

Orangen schälen und mit den anderen Zutaten im Entsafter entsaften. In Gläser abfüllen und nach Belieben dekorieren.





Braeburn:

Geschmack: saftig, knackig, fest im Biss, mit angenehmem
Zucker- Säureverhältnis
Kreuzung: Sämling von Lady Hamilton, 1952
Erntemonat: Anfang Oktober



Rezeptidee:

Apfelkuchen

Gang: Nachspeise

Zutaten für

1 Kuchenblech

6 Südtiroler Äpfel, Braeburn

250 g Zucker

200 g weiche Butter

300 g Weizenmehl

4 Eier

1 Packung Bourbon-Vanillezucker

½ Packung Backpulver

Schale von 1 Zitrone

2 EL Kakao (bitter)

½ TL Zimt

2 EL Staubzucker

Zubereitung:

Zucker und Butter schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben und kurziterrühren. Kakao, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale langsam unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit der Buttermasse verrühren. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden, die Apfelwürfel dem Teig beimengen. Alles gut durchmischen. Das Backblech (30 cm x 40 cm) mit Backpapier belegen, den Teig darauf gleichmäßig verteilen. Abschließend den Teig mit einem Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen. Bei ca. 200 °C 35–40 Minuten backen.

Tipp: Anstelle der Äpfel können auch Zwetschgen, Aprikosen oder Birnen verwendet werden. Der Teig eignet sich auch für die Zubereitung von Muffins.





Royal Gala:

Geschmack: wenig Säure, süßes Aroma, knackig

Kreuzung: Kidd`s Orange x Golden Delicious

Erntemonat: Mitte August



Rezeptidee:

Bierfleisch mit Apfelspalten

Gang: Hauptspeise

Zutaten für 2 Personen

½ Südtiroler Apfel, Gala oder anderen

½ kg magere Schweineschulter

250 g Zwiebeln

1–2 EL Öl

1 EL Tomatenmark

½ l Hühnerbrühe oder Geflügelfond

100 ml dunkles Bier

½ EL Paprikapulver (edelsüß)

½ Knoblauchzehe

1 Scheibe Ingwer

½ TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

¼ TL gemahlener Kümmel

½ TL getrockneter Majoran

Salz

mildes Chilipulver

½ EL Butter

½ TL Puderzucker

Zubereitung:

Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In einem Schmortopf etwas Öl erhitzen, das Fleisch darin bei mittlerer Hitze portionsweise anbraten und aus dem Topf nehmen. Etwas Öl in den Topf geben und die Zwiebeln darin andünsten. Das Tomatenmark dazugeben, kurz anrösten und das Fleisch wieder hinzufügen. Die Brühe und das Bier angießen und die Fleischwürfel offen knapp unter dem Siedepunkt etwa 2 Stunden schmoren.

Am Ende der Garzeit das Paprikapulver in einer Schüssel mit etwas Wasser glatt rühren. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Mit Ingwer, Zitronenschale, Kümmel und Majoran zum Schmorfleisch geben und 5 bis 10 Minuten darin ziehen lassen. Den Knoblauch und Ingwer wieder entfernen und die Sauce mit Salz sowie 1 Prise Chilipulver abschmecken. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin bei milder Hitze auf beiden Seiten leicht anbraten, dabei mit Puderzucker bestäuben. Das Bierfleisch mit der Sauce in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit den Apfelspalten garnieren.

Tipp: Als Beilage dazu passen Salzkartoffeln, Kartoffelklöße, -püree und Nudeln, aber auch Spätzle, Semmelknödel oder Reis.





DER WIRT

Bei einem Wirte wundermild
Da war ich jüngst zu Gaste.
Ein goldner Apfel war sein Schild,
an einem langen Aste.

Es war der gute Apfelbaum
Bei dem ich eingekehret
Mit süßer Kost und frischem Schaum
Hat er mich wohl genähret.

Es kamen in sein grünes Haus
Viel leichtbeschwingte Gäste.
Sie sprangen frei und hielten Schmaus
Und sagen auf das Beste.

Ich fand ein Bett in süßer Ruh
Auf weichen, grünen Matten
Der Wirt er deckte selbst mich zu
Mit seinem kühlen Schatten

Nun fragte ich nach Schuldigkeit,
er schwingte nur den Wipfel.
Gesegnet sei er allezeit
Von der Wurzel bis zum Gipfel.





Unser Kräutergarten



Auf der Hinterseite des Hauses befindet sich unser groß angelegter Kräutergarten. Aufgrund des milden Klimas wachsen und gedeihen hier die verschiedensten Kräutersorten in ihrer schönsten Form. Vor allem mediterrane Kräuter wie z.B. Basilikum, Salbei, Rosmarin usw. verleihen ihren selbst zubereiteten Gerichten die nötige Würze. Natürlich dürfen auch Sie sich an unserer Kräutervielfalt erfreuen und notwendige Gewürze frisch aus dem Garten holen. Alle Kräuter sind in deutscher und italienischer Sprache gekennzeichnet. Sollten Sie dennoch Fragen haben können Sie sich gerne an uns wenden.

Basilikum (*Ocimum basilicum*)



Aus Indien kam das "Königliche Kraut" über Persien und Griechenland nach Italien. Seitdem ist es aus der mitteleuropäischen Küche nicht mehr wegzudenken. Das einjährige Kraut bildet reich verzweigte Stängel, die 20 bis 60 Zentimeter hoch werden. Zwischen Juli und September entwickeln sich weiße bis rötliche Lippenblüten.

Verwendung: Das starke, pfeffrige Aroma des Basilikums passt hervorragend zu Tomaten und würzt Soßen, Salate, Butter und Nudelgerichte. Ein Tee aus getrockneten Blättern hilft gegen Blähungen.



Salbei (*Salvia*)



Der Halbstrauch mit den graugrünen, dekorativen Blättern ist mediterranen Ursprungs. Seine 30 bis 70 Zentimeter hohen Stiele sind im Juni und Juli dicht mit Blüten besetzt.

Verwendung: Salbei würzt viele Gerichte der italienischen Küche, zum Beispiel Saltimbocca (Kalbfleischröllchen). Sparsam verwendet wird er mitgekocht. Ein Teeaufguss aus trockenen Blättern lindert Halsschmerzen.

Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*)



Schon von weitem macht Rosmarin mit seinem würzigen Duft auf sich aufmerksam. Der immergrüne Halbstrauch besitzt nadelförmige Blätter und rosafarbene oder weiße Blüten, die sich von März bis Juni zeigen.

Verwendung: Rosmarin wird mitgekocht und vor dem Servieren wieder herausgenommen. Besonders gut passt Rosmarin zu Lammfleisch. Die Naturheilkunde schreibt dem Kraut eine belebende Wirkung zu (Tee, Badezusatz).

Petersilie (*Petroselinum crispum*)



Die Petersilie, eines der bekanntesten Würzkräuter, gehört zu den Zweijahrespflanzen: im ersten Jahr bildet sie eine Blattrosette, aus der sich im zweiten Jahr ein bis zu 60 Zentimeter hoher Blütenstängel schiebt.

Verwendung: Mit Ausnahme von Süßspeisen passt die vitaminreiche Petersilie zu fast allen Gerichten. Nicht mitkochen.



Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*)



In der Natur findet man die Zwiebelpflanze in Flussauen und Feuchtwiesen. Früh im Jahr sprießen ihre langen, röhrenförmigen Blätter. Im Sommer entwickeln sich aufrechte Blütenstiele, die kugelige Blüten tragen. Knoblauchschnittlauch, dessen Blätter leicht nach Knoblauch schmecken, ist eine verwandte Art aus Asien.

Verwendung: Das feine Zwiebelaroma des Schnittlauchs passt wunderbar zu Quark, Eiern, Salaten, Suppen und Gemüse. Die Blätter sollten nicht mitgekocht werden, da sie sonst an Geschmack verlieren. Sie sind reich an Mineralstoffen und Vitamin C.

Pfefferminze (*Mentha piperita*)



Pfefferminze gehört zu den Stauden. Sie breitet sich durch unterirdische Ausläufer stark aus. Die aufrechten Stängel werden bis zu 80 Zentimeter hoch. An ihrem Ende bilden sich im Sommer rosafarbene Blütenähren.

Verwendung: Engländer lieben Pfefferminzsoße zu Lammfleisch. Häufiger verfeinert man mit ihren Blättern Süßspeisen. Pfefferminztee wirkt erfrischend und krampflösend.

Thymian (*Thymus*)



Die reich verzweigten Triebe des Halbstrauchs sind dicht mit kleinen Blättern besetzt. Von Mai bis September erscheinen an den Triebspitzen weiße oder rosa Blüten. Als Würzkräut verwendet man auch die nah verwandten Arten Zitronenthymian, Orangethymian und Feldthymian.

Verwendung: Thymian wird mitgekocht. Er würzt Fleisch, Suppen, Marinaden und natürlich Pizza. Als Tee lindert er Husten.



Lavendel (*Lavandula angustifolia*)



Die Charakterpflanze der Provence ist ein ausdauernder Halbstrauch, der 30 bis 60 Zentimeter hoch wird. Seine lanzettlichen, graufilzig behaarten Blätter bleiben auch im Winter an den Zweigen haften. Ab Juli erscheinen die stark duftenden Blütenähren.

