



Herzlich willkommen

BEIM DORNER



Herzlich willkommen bei uns am Hof Beim Dorner

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einen Einblick in unseren Hof, unsere Familie und die schöne Umgebung geben.

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



Familie Dossier

Unsere Familie stellt sich vor

Hinter unserem Hof steht unsere Familie – wir alle teilen die Freude an der Landwirtschaft, der Natur und daran, unseren Gästen eine schöne Zeit zu bereiten. Im Mai 2025 hat Sohn Florian den Hof übernommen und führt ihn seitdem, natürlich mit tatkräftiger Unterstützung seiner Eltern und seiner Freundin Franziska.

Der Hausherr – Florian

Florian, der dritte von drei Söhnen – seine Brüder Hannes und Markus sind die beiden Älteren – wurde in Meran geboren und führt den Hof seit Mai 2025. Bereits seit 2015 arbeitet er auf dem elterlichen Hof und unterstützte seinen Vater tatkräftig, wobei er schon früh seine eigenen Ideen und Erfahrungen einbringen konnte. Nach seiner landwirtschaftlichen Ausbildung an der Fachschule für Obst- und Weinbau Laimburg sammelte er zudem ein Jahr Erfahrung auf einem landwirtschaftlichen Betrieb in der Provinz Bozen. Im Mai 2025 hat Florian schließlich den Hof übernommen und führt ihn seither mit viel Engagement und Herz.

Seine Freundin – Franziska

Franziska ist die Freundin von Florian und unterstützt ihn nach Kräften bei allen Aufgaben auf dem Hof. Auch wenn sie derzeit noch nicht Vollzeit mitarbeitet, übernimmt sie kleinere Bereiche, kümmert sich gerne um die Gästebetreuung und unterstützt Mutter Maria bei allen bürokratischen Aufgaben. Franziska hat Tourismus, Hotel- und Eventmanagement studiert und arbeitet aktuell in einer renommierten Marketingagentur in Südtirol – der Tourismus ist ihre große Leidenschaft.

Florian und Franziska teilen nicht nur die Arbeit auf dem Hof, sondern auch ihre Freude an gemeinsamen Erlebnissen. Sie reisen gerne zusammen, entdecken neue Orte und sammeln schöne Erinnerungen – genauso, wie es auch unsere Gäste bei uns tun können. Diese Leidenschaft für das Entdecken und Genießen spiegelt sich in ihrer Herzlichkeit und Gastfreundschaft wider. Wer bei uns zu Besuch ist, kann sich darauf freuen, eine Atmosphäre voller Wärme, Lebensfreude und gemeinsamer Momente zu erleben.





Vater – Friedrich

Friedrich wurde als zweiter von vier Söhnen in Schenna geboren und führte den Hof seit 1995. Mit viel Begeisterung und Freude pflegt er seine Obstanlagen im und rund um den Dornerhof.

Auch außerhalb des Hofes engagiert sich Friedrich stark für die Gemeinschaft: Er war langjähriger Obmann des Bauernbundes der Ortsgruppe Schenna und ist seit über 35 Jahren Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr, wo er lange Zeit als Gruppenkommandant tätig war. Außerdem gehört er den Naturfreunden an.

Mutter – Maria

Maria wurde als drittälteste von acht Kindern im schönen Gsiesertal (Pustertal) geboren und wuchs dort auf. Schon als Kind lernte sie den anspruchsvollen Alltag auf einem Hof kennen – und lieben.

Heute ist sie die gute Seele des Hauses und sorgt vor allem für die Bewirtschaftung sowie das Wohlbefinden ihrer Gäste und ihrer Familie. In den Sommermonaten unterstützt sie zusätzlich die Pension Dornerhof, die ihrem Schwager gehört.

Ihre große Leidenschaft ist jedoch die Natur. Am liebsten unternimmt sie lange Wanderungen und Spaziergänge, um an der frischen Luft vom Alltag abzuschalten. Außerdem kümmert sie sich mit viel Liebe um den Kräuter- und Gemüsegarten hinter dem Haus, in dem man viele mediterrane Gewürze und Gemüsesorten findet.





Der Dornerhof



Der Dornerhof – Geschichte mit Tradition

In seiner heutigen Form besteht der „Beim Dorner“ erst seit dem Jahr 2012. Der ursprüngliche, historische Dornerhof liegt jedoch rund 500 Meter unterhalb des jetzigen Standorts, in nordwestlicher Richtung.

Klingt kompliziert? Eigentlich nicht – Sie sind bei Ihrer Anreise bereits daran vorbeigefahren! Rechnen Sie sich an die Engstelle gleich bei der Dorfeinfahrt von Schenna? Auf der linken Seite steht der alte Dornerhof.

Die frühere Hofstelle gehört heute nicht mehr zum geschlossenen Hof, ist aber weiterhin im Familienbesitz: Hannes und Markus (Brüder von Florian) haben ihn liebevoll restauriert und dort ihr Zuhause geschaffen. Wie ein stiller Wächter steht der alte Hof seit Jahrhunderten am Eingang von Schenna. Zusammen mit dem angebauten Stadel und den gegenüberliegenden Gebäuden bildet er die enge Passage, die seit jeher als „Eingangstür“ ins Dorf gilt.

Der Dornerhof blickt auf eine lange Geschichte zurück: Er wurde bereits 1369 erstmals urkundlich erwähnt – damals von einem gewissen Ulrich Dorner geführt. Um 1500 verpachtete Michel Dorner den Hof an die adelige Obrigkeit. 1594 findet sich ein Hans Dorner in den Schriften, und 1709 ist ein Bartlmeo Torggler als „Dorner zu Schenna“ belegt.



Der Dornerhof im Wandel der Zeit

Im Grundbuch wird 1876 Josef Dosser als Eigentümer des geschlossenen Hofes Dorner genannt. Er stirbt 1914 kinderlos, sodass ab 1916 seine Schwester Anna Dorner den Hof übernimmt. Kurz vor ihrem Tod im Juni 1930 verkauft sie den Hof an Johann Dosser, Sohn des Tierarztes Franz aus Sarnthein, dessen Familie ursprünglich vom Prünsterhof in Schenna stammt. Johann – in der Familie „Hans“ genannt – ist der Großvater des heutigen Dornerbauern Friedrich Dosser. Sein Bruder Alois hingegen ging einen geistlichen Weg und wirkte viele Jahre als Pfarrer im Dorf Tirol.

1912 heiratet Johann die Mostragertochter Rosina Verdorfer. Gemeinsam bekommen sie zehn Kinder – sechs Buben und vier Mädchen. Das Schicksal meint es jedoch nicht leicht mit der Familie: Einen Sohn verliert Rosina früh, drei weitere – Johann (geb. 1916), Franz (geb. 1919) und Alois (geb. 1924) – kehren aus dem Zweiten Weltkrieg nicht zurück. Sie galten lange als vermisst und wurden schließlich für gefallen erklärt. Nur wenige Familien mussten solch ein schweres Leid ertragen.



Johanns Sohn Urban, geboren 1926, übernimmt 1961 den Dornerhof und führt ihn bis zu seinem Tod im Jahr 1995. Danach tritt sein Sohn Friedrich Dosser in seine Fußstapfen und bewirtschaftet den Hof bis heute. Unterstützt wird er dabei von seiner Frau Maria Haberer und den drei Söhnen.

