



PITZNER

WINERY & SUITES



Hoi, Ciao!

HALLO UND HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS –
HIER IM PITZNER WINERY & SUITES

Wir sind Markus & Thomas Puff, forever-youngs, Genussmenschen, humorvolle Zeitgenossen, aus Bozen Südtirol. Genauer noch: Kardaun. 2014 haben wir den Betrieb von Opa Martin übernommen und kreieren seitdem Weine, die trinkig und lecker sind. Ohne Wenn und Aber. Mit Pfiff. Das schon.



Wir sehen Wein als **Kunstwerk** und als **Nahrung** für die Sinne. Deshalb arbeiten wir im Weinberg herbizidfrei und folgen dem Kreislauf der Natur. Diese pflegen wir mit Hingabe, ernten ihre Früchte und geben ihr Überschüssiges zurück. Es ist die Achtsamkeit, die unsere Arbeit im Weinberg wie im Keller bestimmt.

Ehrliche Winzer, ehrliche Weine.



Zu unserem Team gehört dann noch **Elisa**. Die ausgebildete Lehrerin hilft in ihrer Freizeit fleißig am Hof mit; ihr Sinn für Ordnung und Perfektion harmoniert bestens mit dem kreativen und teilweisen chaotischen Vorgehen ihres Mannes' Markus.

Vollständig haben uns die Geburten unserer zwei Kinder gemacht. Unsere Tochter **Sofia** erblickte 2017 das Licht der Welt. Mit ihrer Kreativität und Fantasie tritt sie jetzt schon in die Fußstapfen ihres Vaters. Der kleine **Adam** wurde 2018 geboren und wird bestimmt leidenschaftlicher Motorradfahrer wie sein Opa.

Opa Martin hilft mit bei der Arbeit im Weingut und übernimmt auch schon mal den Gästeempfang.

Waffen Schmiede

PITZNER –
WAFFENSCHMIEDE KARDAUNS

Unser Hof ist nicht irgendein Hof. Früher diente er der Burg Karneid als Waffenschmiede und war mit einem unterirdischen Stollen mit der Burg verbunden. Kurz vor dem Verfall des Hofes in den 1970er Jahren hat Opa Martin den Hof gekauft und ihn mit viel Arbeit, Schweiß aber auch Leidenschaft wiederaufgebaut. Auf den insgesamt 5 Hektar mit bis zu 90 Jahre alten Reben bewirtschaften die Brüder Markus und Thomas seit 2014 verschiedene Weiß- und Rotweinsorten. Die einstige Waffenschmiede der Burg Karneid bei Bozen in Südtirol produziert auch heute noch echte Granaten: Weine mit starkem Charakter. Pitzner, das ist eine kleines Weingut, das nach den Regeln der Natur spielt.



Es könnte einfacher sein, das Weinmachen. Aber die Herausforderung von jeder einzelnen Lage nur das Beste rauszuholen, treibt uns Brüder täglich an. Im Keller in Kardaun entstehen insgesamt jährlich 35.000 Flaschen.



Pitzner's Lagen

Pitzner's Lagen haben eines gemeinsam: gesunder Rebbestand mittleren Alters, gut genährte Böden und ein besonderes Mikroklima. Die durchlüfteten Hanglagen sorgen für vitale Rebstöcke, während der beachtliche Temperaturunterschied von Tag und Nacht in den Sommermonaten die Aromabildung der Trauben fördert. Die sandigen Porphyr-Verwitterungsböden mit Moränenablagerungen hingegen lassen einen eleganten wie saftigen Weintyp mit würzigen Noten entstehen.



Wir nehmen der Natur nichts. Im Gegenteil: wir geben ihr (wieder zurück). Denn sobald die Vergärung der Trauben im Keller erfolgt ist, bringen wir die Trester wieder in den Weinberg zurück. Die kompostierte Erde durchlockert die Böden und bietet ein Zuhause für wichtige Bodenlebewesen. Was die Natur kennt, akzeptiert sie auch. Deshalb ist der „Kreislauf der Natur“ für uns kein Modewort, sondern Handlungsdevise.





Der Hof

DER GESCHLOSSENE HOF

Das Südtiroler Landschaftsbild wird wesentlich von der Streusiedlung geprägt. Die Waldlichtungen mit Haus und Stadel des Bauern und die umliegenden Grundstücke bilden einen Hof. Unter Hof versteht man also in Tirol die Gesamtheit der Bauten und Grundstücke, die zu einem landwirtschaftlichen Betrieb gehören.

Der Hof ist dann „geschlossen“, wenn er nicht geteilt werden darf und als Ganzes vererbt werden muss. Noch zu Lebzeiten überträgt der Besitzer den ganzen Hof seinem Nachfolger.