Verwendung: Die fein geschnittenen Blätter werden mitgekocht. Sie passen gut zu Fisch, Eintopf oder Hammelfleisch. Getrocknete Blüten sollen Motten vertreiben (Lavendelsäckchen im Kleiderschrank). Die Blüten schmecken fein zerrieben auch auf Butterbrot.

Dill (*Anethum graveolens*)



Dill ist ein gern gesehener Gast im Bauerngarten, da er das Wachstum von Gurken, Salat und Kohl fördert. Fein zerteilte Blätter und lockere gelbe Doldenblüten verleihen der 60 bis 100 Zentimeter hohen Einjahrespflanze eine duftige Frische. Dill ist eine sehr gute Bienenweide.



Verwendung:

Frisches Dillkraut würzt Salate, Eierspeisen und Fisch. Nicht mitkochen, nur durchziehen lassen. Die Blüten- und Samenstände werden zusammen mit Gurken eingelegt oder verfeinern Kräuternessig. Dillsamen ergeben einen magenstärkenden Teeaufguss. Der dekorative Dill macht sich auch gut in bunten Sommersträußen.

Estragon (*Artemisia dracunculus*)



Vom mehrjährigen Estragon gibt es drei Varietäten: Die behaarten Blätter des Russischen Estragons sind herbwürzig, die des Deutschen Estragons weisen einen süßen Nachgeschmack auf, während der Französische Estragon insgesamt sehr lieblich ist.



Verwendung:

Estragon verfeinert Fleisch, Fisch und Soßen und kann gut mitgekocht werden.



Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus*)



Bis zum ersten Frost bieten die fast rundlichen Blätter und farbenfrohen Blüten der Kapuzinerkresse einen bezaubernden Anblick. Die einjährige Pflanze bildet meterlange Triebe, die an Kletterhilfen emporwachsen. Einige Sorten bleiben niedriger.



Verwendung:

Der scharfe, pfeffrige Geschmack der Kapuzinerkresse passt zu Salaten und Quark. Die hübschen Blüten machen jede Speise appetitlich farbenfroh.

Kerbel (*Anthriscus*)

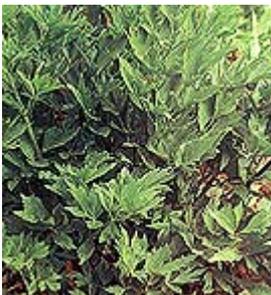


Der einjährige Kerbel wächst buschig und wird 30 bis 60 Zentimeter hoch. An seinen mehrfach gefiederten Blättern erkennt man die nahe Verwandtschaft zu Petersilie und Möhre. Von Juni bis August öffnen sich kleine weiße Doldenblüten. Mit der Blüte verliert Kerbel seine Würzkraft.

Verwendung:

Kerbelblätter besitzen einen würzig-süßen Geschmack, der an Anis erinnert. Sie werden fein gehackt als Korbelsuppe zubereitet, passen aber auch gut zu Lamm- und Fischgerichten und verfeinern Salate und Soßen. Den Kerbel immer erst nach dem Garen hinzufügen. Dem würzigen Kraut wird eine blutreinigende und harntreibende Wirkung nachgesagt. Außer den Blättern finden in der Naturheilkunde auch die Samen Verwendung.

Liebstockel (*Levisticum officinale*)



Die ätherischen Öle des Liebstockels riechen wie die Maggi-Würze, daher kommt auch der Name „Maggikraut“. Mit ihren hohlen Stängeln erreicht die Staude bis zu 2 Meter Wuchshöhe. Im Hochsommer entwickeln sich zarte, gelbe Blüten.

Verwendung:

Die Blätter verleihen Fleisch und Eintöpfen eine deftige Würze. Nur sparsam verwenden. Ein Tee aus den Wurzeln unterstützt die Verdauung.



Majoran (*Origanum majorana*)



Majoran stammt aus südlichen Gefilden, wo er mehrjährig wächst. Bei uns wird er nur ein- bis zweijährig gezogen. Von Juni bis September schmückt sich das würzige Kraut mit hübschen weiß-rosa Blüten.

Verwendung:

Majoran passt gut zu Kartoffelgerichten, Eintöpfen und in Kräutersalz. Fette Speisen werden durch ihn bekömmlicher. Majoran ist weniger würzig und scharf als die anderen Oregano-Arten.

Ringelblume (*Calendula officinalis*)



Aus Bauern- und Biogärten ist die Ringelblume mit ihren leuchtenden Strahlenblüten nicht wegzudenken. Sie ist eine uralte Zier- und Heilpflanze, die von Juni bis November blüht und sich leicht selbst vermehrt.

Verwendung:

Zarte, junge Blättchen und Blüten nimmt man zum Verfeinern und Dekorieren von Salaten. Getrocknete Blüten sind Bestandteil von gemischten Kräutertees. Die heilenden Eigenschaften der Ringelblume entfalten sich in Salbe und Ringelblumentinktur.



Roter Hahn – Bauernhof spüren

Urlaub auf dem Bauernhof, köstliche Hausmannskost in gemütlichen Stuben, authentische Qualitätsprodukte vom Bauern – „Roter Hahn“ ist das Gütesiegel für die schönsten und besten Angebote der Südtiroler Bauernhöfe. Dabei werden QUALITÄT und TRANSPARENZ groß geschrieben:



- Die Transparenz der Beherbergungsbetriebe wird durch die Anzahl der Blumen gewährleistet.
- Die im „Bäuerlichen Feinschmecker“ angeführten Buschen- und Hofschankbetriebe wurden alle kontrolliert und müssen ein bestimmtes Niveau in den Bereichen Hofbild, Ausstattung und Service erfüllen.
- Und es dürfen nur jene bäuerlichen Qualitätsprodukte den „Roten Hahn“ tragen, welche durch eine unabhängige Fachkommission sensorisch geprüft wurden.

Wer Südtirols bäuerliche Lebensart näher kennen lernen will, erfährt auf der offiziellen Internetseite www.roterhahn.it alles rund um die Marke „Roter Hahn“.

Dachmarke Südtirol



Südtirol hat im Jahre 2003 das Dachmarkenprojekt ins Leben gerufen, um Tourismus, Produkten und Dienstleistungen einen starken gemeinsamen Auftritt zu ermöglichen.

Bereits bestehende Einzelmarken wurden unter dieses gemeinsame Dach zusammengeführt, ohne dabei jedoch ihre Identität aufzugeben. Denn es geht nicht um Uniformität, sondern um einen wechselseitigen Imagetransfer mittels einer visuellen Klammer und einer gemeinsamen Botschaft - Südtirol.



Urlaub „BEIM DORNER“



Wenn Sie eine Auszeit vom stressigen und hektischen Arbeitsalltag suchen und einige Tage in vollkommener Ruhe verbringen wollen, sind Sie bei uns genau richtig. Unser Haus liegt eingebettet in den eigenen Obstwiesen, etwas oberhalb des Dorfcentrums. Jede unserer Ferienwohnungen hat eine eigene Terrasse auf der Sie entspannen oder einfach nur den herrlichen Ausblick auf den Meraner Talkessel genießen können. Außerdem stehen Ihnen Liegestühle, sowie Gartenmöbel zur freien Verfügung.

Wenn sie Ihren Urlaub etwas sportlich gestalten möchten, sind wir der ideale Ausgangspunkt für viele Wanderungen in und um Schenna. Der Waalweg, sowie der beliebte Mitterplattweg sind in ca. 10 Minuten bequem zu Fuß zu erreichen. Ebenso sind die Seilbahnen Taser oder Meran 2000 einfach und bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in wenigen Minuten zu erreichen.

Möchten Sie ihren Urlaub hingegen zum entspannen und relaxen nutzen, empfehlen wir Ihnen einen Besuch in den Meraner Thermen. Dort können Sie sich im Thermalwasser entspannen, in der Sauna schwitzen oder sich eine Kosmetikbehandlung aus dem breit gefächerten Sortiment auswählen.





Unsere Ferienwohnungen



Unsere 4 Ferienwohnungen sind modern, komfortabel und vor allem gemütlich eingerichtet. Jede Wohnung verfügt über einen Zugang zur großen Sonnenterrasse, welche zum gemütlichen Verweilen einlädt. Bei der Einrichtung waren wir darauf bedacht möglichst viele Naturmaterialien zu verwenden. Die Wohnungen sind zum größten Teil mit Holzböden, Holzmöbeln und Naturstein ausgestattet und unterscheiden sich lediglich in ihrer Größe voneinander (von links nach rechts):

Fuji: 30m²

Pink Lady: 53m²

Gala: 51m²

Golden: 44m²



Jede der 4 Ferienwohnungen verfügt über eine Dusche/WC, ein separates Schlafzimmer, Safe, eine Küchenzeile (mit Geschirr und Besteck, Kühlschrank, Kaffeemaschine, Spülmaschine, Wasserkocher, Toaster, Mikrowelle), Wohnzimmer, Bettwäsche, Handtücher (wöchentlicher Wechsel), Autostellplatz, Safe, Terrasse mit angrenzender Liegewiese, Sat-TV / -Radio, kostenloses WLAN, Autoparkplatz und der Schenna Frühlingscard.