Der Hof umfasst rund 3,5 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, die heute vollständig mit Apfelbäumen bepflanzt ist. Bis 1996 gab es mit dem „Pichele Acker“ noch einen kleinen Weinberg, der den Hof mit eigenem Wein versorgte. Eine der Dorner-Wiesen trägt den besonderen Flurnamen „Raguschte“ – ein romanisches Wort, das vermutlich „Baumpflanzung“ („arbustu“) bedeutet.

Zum heutigen Dornerhof gehören neben den Obstanlagen auch rund 22 Hektar Wald. Bis ins Jahr 1987 wurde zudem Viehhaltung betrieben – zuletzt standen vier bis fünf Stück Vieh im Stall, früher waren es sogar sieben bis acht. Dadurch ist der Dornerbauer noch heute Miteigentümer der Unteren Gostalpe im hintersten Passeiertal und besitzt dort ein vollständiges Auftriebsrecht für sieben Großvieheinheiten.



Umsiedlung der Hofstelle – Neubau „Beim Dorner“

Schon seit längerem wurde über eine Aussiedelung der Hofstelle nachgedacht. Der Weg dorthin war jedoch nicht einfach, denn das alte Bauernhaus steht unter Denkmalschutz, und von Seiten des Landes wurde zunächst eine Renovierung bevorzugt. Viele Hürden mussten überwunden werden, doch die Mühe hat sich gelohnt: Im Jahr 2012 konnten wir schließlich den Bau des neuen „Dornerhofes – Beim Dorner“ verwirklichen. Nach gut einem Jahr Bauzeit durften wir dort unsere ersten Gäste herzlich willkommen heißen.



Bewirtschaftung des Hofes

Der Dornerhof liegt auf etwa 600 Metern Meereshöhe, direkt am Eingang zum beliebten Urlaubsort Schenna. Mit rund 3,5 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche gehört er zu den kleineren Betrieben in Südtirol. Gerade deshalb haben wir uns entschieden, ein zweites Standbein aufzubauen: Urlaub auf dem Bauernhof – eine Möglichkeit, unsere Landwirtschaft mit Gastfreundschaft zu verbinden und unseren Gästen Einblicke in das Leben am Hof zu geben.

Der geschlossene Hof

Der Dornerhof ist ein sogenannter „geschlossener Hof“. Das bedeutet, dass er nicht geteilt werden darf, sondern mit all seinen landwirtschaftlichen Grundstücken und Gebäuden als Ganzes an den Nachfolger übergeht. Noch zu Lebzeiten überträgt der Besitzer den Hof an die nächste Generation. Von rund 19.000 landwirtschaftlichen Betrieben in Südtirol sind über 11.000 „geschlossene Höfe“. Das zeigt, wie lebendig und wertvoll dieser Brauch bis heute ist.

Zum Dornerhof gehören insgesamt fünf Wiesen, die sich rund um den Hof verteilen. Einige liegen etwas talwärts am beliebten Wanderweg, dem „Mitterplattweg“, andere umgeben das neue Haus *Beim Dorner* oberhalb des Dorfzentrums. Alle Flächen sind ausschließlich mit Apfelbäumen bepflanzt. Die Ernte liefern wir an die Obstgenossenschaft CAFA in Meran, wo sie sortiert, verpackt und schließlich weltweit



verkauft wird. Auch auf unserem Hof findet sich die Vielfalt an Apfelsorten, für die Südtirol über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist.

Ein zweiter Hof – die Eckartwies

Seit Ende 2014 bewirtschaftete zuerst der Vater der Familie und nun auch Florian zusätzlich den Hof „Eckartwies“, nicht weit entfernt vom Dornerhof. Die Besitzerin bot ihn eher zufällig zur Pacht an – und nach kurzer Überlegung entschieden wir uns, diese Gelegenheit zu nutzen. Damit hat sich die bewirtschaftete Fläche mehr als verdoppelt. Gleichzeitig kehrte auch Florian beruflich wieder nach Hause zurück, um gemeinsam mit dem Friedrich die rund 8 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche zu pflegen und zu bewirtschaften.



Unsere Apfelsorten

Auf unseren Wiesen wachsen verschiedene Apfelsorten – von traditionellen Klassikern bis hin zu modernen Vertragssorten. Damit können wir unseren Gästen und Kunden die ganze Vielfalt des Südtiroler Apfellandes näherbringen.

Gala

Eigenschaften & Verwendung

Ein Lieblingsapfel vieler Konsumenten – sein Duft erinnert an einen ganzen Obstkorb. Das weiche Fruchtfleisch enthält feine Noten von Birne und reifem Pfirsich. Die natürliche Süße macht Gala besonders beliebt.



Geschmack

Sehr süß und aromatisch mit einem Hauch von Säure.

Fruchtfleisch

Knackig und saftig.

Aussehen

Kräftig rot gestreift oder verwaschen auf hellgelbem Grund · glatte, saubere Schale · stumpf- bis kegelförmig · mittel bis klein, ideal für die Pause oder als Zwischenmahlzeit · Fruchtfleisch gelb bis cremefarben.

Herkunft

Kreuzung aus Kidd's Orange und Golden Delicious.

Erntemonat

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 glattrühren. 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.



Red Delicious

Eigenschaften & Verwendung

Reich an Karotin und Vitamin A – wirkt unterstützend für das Herz-Kreislauf-System.

Geschmack

Würzig, süß, fein aromatisch und leicht duftend.

Fruchtfleisch

Knackig, schmelzend und saftig.

Aussehen

Gestreift bis dunkelviolet-rot auf gelb-grünem Grund dicke, glänzende Schale · länglich-kegelförmig mit fünf typischen Höckern · mittelgroß bis groß · gelblich bis cremefarbenes Fruchtfleisch.

Herkunft

Mutation der Sorte Delicious, entdeckt im Jahr 1921.

Erntemonat

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.



Golden Delicious

Eigenschaften & Verwendung

Dank seiner Süße ist dieser Apfel bei Jung und Alt besonders beliebt. Er enthält wertvolle Vitamine, die der Hautalterung vorbeugen. Ideal zum Rohverzehr sowie für Torten, Strudel und Kompott geeignet.

Geschmack

Saftig, süß-aromatisch mit einer feinen Fruchtsäure.

Fruchtfleisch

Knackig und fein schmelzend.

Aussehen

Grün-gelb bis goldgelb, manchmal mit einer roten Backe · glatte, dünne Schale · länglich oder oval · mittelgroß bis groß · weißliches Fruchtfleisch.

Herkunft

Zufallssämling, entdeckt um 1890.

Erntemonat

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.



WA38 / Cosmic Crisp®

Eigenschaften & Verwendung

Mit weißen Lentizellen und sehr guten Lagerfähigkeiten
– ideal für längere Frischhaltung.

Geschmack

Süß-säuerlich und gut ausbalanciert.

Fruchtfleisch

Sehr saftig, knackig und fein texturiert.

Aussehen

Zweifarbig: Rote Deckfarbe auf gelblich-heller Grundfarbe.