1526 verbot die Tiroler Landesordnung die Realteilung. Dies zur Sicherung und zum Fortbestand der Höfe und der bäuerlichen Familien und um der Verarmung entgegenzuwirken. So hat beispielsweise im südlicheren Italien die mehrmalige Zerstückelung des Grundbesitzes

zur Landflucht und zum Verlassen der Bergdörfer geführt.

Während des Faschismus wurde das Gesetz des Geschlossenen Hofes abgeschaffen, vom Großteil der Bauern aber freiwillig weitergeführt, bis es in den 50-iger Jahren des 20. Jahrhunderts als Landesgesetz wieder eingeführt wurde.

Von den ca. 19.000 landwirtschaftlichen Betrieben Südtirols sind über 11.000 Höfe „geschlossen“ – dies zeugt für einen lebendigen Brauch, der heute noch aktueller und wichtiger ist denn je.

Neben der einzigartigen Geschichte des Hofes, hebt sich unsere klei-

nes Weingut auch mit weiteren Besonderheiten hervor. Inmitten von Weingütern mit viel Bewegungsfreiraum bietet die ruhige Hoflage einen perfekten Standort für einen erholsamen Urlaub sowie Ausgangspunkt für großartige Radtouren und atemberaubende Wanderungen.

Der alte Hof ist in seinen traditionellen Grundmerkmalen erhalten geblieben und wurde mit neuen Elementen erweitert.

So entstanden aus dem ehemaligen Stall drei exklusive Suiten mit Sauna, Salzwasserpool und Outdoorbar. Die großzügige Liegewiese lädt zum Sonnen und Relaxen ein.





Unsere Suiten

URLAUB AUF DEM WEINGUT

Seit Winter 2020 stehen im Pitzner Weingut drei superneue Suiten mit fantastischem Ausblick auf die Landeshauptstadt Bozen und den massiven Schlern. Mit kleiner Kochnische für Individualisten, Sauna für ganz Verschwitzte und Leckereien-Wein-Shop für Genießer. Wer kommt, der bleibt.

Die 3 Suiten können einzeln oder auch zusammen gebucht werden. Sie verfügen jeweils über ein Schlafzimmer, ein Badezimmer, eine Schlafcouch, eine Küche mit Weinregal, Terrasse mit Sitzgelegenheit und Sonnenliegen.

Die Dachterrasse ist das Pitzner Highlight. No doubt. Von hier aus

streift der Blick von der Landeshauptstadt zum Schlern und wieder zurück. Die finnische Sauna lädt zum Schwitzen ein, der Ruheraum mit Relax- und Massageliege zum Entspannen.

In der neuen Outdoor-Pergola treffen sich wahre Genießer. Hier gibt's eine Bartheke, Külschränke und diverse Getränke zum Selbstmischen. Bier und Weine stehen bereits gekühlt zur Verfügung.

Hier haben die Gäste zudem jederzeit die Möglichkeit den großzügigen Külschrank und die Theke zu verwenden. Im 12 Meter langen Salzwasserpool kann man sich an heißen Sommertagen herrlich abkühlen und Kraft tanken.