Inventarliste

1 Toaster	1 Mikrowelle
1 Kaffeemaschine	6 Unterteller
1 Wasserkocher	6 große Tassen
1 Salatbesteck	6 kleine Tassen
1 Dosenöffner	1 Zuckerdose
1 Brotmesser	6 Weingläser
1 Schneidemesser	4 Schnapsgläser
1 Gemüsemesser	6 Wassergläser
1 Schäler	1 große Glasschüssel
2 Kochlöffel	6 kleine Glasschüsseln
1 Schneebesen	1 Spaghetti Zange
1 Schöpfkelle	1 Föhn
8Löffel	1 Fernseher mit Fernbedienung
8Gabeln	1 Wäscheständer
8 Teelöffel	1 Kinderhochstuhl (bei Bedarf)
1 Sieb	1 Babybett (bei Bedarf)
1 Untersetzer	1 Kindergeschirr
1 Zitronenpresse	
4 Kochtöpfe mit Deckel	
1 Bratpfanne	
1 Milchtopf	
1 Vierkanteibe	
8 Teller flach	
8 Teller tief	
8 Teller Dessert	

Wir bitten Sie sorgfältig mit den verschiedenen Geräten umzugehen, eventuelle Schäden bzw. verursachte Schäden und fehlendes Inventar umgehend zu melden. Bei eventuellen Schäden behalten wir uns vor, diese auch zu verrechnen.



Unser Gästeservice



-  Unseren Gästen steht auf Wunsch ein Brötchenservice zur Verfügung. Geben Sie einfach und bequem Ihre Bestellung am Vortag bis 17:00 Uhr bei Frau Maria ab und am nächsten Morgen bringen wir Ihnen frisches Brot an ihre Wohnungstür.
-  Frei verfügbares W-Lan: FritzBox! Zugangsschlüssel: 3519435090971756
-  Einmal in der Woche findet eine geführte Wanderung mit dem Hausherrn Friedrich statt oder eine gemütliche halbtägige Wanderung ab Hof mit der Bäuerin
-  Wöchentlich findet eine Flurbegehung in den hauseigenen Obstwiesen statt. Hausherr Friedrich nimmt sie mit auf eine Reise über die Geheimnisse des Südtiroler Apfels.
-  Während der Erntezeit (von Mitte August bis Ende November) können Sie den Hausherrn gerne in den Obstanlagen besuchen.
-  Der Kräuter- und Gemüsegarten steht Ihnen selbstverständlich zur freien Verfügung. Alle Kräuter sind durch Schilder gekennzeichnet. Sollten Sie dennoch Zweifel oder Fragen haben, können Sie sich gerne an Frau Maria wenden.
-  Abholdienst von der nächstgelegenen Bus -/ Bahnstation bei An- und Abreise
-  Im Eingangsbereich zu Ihrer Ferienwohnung finden Sie unsere hauseigene Hofbibliothek. Hier finden Sie interessante Bücher zur Südtiroler Geschichte, Wanderführer, Touristeninformationen, sowie Spiele für unsere kleinen Gäste.
-  Sollten Sie uns in den Wintermonaten besuchen, steht Ihnen selbstverständlich ein Ski- und Skischuhraum zur Verfügung.
-  Für unsere Radsportbegeisterten steht ein abschließbarer Raum mit Radständer bereit.
-  Zur Erntezeit bieten wir Ihnen gerne unsere hofeigenen Produkte wie z.B. verschiedene selbstgemachte Fruchtaufstriche, Marmeladen, Fruchtsirup und natürlich auch frische Äpfel für den Eigenbedarf an. Hierfür haben wir eine kleine Verkaufsecke für Sie eingerichtet. Bei Interesse können Sie sich einfach an Frau Maria wenden.
-  Unseren Gästen steht ein Wasch- und Bügelraum zur Verfügung. Gegen ein kleines Entgelt können Sie sämtliche Geräte, wie Waschmaschine, Trockner und Bügeleisen benutzen. Sollten Sie Probleme mit der Handhabung der verschiedenen Geräte haben wenden Sie sich bitte an Frau Maria.





Bei der Informationswand im Schrank befinden sich verschiedenen Gesellschaftsspiele, zudem stehen Tischtennisplatte, Tischfußball und eine Dartscheibe zu Ihrer Verfügung.

Für unsere kleinen Gäste haben wir neben dem Haus einen tollen Kinderspielplatz angelegt. Egal ob schaukeln, rutschen, klettern oder im Sand spielen. Der Wickey-Spielturm lässt jedes Kinderherz höher schlagen. Natürlich erfüllt alle Sicherheitskriterien und ist TÜV geprüft. Dennoch sollten Kinder unter 3 Jahren nicht unbeaufsichtigt am Spielturm sein.



Außerdem haben wir eine Spielecke eingerichtet. Egal ob Kinderbüchern, Spielzeug, Buntstifte, Puzzle oder Gesellschaftsspiele. Für jede Altersgruppe ist etwas Passendes dabei. Die Ecke finden Sie neben unserer Hofbibliothek.

An lauen Sommerabenden gibt es nichts Schöneres als im Freien zu grillen. Darauf sollten Sie auch in Ihrem Urlaub nicht verzichten müssen. In unserer Grillecke finden Sie alles was das Grillerherz begehrt. Ein professioneller Gasgrill des führenden Grillherstellers WEBER stehe Ihnen zur freien Verfügung, ebenso sämtliches Grillzubehör und natürlich das Gas.



Ein weiterer Service den wir uns für Sie überlegt haben ist „FRÜHSTÜCK AUF RÄDERN“. Je nach individuellem Wunsch bieten wir Ihnen gegen einen Aufpreis Frühstück auf Rädern an. Wir verwöhnen Sie mit unseren Hofeigenen Produkten wie z.B. selbstgemachte Konfitüren (Johannisbeere, Himbeere, Quitte, Marille, Kirsche, Beerenmix), selbstgemachte Säfte (Johannisbeere, Apfel, Holunderblüten). Eigens hergestellter Joghurt, Kompott, Trockenfrüchte oder auch Apfelmus dürfen für den perfekten Start in den Tag nicht fehlen. Das Frühstück wird zwischen 07:00 und 09:00 Uhr angeboten. Es werden nur hofeigene Produkte oder Produkte aus der nahen Umgebung verwendet (nur auf Anfrage, 10,00 €- 15,00 € pro Person)

Sollte es doch einmal regnen lädt die Bäuerin gerne zum gemeinsamen Apfelstrudel backen ein

Gerne steht Ihnen auch unsere Infrarotkabine mit Dampffunktion zur Verfügung – nähere Infos finden Sie im Prospekt des Herstellers welches am Infopoint liegt

Im Winter können Sie sich gerne unsere Schneeschuhe ausleihen und eine Tour in die wunderschöne Winterlandschaft unternehmen

NEUHEIT: Wir bieten Ihnen Gratisintritte in die Freischwimmbäder von Schenna und Dorf Tirol – mehr Infos bei Frau Maria

Von November bis Juni ist die MeranCard, mit verschiedene Vorteilen und Ermäßigungen im Wohnungspreis inbegriffen





Unser Frühstücksangebot auf Rädern

- Müsli
- Trockenfrüchte und eigene Nüsse, Samen
- Honig aus Schenna
- 2 verschiedene hausgemachte Fruchtaufstriche
- 6 gemischte Brötchen (im Winter auch selbst gebackenes Brot)
- Hausgemachter Kuchen
- Eigenes Obst und Gemüse nach Jahreszeit
- Frischer Obstsalat und verschiedene hausgemachte Kompotte
- Speck oder gemischter Aufschnitt vom Schenner Speck Ladele
- Frische Milch, verschiedene regionale Käsesorten und selbstgemachter Kräuterquark
- Butter
- Joghurt
- Eier
- Kaffee
- Tee vom Bauerngarten oder aus der Region

Preis für 2 Personen: 30,00 €



Folgende Bücher sind in unserer Bibliothek zu finden:

Tirolensien

- Meran und Burggrafenamt im Bild
Autor: Hermann Frass
- Bauernleben in Südtirol; 12 Portraits
Autor: Astrid Kofler, Hand Karl Peterlini
- Die Erben der Einsamkeit
Autor: Aldo Gorfer
- Denkmalpflege in Südtirol 2011
Autor: Provinz Bozen
- Die schönsten Tiroler Sagen
Autor: Karl Paulin
- Ein bewegtes Jahrhundert: Bauernbund 1904-2004
Autor: Bauernbund Südtirol
- Obst- und Weinbau im Wandel der Zeit
Autor: Hermann Oberhofer
- Südtiroler Heiligenhimmel
Autor: Karl Gruber
- So war es am Fiechterhof im Sarntal
Autor: Anni Treibenreif Freitag
- Dolomiten Sagenbuch
Autor:
- Südtiroler Wahlfahrten
Autor: Karl Gruber, Hans Griessmark