Herkunft

Kreuzung aus Enterprise und Honeycrisp.

Erntemonat

Oktober



Rezeptidee:

Cosmic Crisp® Sandwich mit gegrilltem Käse und Pesto

Gang: Snack

Zutaten für 1 Portion

2 Scheiben Sauerteigbrot
1 Cosmic Crisp®, in dünne Scheiben geschnitten
60 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
2 EL Basilikum-Pesto
Butter, zum Grillen

Zubereitung:

Für das Sandwich eine dünne Schicht Butter auf je eine Seite der zwei Brotscheiben streichen, umdrehen und die andere Seite großzügig mit Pesto bestreichen. Einige Scheiben Mozzarella und Apfel auf die Pesto-Seite des Brotes legen, dann die andere Scheibe darauflegen. Die Außenseiten des Sandwichs mit Butter bestreichen. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und das Sandwich grillen, bis es auf beiden Seiten goldbraun und der Käse geschmolzen ist.





Braeburn

Eigenschaften & Verwendung

Schmackhaft und vielseitig einsetzbar – vom Rohverzehr bis zum Backen. Dank seines hohen Vitamin-C-Gehalts verfärbt sich das Fruchtfleisch beim Schneiden nicht sofort.

Geschmack

Aromatisch und fruchtig, mit einem angenehmen Süß-Säure-Verhältnis.

Fruchtfleisch

Sehr knackig, kompakt und fest; saftig mit feiner Textur.

Aussehen

Scharlachrot bis dunkelrot mit Streifung auf goldgelber Grundfarbe · glatte, glänzende Schale · längliche Form · mittelgroß · weißliches bis cremefarbenes Fruchtfleisch.

Herkunft

Sämling aus Lady Hamilton, gezüchtet 1952.

Erntemonat

September



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 kurz weiterrühren. 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.

Fuji

Eigenschaften & Verwendung

Wird besonders gern frisch verzehrt, da er sehr knackig und süß ist.

Geschmack

Sehr süß und aromatisch, mit hohem Zuckergehalt.

Fruchtfleisch

Knackig, feinzellig und saftig.

Aussehen

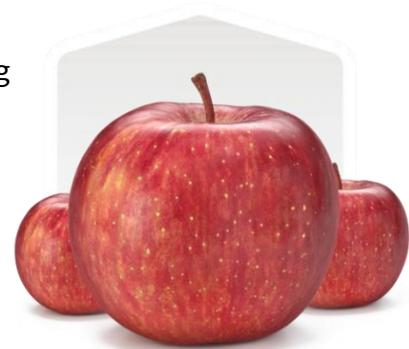
Helles bis dunkles Rosarot mit leichter Streifung auf gelb-grünem Grund · rundliche Form · mittelgroß bis groß · weißliches Fruchtfleisch.

Herkunft

Kreuzung aus Rall's Janet und Delicious, gezüchtet 1939.

Erntemonat

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.





Scilate / Envy™

Eigenschaften & Verwendung

Mit seiner intensiven Fruchtigkeit passt Envy™ hervorragend zu gereiftem Käse oder als Dessert, zum Beispiel in Kombination mit Lavendel oder Holunder. Auch mit kräftigen Gewürzen wie Nelken, Pfeffer oder Zimt entfaltet er sein volles Aroma.

Geschmack

Süß, mit ausgewogener Struktur-Aroma-Balance.

Fruchtfleisch

Sehr knackig, mittelzellig, dicht strukturiert.

Aussehen

Intensiv rot gestreift, mittelgroß bis groß.

Herkunft

Kreuzung aus Gala und Braeburn.

Erntemonat

Oktober



Rezeptidee:

Würzige Envy™ Wraps

Gang: Hauptspeise

Zutaten für 4 Portionen

300g gekochtes Geflügelfleisch oder Schinken,
klein geschnitten

½ Envy™ Apfel, entkernt und fein gehackt

30 g Sellerie, fein gehackt

2 EL Frühlingszwiebel, fein gehackt

3 EL Mayonnaise

Wenige Spritzer frischer Zitronensaft

4 mittelgroße Tortillawraps

4 große Salatblätter



Zubereitung:

Alle Zutaten, außer den Tortillawraps und den Salatblättern, gut miteinander vermengen. Zugedeckt für mind. 1 Stunde kaltstellen. Füllung in 4 Portionen aufteilen und jede Portion in die Mitte eines Tortillawraps legen. Ein Salatblatt auf die Masse legen. Nachfolgend das untere Ende des Tortillawraps hochklappen, die Seiten umklappen und zu einer Rolle formen und genießen.



Rosy Glow / Pink Lady®

Eigenschaften & Verwendung

Neben dem leicht rosenartigen Aroma überzeugt Pink Lady® durch reif-fruchtige Noten von Aprikose, Quitte und einem Hauch Mango. Die ausgewogene Süße und der geringe Säuregehalt machen ihn zu einem besonders knackigen und saftigen Apfel.



Geschmack

Saftig, knackig, fruchtig mit leicht säuerlicher Note und hohem Zuckergehalt.

Fruchtfleisch

Sehr saftig und sehr knackig.

Aussehen

Charakteristische rosafarbene Schale.

Herkunft

Kreuzung aus Lady William's und Golden Delicious, gezüchtet 1973.

Erntemonat

November

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.



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



Hinter dem Haus befindet sich unser großzügiger Kräutergarten. Dank des milden Klimas gedeihen hier die unterschiedlichsten Kräuter in voller Pracht. Besonders mediterrane Sorten wie Basilikum, Salbei oder Rosmarin verleihen Ihren Gerichten die besondere Würze. Natürlich dürfen Sie sich frei an unserer Kräutervielfalt bedienen und die frischen Gewürze direkt aus dem Garten holen. Alle Kräuter sind sowohl auf Deutsch als auch auf Italienisch beschriftet. Sollten Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Basilikum (*Ocimum basilicum*)



Basilikum kam aus Indien über Persien und Griechenland nach Italien und ist seitdem aus der mitteleuropäischen Küche nicht mehr wegzudenken. Die einjährige Pflanze bildet reich verzweigte Stängel, die 20 bis 60 Zentimeter hoch werden. Zwischen Juli und September erscheinen weiße bis rötliche Lippenblüten.

Verwendung

Das starke, pfeffrige Aroma des Basilikums passt hervorragend zu Tomaten und verfeinert Soßen, Salate, Butter und Nudelgerichte. Auch als Tee aus getrockneten Blättern ist es beliebt, beispielsweise zur Unterstützung der Verdauung bei Blähungen.



Salbei (*Salvia*)



Salbei ist ein Halbstrauch mediterranen Ursprungs, dessen dekorative graugrüne Blätter jedes Beet verschönern. Die 30 bis 70 Zentimeter hohen Stiele sind im Juni und Juli dicht mit Blüten besetzt.

Verwendung

Salbei verleiht vielen Gerichten der italienischen Küche das besondere Aroma, zum Beispiel Saltimbocca (Kalbfleischröllchen). Sparsam mitgekocht entfaltet er seinen vollen Geschmack. Ein Teeaufguss aus getrockneten Blättern kann außerdem bei Halsschmerzen wohltuend wirken.

Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*)



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

Verwendung

Rosmarin wird beim Kochen mitgegeben und vor dem Servieren wieder entfernt. Besonders gut passt er zu Lammfleisch. In der Naturheilkunde gilt Rosmarin als belebend – beispielsweise als Tee oder Badezusatz.

Petersilie (*Petroselinum crispum*)



Die Petersilie gehört zu den Zweijahrespflanzen. Im ersten Jahr bildet sie eine Blattrosette, aus der sich im zweiten Jahr ein bis zu 60 Zentimeter hoher Blütenstängel entwickelt.

Verwendung

Petersilie ist reich an Vitaminen und passt zu fast allen Gerichten – mit Ausnahme von Süßspeisen. Sie wird nicht mitgekocht, sondern frisch über die Speisen gestreut.



Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*)



In der Natur wächst Schnittlauch in Flussauen und Feuchtwiesen. Früh im Jahr sprießen seine langen, röhrenförmigen Blätter, und im Sommer entwickeln sich aufrechte Stiele mit kugeligen Blüten. Knoblauchschnittlauch, dessen Blätter leicht nach Knoblauch schmecken, ist eine verwandte Art aus Asien.

Verwendung

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

Pfefferminze (*Mentha piperita*)



Pfefferminze ist eine ausdauernde Staude, die sich durch unterirdische Ausläufer stark ausbreitet. Die aufrechten Stängel werden bis zu 80 Zentimeter hoch und tragen im Sommer rosafarbene Blütenähren.

Verwendung

Die Blätter der Pfefferminze werden gerne zum Verfeinern von Süßspeisen genutzt. In England ist Pfefferminzsoße zu Lammfleisch beliebt. Ein Tee aus frischen oder getrockneten Blättern 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 Tribspitzen weiße oder rosa Blüten. Auch die nah verwandten Arten Zitronen-, Orangen- und Feldthymian werden als Würzkraut genutzt.

Verwendung

Thymian wird beim Kochen mitgegeben und verleiht Fleisch, Suppen, Marinaden und Pizza ein unverwechselbares Aroma. Als Tee zubereitet kann er zudem Husten lindern.



Lavendel (*Lavandula angustifolia*)



Lavendel 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 entfalten die stark duftenden Blütenähren ihren vollen Duft.

Verwendung

Die fein geschnittenen Blätter können mitgekocht werden und passen gut zu Fisch, Eintopf oder Hammelfleisch. Getrocknete Blüten eignen sich, um Motten fernzuhalten (zum Beispiel als Lavendelsäckchen im Kleiderschrank) und schmecken fein zerstoßen auch auf Butterbrot.

Dill (*Anethum graveolens*)



Dill ist ein gern gesehener Gast im Bauerngarten, da er das Wachstum von Gurken, Salat und Kohl fördert. Die fein zerteilten Blätter und die lockeren gelben Doldenblüten verleihen der 60 bis 100 Zentimeter hohen Einjahrespflanze eine frische, duftige Note. Zudem ist Dill eine ausgezeichnete Bienenweide.

Verwendung

Frisches Dillkraut würzt Salate, Eierspeisen und Fisch – nicht mitkochen, sondern nur durchziehen lassen. Die Blüten- und Samenstände eignen sich zum Einlegen von Gurken oder zum Verfeinern von Kräuteres sig. Dillsamen können auch für einen magenstärkenden Teeaufguss verwendet werden. Der dekorative Dill ist zudem eine schöne Bereicherung für bunte Sommersträuße.

Estragon (*Artemisia dracunculus*)



Vom mehrjährigen Estragon gibt es drei Varietäten: Die behaarten Blätter des Russischen Estragons sind herbwürzig, die des Deutschen Estragons schmecken leicht süßlich, während der Französische Estragon besonders lieblich ist.

Verwendung

Estragon verfeinert Fleisch, Fisch und Soßen und kann beim Kochen direkt mitgegeben werden.



Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus*)



Bis zum ersten Frost erfreuen die fast rundlichen Blätter und farbenfrohen Blüten der Kapuzinerkresse das Auge. Die einjährige Pflanze bildet meterlange Triebe, die an Kletterhilfen emporwachsen, während einige Sorten kompakter bleiben.

Verwendung

Der scharfe, pfeffrige Geschmack der Blätter passt hervorragend zu Salaten und Quark. Die dekorativen Blüten verleihen jeder Speise zusätzlich eine appetitlich bunte Note.

Kerbel (*Anthriscus*)



Der einjährige Kerbel wächst buschig und erreicht eine Höhe von 30 bis 60 Zentimetern. An seinen mehrfach gefiederten Blättern erkennt man seine Nähe zu Petersilie und Möhre. Von Juni bis August öffnen sich kleine weiße Doldenblüten – ab der Blüte verliert der Kerbel jedoch seine Würzkraft.

Verwendung

Die Blätter besitzen einen würzig-süßen Geschmack, der an Anis erinnert. Fein gehackt eignen sie sich hervorragend für Kerbelsuppe, verfeinern aber auch Lamm- und Fischgerichte, Salate oder Soßen. Kerbel sollte stets erst nach dem Garen hinzugefügt werden. In der Naturheilkunde werden neben den Blättern auch die Samen genutzt, da dem Kraut eine blutreinigende und harntreibende Wirkung nachgesagt wird.

Liebstockel (*Levisticum officinale*)



Die ätherischen Öle des Liebstockels erinnern an Maggi-Würze, daher der Name „Maggikraut“. Mit ihren hohlen Stängeln erreicht die mehrjährige Staude bis zu 2 Meter Höhe. Im Hochsommer zeigen sich zarte, gelbe Blüten.

Verwendung

Die Blätter verleihen Fleischgerichten und Eintöpfen eine kräftige Würze – sparsam einsetzen. Ein Tee aus den Wurzeln fördert die Verdauung.



Majoran (*Origanum majorana*)



Majoran stammt aus südlichen Regionen, wo er mehrjährig wächst. Bei uns wird er ein- bis zweijährig kultiviert. Von Juni bis September zieren hübsche weiß-rosa Blüten das würzige Kraut.

Verwendung

Majoran passt besonders gut zu Kartoffelgerichten, Eintöpfen und in Kräutersalze. Er macht auch fettreiche Speisen bekömmlicher. Im Vergleich zu anderen Oregano-Arten ist Majoran milder und weniger scharf.

Ringelblume (*Calendula officinalis*)



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

Verwendung

Zarte junge Blättchen und Blüten werden zum Verfeinern und Dekorieren von Salaten verwendet. Getrocknete Blüten sind ein Bestandteil von Kräuterteemischungen. Die heilenden Eigenschaften der Ringelblume entfalten sich außerdem in Salben oder Ringelblumentinkturen.



Roter Hahn – Bauernhof spüren

Urlaub auf dem Bauernhof, köstliche Hausmannskost in gemütlichen Stuben und authentische Qualitätsprodukte vom Bauern – das ist „Roter Hahn“. Das Gütesiegel steht für die besten Angebote der Südtiroler Bauernhöfe und legt großen Wert auf **Qualität und Transparenz**:



- Die Transparenz der Beherbergungsbetriebe wird durch die Anzahl der Blumen angezeigt.
- Alle im „Bäuerlichen Feinschmecker“ gelisteten Buschenschänke und Hofschankbetriebe werden kontrolliert und müssen ein bestimmtes Niveau in Hofbild, Ausstattung und Service erfüllen.
- Nur bäuerliche Qualitätsprodukte, die von einer unabhängigen Fachkommission sensorisch geprüft wurden, dürfen das „Roter Hahn“-Siegel tragen.

