



Un caloroso benvenuto

BEIM DORNER



Un caloroso benvenuto presso il nostro maso
BEIM DORNER

Nelle pagine seguenti desideriamo darvi un'idea della nostra fattoria, della nostra famiglia e dei meravigliosi dintorni.
Siamo molto lieti della vostra visita e vi auguriamo un soggiorno meraviglioso e una vacanza rilassante nella nostra struttura.



Famiglia Dosser

La nostra famiglia si presenta

Dietro al nostro maso c'è la nostra famiglia: tutti noi condividiamo la passione per l'agricoltura, la natura e il desiderio di offrire ai nostri ospiti un soggiorno piacevole. Nel maggio 2025 nostro figlio Florian ha rilevato la fattoria e da allora la gestisce, naturalmente con il sostegno attivo dei suoi genitori e della sua ragazza Franziska.

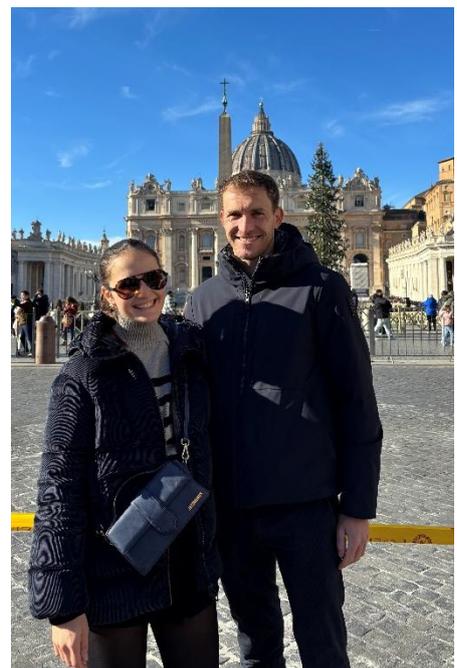
Il padrone di casa - Florian

Florian, il terzo di tre figli - i suoi fratelli Hannes e Markus sono i due più grandi - è nato a Merano e gestisce l'azienda agricola dal maggio 2025. Già dal 2015 lavora nell'azienda agricola dei genitori e ha aiutato attivamente suo padre, apportando fin da subito le proprie idee ed esperienze. Dopo aver completato la sua formazione agricola presso la Scuola professionale di frutticoltura e viticoltura Laimburg, ha maturato un anno di esperienza in un'azienda agricola nella provincia di Bolzano. Nel maggio 2025 Florian ha finalmente rilevato l'azienda agricola e da allora la gestisce con grande impegno e passione.

La sua ragazza - Franziska

Franziska è la ragazza di Florian e lo aiuta con tutte le sue forze in tutti i lavori dell'azienda agricola. Anche se al momento non lavora a tempo pieno, si occupa di piccole mansioni, ama prendersi cura degli ospiti e aiuta la madre Maria in tutte le questioni burocratiche. Franziska ha studiato turismo, gestione alberghiera e organizzazione di eventi e attualmente lavora in una rinomata agenzia di marketing in Alto Adige: il turismo è la sua grande passione.

Florian e Franziska non solo condividono il lavoro nella fattoria, ma anche la gioia di vivere esperienze insieme. Amano viaggiare insieme, scoprire nuovi luoghi e collezionare bei ricordi, proprio come possono fare i nostri ospiti. Questa passione per la scoperta e il divertimento si riflette nella loro cordialità e ospitalità. Chi viene a trovarci può aspettarsi di vivere un'atmosfera piena di calore, gioia di vivere e momenti condivisi.





Padre - Friedrich

Friedrich è il secondo di quattro figli ed è nato a Scena. Dal 1995 gestisce l'azienda agricola. Con grande entusiasmo e gioia si prende cura dei suoi frutteti all'interno e nei dintorni del Dornerhof.

Anche al di fuori dell'azienda agricola, Friedrich è molto impegnato nella comunità: è stato per molti anni presidente dell'associazione degli agricoltori del gruppo locale di Scena e da oltre 35 anni è membro dei vigili del fuoco volontari, dove ha ricoperto a lungo il ruolo di comandante di gruppo. Inoltre, fa parte dell'associazione degli amici della natura.

Madre - Maria

Maria è la terza di otto figli ed è nata e cresciuta nella splendida Val Casies (Val Pusteria). Fin da bambina ha imparato a conoscere e ad amare la vita quotidiana impegnativa in una fattoria.

Oggi è l'anima della casa e si occupa principalmente della gestione e del benessere dei suoi ospiti e della sua famiglia. Nei mesi estivi dà una mano anche alla pensione Dornerhof, di proprietà di suo cognato.

La sua grande passione, però, è la natura. Ama fare lunghe escursioni e passeggiate per staccare dalla routine quotidiana e respirare aria fresca. Inoltre, si prende cura con grande amore dell'orto dietro casa, dove crescono molte erbe aromatiche e verdure mediterranee.





Il Dornerhof



Il Dornerhof - Storia e tradizione

Nella sua forma attuale, il “Beim Dorner” esiste solo dal 2012. Tuttavia, l'originale e storico Dornerhof si trova a circa 500 metri sotto l'attuale posizione, in direzione nord-ovest.

Sembra complicato? In realtà no: lo avete già superato durante il vostro viaggio! Ricordate lo stretto passaggio all'ingresso del paese di Scena? Sul lato sinistro si trova il vecchio Dornerhof.

L'antica fattoria oggi non fa più parte della tenuta chiusa, ma è ancora di proprietà della famiglia: Hannes e Markus (fratelli di Florian) l'hanno restaurata con cura e vi hanno creato la loro casa. Come un silenzioso guardiano, la vecchia fattoria si trova da secoli all'ingresso di Scena. Insieme al fienile annesso e agli edifici di fronte, forma lo stretto passaggio che da sempre è considerato la “porta d'ingresso” al paese.

Il maso Dornerhof vanta una lunga storia: è stato menzionato per la prima volta in un documento del 1369, all'epoca gestito da un certo Ulrich Dorner. Intorno al 1500 Michel Dorner affittò la fattoria alle autorità nobiliari. Nel 1594 si trova menzionato un Hans Dorner nei documenti e nel 1709 un certo Bartlmeo Torggler è attestato come “Dorner zu Schenna”.



Il Dornerhof nel corso del tempo

Nel catasto del 1876 Josef Dosser è indicato come proprietario del maso chiuso Dorner. Muore senza figli nel 1914, così dal 1916 sua sorella Anna Dorner rileva il maso. Poco prima della sua morte, nel giugno 1930, vendette la fattoria a Johann Dosser, figlio del veterinario Franz di Sarentino, la cui famiglia era originaria del maso Prünsterhof a Scena. Johann, chiamato "Hans" in famiglia, è il nonno dell'attuale contadino del Dornerhof Friedrich Dosser. Suo fratello Alois, invece, intraprese la carriera ecclesiastica e fu per molti anni parroco nel paese di Tirolo.

Nel 1912 Johann sposa Rosina Verdorfer, figlia di Mostrager. Insieme hanno dieci figli: sei maschi e quattro femmine. Il destino però non è clemente con la famiglia: Rosina perde presto un figlio, altri tre – Johann (nato nel 1916), Franz (nato nel 1919) e Alois (nato nel 1924) – non fanno ritorno dalla Seconda guerra mondiale. Considerati a lungo dispersi, vengono infine dichiarati caduti in guerra. Poche famiglie hanno dovuto sopportare un dolore così grande.



Il figlio di Johann, Urban, nato nel 1926, rileva il Dornerhof nel 1961 e lo gestisce fino alla sua morte, avvenuta nel 1995. Successivamente, suo figlio Friedrich Dosser segue le sue orme e gestisce la fattoria fino ad oggi. È aiutato dalla moglie Maria Haberer e dai tre figli.

La fattoria comprende circa 3,5 ettari di terreno agricolo, oggi interamente coltivato a meli. Fino al 1996 esisteva ancora un piccolo vigneto, il "Pichele Acker", che forniva alla fattoria il proprio vino. Uno dei prati del Dorner porta il particolare nome di "Raguschte", una parola romanza che probabilmente significa "piantagione di alberi" ("arbustu").

Oltre ai frutteti, l'attuale Dornerhof comprende anche circa 22 ettari di bosco. Fino al 1987 si praticava anche l'allevamento del bestiame: negli ultimi tempi nella stalla c'erano quattro o cinque capi, mentre in passato erano addirittura sette o otto. Per questo motivo, il contadino Dorner è ancora oggi comproprietario della Untere Gostalpe nella parte più interna della Val Passiria e possiede lì un diritto di transumanza completo per sette unità di bestiame.



Trasferimento dal sito originario - Nuova costruzione del maso "Beim Dorner"

Già da tempo si pensava di trasferire la fattoria. Il percorso per arrivare a questo risultato non è stato però facile, poiché la vecchia casa colonica è sotto tutela monumentale e inizialmente lo Stato preferiva una ristrutturazione. Sono stati necessari molti sforzi per superare gli ostacoli, ma ne è valsa la pena: nel 2012 abbiamo finalmente potuto realizzare la costruzione del nuovo "Dornerhof - Beim Dorner". Dopo oltre un anno di lavori, abbiamo potuto dare il benvenuto ai nostri primi ospiti.