Geschichte

- Feuernacht: Südtiroler Bombenjahre
Autor: Baumgartner, Mayr, Mumelter
- Schenner Dorfbuch 2000
Autor: verschiedene Beiträge von Dorfbewohnern
- 125 Jahre Musikkapelle Schenna
- Freud und Leid der Bergfraktion Tall



Belletristik und Kinderbücher

- Drachenreiter
Autor: Cornelia Funke
- Eragon Teil 1-4
Autor: Christopher Paolini
- Harry Potter 6 Teile
Autor: J. K. Rowling
- Asterix auf Südtirolerisch: Asterix isch Kesslun
Autor: Renè Goscinny, Albert Uderzo
- Das Haus der Krokodile
Autor: Helmuth Ballot
- Südtiroler Witze
Autor:

Obstanbau und Bauernregeln

- Bauern- und Wetterregeln
Autor: Egon Binder
- Visuelle Kontrollen im Apfelanbau
- Schädliche und nützliche Insekten und Milben an Kern- und Steinobst
Autor: Laimburg
- Lebenswerte im bäuerlichen Alltag
Autor: Bauernbund Rundschreiben
- Nützlinge im Obst- und Weinbau: Leitfaden für einen integrierten Pflanzenschutz
Autor: Provinz Bozen
- Boden- und Pflanzenernährung: im Obst-, Wein- und Bioanbau
Autor: Laimburg
- Vielgeliebter Bauerngarten
Autor: Brigitte Grießmair; Anneliese Kompatscher

Essen, Trinken und Gesundheit

- Gesund mit Paleo: Zucker ist Gift, gesundes Fett nicht!
Autor: Dr. med. Christina Tomasi
- Bergland Südtirol: Produkte aus Bauernhand
Autor:



- Sport mit Herz und Hirn

Autor: Dr. med. Gudrun Gschwend, Georg Oberrauch

Wandern

- Südtiroler Gipfelkinder

Autor: Christian Ladurner

- Sagen erleben

Autor: Dieter Buch

- Winterguide Südtirol: Die schönsten Winterwanderungen

Autor: Georg Weindl

- Großer Südtiroler Wanderatlas

Autor: Kompass

- 500-1000 Höhenmeter: Vom Vinschgau bis Pustertal

Autor: Hanspaul Menara

- Vinschgau: Die schönsten Wanderungen

Autor: Hanspaul Menara

- Ulten und Deutschnonsberg: Die schönsten Wanderungen

Autor: Hanspaul Menara

- Südtiroler Almen

Autor: Hanspaul Menara

- Südtiroler Waalwege

Autor: Hanspaul Menara

- Südtiroler Höhenwege

Autor: Hanspaul Menara

- Südtiroler Weitwanderwege

Autor: Hanspaul Menara

- Outdoor: Südtirol; Vinschger Höhenweg: Vom Reschen nach Juval

Autor: Peter Deuble

- Südtirol West: Vinschgau, Meran, Kalterer See

Autor: Gerhard Girtltreiter

Die Welt: Atlanten



- Der große Weltatlas Teil 1-9

Autor: Dolomiten

- Atlas für Südtirol

Sport

- Für Fußballfreunde

Autor: Zitate aus der Welt des Fußballs

- Rebell am Ball

Autor: Günther Netzer

- Sieg in Rom: Fußball-EM 1980

- Lake Placid 1980

- Fußball aktiv: Training und Spiel

Autor: Jupp Heynckes

- Olympia `88: Seoul und Calgary

- Fußballweltmeisterschaften von 1930 bis heute

Autor: Karlheinz Huba

Sonstige Bücher

- Als die Kinder aus dern Krautköpfen kamen

Autor: Bettina Gamper

- Auf den Gipfeln der Welt – Die Eiger-Nordwand und andere Träume

Autor: John Krakauer

- Das große Südtirolquiz

- Zeiten der Liebe: Ein Ehe- und Partnerschaftsbuch

- Mit Sinn zum Nachhaltigen Erfolg: Anleitung zur weite- und wertorientierten Führung

Autor: Anna Maria Pircher Friedrich

- Durch das Jahr – durch das Leben, Hausbuch der christlichen Familie



Sport Aktiv

Egal ob Bergsteiger, Wanderer, Mountainbiker oder Nordic Walker – unser Hof ist der ideale Ausgangspunkt für Ihre ganz individuelle Tour.

Mountainbike

Egal ob Anfänger, Fortgeschrittene oder Profi – für jedes Bikerherz ist eine passende Tour dabei. Der Radweg ins Passeiertal ist ideal für Familien mit Kindern. Die Strecke verläuft entlang der Passer, abgelegen von der vielbefahrenen Hauptstraße bis nach St. Leonhard.



Bevorzugen Sie Rennradtouren empfehlen wir die Strecke von Meran nach Bozen oder auch weiter... Eingebettet in Obstplantagen ist diese Tour besonders zur Blütezeit ein echtes Highlight.

Eine anspruchsvollere Tour bringt Sie in das Vinschgau. Entlang der Etsch schlängelt sich der Radweg bis an die Grenzen Südtirols. Aber Achtung der berühmte Vinschgerwind kann auch erfahrenen Bikern zum Verhängnis werden. Wer es etwas gemütlicher angehen lassen will, kann auch ganz bequem mit der Vinschger Bahn fahren, sich ein Fahrrad ausleihen und die Retourestrecke kräftig in die Pedale treten.

Wer anspruchsvolle Gebirgstouren bevorzugt, dem empfehlen wir „Christoph’s Bike Club“ in Schenna. Wöchentlich werden dort verschiedenste geführte Touren in und um Schenna angeboten. In unserem Haus steht Ihnen selbstverständlich ein abschließbarer Raum mit Radständer und Zubehör zur Verfügung!

Routenvorschläge:

Über die Waldgrenze: Biketour von Schenna über Prenn zur Gomp Alm und Hirzerhütte oberhalb der Waldgrenze ins Hirzergebiet

Von Schenna über die Asphaltstraße nach Verdins, vorbei an deren Seilbahn in Richtung Untertall. In der Masuschlucht überquert man eine Brücke und fährt durch einen kleinen Tunnel zum Untermeinlechner und hinauf zu den Pichlhöfen. Von hier führt die Tour auf einem Wanderweg (Markierung 4A) zu den Pirchhöfen. Über die Straße erreicht man das Dorf Prenn mit deren Kirche. Kurz davor links ab auf den Forstweg Nr. 4, der in anspruchsvoller Steigung zum Gasthof Hochwies führt. Dem Weg weiter folgend gelangt



man zur Gompn Alm (1806 m) und zur Hirzerhütte auf 2000 m Meereshöhe. Hinunter zum Prantlbach und weiter nach Klammeben (1985 m), der Bergstation der Hirzer Seilbahn (kurze Schiebe- bzw. Tragepassage aufgrund der Steinstufen). Mit großartigen Ausblicken auf die Meraner Bergwelt geht es auf Markierung 40 weiter zur Stafellhütte (1940). Über den Zufahrtsweg führt die MTB-Tour durch den Wald bergab nach Oberkirn. Kurz in Richtung Prenn, dann bei der „Goberst Kapelle“ links abzweigen und die kleine Fahrstraße hinunter nach Unterkirn und zum Pixner. Vorbei an einigen Berghöfen kommt man auf die Straße nach Verdins und auf dieser wieder zurück nach Schenna.

START DER TOUR

Beim Dorner

ZIEL DER TOUR

Gompn Alm oder Hirzerhütte

BESONDERHEITEN

Die weiten Almen des Hirzergebietes, sehr empfehlenswert zur Alpenrosenblüte. Zahlreiche Einkehrmöglichkeiten: Untermeinlechner, Hochwies, Gompn Alm, Hirzerhütte, Klammeben, Stafellhütte, Pixner

- Dauer **5:00 h**
- Strecke **33.0km**
- Höhenmeter **1.720 hm**
- Max. Höhe **1.994 m**

Auf dem Höfeweg: Von Schenna über Verdins zum Holzner- und Zmailerhof mit dem Mountainbike

Zum Zmailerhof - Wegbeschreibung

Die einfache MTB-Tour startet im Zentrum von Schenna. Über die Straße geht es nach Verdins und vorbei an der Talstation der Verdinser Seilbahn zum Gasthof Hasenegg. Links weiter die kleine Straße hinauf in Richtung Schennaberg. Nach ca. 1 km biegen man rechts ab zum Vallplatzhof und in ebener Fahrt erreicht man den Holznerhof. Am Wiesenrand entlang auf der Zufahrtsstraße zum Bergerweg, diesen kurz abwärts, dann links abzweigen in die Hofzufahrt zum Zmailerhof. Eine herrliche Aussicht auf das gesamte Meraner Becken tut sich auf. Wieder zurück zum Bergerweg und auf diesem vorbei am Gasthof Jägerrast abwärts. An der Kehre oberhalb der Pension Fungganell links ab und den Hang queren zum Rastlhof. Von hier die Straße hinab nach St. Georgen und zurück nach Schenna.