Wer Südtirols bäuerliche Lebensart näher kennenlernen möchte, findet alle Informationen zur Marke „Roter Hahn“ auf der offiziellen Internetseite: www.roterhahn.it

Dachmarke Südtirol

Im Jahr 2003 hat Südtirol das Dachmarkenprojekt ins Leben gerufen, um Tourismus, Produkte und Dienstleistungen gemeinsam stark zu präsentieren. Bestehende Einzelmarken wurden unter dieses Dach zusammengeführt, ohne ihre eigene Identität zu verlieren.



Es geht dabei nicht um Einheitlichkeit, sondern um einen **wechselseitigen Image-Transfer**: Mit einer gemeinsamen visuellen Klammer und Botschaft – **Südtirol** – profitieren alle Beteiligten voneinander und vermitteln ein stimmiges, attraktives Gesamtbild.



Urlaub „BEIM DORNER“



Wenn Sie eine Auszeit vom stressigen Alltag suchen und einige Tage in vollkommener Ruhe verbringen möchten, sind Sie bei uns genau richtig. Unser Haus liegt eingebettet in die eigenen Obstwiesen, etwas oberhalb des Dorfzentrums. Jede unserer Ferienwohnungen verfügt über eine eigene Terrasse, auf der Sie entspannen und den herrlichen Ausblick auf den Meraner Talkessel genießen können. Liegestühle und Gartenmöbel stehen Ihnen selbstverständlich frei zur Verfügung.

Wer seinen Urlaub sportlich gestalten möchte, findet bei uns den idealen Ausgangspunkt für viele Wanderungen in und um Schenna. Der Waalweg sowie der beliebte Mitterplattweg sind in etwa 10 Minuten bequem zu Fuß erreichbar. Auch die Seilbahnen Taser oder Meran 2000 erreichen Sie in wenigen Minuten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.

Möchten Sie Ihren Urlaub eher zur Entspannung nutzen, empfehlen wir einen Besuch der **Meraner Thermen**. Dort können Sie im Thermalwasser relaxen, in der Sauna schwitzen oder aus dem umfangreichen Angebot an Kosmetik- und Wellnessbehandlungen wählen.





Unsere Ferienwohnungen



Unsere vier Ferienwohnungen sind modern, komfortabel und vor allem gemütlich eingerichtet. Jede Wohnung verfügt über einen direkten Zugang zur großen Sonnenterrasse, die zum Entspannen und Verweilen einlädt.

Bei der Einrichtung haben wir bewusst auf natürliche Materialien geachtet: Die Wohnungen sind größtenteils mit Holzböden, Holzmöbeln und Naturstein ausgestattet. Sie unterscheiden sich lediglich in ihrer Größe, von links nach rechts:

Fuji:	30m ²	Pink Lady:	53m ²
Gala:	51m ²	Golden:	44m ²

Alle vier Ferienwohnungen sind bestens ausgestattet, um Ihnen einen rundum komfortablen Aufenthalt zu bieten. Jede Wohnung verfügt über:

- Dusche/WC
- Separates Schlafzimmer
- Safe
- Küchenzeile mit Geschirr und Besteck, Kühlschrank, Kaffeemaschine, Spülmaschine, Wasserkocher, Toaster und Mikrowelle
- Wohnzimmer
- Bettwäsche und Handtücher (wöchentlicher Wechsel)
- Terrasse mit angrenzender Liegewiese
- Sat-TV und Radio
- Kostenloses WLAN
- Autostellplatz
- Schenna Frühlingscard

So können Sie sich rundum wohlfühlen und Ihren Urlaub in vollen Zügen genießen.



Inventarliste

1 Toaster
1 Kaffeemaschine
1 Wasserkocher
1 Salatbesteck
1 Dosenöffner
1 Brotmesser
1 Schneidmesser
1 Gemüsemesser
1 Schäler
2 Kochlöffel
1 Schneebesen
1 Schöpfkelle
8 Löffel
8 Gabeln
8 Teelöffel
1 Sieb
1 Untersetzer
1 Zitronenpresse
4 Kochtöpfe mit Deckel
1 Bratpfanne
1 Milchtopf
1 Vierkantreibe
8 Teller flach
8 Teller tief
8 Teller Dessert
6 Unterteller

1 Mikrowelle
6 große Tassen
6 kleine Tassen
1 Zuckerdose
6 Weingläser
4 Schnapsgläser
6 Wassergläser
1 große Glasschüssel
6 kleine Glasschüsseln
1 Spaghetti Zange
1 Föhn
1 Fernseher mit Fernbedienung
1 Wäscheständer
1 Kinderhochstuhl (bei Bedarf)
1 Babybett (bei Bedarf)
1 Kindergeschirr

Wir bitten Sie, sorgfältig mit den vorhandenen Geräten und Einrichtungsgegenständen umzugehen. Bitte melden Sie eventuelle Schäden oder fehlendes Inventar umgehend. Für verursachte Schäden behalten wir uns vor, diese gegebenenfalls in Rechnung zu stellen.



Unser Gästeservice

Damit Sie sich bei uns rundum wohlfühlen, bieten wir eine Vielzahl an Services und Freizeitmöglichkeiten:

- **Brötchenservice:** Bestellen Sie am Vortag bis 17:00 Uhr bei Frau Maria, und wir liefern Ihnen frisches Brot direkt an Ihre Wohnungstür.
- **Kostenloses WLAN:** Beim_Dorner, Zugangsschlüssel: 13041973.
- **Geführte Wanderungen:** Einmal wöchentlich führt Friedrich eine Wanderung, alternativ eine halbtägige gemütliche Tour ab Hof mit Maria.
- **Flurbegehung:** Wöchentlich erfahren Sie bei einer Führung durch unsere Obstwiesen von Friedrich spannende Details über den Südtiroler Apfel.
- **Erntezeit:** Von Mitte August bis Ende November können Sie Florian und Friedrich gerne in den Obstanlagen besuchen.
- **Kräuter- und Gemüsegarten:** Nutzen Sie ihn frei, alle Kräuter sind beschildert. Bei Fragen hilft Ihnen Frau Maria gerne weiter.
- **Abholdienst:** Vom nächstgelegenen Bus- oder Bahnhof zur An- und Abreise.
- **Hofbibliothek:** Im Eingangsbereich finden Sie Bücher zur Südtiroler Geschichte, Wanderführer, Touristeninformationen sowie Spiele für Kinder.
- **Ski- und Skischuhraum:** Für Besucher in den Wintermonaten.
- **Abschließbarer Fahrradraum:** Mit Radständer für Radsportbegeisterte.
- **Hofeigene Produkte:** Während der Erntezeit bieten wir Marmeladen, Fruchtsirupe und frische Äpfel zum Verkauf an.
- **Wasch- und Bügelraum:** Nutzung von Waschmaschine, Trockner und Bügeleisen gegen kleines Entgelt; bei Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Maria.
- **Spiel & Sport:** Gesellschaftsspiele, Tischtennisplatte, Tischfußball und Dartscheibe stehen Ihnen zur Verfügung.
- **Kinderspielplatz:** Schaukeln, Rutschen, Klettern und Sandspielen am Wickey-Spielturm (TÜV geprüft). Kinder unter 3 Jahren sollten beaufsichtigt werden.
- **Spielecke:** Bücher, Spielzeug, Puzzle, Buntstifte und Gesellschaftsspiele für alle Altersgruppen neben der Hofbibliothek.
- **Grillecke:** Professioneller Gasgrill von WEBER, Grillzubehör und Gas stehen frei zur Verfügung.
- **Frühstück auf Rädern:** Auf Wunsch gegen Aufpreis 10–15 € pro Person. Frische hofeigene Produkte wie Marmelade, Säfte, Joghurt, Kompott, Trockenfrüchte oder Apfelmus, zwischen 07:00 und 09:00 Uhr serviert (nur auf Anfrage).
- **Apfelstrudel backen:** Bei Regen lädt Maria gerne zum gemeinsamen Backen ein.