La gestione economica del maso

Il Dornerhof si trova a circa 600 metri sul livello del mare, proprio all'ingresso della rinomata località turistica di Scena. Con circa 3,5 ettari di superficie agricola utile, è una delle aziende più piccole dell'Alto Adige. Proprio per questo motivo abbiamo deciso di creare una seconda fonte di reddito:

Il maso chiuso

Il maso Dornerhof è una cosiddetta "fattoria chiusa". Ciò significa che non può essere divisa, ma passa al successore nella sua interezza, con tutti i terreni agricoli e gli edifici. Il proprietario trasferisce la fattoria alla generazione successiva ancora durante la sua vita. Delle circa 19.000 aziende agricole dell'Alto Adige, oltre 11.000 sono "fattorie chiuse". Ciò dimostra quanto questa usanza sia ancora viva e preziosa oggi.

Il maso Dornerhof comprende complessivamente cinque prati distribuiti intorno alla fattoria. Alcuni si trovano leggermente a valle, lungo il famoso sentiero escursionistico "Mitterplattweg", altri circondano la nuova casa Beim Dorner sopra il centro del paese. Tutti i terreni sono coltivati esclusivamente a meli. Il raccolto viene consegnato alla cooperativa ortofrutticola CAFA di Merano, dove viene selezionato, confezionato e infine venduto in tutto il mondo. Anche nella nostra fattoria si trova la varietà di mele per cui l'Alto Adige è famoso oltre i confini regionali.



Un secondo maso - Eckartwies

Dalla fine del 2014, prima il padre della famiglia e ora anche Florian gestiscono la fattoria "Eckartwies", non lontana dal Dornerhof. La proprietaria l'ha offerta in affitto quasi per caso e, dopo una breve riflessione, abbiamo deciso di cogliere questa opportunità. In questo modo, la superficie coltivata è più che raddoppiata. Allo stesso tempo, anche Florian è tornato a casa per motivi di lavoro, per occuparsi insieme a Friedrich della cura e della coltivazione dei circa 8 ettari di terreno agricolo.



Varietà di mele

Nei nostri prati crescono diverse varietà di mele, dai classici tradizionali alle moderne varietà contrattuali. In questo modo possiamo far conoscere ai nostri ospiti e clienti tutta la varietà della regione delle mele dell'Alto Adige.

Gala

Proprietà e utilizzo

Un tipo di mela molto amata dai consumatori: il suo profumo ricorda un intero cesto di frutta. La polpa morbida presenta delicate note di pera e pesca matura. La dolcezza naturale rende la Gala particolarmente apprezzata.

Gusto

Molto dolce e aromatico, con un leggero tocco di acidità

Polpa

Croccante e succosa

Aspetto

Rosso intenso striato o sfumato su fondo giallo chiaro · buccia liscia e pulita · forma da tondeggiate a conica · dimensione media o piccola, ideale per una pausa o uno spuntino · polpa di colore giallo-crema

Origine

Incrocio tra Kidd's Orange e Golden Delicious

Periodo di raccolta

Agosto





Idea di ricetta: Spezzatino di maiale alla birra con spicchi di mela

Portata: Secondo piatto

Ingredienti per 2 persone:

½ mela altoatesina (Gala o altra varietà)
½ kg di spalla di maiale magra
250 g di cipolle
1-2 cucchiaini di olio
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
½ l di brodo di pollo o fondo di pollo
100 ml di birra scura
½ cucchiaio di paprika dolce
½ spicchio d'aglio
1 fetta di zenzero
½ cucchiaino di scorza di limone non trattata grattugiata
¼ cucchiaino di cumino macinato
½ cucchiaino di maggiorana secca
Sale
Pepe dolce o leggermente piccante
½ cucchiaio di burro
½ cucchiaino di zucchero a velo



Preparazione:

- Tagliare la carne a cubetti di circa 3 cm.
- Pelare le cipolle e tagliarle a strisce.
- Scaldare un po' di olio in una pentola da stufato, rosolare la carne a fuoco medio in più riprese e metterla da parte.
- Aggiungere un filo d'olio nella pentola e stufare le cipolle.
- Unire il concentrato di pomodoro e farlo rosolare brevemente, poi rimettere la carne nella pentola.
- Versare il brodo e la birra, cuocere a fuoco lento, coperto solo parzialmente, per circa 2 ore, mantenendo la carne appena sotto il punto di ebollizione.
- Alla fine della cottura, mescolare la paprika con un po' d'acqua in una ciotola.
- Pelare l'aglio e tagliarlo a fettine. Aggiungere all'intingolo insieme allo zenzero, alla scorza di limone, al cumino e alla maggiorana e far insaporire per 5-10 minuti. Rimuovere poi aglio e zenzero e regolare di sale e un pizzico di pepe dolce o leggermente piccante.
- Pelare le mele, tagliarle in quarti, eliminare il torsolo e affettarle a spicchi sottili.
- Scaldare il burro in una padella e saltare gli spicchi di mela a fuoco basso su entrambi i lati, cospargendoli con zucchero a velo.
- Servire lo spezzatino con la sua salsa in piatti fondi preriscaldati e guarnire con gli spicchi di mela.

Consiglio:

Come contorno si abbinano patate bollite, gnocchi, purè o pasta, ma anche spätzle, canederli o riso.



Red Delicious

Proprietà e utilizzo

Ricca di carotene e vitamina A – favorisce la salute del sistema cardiovascolare.

Gusto

Speziato, dolce, delicatamente aromatico e leggermente profumato

Polpa

Crocante, fondente e succosa

Aspetto

Striato fino a rosso-viola scuro su fondo giallo-verde · buccia spessa e lucida · forma allungata-conica con cinque tipici “gobbi” · dimensione media o grande · polpa di colore giallo-crema

Origine

Mutazione della varietà Delicious, scoperta nel 1921

Periodo di raccolta

Settembre



Idea di ricetta:

Filetto di maiale con crauti alla panna e mela

Portata: Secondo piatto

Ingredienti per 2 persone:

Filetto di maiale:

- 5 fette lunghe di speck altoatesino (circa 120 g)
- 40 g di battuto di vitello (dal macellaio)
- 1 cucchiaio di panna
- ½ cl di sherry
- ½ cucchiaio di foglioline di timo
- 1-2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
- 1 filetto di maiale (circa 300 g, dalla parte centrale)
- ½ cucchiaio di olio

Crauti alla panna e mele:

- 1 mela altoatesina, Red Delicious o altra varietà
- ½ cipolla piccola
- 250 g di cavolo cappuccio
- ½ carota
- 50 g di sedano rapa
- Sale





½ cucchiaino di olio
½ cucchiaino di maggiorana secca
½ cucchiaino di cumino macinato
Noce moscata fresca grattugiata
Pepe macinato
½ cucchiaino di prezzemolo fresco tritato
25 ml di brodo vegetale o vino bianco
75 g di panna
1 cucchiaino di burro
½ cucchiaino di scorza di limone e arancia non trattata
½ stecca di cannella
1 punta di scorza di lime non trattata
½ baccello di vaniglia

Preparazione:

Filetto di maiale:

Preriscaldare il forno a 100°C. Sistemare una griglia al centro del forno e sotto una teglia da goccia. Disporre le fette di speck leggermente sovrapposte su pellicola trasparente. Mescolare il battuto di vitello con panna e sherry, spalmarlo uniformemente sulle fette di speck e cospargere con timo e prezzemolo. Pulire i filetti di maiale da grasso e tendini. Posizionare un filetto su ogni fetta di speck e avvolgerlo nella pellicola trasparente. Rimuovere la pellicola e scaldare l'olio in una padella, rosolando i filetti a fuoco medio sul lato della chiusura e poi uniformemente su tutti i lati. Trasferire la carne sulla griglia in forno e cuocere circa 45 minuti (a seconda dello spessore) fino a cottura rosa.

Crauti alla panna e mele:

Pelare la cipolla e tagliarla a rombi. Pulire il cavolo rimuovendo le foglie esterne e il torsolo, lavarlo, asciugarlo e tagliarlo a rombi. Pulire e pelare carote e sedano, tagliandoli prima a fettine sottili e poi a rombi. Sbollentare le verdure in acqua salata bollente. Lavare la mela, tagliarla in quarti ed eliminare il torsolo. Tagliare una parte delle mele a fettine sottili e l'altra a spicchi. Scaldare l'olio in una padella e appassire la cipolla a fuoco medio, aggiungere carote, sedano e cavolo e rosolare leggermente. Condire con maggiorana, cumino, noce moscata, sale e pepe. Unire prezzemolo, brodo e panna. Infine aggiungere un po' di burro, le scorze di limone e arancia, le fettine di mela e grattugiare un po' di cannella. Gli spicchi di mela vanno saltati in padella con il burro rimasto a fuoco medio, unendo scorza di lime, baccello di vaniglia e cannella.

Impiattamento:

Distribuire i crauti alla panna e mele su piatti caldi. Tagliare il filetto a fette, adagiarlo sopra e guarnire con gli spicchi di mela.



Golden Delicious

Proprietà e utilizzo

Grazie alla sua dolcezza, questa mela è particolarmente apprezzata da grandi e bambini. Contiene vitamine preziose che aiutano a prevenire l'invecchiamento della pelle. Ideale da consumare cruda, così come per torte, strudel e composte.