START DER TOUR

Beim Dorner

ZIEL DER TOUR

Zmailerhof

- Dauer **2:00 h**



- Strecke **14.9km**
- Höhenmeter **700 hm**
- Max. Höhe **1.107 m**

Zur Brauerei: Radtour von Schenna über Schloss Labers und der Fragsburg zur privaten Bierbrauerei Greiterhof

Über die Fragsburg zum Greiterhof - Wegbeschreibung

Von Schenna auf der Hauptstraße in Richtung Meran. Am Ortseingang links ab in den Goyenweg, der durch Obstwiesen zum Schloss Goyen führt. Durch ein kleines Wäldchen (sog. Himmelreich) geht es zum Gasthof Kiendl. Man überquert die Straße nach Hafling und gelangt unterhalb vom Einsiedler zu einer Holzbrücke. Auf einem Waldweg entlang zum Schloss Labers, dort links abbiegen und über den „Idaweg“ zur Laberser Straße. Auf dieser leicht ansteigend bergauf zur Fragsburg, dann steiler werdend vorbei am Unter- und Oberweiher erreicht man den Greiterhof. Auf dem Hinweg geht es vorbei an der Fragsburg wieder hinunter zur Haflingerstraße, links abzweigen zur Schennastraße und auf dieser zurück zum Ausgangspunkt.

START DER TOUR

Beim Dorner

ZIEL DER TOUR

Greiterhof

- Dauer **2:00 h**
- Strecke **23.4km**
- Höhenmeter **770 hm**
- Max. Höhe **954 m**

Nordic Walking

Unser Hof ist ein idealer Ausgangspunkt für Nordic Walker. Verschiedene Wander – und Waalwege sind bequem erreichbar. Die Kombination aus Bewegung gepaart mit unserem milden Klima und dem herrlichen Ausblick macht Ihre Nordic Walking Tour zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Routenvorschläge:

Hirzgebiet, Nordic Walking Parcours 4

Tagestour für Anspruchsvolle und Ausdauernde





Mit der Hirzseilbahn von Saltaus bis zur Mittelstation nach Obertall. Am Gasthof Prensanger findet man ein Hinweisschild für alle Nordicwalkingstrecken im Wandergebiet von Schenna. In diesem Fall wird die Strecke Nr. 4 beschrieben, bzw. begangen. Somit hält man sich stets an die gelben quadratischen Nordic walking Hinweisschildchen. Von der Mittelstation geht man zunächst in südliche Richtung für 200 mt., jetzt links hinauf in den Wald und dem Weg folgen bis zum Sessellift in Oberkirn, bald nach dem Sessellift links steil hinauf. An der Forststraße angekommen nach Rechts für eine Kehre und danach geradeaus zur Bergstation des Sessellifts nach Grube. Von hier geht man eine Forststraße zur Gampenalm, zwischen Grube und Gampenalm erreicht man den höchsten Punkt der Tour. Von der Gampenalm nun auf Forststraße hinunter nach Hochwies und weiter nach Prens, an der Kirche vorbei zum Ausgangspunkt der Tour.

Name:	Hirzgebiet, Nordic Walking Parcours 4
Anfahrt:	
Tourenlänge:	9321 m
Höhenleistung Aufstieg:	659 m
Höhenleistung Abstieg:	661 m
Gehzeit:	3 h 20 m
Wegnummer:	2B, 2, 4, 2, 8, 8A, 2, 2B
Wegart:	leichter Bergweg

Schenna, Nordic Walking Parcours 1

Halbtagestour im Nordic Walking Parcours

Vom Zentrum geht man in südliche Richtung, bis man zur Beschilderung „Mitterplattweg“ kommt. Diesen schlägt man ein und folgt stets den Nordic walking Indikationen mit der Nr. 1. Nach ca. 1 km geht es links auf Asphaltstraße hinauf zur Hauptstraße, hier rechts und bald überquert man die Straße und biegt links ins den Goyenweg ein. Diesen entlang, bis es wiederum links weiter geht. Richtung St. Georgen. Man geht bergauf und bald flach in nördliche Richtung bis zu einer Starßenkreuzung. Hier nun die St. Georgener Straße hinunter und zurück ins Zentrum von Schenna, stets der Nordic walking Beschilderung folgen.

Name:	Schenna, Nordic Walking Parcours 1
Anfahrt:	
Tourenlänge:	3813 m
Höhenleistung Aufstieg:	128 m
Höhenleistung Abstieg:	128 m
Gehzeit:	0 h 55 m
Wegnummer:	Wiesenweg, 3
Wegart:	leichter Wanderweg



Wandern

Wanderurlaub in Schenna bedeutet unvergessliche Momente, verbunden mit den atemberaubenden Kulissen unserer Bergwelt. Verschiedene Almhütten oder Schutzhäuser in und rund um Schenna laden zum Einkehren und gemütlichen Beisammensein ein. Egal ob gemütliche Spaziergänge, Wanderungen oder Hochgebirgstouren mit Gipfelbesteigung für jeden ist das passende dabei.



Routenvorschläge:

Almwanderung im Hirzgebiet

Mit der Hirzseilbahn von Saltaus bis zur Bergstation Klammeben. Über die Hirzerhütte gelangt man auf ebenem Weg zur Hintereggalm und Mahdalm. Gleich dahinter steigen wir etwas bergauf zum Rotmoos. Von dieser Almfläche führt der Weg zurück zur Tallneralm und nach Klammeben. Zur Alpenrosenblüte - Ende Juni/Anfang Juli - ist dieser Weg besonders empfehlenswert.

Name:	Almwanderung im Hirzgebiet
Anfahrt:	
Tourenlänge:	6788 m
Höhenleistung Aufstieg:	314 m
Höhenleistung Abstieg:	315 m
Gehzeit:	2 h 5 m
Wegnummer:	8A, 40, 5, Europäischer Fernwanderweg, 4, Almenweg, Europäischer Fernwanderweg, 40, 8A
Wegart:	leichter Bergweg
Eigenschaft:	Stufen





Taser - Ifingerhütte - Lenzeben - Lauwand

Vom Taser gelangt man mäßig ansteigend zur schön gelegenen Ifingerhütte. Hier steigen wir dann den Hang hinauf nach Lenzeben und über den Bergrücken geht es weiter zur Lauwand, wo man eine herrliche Aussicht genießt. Der Abstieg führt uns zurück nach Lenzeben und dann vorbei an der alten Almhütte zum Taser Höhenweg und zurück zum Taser.

Name:	Taser - Ifingerhütte - Lenzeben - Lauwand
Anfahrt:	
Tourenlänge:	10886 m
Höhenleistung Aufstieg:	856 m
Höhenleistung Abstieg:	852 m
Gehzeit:	4 h 30 m
Wegnummer:	40, 18A, 24A, 24, 40
Wegart:	mittelschwieriger Bergweg

Gipfeltour zum Ifinger

Da es sich beim Gipfelanstieg um einen gesicherten Klettersteig handelt, sollte eine gewisse Bergerfahrung und Schwindelfreiheit Voraussetzung sein.

Mit der Bergseilbahn Meran 2000 von der Naif bis zur Bergstation. Der Anstieg von Meran 2000 erfolgt über die Waidmannalm (Mark.3), vorbei am St.-Oswald-Kirchlein zur Oswaldscharte und Kuhleiten (Mark.19A). Vom Ifinger, dem Hausberg von Schenna, genießt man einen großartigen Rundblick.

Name:	Gipfeltour zum Ifinger
Anfahrt:	Meran 2000
Tourenlänge:	5246 m
Höhenleistung Aufstieg:	706 m
Höhenleistung Abstieg:	23 m
Gehzeit:	2 h 30 m
Wegnummer:	18, 3, 19A, 19
Wegart:	schwieriger Bergweg



Relax und Kultur

Nach Tagen der Anstrengung kann man es auch einmal etwas ruhiger angehen lassen. Verschiedene Museen, Schwimmbäder und Sehenswürdigkeiten laden zu einem gemütlichen Tagesausflug ein. Erleben Sie ein Stückchen Südtiroler Geschichte bei einem Besuch im Schloss Schenna oder Dorf Tirol. Ebenso laden die Gärten von Schloss Trauttmansdorff, mit ihrer einzigartigen Pflanzenwelt, zu einem Tagesausflug ein. Erleben Sie die Vielfalt dieses botanischen Gartens. Suchen Sie eher nach Erholung dann sind Sie in den Thermen von Meran genau richtig. Relaxen im Thermalwasser, Dampfbad, Sauna oder verschiedenste Beautybehandlungen lassen Ihr Herz bestimmt höher schlagen.

Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff

Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff in Meran erstrecken sich auf einer Fläche von 12 Hektar in Form eines natürlichen Amphitheaters über einen Höhenunterschied von 100 Metern. Das eröffnet beeindruckende Perspektiven auf exotische Gartenlandschaften sowie atemberaubende Ausblicke auf die umliegende Bergwelt und die Kurstadt Meran.

In über 80 Gartenlandschaften blühen und gedeihen verschiedenste Pflanzen aus aller Welt.

Egal ob Jung oder Alt, Botanik Experte oder Laie, die Gärten von Schloss Trauttmansdorff sind ein einzigartiger Mix aus botanischem Garten und Freizeitattraktion. Vielfältige Erlebnisstationen, eindrucksvolle Themengärten, Künstlerpavillons und thematisch verwandte Fauna machen aus den Gärten von Schloss Trauttmansdorff, die auch bequem zu Fuß von Meran aus erreicht werden



können, eine bunte Erlebniswelt. Das Touriseum, das Landesmuseum für Tourismus, vermittelt originell 200 Jahre Tourismusgeschichte in Tirol und Meran.