- **Infrarotkabine mit Dampffunktion:** Nähere Infos finden Sie im Herstellerprospekt am Infopoint.
- **Winteraktivitäten:** Schneeschuhverleih für Touren in die verschneite Landschaft.
- **Freischwimmbäder:** Neu – kostenlose Eintritte in Schenna und Dorf Tirol; Informationen bei Frau Maria.
- **Südtirol GuestCard:** Ganzjährig im Wohnungspreis enthalten – mit vielen Vorteilen und Ermäßigungen.





Unser Frühstücksangebot auf Rädern

Unser Frühstück verwöhnt Sie mit vielen hofeigenen und regionalen Produkten:

- Müsli
- Trockenfrüchte sowie eigene Nüsse und Samen
- Honig aus Schenna
- Zwei verschiedene hausgemachte Fruchtaufstriche
- Sechs gemischte Brötchen (im Winter auch selbst gebackenes Brot)
- Hausgemachter Kuchen
- Saisonales Obst und Gemüse vom Hof
- Frischer Obstsalat und verschiedene hausgemachte Kompotte
- Speck oder gemischter Aufschnitt vom Schenner Speck Ladele
- Frische Milch, verschiedene regionale Käsesorten und selbstgemachter Kräuterquark
- Butter und Joghurt
- Eier
- Kaffee
- Tee aus unserem Bauerngarten oder von regionalen Produzenten

So starten Sie gestärkt in einen erlebnisreichen Urlaubstag in Schenna!

Preis pro Person: 20,00 €



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
- Südtiroler Wallfahrten
Autor: Karl Gruber, Hans Griessmark
- Am Berghof
Autor: Hans Rieder

Geschichte

- Feuernacht: Südtiroler Bombenjahre
Autor: Baumgartner, Mayr, Mumelter
- Schenner Dorfbuch 2000
Autor: verschiedene Beiträge von Dorfbewohnern
- 175 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

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 Rundschriften
- 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 Gießmair; Anneliese Kompatscher

Essen, Trinken und Gesundheit

- Gesund mit Paleo: Zucker ist Gift, gesundes Fett nicht!
Autor: Dr. med. Christina Tomasi
- 33 x Pasta
Autoren: Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser Helmut Bachmann
- 33 x Salate
Autoren: Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser Helmut Bachmann
- So backt Südtirol
Autoren: Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser Helmut Bachmann
- Bergland Südtirol: Produkte aus Bauernhand
- Frisch gekocht in Südtirol
Autoren: Maria Reichhalter Prader, Veronika Mahlkecht Stampfer
- Münster: Das kleine Kochbuch
Autor: Christa Rammes



- Brot aus Südtirol
Autor: Richard Ploner
- 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
- Meine Lieblingstouren in den Südtiroler Bergen
Autor: Hanspaul Menara
- Südtiroler schönste Almwirtschaft
Autor: Oswald Stimpfl

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
- Sanft bedampfte Infrarotwärme
Autor: Anton Schwarz
- Höhenflüge im Sommer 2010
Fotoalbum von Johann Dosser
- Ich dachte meine Ehe sei gut
Autor: Augustus Y. Napier

Italienischsprachige Bücher:

- Fame a Bolzano di Ettore Frangipane
- Dolci Dolomiti di Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser e Helmut Bachmann
- Val d' Ultimo – Alta Val di Non di Hanspaul Menara
- Le più belle gite a Merano con la Passiria, Ultimo e gruppo di tessa di Hanspaul Menara



Sport & Aktiv

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

Mountainbike

Für alle Mountainbike-Fans – vom Anfänger über Fortgeschrittene bis zum Profi – gibt es bei uns passende Strecken:

- **Familienfreundlich:** Der Radweg ins Passeiertal ist ideal für Kinder und Familien. Er verläuft entlang der Passer, abseits der vielbefahrenen Hauptstraße, und führt bis nach St. Leonhard.
- **Renntag:** Wer lieber Rennradtouren bevorzugt, findet von Meran bis Bozen oder darüber hinaus herrliche Strecken. Besonders zur Obstblüte ist die Route durch die Obstplantagen ein echtes Highlight.
- **Anspruchsvoll:** Für erfahrene Biker geht es ins Vinschgau. Der Radweg entlang der Etsch führt bis an die Südtiroler Grenzen. Achtung: Der berühmte Vinschgerwind kann auch geübten Radlern einiges abverlangen. Wer es gemüthlicher mag, kann die Rückfahrt bequem mit der Vinschger Bahn kombinieren, ein Rad ausleihen und auf dem Rückweg kräftig in die Pedale treten.

Geführte Touren: Christoph's Bike Club in Schenna bietet wöchentlich verschiedene geführte Mountainbike-Touren rund um Schenna an.

Ausstattung am Hof: Ein abschließbarer Raum mit Radständer und Zubehör steht selbstverständlich für unsere Gäste zur Verfügung.



Tourenvorschläge:

1. **Über die Waldgrenze – Schenna → Prenn → Gomp Alm → Hirzerhütte:**
 - Start: Beim Dorner | Ziel: Gomp Alm oder Hirzerhütte
 - Besonderheiten: Weite Almen des Hirzergebiets, besonders zur Alpenrosenblüte; zahlreiche Einkehrmöglichkeiten (Untermeinlechner, Hochwies, Gomp Alm, Hirzerhütte, Klammeben, Stafelhütte, Pixner)
 - Dauer: 5:00 h | Strecke: 33,0 km | Höhenmeter: 1.720 hm | Max. Höhe: 1.994 m