Gusto

Succoso, dolce-aromatico con una delicata acidità fruttata

Polpa

Crocante e delicatamente fondente

Aspetto

Da verde-giallo a giallo dorato, talvolta con una guancia rossa • buccia liscia e sottile • forma allungata o ovale • dimensione media o grande • polpa biancastra

Origine

Seme spontaneo, scoperto intorno al 1890

Periodo di raccolta

Settembre

Idea di ricetta:

Pane di mela

Portata: diverso

Ingredienti per 2 pani:

100 g di mele secche
½ kg di farina integrale di farro
40 g di semi di girasole
40 g di semi di sesamo
½ cucchiaio di sale
20 g di lievito
½ litro di acqua tiepida



Preparazione:

Mettere la farina integrale di farro in una ciotola, aggiungere i semi di girasole, i semi di sesamo e il sale, mescolando bene. Sbriciolare il lievito e aggiungere l'acqua tiepida, mescolando accuratamente. Schiacciare le mele secche con le mani e aggiungerle all'impasto. Lasciare lievitare l'impasto per circa 45 minuti. Formare, a piacere, i pani e disporli su una teglia ben imburata. Cuocere in forno a 190°C per circa 35 minuti.

Consiglio:

Durante la cottura, mettere in forno un recipiente con acqua per mantenere l'umidità e ottenere una crosta più morbida.



WA38 / Cosmic Crisp®

Proprietà e utilizzo

Con lenticelle bianche e ottima conservabilità – ideale per mantenere la freschezza a lungo.

Gusto

Dolce-acidulo, ben equilibrato

Polpa

Molto succosa, croccante e di consistenza fine

Aspetto

Bicolore: rosso sulla superficie con fondo giallo chiaro

Origine

Incrocio tra Enterprise e Honeycrisp

Periodo di raccolta

Ottobre



Idea di ricetta:

Sandwich Cosmic Crisp® con formaggio alla griglia e pesto

Portata: Snack

Ingredienti per 1 porzione

2 fette di pane a lievitazione naturale
1 Cosmic Crisp®, tagliato a fette sottili
60 g di mozzarella, a fette
2 cucchiai di pesto di basilico
Burro, per grigliare

Preparazione:

Spalmare uno strato sottile di burro su un lato di ciascuna fetta di pane. Girare le fette e spalmare generosamente il pesto sull'altro lato. Adagiare alcune fette di mozzarella e di mela sul lato con il pesto, quindi coprire con l'altra fetta di pane. Spalmare burro anche sui lati esterni del sandwich. Riscaldare una padella a fuoco medio e grigliare il sandwich fino a doratura su entrambi i lati e con il formaggio ben fuso.





Braeburn

Proprietà e utilizzo

Gustoso e versatile – adatto sia al consumo fresco che alla cottura. Grazie al suo elevato contenuto di vitamina C, la polpa non annerisce immediatamente una volta tagliata.

Gusto

Aromatico e fruttato, con un piacevole equilibrio tra dolce e acidulo

Polpa

Molto croccante, compatta e soda; succosa con consistenza fine

Aspetto

Rosso scarlatta fino al rosso intenso con striature su fondo giallo dorato • buccia liscia e lucida • forma allungata • media dimensione • polpa biancastra fino a crema

Origine

Seedling da Lady Hamilton, selezionato nel 1952

Periodo di raccolta

Settembre



Idea di ricetta:

Torta di mele

Portata: Dessert

Ingredienti per una teglia

6 mele altoatesine, Braeburn
250 g di zucchero
200 g di burro morbido
300 g di farina di frumento
4 uova
1 bustina di zucchero vanigliato Bourbon
½ bustina di lievito in polvere
Scorza di 1 limone
2 cucchiai di cacao amaro
½ cucchiaino di cannella
2 cucchiai di zucchero a velo



Preparazione:

Lavorare zucchero e burro fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungere le uova una alla volta e mescolare brevemente. Incorporare lentamente il cacao, lo zucchero vanigliato e la scorza di limone grattugiata al composto di burro. Setacciare la farina con il lievito e mescolare con il composto. Sbucciare le mele, rimuovere il torsolo e tagliarle a cubetti; unire i cubetti di mela all'impasto e mescolare bene. Rivestire una teglia (30 cm x 40 cm) con carta da forno e



distribuire uniformemente l'impasto. Cospargere infine l'impasto con un mix di zucchero e cannella. Cuocere in forno a circa 200 °C per 35–40 minuti.

Consiglio:

Al posto delle mele si possono usare anche susine, albicocche o pere. L'impasto è adatto anche per la preparazione di muffin.

Fuji

Proprietà e utilizzo

Viene consumato particolarmente fresco, grazie alla sua croccantezza e dolcezza

Gusto

Molto dolce e aromatico, con un alto contenuto di zuccheri

Polpa

Croccante, a grana fine e succosa

Aspetto

Rosso rosa chiaro fino a scuro con leggere striature su fondo giallo-verde · forma tondeggiante · medio-grande · polpa biancastra

Origine

Incrocio tra Rall's Janet e Delicious, selezionato nel 1939

Periodo di raccolta

Ottobre



Idea di ricetta: Bevanda mela-finocchio

Portata: Bevande

Ingredienti per 2 persone

3 mele altoatesine, Fuji

½ kg di finocchio

½ kg di arance

Preparazione:

Sbucciare le arance e passare tutte le ingredienti nella centrifuga. Versare nei bicchieri e decorare a piacere.





Scilate / Envy™

Proprietà e utilizzo

Grazie al suo intenso profumo fruttato, Envy™ si abbina perfettamente a formaggi stagionati o come dessert, ad esempio in combinazione con lavanda o sambuco. Si sposa bene anche con spezie decise come chiodi di garofano, pepe o cannella, esaltandone appieno l'aroma.



Gusto

Dolce, con un equilibrio armonioso tra struttura e aroma

Polpa

Molto croccante, a media tessitura cellulare, compatta

Aspetto

Rosso intenso a striature, medio-grande

Origine

Incrocio tra Gala e Braeburn

Periodo di raccolta

Ottobre

Idea di ricetta: Wraps speziati con Envy™

Portata: Piatto principale

Ingredienti per 4 porzioni

300 g di carne di pollame cotta o prosciutto, tagliata a pezzetti
½ mela Envy™, privata del torsolo e tritata finemente
30 g di sedano, tritato finemente
2 cucchiaini di cipollotto fresco, tritato finemente
3 cucchiaini di maionese
Qualche goccia di succo di limone fresco
4 tortillas di media grandezza
4 foglie grandi di lattuga



Preparazione:

Mescolare bene tutti gli ingredienti, eccetto le tortillas e le foglie di lattuga. Coprire e conservare in frigorifero per almeno 1 ora. Dividere il ripieno in 4 porzioni e adagiare ciascuna al centro di una tortilla. Porre una foglia di lattuga sopra il ripieno. Ripiegare il bordo inferiore della tortilla, richiudere i lati e arrotolare per formare un wrap. Servire e gustare.



Rosy Glow / Pink Lady®

Proprietà e utilizzo

Oltre al leggero aroma di rosa, Pink Lady® conquista con note mature e fruttate di albicocca, mela cotogna e un tocco di mango. La dolcezza equilibrata e il basso contenuto di acidità lo rendono un mela particolarmente croccante e succosa.



Gusto

Succosa, croccante, fruttata, con leggera nota acidula e alto contenuto di zuccheri

Polpa

Molto succosa e molto croccante

Aspetto

Caratteristica buccia rosa

Origine

Incrocio tra Lady William's e Golden Delicious, selezionato nel 1973

Periodo di raccolta

Novembre

Idea di ricetta:

Spaghetti di mele su mousse di mele e miele

Portata: Dessert

Ingredienti per 2 persone:

4 mele altoatesine, Pink Lady
20 g di uvetta
20 g di pinoli
20 g di miele
125 ml di succo di mela
2 fette di mela essiccata



Preparazione:

Sbucciare metà delle mele, tagliarle a spicchi e metterle in una padella. Aggiungere il miele e il succo di mela e cuocere per circa 10 minuti. Frullare il tutto con un mixer fino a ottenere una mousse. Per gli spaghetti di mele, sbucciare le mele rimanenti, tagliare le estremità e, utilizzando una macchina giapponese per spaghetti di verdure, ridurle in lunghi fili sottili.

Presentazione:

Distribuire la mousse di mele e miele ancora calda al centro del piatto. Adagiare sopra gli spaghetti di mele e guarnire con uvetta, pinoli e le fette di mela essiccata spezzettate.



Filastrocca della mela

Una mela croccantina
ho mangiato stamattina.
La mia mamma l'ha lavata,
l'ha asciugata, l'ha sbucciata,
a pezzetti l'ha tagliata
e nel piatto me l'ha data.

Era buona e profumata:
con che gusto l'ho pappata!
Che sia rossa, verde, gialla,
che somigli o no a una palla,
è gustosa e saporita
e mi lecco anche le dita.

Dopo pranzo, a colazione,
in qualsiasi occasione,
me la mangio in un boccone.
Sempre e in ogni stagione,
non può mancare ogni giorno
cruda, in succo o cotta al forno.



Il nostro orto delle erbe



Dietro la casa si trova il nostro ampio giardino di erbe aromatiche. Grazie al clima mite, qui crescono rigogliose le erbe aromatiche più disparate. Soprattutto le varietà mediterranee come basilico, salvia o rosmarino conferiscono ai vostri piatti un sapore speciale. Naturalmente potete servirvi liberamente della nostra varietà di erbe aromatiche e raccogliere le spezie fresche direttamente dal giardino. Tutte le erbe aromatiche sono etichettate sia in tedesco che in italiano. Se avete domande, siamo a vostra completa disposizione.