Das Touriseum

Im Jahre 2003 hat das Touriseum – Südtirols Landesmuseum für Tourismus – die wunderbar restaurierten Räume von Schloss Trauttmansdorff in Meran bezogen. Seither lädt es Jung und Alt zu einer vergnüglichen Reise durch 200 Jahre alpiner Tourismusgeschichte ein. Die Verschmelzung der Begriffe Tourismus und Museum im Namen ist Programm: Das Touriseum ist das erste Museum des Alpenraums, das im großem Stil die





Geschichte und Gegenwart des Tourismus zum Thema macht.

2006 wurde das Touriseum in Meran für den *European Museum Award* nominiert.

Mechanische Theater, detailgetreue Modelle, Filme, Töne: Das Touriseum ist alles andere als ein verstaubtes Museum mit langatmigen Texten. Auf verschiedenen Etappen reisen die Besucher in 20 Räumen durch die 200-jährige Tourismusgeschichte des Landes. Dazwischen liegt ein äußerst charmant inszenierter Rundgang durch die Entwicklung dieses Wirtschaftszweiges.

Eine Besonderheit des Touriseums ist das „Südtirolspiel“: 10 Meter lang und von Grödner Holzschnitzkünstlern gefertigt, lädt dieser weltweit wohl größte Flipperautomat zu einer vergnüglich-rasanten Fahrt durch Südtirol ein. Prominentester Gast des Schlosses: Kaiserin Sissi.

Therme Meran

Mit der 2005 eröffneten Therme ist Meran nicht nur um eine Wohlfühl-Attraktion sondern auch um ein architektonisches Highlight reicher. Der eindrucksvolle Kubus aus Glas und Stahl ist das Herzstück des neuen Thermengeländes an der Südseite der Passer.

Genießen Sie pures Wohlbefinden und reinen Genuss in den Wohlfühl-Welten:

- Pools & Sauna
- Spa & Vital
- Medical Spa
- Fitness
- Bistro



Der neu entstandene

Platz zwischen Therme und Thermenhotel lädt zum gemütlichen Verweilen im Terrassencafé ein und bereichert die Stadt um einen attraktiven Treffpunkt.

Zwischen alten, wertvollen Bäumen und malerischen Palmen- und Rosengärten bietet der 50.000 m² große Thermenpark einen einzigartigen Ort der Erholung und Ruhe mitten in der Stadt.

Schloss Schenna

In der Zeit der Margarethe Maultasch um 1350 erbaut und immer im Besitz namhafter Tiroler Adelsgeschlechter, erfuhr Schloss Schenna besonders durch Erzherzog Johann von Österreich seine heutige hervorragende Bedeutung unter Südtirols Burgen und Schlössern.

Mehrmals, aber besonders durch das segensreichen Wirken der Grafen zu Lichtenstein, wurde das Schloss umgebaut





und erweitert und durch Erzherzog Johann, dem Wohnstandard des 19. Jahrhunderts entsprechend, eingerichtet. So finden sich hier nicht nur architektonische und künstlerische Kleinodien, sondern auch Lebensart und Wohnkultur aus vier Jahrhunderten.

Tirols Geschichte, Kunst und Kultur – Waffen aus sechs Jahrhunderten – die größte private Andreas-Hofer-Sammlung – Gemälde bedeutender europäischer Künstler – Portraits namhafter Persönlichkeiten aus der Tiroler und österreichischen Geschichte – Möbel und Gegenstände des Alltagslebens von anno dazumal – ein grandioser Ausblick auf Schenna und Meran mit seiner traumhaften Umgebung.
Dies alles macht Schloss Schenna so sehenswert –
und damit zu einem Muss für alle Südtirol-Liebhaber.

Schloss Tirol / Vogelschau

Die Kernburg besteht aus dem Südpalas mit Kapelle, dem Ostpalas, Wehrgang, Mushaus, dem Bergfried, Küchenhof und den Wirtschaftsgebäuden. Der Parcours beherbergt die Tiroler Landesgeschichte von ihren Anfängen über die Glanzzeit der Burg im Mittelalter, Rechts- und Ordnungssysteme, Verfall und Restaurierung, Alltag im Mittelalter, Zeitgeschichte und einen Trakt für Wechselausstellungen.



Der Innenhof mit Shop und Café ist eine grüne Oase, in der Sie im Schatten der Bäume und am plätschernden Brunnen verweilen, lesen, sich stärken oder einfach auch nur gar nichts tun können. Der Zutritt ist Ihren vierbeinigen Freunden leider nicht erlaubt.

Besuch im Vogelpflegezentrum:

Am Burghügel von Schloss Tirol mit einem einmaligen Panoramablick auf das Burggrafenamt und dem Vinschgau, liegt das Pflegezentrum für Vogelfauna Schloss Tirol dessen primäre Aufgabe es ist Wildvögel, die verletzt und hilflos aufgefunden werden, aufzunehmen, gesundzupflegen und unter behördlicher Aufsicht wieder in die freie Wildbahn zu entlassen. Erleben Sie diese faszinierenden Tiere bei den Flugvorführungen, die zwei Mal täglich stattfinden, 11.15 Uhr und 15.15 Uhr.

Minigolf

Lassen Sie es sich nicht entgehen, auf der idyllisch gelegenen **Minigolfbahn** im Zentrum von Schenna ein paar Bälle zu schlagen. Eine gesellige Abwechslung für Jung und Alt. Unsere Öffnungszeiten sind:

Zeitraum	Uhrzeit
April - Juni:	14.00- 18.00 Uhr
Juli – August:	10.00- 12.00 Uhr / 15.00- 21.30 Uhr
September - Anf. November:	14.00- 18.00 Uhr



Bauernregeln:

Bauern waren schon immer besonders abhängig vom Wetter und haben es deshalb genau beobachtet. Dabei fielen ihnen gewisse Regelmäßigkeiten auf, etwa in den Wetterabläufen oder in der Entwicklung von Obst und Getreide.



Im Januar viel Regen und wenig Schnee, tut Saaten, Wiesen und Bäumen weh.

Auf kalten trocknen Januar folgt oft viel Schnee im Februar.

Je frostiger der Januar, desto freundlicher das Jahr.

Ist der Januar kalt und weiß, kommt der Frühling ohne Eis.



Viel Nebel im Februar, viel Regen das ganze Jahr.

Wenn's im Hornung (Februar) nicht schneit, kommt die Kält zur Osterzeit.

Sonnt sich die Katz im Februar, muss sie im März zum Ofen gar.

Wenn der Nordwind im Februar nicht will, so kommt er sicher im April.



Ein feuchter März ist des Bauern. Schmerz.

Fürchte nicht den Schnee im März, darunter wohnt ein warmes Herz.

Wenn im März viel Winde weh'n, wird's im Mai dann warm und schön.

Auf Märzenregen folgt kein Segen.





April, April, der macht, was er will.

Aprilwetter und Kartenglück wechseln jeden Augenblick.

April windig und trocken, macht alles Wachstum stocken.

Heller Mondschein in der Apralnacht schadet leicht der Blütenpracht



Die erste Liebe und der Mai, gehen selten ohne Frost vorbei.

Der Mai, zum Wonnemonat erkoren, hat den Reif noch hinter den Ohren.

Im Mai ein warmer Regen bedeutet Früchtesegen.

Ehe nicht Pankratius, Servatius und Bonifatius vorbei,

ist nicht sicher vor Kälte der Mai.



Wenn kalt und nass der Juni war, verdirbt er meist das ganze Jahr.

Im Juni viel Donner, bringt einen trüben Sommer.

ihn Juni bleibt man gerne stehn, um nach dem Regen auszusehen.

Soll gedeihen Korn und Wein, muss im Juni Regen sein.



Im Juli muss vor Hitze braten, was im September soll geraten.

Ein tüchtiges Juligewitter ist gut für Winzer und Schnitter.

Juli recht heiß, lohnt sich Mühe und Schweiß.

Wenn die Schwalben Ende Juli schon ziehen, sie vor baldiger Kälte fliehen.



Dem August sind Donner nicht Schande, sie nutzen der Luft und dem Lande.

Der August muss Hitze haben, sonst Obstbaumsegen wird begraben_



Im August Wind aus Nord - jagt unbeständiges Wetter fort.
Im August, beim ersten Regen, pflegt & e Hitze sich zu legen.



Warmer und trockener Septembermond mit vielen Früchten reichlich belohnt.
Bleiben die Schwalben lange, so sei vor dem Winter nicht bange.
September schön in den ersten Tagen, will den ganzen Herbst ansagen.
Septemberwetter warm und klar, verheißt ein gutes nächstes Jahr.



Hält der Oktober das Laub, wirbelt zu Weihnachten Staub.
Ist der Oktober warm und fein, kommt ein scharfer Winter hinterdrein.
Nichts kann mehr vor Raupen schützen, als Oktobereis in Pfützen
Im Oktober der Nebel viel, bringt der Winter Flockenspiel



Sitzt im November noch das Laub, wird der Winter hart, das glaub_
Baumblüt' im November gar - noch nie ein gutes Zeichen war.
Im November Mist fahren, soll das Feld vor Mäusen bewahren.