2. **Auf dem Höfeweg – Schenna → Verdins → Holzner- und Zmailerhof:**
 - Start: Beim Dorner | Ziel: Zmailerhof
 - Wegbeschreibung: Start im Zentrum von Schenna, über Verdins und die Talstation der Seilbahn zum Gasthof Hasenegg, weiter zum Vallplatzhof, Holznerhof und Zmailerhof. Rückweg über Bergerweg, Gasthof Jägerrast, Rastlhof und zurück nach Schenna.
 - Highlights: Herrlicher Ausblick auf das gesamte Meraner Becken
 - Dauer: 2:00 h | Strecke: 14,9 km | Höhenmeter: 700 hm | Max. Höhe: 1.107 m
3. **Zur Brauerei – Schenna → Schloss Labers → Fragsburg → Greiterhof:**
 - Start: Beim Dorner | Ziel: Greiterhof
 - Wegbeschreibung: Von Schenna auf der Hauptstraße Richtung Meran, links ab in den Goyenweg, durch Obstwiesen zum Schloss Goyen, dann durch das Wäldchen „Himmelreich“ zum Gasthof Kiendl. Über eine Holzbrücke weiter zum Schloss Labers, Idaweg, Laberser Straße zur Fragsburg und zum Greiterhof. Rückweg über die Fragsburg und Haflingerstraße zurück nach Schenna.
 - Dauer: 2:00 h | Strecke: 23,4 km | Höhenmeter: 770 hm | Max. Höhe: 954m

Nordic Walking

Auch Nordic Walker kommen bei uns voll auf ihre Kosten. Unser Hof liegt ideal für verschiedenste Strecken auf Wander- und Waalwegen. Die Kombination aus Bewegung, mildem Klima und herrlicher Aussicht macht jede Tour zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Routenvorschlag:

1. Hirzgebiet, Parcours 4:

- Tagestour für Anspruchsvolle und Ausdauernde
- Start: Mittelstation Obertall mit Hirzenseilbahn
- Streckenverlauf: Vom Gasthof Prennanger in südliche Richtung, links hinauf in den Wald, dem Weg folgen bis zum Sessellift in Oberkirn. Nach dem Sessellift links steil hinauf zur Forststraße, rechts zur Bergstation des Sessellifts nach Grube. Weiter auf der Forststraße zur Gampenalm, dem höchsten Punkt der Tour. Abstieg über Hochwies und Prenn zurück zum Ausgangspunkt.
- Markierung: Gelbe quadratische Nordic Walking-Hinweisschilder

Name:	Hirzgebiet, Nordic Walking Parcours 4
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



2. Schenna – Nordic Walking Parcours 1 (Halbtagestour)

Starten Sie im Zentrum von Schenna und gehen Sie in südliche Richtung, bis Sie die Beschilderung „Mitterplattweg“ erreichen. Folgen Sie diesem Weg und halten Sie sich an die Nordic-Walking-Kennzeichnung Nr. 1.

Nach etwa 1 km biegen Sie links auf die Asphaltstraße hinauf zur Hauptstraße ab. Dort gehen Sie rechts weiter, überqueren die Straße und biegen links in den Goyenweg ein. Diesem Weg folgen Sie, bis es erneut links weitergeht, in Richtung St. Georgen.

Die Strecke führt bergauf, anschließend flach in nördliche Richtung bis zu einer Straßenkreuzung. Von dort geht es die St. Georgener Straße hinunter zurück ins Zentrum von Schenna. Achten Sie während der gesamten Tour auf die Nordic-Walking-Beschilderung.

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

Wandern in Schenna

Ein Wanderurlaub in Schenna verspricht unvergessliche Momente, umgeben von der atemberaubenden Kulisse unserer Bergwelt. Zahlreiche Almhütten und Schutzhäuser in und rund um Schenna laden zu gemütlichen Pausen und geselligen Einkehrmöglichkeiten ein. Ob entspannte Spaziergänge, leichte Wanderungen oder anspruchsvolle Hochgebirgstouren mit Gipfelbesteigungen – hier findet jeder das Richtige.



Routenvorschlag:

1. Almwanderung im Hirzergebiet:

Starten Sie mit der Hirzerseilbahn von Saltaus bis zur Bergstation Klammeben. Von dort führt der Weg über die Hirzerhütte auf einem ebenen Weg zur Hintereggalm und Mahdalm. Anschließend geht es leicht bergauf zum Rotmoos. Von dieser Almfläche führt der Weg zurück zur Tallneralm und zurück nach Klammeben.

Besonderheit: Besonders zur Alpenrosenblüte Ende Juni bis Anfang Juli ist diese Wanderung ein echter Höhepunkt.



Name:	Almwanderung im Hirzgebiet
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

2. Wanderung Taser - Ifingerhütte - Lenzeben - Lauwand

Vom Taser aus führt der Weg mäßig ansteigend zur schön gelegenen Ifingerhütte. Von dort steigen wir weiter den Hang hinauf nach Lenzeben. Über den Bergrücken gelangen wir schließlich zur Lauwand, von wo aus Sie eine herrliche Aussicht genießen können.

Der Rückweg führt uns zurück nach Lenzeben, vorbei an der alten Almhütte zum Taser Höhenweg und zurück zum Ausgangspunkt am Taser.

Name:	Taser - Ifingerhütte - Lenzeben - Lauwand
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

3. Gipfeltour zum Ifinger

Für den Gipfelanstieg ist ein gesicherter Klettersteig vorgesehen. Daher sind gewisse Bergerfahrung und Schwindelfreiheit unbedingt Voraussetzung.

Starten Sie mit der Bergseilbahn Meran 2000 von der Naif bis zur Bergstation. Von dort führt der Anstieg über die Waidmannalm (Markierung 3), vorbei am St.-Oswald-Kirchlein, zur Oswaldscharte und weiter nach Kuhleiten (Markierung 19A).

Vom Ifinger, dem Hausberg von Schenna, genießen Sie einen beeindruckenden Rundblick über die gesamte Umgebung.

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 ein paar aktiven Tagen kann es auch einmal etwas ruhiger zugehen. Zahlreiche Museen, Schwimmbäder und Sehenswürdigkeiten laden zu einem entspannten Tagesausflug ein. Erleben Sie ein Stück Südtiroler Geschichte bei einem Besuch von Schloss Schenna oder Schloss Tirol.

Für Naturliebhaber sind die Gärten von Schloss Trauttmansdorff ein absolutes Highlight: Entdecken Sie die einzigartige Pflanzenwelt und die Vielfalt dieses botanischen Gartens.

Wer Erholung sucht, findet diese in den Thermen von Meran: Entspannen Sie im warmen Thermalwasser, gönnen Sie sich eine Auszeit in der Sauna oder im Dampfbad und genießen Sie die verschiedenen Beauty- und Wellnessanwendungen.

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 großen 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 Touriseum 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 segensreiche 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 Südpalast mit Kapelle, dem Ostpalast, 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. Die Öffnungszeiten sind:

April - Juni:	14.00- 18.00 Uhr Montag + Dienstag Ruhetag
Juli - August:	10.00- 12.00 Uhr / 15.00- 21.30 Uhr Kein Ruhetag
September - Anf. November:	14.00- 18.00 Uhr Montag Ruhetag



Einkaufsmöglichkeiten

In Schenna erwarten Sie zahlreiche charmante Einkaufsmöglichkeiten. Von kleinen, familiengeführten Geschäften über stilvolle Boutiquen bis hin zu Feinkostläden mit regionalen Spezialitäten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Hier finden Sie nicht nur alltägliche Dinge, sondern auch liebevoll hergestellte Handwerksprodukte, Südtiroler Qualitätsweine, Speck und andere Köstlichkeiten – perfekte Mitbringsel, um ein Stück Südtirol mit nach Hause zu nehmen.