Basilico (*Ocimum basilicum*)



Il basilico è arrivato in Italia dall'India passando per la Persia e la Grecia e da allora è diventato un ingrediente indispensabile nella cucina dell'Europa centrale. Questa pianta annuale forma steli molto ramificati che raggiungono un'altezza compresa tra i 20 e i 60 centimetri. Tra luglio e settembre sbocciano fiori bianchi o rossastri a forma di labbro.

Uso

Il forte aroma pepato del basilico si sposa perfettamente con i pomodori e insaporisce salse, insalate, burro e primi piatti. È apprezzato anche come tisana preparata con le foglie essiccate, ad esempio per favorire la digestione in caso di flatulenza.



Salvia (*Salvia*)



La salvia è un arbusto di origine mediterranea, le cui foglie decorative di colore grigio-verde abbelliscono qualsiasi aiuola. Gli steli, alti da 30 a 70 centimetri, sono ricoperti di fiori nei mesi di giugno e luglio.

Uso

La salvia conferisce un aroma speciale a molti piatti della cucina italiana, ad esempio alle saltimbocca (involtini di vitello). Se utilizzata con parsimonia durante la cottura, sprigiona tutto il suo sapore. Un infuso preparato con le foglie essiccate può inoltre avere un effetto benefico in caso di mal di gola.

Rosmarino (*Rosmarinus officinalis*)



Già da lontano il rosmarino attira l'attenzione con il suo profumo speziato. Questo arbusto sempreverde ha foglie aghiformi e fiorisce da marzo a giugno con fiori rosa o bianchi.

Uso

Il rosmarino viene aggiunto durante la cottura e rimosso prima di servire. Si abbina particolarmente bene alla carne di agnello. Nella medicina naturale, il rosmarino è considerato tonificante, ad esempio sotto forma di tè o additivo per il bagno.

Prezzemolo (*Petroselinum crispum*)



Il prezzemolo è una pianta biennale. Nel primo anno forma una rosetta di foglie, dalla quale nel secondo anno si sviluppa un fusto fiorale alto fino a 60 centimetri.

Uso

Il prezzemolo è ricco di vitamine e si abbina a quasi tutti i piatti, ad eccezione dei dolci. Non viene cotto, ma cosparso fresco sui piatti.



L'erba cipollina (*Allium schoenoprasum*)



In natura, l'erba cipollina cresce nelle pianure alluvionali e nei prati umidi. All'inizio dell'anno germogliano le sue lunghe foglie tubolari e in estate si sviluppano steli eretti con fiori sferici. L'erba cipollina all'aglio, le cui foglie hanno un leggero sapore di aglio, è una specie affine proveniente dall'Asia.

Uso

Il delicato aroma di cipolla dell'erba cipollina si sposa perfettamente con ricotta, uova, insalate, zuppe e verdure. Le foglie non devono essere cotte, altrimenti perdono il loro sapore. Sono inoltre ricche di minerali e vitamina C.

Menta piperita (*Mentha piperita*)



La menta piperita è una pianta perenne che si diffonde rapidamente grazie ai suoi stoloni sotterranei. Gli steli eretti raggiungono un'altezza di 80 centimetri e in estate producono spighe di fiori rosa.

Uso

Le foglie di menta piperita sono spesso utilizzate per insaporire i dolci. In Inghilterra, la salsa alla menta piperita è molto apprezzata con la carne di agnello. Un tè preparato con foglie fresche o essiccate ha un effetto rinfrescante e antispasmodico.

Timo (*Thymus*)



I rami ricchi di ramificazioni di questo arbusto sono ricoperti da piccole foglie. Da maggio a settembre, sulle punte dei rami compaiono fiori bianchi o rosa. Anche le specie affini, il timo limone, il timo aranciato e il timo selvatico, vengono utilizzate come erbe aromatiche.

Uso

Il timo viene aggiunto durante la cottura e conferisce un aroma inconfondibile a carne, zuppe, marinate e pizza. Preparato come tisana, può anche alleviare la tosse.



Lavanda (*Lavandula angustifolia*)



La lavanda è un arbusto perenne che raggiunge un'altezza compresa tra i 30 e i 60 centimetri. Le sue foglie lanceolate, ricoperte da una peluria grigia, rimangono attaccate ai rami anche in inverno. A partire da luglio, le spighe di fiori molto profumati sprigionano tutto il loro aroma.

Uso

Le foglie tritate finemente possono essere cotte e si abbinano bene con pesce, stufati o carne di montone. I fiori essiccati sono adatti per tenere lontane le tarme (ad esempio come sacchetti di lavanda nell'armadio) e, tritati finemente, sono ottimi anche sul pane imburrito.

Aneto (*Anethum graveolens*)



L'aneto è un ospite gradito nei giardini contadini, poiché favorisce la crescita di cetrioli, insalata e cavoli. Le foglie finemente tagliuzzate e i fiori gialli a ombrella conferiscono a questa pianta annuale, alta dai 60 ai 100 centimetri, una nota fresca e profumata. Inoltre, l'aneto è un'ottima pianta mellifera.

Uso

L'aneto fresco insaporisce insalate, piatti a base di uova e pesce: non cuocerlo, ma lasciarlo solo insaporire. I fiori e i semi sono adatti per la conservazione dei cetrioli o per insaporire l'aceto alle erbe. I semi di aneto possono anche essere utilizzati per preparare un infuso che rafforza lo stomaco. L'aneto decorativo è anche una bella aggiunta ai colorati bouquet estivi.

Dragoncello (*Artemisia dracunculoides*)



Esistono tre varietà di dragoncello perenne: le foglie pelose del dragoncello russo hanno un sapore piccante, quelle del dragoncello tedesco hanno un sapore leggermente dolce, mentre il dragoncello francese è particolarmente delicato.

Uso

Il dragoncello insaporisce carne, pesce e salse e può essere aggiunto direttamente durante la cottura.



Cappuccina (*Tropaeolum majus*)



Fino alle prime gelate, le foglie quasi rotonde e i fiori colorati della cappuccina sono una gioia per gli occhi. Questa pianta annuale forma germogli lunghi diversi metri che crescono su supporti rampicanti, mentre alcune varietà rimangono più compatte.

Uso

Il sapore piccante e pepato delle foglie si sposa perfettamente con insalate e quark. I fiori decorativi conferiscono inoltre a ogni piatto un tocco colorato e appetitoso.

Cerfoglio (*Anthriscus*)



Il cerfoglio annuale cresce a cespuglio e raggiunge un'altezza compresa tra 30 e 60 centimetri. Le sue foglie pennate rivelano la sua parentela con il prezzemolo e la carota. Da giugno ad agosto sbocciano piccoli fiori bianchi a ombrella, ma dopo la fioritura il cerfoglio perde il suo aroma.

Uso

Le foglie hanno un sapore speziato e dolce che ricorda l'anice. Tritate finemente, sono ottime per la zuppa di cerfoglio, ma arricchiscono anche piatti a base di agnello e pesce, insalate o salse. Il cerfoglio dovrebbe essere aggiunto sempre solo dopo la cottura. Nella medicina naturale, oltre alle foglie, vengono utilizzati anche i semi, poiché all'erba vengono attribuite proprietà depurative e diuretiche.

Levistico (*Levisticum officinale*)



Gli oli essenziali del levistico ricordano il condimento Maggi, da cui il nome "erba Maggi". Con i suoi steli cavi, questa pianta perenne raggiunge un'altezza massima di 2 metri. In piena estate sbocciano delicati fiori gialli.

Uso

Le foglie conferiscono un sapore forte ai piatti di carne e agli stufati: da usare con parsimonia. Un infuso preparato con le radici favorisce la digestione.



Maggiorana (*Origanum majorana*)



La maggiorana proviene dalle regioni meridionali, dove cresce come pianta perenne. Da noi viene coltivata come pianta annuale o biennale. Da giugno a settembre, graziosi fiori bianco-rosa adornano questa erba aromatica.

Uso

La maggiorana si abbina particolarmente bene ai piatti a base di patate, agli stufati e ai sali alle erbe. Rende anche più digeribili i cibi ricchi di grassi. Rispetto ad altre varietà di origano, la maggiorana è più delicata e meno piccante.

Calendula (*Calendula officinalis*)



Con i suoi fiori dai petali luminosi, la calendula è una presenza imprescindibile nei giardini biologici e contadini. È un'antica pianta ornamentale e medicinale che fiorisce da giugno a novembre e si riproduce facilmente.

Uso

Le foglie giovani e tenere e i fiori vengono utilizzati per insaporire e decorare le insalate. I fiori essiccati sono un ingrediente delle miscele di tisane. Le proprietà curative della calendula si sprigionano anche negli unguenti o nelle tinture a base di calendula.



Gallo Rosso – dove c'è maso, c'è gusto

Vacanze in agriturismo, deliziosa cucina casalinga in accoglienti salotti e prodotti agricoli autentici e di qualità: questo è “Roter Hahn”. Il marchio di qualità garantisce le migliori offerte degli agriturismi altoatesini e attribuisce grande importanza alla qualità e alla trasparenza:



- La trasparenza delle strutture ricettive è indicata dal numero di fiori.
- Tutte le osterie e le mescite elencate nella guida “Bäuerlicher Feinschmecker” (Buongustaio contadino) sono controllate e devono soddisfare determinati requisiti in termini di aspetto della fattoria, arredamento e servizio.
- Solo i prodotti contadini di qualità, sottoposti a test sensoriali da parte di una commissione indipendente di esperti, possono fregiarsi del marchio “Roter Hahn”.