Herrscht im Advent recht strenge Kält, sie volle achtzehn Wochen anhält.
Im Dezember sollen Eisblumen blühn, Weihnachten sei nur auf dem. Tische grün.
Dezember ohne Schnee tut erst im Märzen weh.
Fließt im Dezember noch der Birkensaft, dann kriegt der Winter keine Kraft.



Cafe, Bars und Restaurants in Schenna

Schlosswirt

Schloßweg, 2, 39017 Scena / Schenna, Bozen

Tel: 0473 945620

Ruhetag: Montag

Gasthof Hasenegg

Schennaberg, 39017 Schenna

Tel: 0473 949419

Ruhetag: Mittwoch

Bad Verdins

Verdinsersstraße 7, 39017 Schenna

Tel: 0473 949401

Ruhetag: Donnerstag

Schennerhof

Schennarstraße 3, 39017 Schenna

Tel: 0473 945623

Ruhetag: Dienstag

Tannerhof

Schennastraße 20, 39017 Schenna

Tel: 0473 943229

Rochus

Schennastraße 15/B, 39017 Schenna

Tel: 0473 945863

Ruhetag: Donnerstag



Mair Stub'm

Schennastraße 7/D, 39017 Schenna

Tel: 0473 945344

Ruhetag: Samstag

Thurnerhof

Verdinsersstraße 26, 39017 Schenna

Tel: 0473 945702

Ruhetag: Montag

Pizzeria Adi

Schennastraße 27/A, 39017 Schenna

Tel: 0473 946001

Ruhetag: Mittwoch

Pizzeria Lido Schenna

Alte Straße 12, 39017 Schenna

Tel: 0473 234903

Cafe Monika

Verdinsersstraße 2, 39017 Schenna

Tel: 0473 945747

Kein Ruhetag

Cafe Bisto Emmi

Schennastraße 31, 39017 Schenna

Tel: 0473 945617

Kein Ruhetag

Eisdiele Anny

Kupferlochgasse 4, 39017 Schenna

Tel: 333 8064032

Kein Ruhetag (geöffnet bis Mitte Oktober)



Wichtige Adressen und Informationen

Wichtige Rufnummer

Notruf	118
Feuerwehr	115
Polizei (Carabinieri)	112
Polizei (Staatpolizei)	113
Pannenhilfe (ACI)	116
Allgemeines Krankenhaus Meran	0473 263333
Taxi Haller	347 1650483
Taxi Prunner	335 5642475
Taxi Verdorfer	348 3104645
Apotheke Schenna	0473 945566
Zahnärztlicher Notdienst	0473 264050
Gemeindearzt	0473 945399 oder 338 6930692
Pannen- und Abschleppdienst	0473 220700
Tourismusbüro Schenna	0473 945669
Gemeinde Schenna	0473 945621
Postamt Schenna	0473 945639
Raiffeisenkasse Schenna	0473 945890
Volksbank Schenna	0473 945520
Salon Brillant (Damen und Herrenfriseur)	0473 945868
Öffentliche Bibliothek	0473 946071
Fundamt Schenna	0473 945621

Vorwahlnummern von Italien ins Ausland

D	0049
A	0043
CH	0041
NL	0031

Bei Anrufen von Italien ins Ausland muss zuerst die Vorwahlnummer des jeweiligen Landes gewählt werden, dann jene des Ortes, jedoch ohne die vorgesetzte Null und dann die Telefonnummer des Teilnehmers.



Unsere Hausordnung

Herzlich Willkommen in unserer Ferienwohnung

Liebe Gäste!

Sie verbringen Ihren Urlaub in einer privaten Ferienwohnung. Wir haben uns mit der Einrichtung Mühe gegeben und hoffen, dass Sie einen wunderschönen Urlaub hier in unserer Ferienwohnung verbringen.

Nachstehende Hausordnung soll eine Hilfestellung geben, in der wir nur beschreiben, wie wir uns den Umgang mit der Wohnung und dem Inventar im Idealfall vorstellen. Außerdem haben wir, zu unserer Entlastung einige Regeln aufgeführt, von denen wir hoffen, dass sie Ihr Verständnis finden. Durch eine ordentliche Behandlung der Wohnung helfen Sie uns auch in Zukunft, Ihnen eine schöne Ferienwohnung zur Verfügung zu stellen.

Allgemein: Sollten Sie irgendetwas in der Einrichtung vermissen oder Sie brauchen Hilfe, wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.

Sämtliche Dinge, die sich in der Ferienwohnung oder Balkon befinden oder dazugehören, dürfen und sollen von den Gästen benutzt werden. Bitte gehen Sie mit der gesamten Einrichtung und Inventar sorgsam um.

Der Mieter hat das Mietobjekt pfleglich zu behandeln und dafür Sorge zu tragen, dass auch seine Mitreisenden, die Mietbedingungen einhalten.

Küche: Bitte beachten Sie, dass Geschirr nur im sauberen Zustand wieder in die Schränke eingeräumt werden, gleiches gilt auch für Besteck, Töpfe und Geräte, die Sie benutzt haben.

Brötchenservice: Gerne können Sie bis 17:00 Uhr Ihre Brötchenbestellung bei uns abgeben. Ihre Bestellung finden Sie dann am darauffolgenden Tag vor Ihrer Wohnungstür.

Müll: Da wir zur Mülltrennung verpflichtet sind, bitten wir Sie uns dabei zu helfen. Die zugehörigen Behälter für Papier, Karton, Plastikflaschen, Glas, Metall (Dosen) und Biomüll (dazu verfügt jede Wohnung über einen eigenen Behälter in grüner Farbe) befinden sich an der Scheune. Tragen Sie besondere Sorgfalt für die Mülltrennung. Unser Service beinhaltet keine Mülltrennung.

Weitere Fragen zur Entsorgung beantworten wir Ihnen gerne vor Ort.

Die Möbel haben einen festen Platz in der Wohnung, der sich nach deren Funktion richtet. Bitte stellen Sie die Möbel nicht um. Der Balkon oder die Terrasse sind möbliert. Die Verwendung der Wohnungsmöbel für Balkon, Terrasse oder Garten ist untersagt.

An die Raucher: Das Rauchen ist in unserer Ferienwohnung grundsätzlich verboten. Beschädigungen wie Brandflecken und Löcher in oder an Möbel, Fußboden, Bettwäsche, Tischdecken usw. haben zur Folge, dass wir Ihnen dies zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung stellen müssen. Dies ist keineswegs im Mietpreis enthalten.



Daher darf bei uns, nur auf den Terrassen geraucht werden, dort steht auch der Aschenbecher.

Die Schlüssel : Bitte geben Sie Ihre Schlüssel nicht aus der Hand. Bei Verlust der Schlüssel haftet der Mieter bis zur Höhe der Wiederbeschaffungskosten.

Bad: Bitte keine Hygieneprodukte und auch keine Essensreste in der Toilette entsorgen. Es ist nicht gestattet Wäsche im Waschbecken zu waschen.

Ruhezeiten: Grundsätzlich sind die Ruhezeiten zwischen 12:00 und 15:00 Uhr, sowie ab 22:00 Uhr bis 7:30 Uhr einzuhalten. Während dieser Zeit sollten keine Aktivitäten bzw. Arbeiten ausgeführt werden, welche die Zimmerlautstärke überschreiten. Zudem bitten wir Sie ab 18:00 Uhr nur noch die Haustür zu benutzen, um die anderen Mieter nicht zu stören.

Internet/WLAN: Sie haben die Möglichkeit kostenlos über WLAN das Internet zu nutzen. Der Zugangsschlüssel lautet: 3519435090971756

Haustiere: Tiere sind in der Wohnung leider **nicht erlaubt!**

Beschädigung: Niemand beschädigt absichtlich Sachen, es kann jedoch jedem passieren, dass einmal etwas kaputt geht. Wir würden uns freuen, wenn Sie den entstandenen Schaden mitteilen und wir diesen, nicht erst nach Ihrer Abreise bei der Endreinigung feststellen.

Die Mieter haften für Beschädigungen, soweit sie, Ihre Mitreisenden oder Gäste diese verschuldet oder aus anderen Gründen zu vertreten haben, hier sind aber nicht Kleinigkeiten, wie z.B. ein zerbrochenes Glas gemeint.

Parkmöglichkeiten: Die Parkplätze sind nicht dem jeweiligen Apartment zugeordnet. Soweit dem Gast ein Stellplatz auf dem Hof zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande.

Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Grundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet die Pension nicht, außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Dies gilt auch für Erfüllungsgehilfen des Hofes.

Sorgfaltspflicht: Fenster und Türen sind beim Verlassen der Wohnung zu schließen, um Schäden die durch Unwetter entstehen können zu vermeiden.