Hier sind einige schöne Einkaufsmöglichkeiten in **Schenna**, die Ihren Urlaub noch genussvoller machen – eine Mischung aus Hofläden, Mode, Handwerk und Feinschmecker-Angeboten:

Alber – Despar

Supermarkt im Herzen Schennas mit großer Auswahl an Lebensmitteln, Backwaren und regionalen Produkten.

Marlene's – Fashion & Café

Stilvolles Concept Store mit Mode, Accessoires & Café-Flair – zum Entdecken und Genießen.

Metzgerei Pföstl

Traditionelle Familienmetzgerei mit eigener Produktion. Hier finden Sie besten Südtiroler Speck, Wurstwaren, Fleisch in ausgezeichneter Qualität sowie viele hausgemachte Spezialitäten – ideal für ein zünftiges Südtiroler Marende oder als kulinarisches Mitbringsel.



Speck Ladele

Spezialitätenshop für hausgemachten Speck, Aufschnitt und Käse – ideal als kulinarisches Mitbringsel.

Vinotek Mairhofer „Weinklaus“

Qualitätsweine, Grappas, Honig & feine Delikatessen aus Südtirol, oft mit Degustationsmöglichkeit.

Hilburgerhof – Hofladen

Frisches Obst, Eigenbauwein, Säfte, Sirupe & Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung.



Waldner – Blumen & Gärtnerei

Farbenfrohe Pflanzen, Blumen und Accessoires für Balkon und Garten.

Boarbichl – Hofladen & Käserei

Frische Bergbauernprodukte wie Käse direkt ab Hof – authentisch und regional.

Lechnerhof – Hofladen

Hausgemachter Südtiroler Speck, Marmeladen und andere Hofdelikatessen.

Schöffel-LOWA Store

Outdoor-Bekleidung und Schuhwerk – perfekt für Wanderlustige.

Tiroler Goldschmied / Goldstube Furlan

Feinste Schmuckstücke und Uhren in traditioneller Manufakturqualität.

Café, Bars und Restaurants in Schenna

Café und Bars

Cafè Bistro Emmi Schennastraße 31, 39017 Schenna Tel: 0473 945617 Ruhetag: Montag	Marlene's Fashion & Café + Salotto Schennastraße 1 & 4, 39017 Schenna Tel: 0473 945945 Ruhetag: Samstag Nachmittag + Sonntag
---	--

Eisdiele

Eisdiele Anny Kupferlochgasse 4, 39017 Schenna Kein Ruhetag (geöffnet bis Mitte Oktober)	Mano Eismanufaktur Schennastraße 5a, 39017 Schenna Kein Ruhetag (geöffnet bis Mitte Oktober)
---	---



Restaurants

<p>Restaurant Schmied Hans Schennastraße 31, 39017 Schenna Tel: 0473 945617 Ruhetag: Sonntag + Montag</p>	<p>Schlosswirt Schloßweg, 2, 39017 Scena / Schenna, Bozen Tel: 0473 945620 Ruhetag: Montag</p>
<p>Schennerhof Schennastraße 3, 39017 Schenna Tel: 0473 945623 Ruhetag: Dienstag</p>	<p>Restaurant Petermann Verdinerstraße 15A, 39017 Schenna Tel: 393 226 8824 Ruhetag: Sonntag + Montag</p>
<p>Rochus Schennastraße 15/B, 39017 Schenna Tel: 0473 945863 Ruhetag: Donnerstag</p>	<p>Gasthof Hasenegg Schennaberg, 39017 Schenna Tel: 0473 949419 Ruhetag: Mittwoch</p>
<p>Bad Verdins Verdinerstraße 7, 39017 Schenna Tel: 0473 949401 Ruhetag: Donnerstag</p>	<p>Mair Stub'm Schennastraße 7/D, 39017 Schenna Tel: 0473 945344 Ruhetag: Samstag</p>
<p>Thurnerhof Verdinerstraße 26, 39017 Schenna Tel: 0473 945702 Ruhetag: Montag</p>	<p>Pizzeria Adi Schennastraße 27/A, 39017 Schenna Tel: 0473 946001 Ruhetag: Mittwoch</p>
<p>Pizzeria Lido Schenna Alte Straße 12, 39017 Schenna Tel: 0473 234903</p>	<p>Wirtshaus St. Urban Verdinerstraße 37, 39017 Schenna Tel: 0473 949484 Ruhetag: Dienstag</p>



Mobilität

In Schenna und Umgebung sind Sie auch ohne eigenes Auto bestens unterwegs, denn das Südtiroler Land setzt auf ein integriertes Transportsystem. Öffentliche Verkehrsmittel wie Züge, Busse und Shuttle-Dienste sorgen für eine reibungslose Anbindung, während in den Bergen zusätzlich Bergbahnen, Seilbahnen und Gondeln eine wichtige Rolle spielen.

Direkt vor unserer Haustür hält der **Wanderbus**, der Sie bequem zu vielen Ausgangspunkten für Ihre Touren bringt. Nur wenige Gehminuten entfernt befindet sich außerdem die Bushaltestelle mit Verbindungen nach Meran und Verdins. Von Meran aus bringt Sie die Linie 231 direkt nach Schenna.

Mit der **Südtirol GuestCard** nutzen Sie Busse und Regionalzüge in ganz Südtirol kostenlos. Noch einfacher wird die Planung mit der App „**Südtirol2Go**“, die Ihnen alle Bus- und Zugverbindungen mit einem Klick bietet – inklusive Routenplanung, Fahrplanauskunft, Haltestellenabfolge, Tarifen und Kartenmaterial.

Aktuelle Fahrpläne und weitere Informationen erhalten Sie außerdem in allen Bahnhöfen, in den Informationsbüros der SAD Nahverkehr AG oder online unter www.suedtirolmobil.info.



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 Aprilnacht 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 & 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_

Baumlüt' 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 blühen, 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.



Wichtige Adressen und Informationen

Wichtige Rufnummer

Allgemeine Notrufnummer	112
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
Öffentliche Bibliothek	0473 946071
Salon Brillant (Damen und Herrenfriseur)	0473 945868
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

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 benützen, um die anderen Mieter nicht zu stören.

Internet/WLAN: Sie haben die Möglichkeit kostenlos über WLAN das Internet zu nutzen. Der Zugangsschlüssel lautet: 13041973

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 (E-Mail) 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:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Bemerkungen, Vorschläge_____



Einrichtung/Ausstattung:

Bemerkungen, Vorschläge_____

Preis-Leistungsverhältnis:

Bemerkungen, Vorschläge_____

Gesamteindruck:

Bemerkungen, Vorschläge_____

Besondere Wünsche

Wie sind Sie auf unseren Hof aufmerksam geworden:

- | | |
|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Katalog „Urlaub auf dem Bauernhof“ | <input type="checkbox"/> Internet |
| <input type="checkbox"/> Empfehlungen von Freunden/Bekannten | <input type="checkbox"/> Durchreise |
| <input type="checkbox"/> 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 Signora/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.