Chi desidera conoscere più da vicino lo stile di vita contadino dell'Alto Adige troverà tutte le informazioni sul marchio “Roter Hahn” sul sito ufficiale: www.roterhahn.it

Marchio ombrello - Alto Adige

Nel 2003 l'Alto Adige ha dato vita al progetto del marchio ombrello per presentare in modo forte e compatto il turismo, i prodotti e i servizi. I marchi singoli esistenti sono stati riuniti sotto questo marchio ombrello senza perdere la propria identità.



Non si tratta di uniformità, ma di un trasferimento reciproco di immagine: con un elemento visivo e un messaggio comune - l'Alto Adige - tutte le parti coinvolte traggono vantaggio l'una dall'altra e trasmettono un'immagine complessiva coerente e attraente.



Vacanze nel maso „BEIM DORNER“



Se desiderate prendervi una pausa dalla stressante routine quotidiana e trascorrere qualche giorno in completa tranquillità, da noi siete nel posto giusto. La nostra struttura è immersa nei nostri frutteti, poco sopra il centro del paese. Ciascuno dei nostri appartamenti dispone di una terrazza privata, dove potrete rilassarvi e godervi la splendida vista sulla conca di Merano. Sedie a sdraio e mobili da giardino sono naturalmente a vostra disposizione.

Chi desidera trascorrere una vacanza all'insegna dello sport troverà da noi il punto di partenza ideale per numerose escursioni a Scena e dintorni. Il Sentiero delle Piste e il famoso Sentiero Mitterplatt sono facilmente raggiungibili a piedi in circa 10 minuti. Anche le funivie Taser o Merano 2000 sono raggiungibili in pochi minuti con i mezzi pubblici.

Se desiderate trascorrere una vacanza all'insegna del relax, vi consigliamo una visita alle Terme di Merano. Qui potrete rilassarvi nelle acque termali, sudare nella sauna o scegliere tra la vasta gamma di trattamenti cosmetici e benessere.





I nostri appartamenti



I nostri quattro appartamenti vacanze sono moderni, confortevoli e soprattutto accoglienti. Ogni appartamento dispone di accesso diretto all'ampia terrazza solarium, che invita al relax e al riposo.

Per l'arredamento abbiamo prestato particolare attenzione all'utilizzo di materiali naturali: gli appartamenti sono prevalentemente dotati di pavimenti in legno, mobili in legno e pietra naturale. Si differenziano solo per le dimensioni, da sinistra a destra:

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

Tutti e quattro gli appartamenti sono perfettamente attrezzati per offrirvi un soggiorno confortevole sotto ogni punto di vista. Ogni appartamento dispone di:

- Doccia/WC
- Camera da letto separata
- Cassaforte
- Angolo cottura con stoviglie e posate, frigorifero, macchina per il caffè, lavastoviglie, bollitore, tostapane e forno a microonde
- Soggiorno
- Biancheria da letto e da bagno (cambio settimanale)
- Terrazza con prato adiacente
- TV satellitare e radio
- Wi-Fi gratuito
- Posto auto
- Südtirol GuestCard

Così potrete sentirvi completamente a vostro agio e godervi appieno la vostra vacanza.



Inventario

1 Tostapane	1 microonde
1 macchina di caffè	8 piatti dessert
1 bollitore	6 sottopiattini da tè
1 posate da insalata	6 tazze grandi
1 apriscatole	6 tazze piccole
1 coltello per il pane	1 Zuccheriera
1 coltello	6 bicchieri da vino
1 coltello per la verdura	4 bicchieri da grappa
1 sbucciatore	6 bicchieri d'acqua
2 mestoli	1 ciotola grande
1 frustino	6 ciotole piccole
1 ramaiolo	1 pinza spaghetti
6 cucchiari	1 asciugacapelli
6 forchette	1 TV con telecomando
6 cucchiaini da tè	1 Stenditoio
1 Scolapasta	1 seggiolino (in caso di bisogno)
1 Sottopentola	1 lettino (in caso di bisogno)
1 spremiagrumi	1 stoviglie per i bimbi
4 pentole con coperchio	
1 padella	
1 Pentolino	
1 grattugia	
8 piatti piani	
8 piatti fondi	

Preghiamo la gentile clientela di essere accurato con l'arredamento, in caso di danni, riferire immediatamente alla reception. In caso di un danno grave il pagamento sarà addebitato sul conto dell'appartamento.



Il nostro servizio per gli ospiti

Per farvi sentire completamente a vostro agio da noi, vi offriamo una vasta gamma di servizi e possibilità di svago:

- **Servizio pane fresco:** ordinate il giorno precedente entro le ore 17:00 presso la signora Maria, e vi consegneremo il pane fresco direttamente alla porta del vostro appartamento.
- **Wi-Fi gratuito:** Rete: *Beim_Dorner*, password: 13041973.
- **Escursioni guidate:** una volta alla settimana Friedrich accompagna una camminata; in alternativa, partendo dal maso, Maria propone una piacevole escursione di mezza giornata.
- **Visita ai frutteti:** settimanalmente, durante una passeggiata tra i nostri meleti, Friedrich vi racconterà curiosità e dettagli interessanti sulla mela altoatesina.
- **Tempo di raccolta:** da metà agosto a fine novembre siete i benvenuti a visitare Florian e Friedrich nei frutteti.
- **Orto di erbe e verdure:** potete utilizzarlo liberamente, tutte le erbe sono etichettate. Per qualsiasi domanda la signora Maria sarà lieta di aiutarvi.
- **Servizio navetta:** dal più vicino capolinea di bus o stazione ferroviaria per arrivi e partenze.
- **Biblioteca del maso:** all'ingresso trovate libri sulla storia dell'Alto Adige, guide escursionistiche, informazioni turistiche e giochi per bambini.
- **Locale sci e scarponi:** per gli ospiti nei mesi invernali.
- **Deposito biciclette chiudibile:** con portabici a disposizione degli appassionati di ciclismo.
- **Prodotti del maso:** durante il periodo di raccolta offriamo in vendita marmellate, sciroppi di frutta e mele fresche.
- **Locale lavanderia e stiro:** lavatrice, asciugatrice e ferro da stiro disponibili con piccolo contributo; per informazioni rivolgersi alla signora Maria.
- **Gioco & sport:** giochi da tavolo, ping pong, calcio balilla e bersaglio per freccette a disposizione.
- **Parco giochi per bambini:** altalene, scivolo, arrampicate e sabbiera nella torre Wickey (certificata TÜV). I bambini sotto i 3 anni devono essere sorvegliati.
- **Angolo giochi:** libri, giocattoli, puzzle, matite colorate e giochi da tavolo per tutte le età accanto alla biblioteca del maso.
- **Angolo barbecue:** moderno barbecue a gas WEBER con accessori e bombola a disposizione gratuita.
- **Colazione a domicilio:** su richiesta e con supplemento di 10-15 € a persona. Prodotti freschi del maso come marmellate, succhi, yogurt, composte, frutta secca o mousse di mele, serviti tra le 07:00 e le 09:00 (solo su prenotazione).
- **Strudel di mele:** nelle giornate di pioggia Maria vi invita volentieri a prepararlo insieme.
- **Cabina a infrarossi con funzione vapore:** maggiori informazioni nel dépliant del produttore al nostro Infopoint.
- **Attività invernali:** noleggio ciaspole per escursioni nella neve.
- **Piscine all'aperto:** novità - ingresso gratuito alle piscine di Scena e Tirolo; informazioni presso la signora Maria.
- **Südtirol GuestCard:** inclusa tutto l'anno nel prezzo dell'appartamento - con tanti vantaggi e riduzioni.



Colazione su ruote

La nostra colazione vi vizia con tanti prodotti del maso e specialità regionali:

- Muesli
- Frutta secca, noci e semi del maso
- Miele di Scena
- Due diversi tipi di confettura fatta in casa
- Sei panini assortiti (in inverno anche pane fatto in casa)
- Torta fatta in casa
- Frutta e verdura di stagione del maso
- Macedonia fresca e diverse composte fatte in casa
- Speck o affettati misti dal *Schenner Speck Ladele*
- Latte fresco, vari formaggi regionali e quark alle erbe fatto in casa
- Burro e yogurt
- Uova
- Caffè
- Tè dal nostro orto o da produttori regionali

Così iniziate pieni di energia una giornata ricca di esperienze a Scena!

Prezzo per persona: 20,00 €



Seguenti libri si trovano nella nostra biblioteca:

In lingua italiana:

- 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
- Il talismano della felicità – Antipasti, Condimenti, Salse di Ada Boni
- Merano e dintorni – Kompass
- Malghe, masi e osterie dell'alto adige
- Merano in tasca di Josef Rohrer
- Le vene d'acqua in Alto Adige di Gianni Bodini
- Alberto Moravia 1934
- Sogni perduti di Enzo Biagi
- Ricette per ogni giorno dell'anno di Lisa Biondi

In lingua tedesca:

Lettura tirolese

- 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

Storia alto atesina

- Meran und Burggrafenamt im Bild
Autor: Hermann Frass
- Bauernleben in Südtirol; 12 Portraits
Autor: Astrid Kofler, Hans 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 Wallfahrten
Autor: Karl Gruber, Hans Griessmark
- 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

Belletristica e libri per bimbi

- 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

Agricoltura

- 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

Mangiare, bere e salute

- 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



Camminare

- 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

Il mondo: atlante

- Der große Weltatlas Teil 1-9
Autor: Dolomiten
- Atlas für Südtirol



Lo 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

Altri libri

- Als die Kinder aus dem 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



Attivi con lo sport

Che siate alpinisti, escursionisti, appassionati di mountain bike o nordic walking, il nostro maso è il punto di partenza perfetto per il vostro tour personalizzato.