Haftung: Der Vermieter haftet für die sorgfältige Vornahme der Reservierung sowie die Bereitstellung des Apartments oder Ferienhauses. Bei höherer Gewalt bzw. widrigen Umständen hat der Vermieter das Recht, dem Mieter und die mit angemeldeten Personen eine gleichwertige Unterkunft anzubieten. Falls kein gleichwertiges Ersatzobjekt angeboten werden kann, oder der Mieter mit dem Ersatzobjekt nicht einverstanden ist, besteht für beide Seiten die Möglichkeit, den Vertrag zu kündigen. In diesem Fall beschränkt sich die Haftung des Vermieters auf die Erstattung der eingezahlten Beträge.

Der Gast sowie seine Mitreisenden erklären hiermit ausdrücklich, das Apartment sowie alle Gegenstände des Apartments auf eigene Gefahr zu benutzen und den Vermieter von allen hieraus abzuleitenden Regressansprüchen freizustellen.



Der Vermieter haftet nicht für Wertgegenstände des Mieters.

Buchung/An- und Abreise: Eine Buchung gilt nur dann als verbindlich, wenn diese vom Vermieter schriftlich (Email) bestätigt wurde.

In der Regel sind die Wohnungen ab 14.00 beziehbar. Sie können aber auch schon früher anreisen.

Sollte sich die Anreise verzögern (nach 17.00 Uhr), informieren Sie uns bitte rechtzeitig.

Am Abreisetag bitten wir unsere Gäste die Wohnung bis spätestens 11.00 freizugeben.

Vereinbarungen: Sollte eine der Bestimmungen dieser Hausordnung ganz oder teilweise rechtsunwirksam sein oder werden, so wird der Bestand der übrigen Bestimmungen hierdurch nicht berührt. Vielmehr tritt anstelle der unwirksamen Bestimmung rückwirkend die gesetzlich zulässige oder eine solche wirksame, die dem ursprünglichen Parteiwillen in wirtschaftlicher Hinsicht entspricht.

Im Mietpreis sind neben den Übernachtungskosten Bettwäsche, Handtücher, Geschirrtücher, (alles nur einmal während des gesamten Aufenthaltes) Spülmittel und Müllbeutel enthalten.

Bitte bedenken Sie, dass wir Ihnen keinen Hotelservice bieten.

Bitte beachten Sie, dass eventuelle mutwillige Schäden an der Wäsche (Böden oder Schuhe putzen) auch in Rechnung gestellt werden.

Der Vermieter behält sich das Recht vor in dringenden Fällen die Apartments ohne Voranmeldung zu betreten. Änderungen vorbehalten!

Mit der Buchung der Ferienwohnung gehen wir davon aus, dass die Hausordnung anerkannt wird.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, viel Spaß, Entspannung und Erholung. Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Ihre Familie Dosser



Fragebogen

Sehr geehrter Gast,

bitte erlauben Sie uns, Ihnen einige Fragen zu stellen, damit wir anhand Ihrer Antworten sehen, ob Sie sich bei uns wohl gefühlt haben.

Schreiben Sie uns auch Ihre Vorschläge, damit wir wissen wo wir uns verbessern können.

Haben Sie schon öfters Ihren Urlaub auf einem Bauernhof verbracht:

einmal zweimal öfter

Haben Sie die Absicht, nochmals Ihren Urlaub hier zu verbringen:

ja nein vielleicht

	schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut
Äußere Erscheinung des Hauses:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bemerkungen, Vorschläge _____

Lage des Hofes:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Bemerkungen Vorschläge _____

Anfahrt:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-----------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Bemerkungen, Vorschläge _____

Beschilderung:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Bemerkungen, Vorschläge _____

Freundlichkeit:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Bemerkungen, Vorschläge _____

Service:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-----------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Bemerkungen, Vorschläge _____



Ruhe:

Bemerkungen, Vorschläge _____

Einrichtung/Ausstattung:

Bemerkungen, Vorschläge _____

Preis-Leistungsverhältnis:

Bemerkungen, Vorschläge _____

Gesamteindruck:

Bemerkungen, Vorschläge _____

Besondere Wünsche _____

Wie sind Sie auf unseren Hof aufmerksam geworden:

- Katalog „Urlaub auf dem Bauernhof“ Internet
 Empfehlungen von Freunden/Bekanntem Durchreise
 Sonstiges



Anlage B: Aufklärung - Informativa

Aufklärung im Sinne des Art. 13 des Legislativdekretes Nr. 196/2003

Sehr geehrte Damen und Herren,
Das Dlvo Nr. 196/2003 (italienischer Datenschutzkodex) sieht den Schutz von Personen und anderen Subjekten bei der Verarbeitung der persönlichen Daten vor.

Im Sinne des Gesetzes werden Ihre Daten von uns korrekt und vertraulich behandelt. Im Sinne des Art. 13 des Dlvo Nr. 196/2003 teilen wir Ihnen mit:

1. Die von Ihnen erhobenen Daten werden für folgenden Zweck verwendet: Anmeldung
2. Die Datenverarbeitung erfolgt auf folgende Art und Weise: PC
3. Die Aushändigung Ihrer Daten ist verpflichtend, da wir Sie für die polizeiliche Meldung benötigen. Eine eventuelle Weigerung der Aushändigung Ihrer Daten hat Folgen zur Weiterführung der Geschäftsbeziehung.
4. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben, oder verbreitet.
5. Der Träger der Datenverarbeitung ist der Besitzer
6. Der Verantwortliche der Datenverarbeitung ist der Besitzer

7. Sie können jederzeit gegenüber den Träger der Datenverarbeitung Ihre Rechte im Sinne des Art. 7 des Dlvo 196/2003 geltend machen, der an dieser Stelle vollinhaltlich wiedergegeben wird:

Legislativdekret Nr. 196/2003, Art. 7 - Recht auf Zugang zu den personenbezogenen Daten und andere Rechte

1. Die betroffene Person hat das Recht, Auskunft darüber zu erhalten, ob Daten vorhanden sind, die sie betreffen, auch dann, wenn diese noch nicht gespeichert sind; sie hat ferner das Recht, dass ihr diese Daten in verständlicher Form übermittelt werden.
2. Die betroffene Person hat das Recht auf Auskunft über
 - a) die Herkunft der personenbezogenen Daten;
 - b) den Zweck und die Modalitäten der Verarbeitung;
 - c) das angewandte System, falls die Daten elektronisch verarbeitet werden;
 - d) die wichtigsten Daten zur Identifizierung des Rechtsinhabers, der Verantwortlichen und des im Sinne von Artikel 5 Absatz 2 namhaft gemachten Vertreters;
 - e) die Personen oder Kategorien von Personen, denen die personenbezogenen Daten übermittelt werden können oder die als im Staatsgebiet namhaft gemachte Vertreter, als Verantwortliche oder als Beauftragte davon Kenntnis erlangen können.
3. Die betroffene Person hat das Recht,
 - f) die Aktualisierung, die Berichtigung oder, sofern interessiert, die Ergänzung der Daten zu verlangen;
 - g) zu verlangen, dass widerrechtlich verarbeitete Daten gelöscht, anonymisiert oder gesperrt werden; dies gilt auch für Daten, deren Aufbewahrung für die Zwecke, für die sie erhoben oder später verarbeitet wurden, nicht erforderlich ist;
 - h) eine Bestätigung darüber zu erhalten, dass die unter den Buchstaben a) und b) angegebenen Vorgänge, auch was ihren Inhalt betrifft, jenen mitgeteilt wurden, denen die Daten übermittelt oder bei denen sie verbreitet wurden, sofern sich dies nicht als unmöglich erweist oder der Aufwand an Mitteln im Verhältnis zum geschützten Recht unverhältnismäßig groß wäre.
4. Die betroffene Person hat das Recht, sich ganz oder teilweise
 - a) der Verarbeitung personenbezogener Daten, die sie betreffen, aus legitimen Gründen zu widersetzen, auch wenn diese Daten dem Zweck der Sammlung entsprechen;
 - b) der Verarbeitung personenbezogener Daten, die sie betreffen, zu widersetzen, wenn diese Verarbeitung zum Zwecke des Versands von Werbematerial oder des Direktverkaufs, zur Markt- oder Meinungsforschung oder zur Handelsinformation erfolgt.

Informativa ai sensi dell' art. 13 D.lgs. 196/2003

Gentile Signore/a,

Desideriamo informarLa che il D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.

Ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. n.196/2003, pertanto, Le forniamo le seguenti informazioni:

1. I dati da Lei forniti verranno trattati per le seguenti finalità: PC
2. Il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: PC
3. Il conferimento dei dati è obbligatorio per l'avviso di polizia e l'eventuale rifiuto di fornire tali dati potrebbe comportare la mancata prosecuzione del rapporto.
4. I dati non saranno comunicati ad altri soggetti, né saranno oggetto di diffusione
5. Il titolare del trattamento è il proprietario.
6. Il responsabile del trattamento è il proprietario

7. In ogni momento potrà esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art.7 del D.lgs.196/2003, che per Sua comodità riproduciamo integralmente:

Decreto Legislativo n.196/2003, Art. 7 - Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.
2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
 - a) dell'origine dei dati personali;
 - b) delle finalità e modalità del trattamento;
 - c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
 - d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
 - e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.
3. L'interessato ha diritto di ottenere:
 - a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
 - b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
 - c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.
4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:
 - a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
 - b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.