Mountainbike

Per tutti gli appassionati di mountain bike, dai principianti ai più esperti fino ai professionisti, abbiamo i percorsi adatti:

- **Adatto alle famiglie:** la pista ciclabile nella Val Passiria è ideale per bambini e famiglie. Si snoda lungo il Passirio, lontano dalla trafficata strada principale, e conduce fino a San Leonardo.
- **Bici da corsa:** chi preferisce le escursioni in bici da corsa troverà percorsi meravigliosi da Merano a Bolzano e oltre. Soprattutto durante la fioritura dei frutteti, il percorso attraverso i frutteti è un vero highlight.
- **Impegnativo:** per i ciclisti esperti c'è la Val Venosta. La pista ciclabile lungo l'Adige conduce fino al confine altoatesino. Attenzione: il famoso vento della Val Venosta può mettere a dura prova anche i ciclisti più esperti. Chi preferisce un ritmo più tranquillo può combinare il ritorno con la ferrovia della Val Venosta, noleggiare una bicicletta e pedalare con energia sulla via del ritorno.



Tour guidati: il Christoph's Bike Club a Scena offre ogni settimana diversi tour guidati in mountain bike nei dintorni di Scena.

Dotazioni in agriturismo: naturalmente è a disposizione dei nostri ospiti un locale chiudibile a chiave con rastrelliera per biciclette e accessori.

Suggerimenti per escursioni:

Oltre il limite del bosco – Scena → Prenn → Alpe Gompm → Capanna Hirzer:

- Partenza: Beim Dorner | Arrivo: Alpe Gompm o Capanna Hirzer
- Caratteristiche: Ampi alpeggi della zona Hirzer, particolarmente suggestivi durante la fioritura dei rododendri alpini; numerosi punti di sosta lungo il percorso (Untermeinlechner, Hochwies, Alpe Gompm, Capanna Hirzer, Klammeben, Stafelhütte, Pixner)
- Durata: 5:00 h | Percorso: 33,0 km | Dislivello: 1.720 m | Altitudine massima: 1.994 m



Sulla via dei masi – Scena → Verdins → Maso Holzner e Maso Zmailer:

- Partenza: Beim Dorner | Arrivo: Maso Zmailer
- Descrizione del percorso: Partenza dal centro di Scena, passando per Verdins e la stazione a valle della funivia fino all'osteria Hasenegg, proseguendo verso il Vallplatzhof, Maso Holzner e Maso Zmailer. Ritorno tramite il Bergerweg, Gasthof Jägerrast, Rastlhof e ritorno a Scena.
- Punti salienti: Splendida vista sull'intera conca di Merano
- Durata: 2:00 h | Percorso: 14,9 km | Dislivello: 700 m | Altitudine massima: 1.107 m

Verso il birrifico – Scena → Castello Labers → Fragsburg → Maso Greiter:

- Partenza: Beim Dorner | Arrivo: Maso Greiter
- Descrizione del percorso: Da Scena sulla strada principale in direzione Merano, a sinistra in Goyenweg, attraverso i meleti fino al Castello Goyen, poi attraverso il boschetto „Himmelreich“ fino all'osteria Kiendl. Attraversando un ponte di legno fino al Castello Labers, Idaweg, Laberser Straße fino a Fragsburg e Maso Greiter. Ritorno tramite Fragsburg e Haflingerstraße fino a Scena.
- Durata: 2:00 h | Percorso: 23,4 km | Dislivello: 770 m | Altitudine massima: 954 m

Nordic Walking

Anche gli appassionati di Nordic Walking troveranno da noi il massimo delle opportunità. Il nostro maso è situato in posizione ideale per diversi percorsi lungo sentieri escursionistici e canalini d'acqua. La combinazione di movimento, clima mite e splendida vista rende ogni uscita un'esperienza indimenticabile.

Proposta di percorso:

Zona Hirzer, Percorso 4:

- Escursione di un'intera giornata per escursionisti esperti e con buona resistenza
- Partenza: Stazione intermedia Obertall con funivia Hirzer
- Percorso: Dall'osteria Prennanger in direzione sud, poi a sinistra nel bosco, seguire il sentiero fino alla seggiovia di Oberkirn. Dopo la seggiovia, a sinistra in salita fino alla forestale, poi a destra verso la stazione a monte della seggiovia a Grube. Proseguire lungo la forestale fino alla Gampenalm, il punto più alto del percorso. Discesa tramite Hochwies e Prenn fino al punto di partenza.
- Segnaletica: Cartelli gialli quadrati per Nordic Walking

Schenna – Percorso Nordic Walking 1 (Mezza giornata)

Partenza dal centro di Scena e proseguire in direzione sud fino a raggiungere la segnaletica del "Mitterplattweg". Seguire questo percorso e attenersi alla segnaletica Nordic Walking n. 1.

Dopo circa 1 km, svoltare a sinistra sulla strada asfaltata in salita fino alla strada principale. Proseguire a destra, attraversare la strada e svoltare a sinistra in



Goyenweg. Proseguire lungo questo percorso fino a un'altra svolta a sinistra in direzione di San Giorgio.

Il percorso continua in salita, poi pianeggiante verso nord fino a un incrocio stradale. Da lì scendere lungo la St. Georgener Straße fino al centro di Scena. Durante tutto il percorso prestare attenzione alla segnaletica Nordic Walking.

Escursioni a Scena

Una vacanza escursionistica a Scena promette momenti indimenticabili, circondati dallo spettacolare paesaggio montano. Numerosi rifugi e malghe in e intorno a Scena offrono piacevoli soste e possibilità di ristoro in compagnia. Che si tratti di passeggiate rilassanti, escursioni leggere o impegnative traversate alpine con salite in vetta, qui ognuno trova ciò che fa per sé.



Proposta di percorso:

Escursione alpina nella zona del Hirzer:

Si parte con la funivia Hirzer da Saltaus fino alla stazione a monte di Klammeben. Da lì il sentiero prosegue, passando per il Rifugio Hirzer, su un percorso pianeggiante verso la malga Hintereggalm e la malga Mahdalm. Successivamente, il percorso sale leggermente fino a Rotmoos. Da quest'area alpina, il sentiero ritorna alla malga Tallneralm e quindi a Klammeben. **Particolarità:** Questo percorso è particolarmente suggestivo durante la fioritura delle rododendri di fine giugno/primi di luglio.

Escursione Taser – Rifugio Ifinger – Lenzeben – Lauwand

Dal Taser il sentiero sale moderatamente fino al pittoresco Rifugio Ifinger. Da lì si continua a salire lungo il pendio verso Lenzeben. Attraversando la cresta si arriva infine alla Lauwand, da cui si gode una vista spettacolare. Il percorso di ritorno passa nuovamente da Lenzeben, prosegue oltre il vecchio rifugio fino al Taser Höhenweg e ritorna al punto di partenza al Taser.

Escursione al Gipfel dell'Ifinger

Per la salita alla vetta è previsto un sentiero attrezzato. Pertanto, è richiesta una certa esperienza alpina e assenza di vertigini. Si parte con la funivia Merano 2000 dalla Naif fino alla stazione a monte. Da lì la salita continua passando per il Waidmannalm (segnavia 3), oltre la cappella di S. Osvaldo, fino alla Forcella di Oswald e proseguendo verso Kuhleiten (segnavia 19A). Dall'Ifinger, la montagna simbolo di Scena, si gode una vista panoramica impressionante su tutto il territorio circostante.



Relax e coltura

Dopo qualche giorno attivo, ci si può concedere anche momenti di relax. Numerosi musei, piscine e attrazioni turistiche invitano a piacevoli gite di un giorno. Scoprite un pezzo di storia altoatesina visitando il Castello di Scena o il Castello del Tirolo.

Per gli amanti della natura, i giardini del Castello di Trauttmansdorff rappresentano un vero e proprio highlight: esplorate l'unicità della flora e la straordinaria varietà di questo giardino botanico.

Chi cerca relax lo troverà alle Terme di Merano: concedetevi momenti di riposo nelle calde acque termali, nella sauna o nel bagno turco e lasciatevi coccolare dai numerosi trattamenti di bellezza e benessere.

Giardini di Castel Trauttmansdorff

I Giardini di Castel Trauttmansdorff a Merano, estesi a digradare su una superficie complessiva di 12 ettari, riuniscono in un anfiteatro naturale paesaggi esotici e mediterranei, vedute mozzafiato sugli scenari montani circostanti e su una Kurstadt Merano baciata dal sole. In più di 80 ambienti botanici prosperano e fioriscono piante da tutto il mondo. Giovani o vecchi, appassionati di botanica o gente comune:



affascinano chiunque con l'incantevole intreccio fra natura, cultura e arte. Svariate stazioni multisensoriali, suggestivi giardini a tema, padiglioni artistici ed esemplari del regno animale fanno dei Giardini di Castel Trauttmansdorff, comodamente raggiungibili anche a piedi da Merano, una realtà quanto mai variegata e affascinante. Il Touriseum, Museo Provinciale del Turismo, ospita un'insolita prospettiva su due secoli di storia del turismo in Tirolo e a Merano.

Il Touriseum

Nel 2003 il Touriseum, Museo provinciale del Turismo, si è insediato nelle sale magnificamente restaurate di Castel Trauttmansdorff a Merano. Da ormai 10 anni il Museo richiama visitatori di tutte le età con la proposta di un viaggio divertente e curioso alla scoperta di 200 anni di storia del turismo alpino. La fusione dei concetti di "tourismus" e „museum" nell'acronimo che dà il nome alla struttura evidenzia il filo conduttore della sua attività: il Touriseum è il primo museo dell'area alpina ad affrontare in grande stile la storia e attualità del fenomeno turistico. Nel 2006 il Touriseum di Merano ha ricevuto una nomination per l'*European Museum Award*. Fantasiose scenografie, ricostruzioni fedeli, produzioni audio e video: il Touriseum è tutt'altro che un museo polveroso con testi così lunghi da togliere voglia e respiro. In diverse tappe, i visitatori percorrono in 20 sale 200 anni di storia del turismo locale raccontati lungo un percorso affascinante e curioso. Un'attrazione particolare del Touriseum è il "Gioco dell'Alto Adige", una sorta di flipper lungo dieci metri, considerato il più grande al mondo, intagliato nel legno da alcuni artisti gardenesi. Con elementi d'intrattenimento, il gioco accompagna i visitatori in un rapido e divertente viaggio alla scoperta della realtà altoatesina. L'ospite più insigne del castello fu l'Imperatrice Sissi.



Terme Merano

Con le Terme, inaugurate nel 2005, Merano si è arricchita non solo di un polo del benessere, ma anche di un vero e proprio gioiello architettonico. L'imponente cubo di vetro e acciaio costituisce il cuore della nuova struttura termale situata lungo la riva meridionale del Passirio. Godetevi uno star bene autentico ed il piacere che vi regalano i nostri mondi del benessere:



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

La nuova piazza tra le Terme Merano e l'Hotel delle Terme invita a trattenersi per una piacevole pausa nel caffè sulla terrazza e costituisce il punto d'incontro per la città. Posto tra alti e preziosi alberi, pittoresche palme e roseti, il Parco delle Terme offre, su una superficie di 50.000 m², un luogo senza eguali dove ricrearsi e riposarsi nel cuore della città.

Castel Scena

Costruito ai tempi di Margareta Maultasch intorno al 1350 e da sempre di proprietà di celebri casati tirolesi, Castel Schenna raggiunse l'attuale status che lo distingue tra i castelli e manieri dell'Alto Adige grazie all'arciduca Giovanni d'Austria. Il castello è stato più volte trasformato e ampliato, in particolare grazie al munifico intervento dei conti von Lichtenstein, e quindi arredato dall'arciduca Giovanni secondo gli standard delle residenze nobiliari del XIX secolo.



Al suo interno non solo si trovano infatti piccoli gioielli architettonici e artistici, ma si respira lo stile di vita e il gusto nell'arredamento di quattro secoli. Storia, arte e cultura del Tirolo; armi di sei secoli; la più grande collezione privata dedicata ad Andreas Hofer; dipinti di importanti artisti europei; ritratti di personalità di spicco della storia tirolese e austriaca; mobili e oggetti della quotidianità da tempi immemori; una vista spettacolare su Scena e su Merano con il suo meraviglioso circondario. Ecco ciò che rende Castel Schenna degno di una visita e ne fa una tappa da non perdere per tutti gli appassionati dell'Alto Adige.



Castel Tirolo / Dimostrazione dei rapaci

Die nucleo castellano comprende il palazzo meridionale e le due cappelle, il palazzo orientale, il camminamento di ronda, il refettorio (il cosiddetto "Mushaus"), il mastio, il cortile delle cucine e gli edifici di servizio. Ospita la storia del Tirolo dai suoi albori, l'epoca d'oro di Castel Tirolo nel Medioevo, la legislazione e la codificazione delle pene, la decadenza e il recupero edilizio, la vita quotidiana nel Medioevo, la storia contemporanea e le mostre temporanee.



La corte interna, con il café e lo shop, è una piccola oasi dove potrete rilassarvi all'ombra degli alberi e al piacevole mormorio delle fontane, leggere, riprendere le forze o semplicemente godersi un dolce far niente. L'accesso ai vostri amici a quattro zampe non è purtroppo consentito.

Centro Recupero Avifauna Castel Tirolo

Questa struttura unica nel suo genere in Alto Adige si trova sulla collina di Castel Tirolo. Non solo la vista panoramica dalla collina di Castel Tirolo è impressionante. Unico nel suo genere è anche il Centro Recupero Avifauna presso il Castel Tirolo, che è stato inaugurato nel 1998. Il Centro Recupero Avifauna è dedicato alla cura di uccelli feriti ed indifesi che, quando guariti, vengono rilasciati nel loro habitat naturale. Questi uccelli trovano il loro quartiere in una delle ventiquattro voliere, dove possono anche essere osservati dai visitatori. Vi aspetta una grande varietà di uccelli: gufo reale, karakara, gheppio, poiana, allocco, gazza, nibbio bruno, civetta e molti altri. Highlight assoluto di una visita al Centro Recupero Avifauna, non solo per bambini, è la dimostrazione di volo per la quale la collina di Castel Tirolo presenta condizioni ideali. Gli uccelli volano liberamente nel cielo sopra Castel Tirolo. Durante questa dimostrazione (durata ca. 40 minuti) i visitatori possono osservare gli uccelli da vicino e vederli in azione.

Dimostrazioni volo alle ore 11.15 e 15.15, d'inverno solo domenica e giorni festivi alle ore 15.00.

Minigolf

Una partita di minigolf sulle piste in pieno centro di Scena completa la vacanza con la famiglia! Divertimento assicurato ad ogni età!

aprile - giugno:	ore 14.00- 18.00 Uhr Lunedì e martedì giorno di riposo.
luglio - agosto:	ore 10.00- 12.00 Uhr / 15.00- 21.30 Uhr Nessun giorno di riposo.
settembre - inizio novembre:	ore 14.00- 18.00 Uhr Lunedì giorno di riposo.



Opzioni per lo shopping

A Scena vi aspettano numerose e affascinanti opportunità di acquisto. Dai piccoli negozi a conduzione familiare, alle boutique eleganti, fino ai negozi di specialità gastronomiche regionali, c'è qualcosa per ogni gusto. Qui potrete trovare non solo articoli di uso quotidiano, ma anche prodotti artigianali realizzati con cura, vini di qualità dell'Alto Adige, speck e altre delizie – perfetti come souvenir per portare a casa un pezzo di Alto Adige.



Ecco alcune interessanti possibilità di acquisto a Scena, che renderanno ancora più piacevole la vostra vacanza – una combinazione di negozi agricoli, moda, artigianato e prodotti gourmet:

Alber – Despar

Supermercato nel cuore di Scena con ampia scelta di alimenti, prodotti da forno e specialità regionali.

Marlene's – Fashion & Café

Concept store elegante con moda, accessori e caffetteria – da scoprire e gustare.

Macelleria Pföstl

Macelleria familiare tradizionale con produzione propria. Qui troverete il miglior speck altoatesino, salumi, carne di alta qualità e tante specialità fatte in casa – ideale per una gustosa merenda altoatesina o come regalo culinario.



Speck Ladele

Negozio specializzato in speck, salumi e formaggi fatti in casa – perfetto come souvenir gastronomico.

Vinothek Mairhofer „Weinklaus“

Vini di qualità, grappe, miele e delizie altoatesine, spesso con possibilità di degustazione.

Hilburgerhof – Negozio agricolo

Frutta fresca, vini fatti in casa, succhi, sciroppi e marmellate di produzione propria.

Waldner – Fiori e vivai

Piante colorate, fiori e accessori per balconi e giardini.



Boarbichl – Negozio agricolo & caseificio

Prodotti freschi delle malghe come formaggi direttamente dalla fattoria – autentici e regionali.

Lechnerhof – Negozio agricolo

Speck altoatesino fatto in casa, marmellate e altre delizie della fattoria.

Schöffel-LOWA Store

Abbigliamento e calzature outdoor – perfette per gli amanti del trekking.

Orafo Tirolese / Goldstube Furlan

Gioielli e orologi di alta qualità realizzati secondo la tradizione artigianale.

Caffè, bar e ristoranti a Scena

Café e Bar

Cafè Bistro Emmi Via Scena 31, 39017 Scena Tel: 0473 945617 Giorno di riposo: Lunedì	Marlene's Fashion & Café + Salotto Via Scena 1 & 4, 39017 Scena Tel: 0473 945945 Giorno di riposo: Sabato pomeriggio + domenica
--	---

Eisdiele

Eisdiele Anny Kupferlochgasse 4, 39017 Scena Aperto fino a metà ottobre, senza giorno di chiusura	Mano Eismanufaktur Via Scena 5a, 39017 Scena Aperto fino a metà ottobre, senza giorno di chiusura
--	--



Restaurants

<p>Restaurant Schmied Hans Via Scena 31, 39017 Scena Tel: 0473 945617 Giorno di riposo: Domenica + Lunedì</p>	<p>Schlosswirt Schloßweg, 2, 39017 Scena Tel: 0473 945620 Giorno di riposo: Lunedì</p>
<p>Schennerhof Via Scena 3, 39017 Scena Tel: 0473 945623 Giorno di riposo: Martedì</p>	<p>Restaurant Petermann Via Verdines 15A, 39017 Scena Tel: 393 226 8824 Giorno di riposo: Domenica + Lunedì</p>
<p>Rochus Via Scena 15/B, 39017 Scena Tel: 0473 945863 Giorno di riposo: Giovedì</p>	<p>Gasthof Hasenegg Schennaberg, 39017 Schenna Tel: 0473 949419 Giorno di riposo: Mercoledì</p>
<p>Bad Verdins Via Verdines 7, 39017 Scena Tel: 0473 949401 Giorno di riposo: Giovedì</p>	<p>Mair Stub'm Via Scena 7/D, 39017 Scena Tel: 0473 945344 Giorno di riposo: Sabato</p>
<p>Thurnerhof Via Verdines 26, 39017 Scena Tel: 0473 945702 Giorno di riposo: Lunedì</p>	<p>Pizzeria Adi Via Scena 27/A, 39017 Scena Tel: 0473 946001 Giorno di riposo: Mercoledì</p>
<p>Pizzeria Lido Schenna Strada vecchia 12, 39017 Scena Tel: 0473 234903</p>	<p>Wirtshaus St. Urban Via Verdines 37, 39017 Scena Tel: 0473 949484 Giorno di riposo: Martedì</p>



Mobilità

A Scena e nei dintorni è facile muoversi anche senza auto propria, grazie al sistema di trasporto integrato dell'Alto Adige. I mezzi pubblici, come treni, autobus e servizi navetta, garantiscono collegamenti efficienti, mentre in montagna hanno grande importanza anche funivie, seggiovie e cabinovie.

Proprio davanti alla nostra abitazione ferma il **bus escursionistico**, che vi porta comodamente a numerosi punti di partenza per le vostre escursioni. A pochi passi si trova anche la fermata dell'autobus con collegamenti verso Merano e Verdins. Da Merano, la linea 231 arriva direttamente a Scena.

Con la **Südtirol GuestCard** è possibile utilizzare gratuitamente autobus e treni regionali in tutta la provincia. La pianificazione dei percorsi diventa ancora più semplice con l'app „Südtirol2Go“, che fornisce tutte le informazioni su collegamenti bus e treni con un solo click, inclusi percorsi, orari, fermate, tariffe e mappe.

Orari aggiornati e ulteriori informazioni sono disponibili inoltre in tutte le stazioni ferroviarie, negli uffici informazioni della SAD Nahverkehr AG o online su www.suedtirolmobil.info



Indirizzi e informazioni importanti

Numeri di telefono importanti

Numero unico di emergenza	112
Ospedale Generale di Merano	0473 263333
Taxi Haller	347 1650483
Taxi Prunner	335 5642475
Taxi Verdorfer	348 3104645
Farmacia di Scena	0473 945566
Servizio dentistico di emergenza	0473 264050
Medico comunale	0473 945399 oder 338 6930692
Servizio di soccorso e carro attrezzi	0473 220700
Ufficio turistico di Scena	0473 945669
Comune di Scena	0473 945621
Ufficio postale di Scena	0473 945639
Cassa Raiffeisen di Scena	0473 945890
Volksbank di Scena	0473 945520
Biblioteca pubblica	0473 946071
Salon Brillant (parrucchiere donna e uomo)	0473 945868
Ufficio oggetti smarriti di Scena	0473 945621

Prefissi per chiamate dall'Italia all'estero:

D (Germania)	0049
A (Austria)	0043
CH (Svizzera)	0041
NL (Paesi Bassi)	0031

Per chiamare dall'Italia all'estero, comporre prima il prefisso internazionale del paese, poi il prefisso della città senza lo zero iniziale e infine il numero del destinatario.



Regolamento della casa

Cari ospiti,

soggiornando nel nostro appartamento privato, desideriamo che vi sentiate completamente a vostro agio. Abbiamo curato ogni dettaglio dell'alloggio e speriamo che possiate trascorrere una meravigliosa vacanza qui da noi.

Il presente regolamento della casa serve come guida e descrive come ci immaginiamo l'utilizzo ideale dell'appartamento e degli arredi. Inoltre, per agevolare la gestione, abbiamo inserito alcune regole che speriamo troverete ragionevoli. Un uso corretto dell'appartamento ci permette di continuare a offrirvi in futuro un soggiorno piacevole.

Generale: Se notate qualcosa che manca nell'appartamento o avete bisogno di assistenza, non esitate a contattarci. Tutti gli oggetti presenti nell'appartamento o sul balcone possono e devono essere utilizzati con cura. L'inquilino è tenuto a trattare l'appartamento con attenzione e a fare in modo che anche i compagni di viaggio rispettino le condizioni d'uso.

Cucina: Si prega di riporre stoviglie, posate, pentole e apparecchi puliti nei rispettivi armadi dopo l'uso.

Servizio di pane fresco: È possibile ordinare il pane entro le 17:00 presso di noi; la consegna avverrà il giorno successivo davanti alla vostra porta.

Rifiuti: Vi chiediamo di collaborare nella raccolta differenziata. I contenitori per carta, cartone, plastica, vetro, metallo (lattine) e rifiuti organici (ogni appartamento dispone di un contenitore verde) si trovano presso il fienile. Prestare particolare attenzione alla separazione dei rifiuti. Il nostro servizio non include la raccolta differenziata. Per ulteriori informazioni sulla gestione dei rifiuti, chiedere direttamente in loco.

Mobili: I mobili hanno una posizione fissa nell'appartamento, secondo la loro funzione. Non spostateli. L'arredamento del balcone o della terrazza non può essere utilizzato all'interno dell'appartamento.

Fumatori: È vietato fumare all'interno dell'appartamento. Eventuali danni come bruciature o fori su mobili, pavimenti, biancheria o tovaglie saranno addebitati al valore di sostituzione. Fumare è consentito solo sulle terrazze, dove è presente un posacenere.

Chiavi: Non consegnare le chiavi a terzi. In caso di smarrimento, l'inquilino è responsabile fino al costo di sostituzione.

Bagno: Non gettare prodotti igienici o resti di cibo nel WC. Non è consentito lavare la biancheria nel lavabo.

Orari di silenzio: Dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 22:00 alle 7:30. Durante questi orari evitare rumori che superino il volume normale. Dopo le 18:00 utilizzare solo la porta principale per non disturbare gli altri ospiti.



Internet/WLAN: Accesso gratuito con chiave: 13041973

Animali: Non sono ammessi animali negli appartamenti.

Danni: Gli ospiti devono segnalare eventuali danni. La responsabilità è limitata a danni causati dall'inquilino o dai suoi ospiti, esclusi piccoli incidenti come un bicchiere rotto.

Parcheggio: I posti auto non sono assegnati a ciascun appartamento. La pensione non è responsabile per danni o furti dei veicoli o dei loro contenuti, salvo dolo o colpa grave.

Cura dell'appartamento: Chiudere porte e finestre quando si lascia l'appartamento per prevenire danni da intemperie.

Responsabilità: Il locatore garantisce la prenotazione e la disponibilità dell'appartamento. In caso di forza maggiore o circostanze avverse, può offrire un alloggio equivalente o, se impossibile, rescindere il contratto con rimborso delle somme versate. Gli ospiti utilizzano l'appartamento a proprio rischio e sollevano il locatore da qualsiasi responsabilità. Non siamo responsabili per oggetti di valore.

Prenotazione/Arrivo e partenza: La prenotazione è vincolante solo se confermata per iscritto (email). Check-in dalle 14:00 (possibile arrivo anticipato previo accordo). Check-out entro le 11:00.

Accordi: Se una disposizione del regolamento risulta nulla, rimangono valide le altre. Una disposizione legalmente valida la sostituisce.

Incluso nel prezzo: Biancheria, asciugamani, strofinacci (una sola volta durante il soggiorno), detersivo e sacchi per rifiuti. Non forniamo servizi alberghieri. Eventuali danni intenzionali a biancheria, pavimenti o altri oggetti saranno addebitati.

Accesso urgente: Il locatore si riserva il diritto di entrare negli appartamenti senza preavviso in caso di urgenza.

Prenotando l'appartamento si accettano le regole della casa. Vi auguriamo un piacevole soggiorno, divertimento, relax e benessere. Per qualsiasi domanda siamo a disposizione.

Famiglia Dosser



Questionario

Gentile ospite,

possiamo chiederLe di compilare il seguente questionario, per vedere se Vi siete trovati bene?

Lo scopo è quello di ottenere informazioni e suggerimenti in modo da poterci migliorare.

Ha già fatto vacanze in agriturismo?

- una volta due volte tante volte

Pensa di passare altre vacanze con noi?

- si no forse

	insoddisface	mediocre	bene	molto bene
Apparizione esterna della casa:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Osservazione, proposta_____

Posizione del maso:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
----------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Osservazione, proposta_____

Strada d'accesso:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Osservazione, proposta_____

L'indicazioni:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-----------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Osservazione, proposta_____

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

Osservazione, proposta_____

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

Osservazione, proposta_____

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

Osservazione, proposta_____



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.