Good Morning

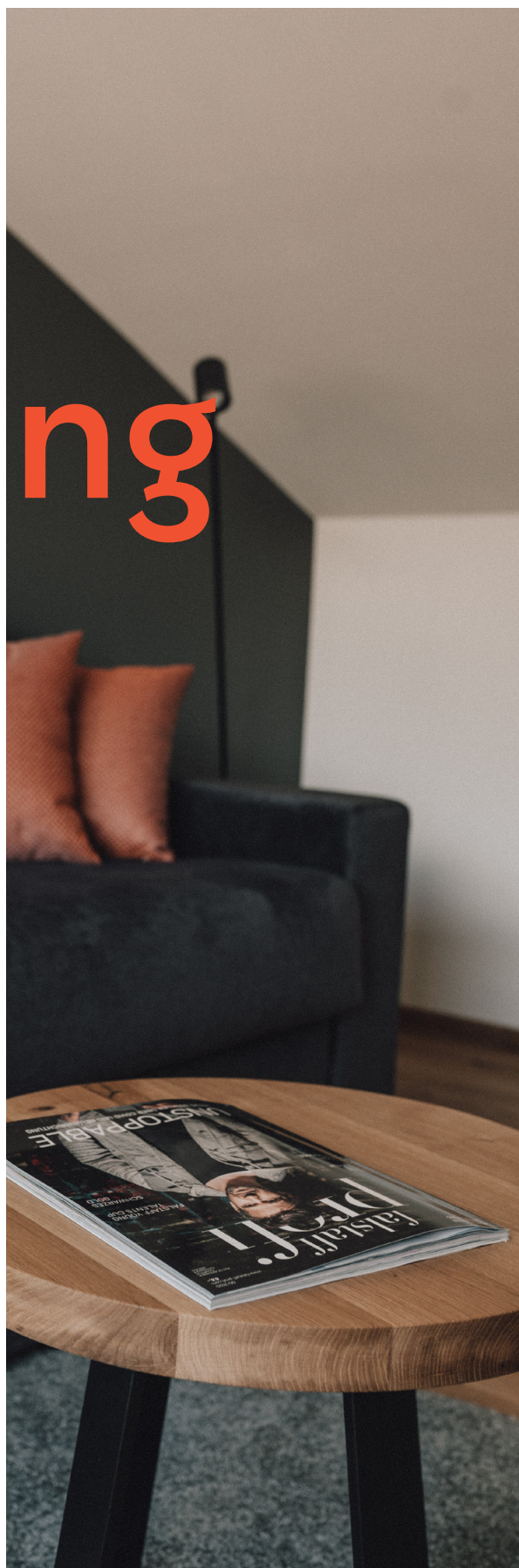
FRÜHSTÜCK

Was nicht fehlen darf, ist ein gutes Frühstück – bei uns das sogenannte Winzer Frühstück.

Daher statten wir unsere Suiten ganzjährig mit folgenden Produkten aus:

- Frischmilch
- Apfelsaft (hofeigen)
- Eier
- Butter
- Natur- und Fruchtjoghurt
- Honig
- Schokoladenaufstrich
- Fruchtaufstrich Aprikose, Zwetschge (hofeigen)
- Müsli Bircher Art
- Trockenfrüchte
- Äpfel (hofeigen)
- Frucht- und Kräutertee
- Kaffee
- Wurstwaren
- Käse

Frisches Brot und Gebäck hängen wir täglich an die Tür.



Kulinarisches...

Für Nachschub ist bestens gesorgt und die Gäste können sich in unserem Hofladen frei bedienen. Hier stehen zudem Eier sowie Wurst- und Käsewaren zu Verfügung. Für besondere Wünsche unserer Gäste oder bei jeglicher Art von Allergien sowie Unverträglichkeiten helfen wir unseren Gästen gerne das Passende zu finden.

Und wer abends nicht Lust hat ins Restaurant zu gehen, der kann sich Martin's selbstgemachte Knödel und Schlutzer schmecken lassen. Und wer sich gerade fragt, was wohl Schlutzer sind, hier ein kleines kulinarisches A B C:



... A, B, C

Apfelstudel ist die beliebteste Süßspeise Südtirols.

Buchteln ist ein süßes Hefengebäck, gefüllt mit Marillenmarmelade, auf Vanillesoße serviert.

Cannelloni, ein italienischer Nudelauflauf.

Dörrobst, eine süße, gesunde Nascherei.

Erdäpf – unser Begriff für Kartoffel.

Forellen werden in einigen Restaurants fangfrisch angeboten.

Gerstensuppe ist ein kräftiger Eintopf mit Fleisch, Gemüse und Gerste.

Hirschragu bekommt man im Herbst fast überall – mit Polenta oder Knödel serviert.

Italienische Gerichte – die Südtiroler Küche vermischt sich mit der Italienischen Küche.

Joghurt wird in Südtirol auch produziert.

Käse wird in Südtirol sehr viel veredelt. Besonders guten Käse gibt es bei den kleinen Sennereien. Wie wäre es mit Lagreinkäse?

Leberknödel, Speckknödel & Co, das Südtiroler Nationalgericht.

Muß wurde früher sehr viel gegessen. Es wird aus Milch und sehr feinem Grießmehl zubereitet.

Nudeln gibt es in sehr vielen Arten mit vielen verschiedenen Saucen.

Obst, in unserem Land gibt es von Apfel – Zwetschge viele Obstsorten.

Pizza ist das Südtiroler Gericht Nr. 2.

Quarkstrudel, ein Mürbteigstrudel mit einer Quarkcreme gefüllt.

Rübenkraut, ist Sauerkraut mit Rüben gemacht.

Speck ist das bekannteste Produkt in Südtirol.

Trauben, in Südtirol wachsen viele Trauben. Daraus wird der Südtiroler Wein gemacht.

Ueberbackener Spargel: in Terlan und in Kastelbell sind Südtirols Spargelanbaugebiete; in den Restaurants werden in der Spargelzeit (April) spezielle Gerichte angeboten.

Vitello tonnato ist feingeschnittener, kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce.

Weinsuppe ist eine Suppe mit Wein und einer feinen Zimtnote.

Xsund, die Südtiroler Küche ist gesund.

Yakfleisch: in Sölden gibt es das Yak-Restaurant, in dem Gerichte mit Yakfleisch zubereitet werden.

Zwetschgen – der Südtiroler Name für Pflaume.

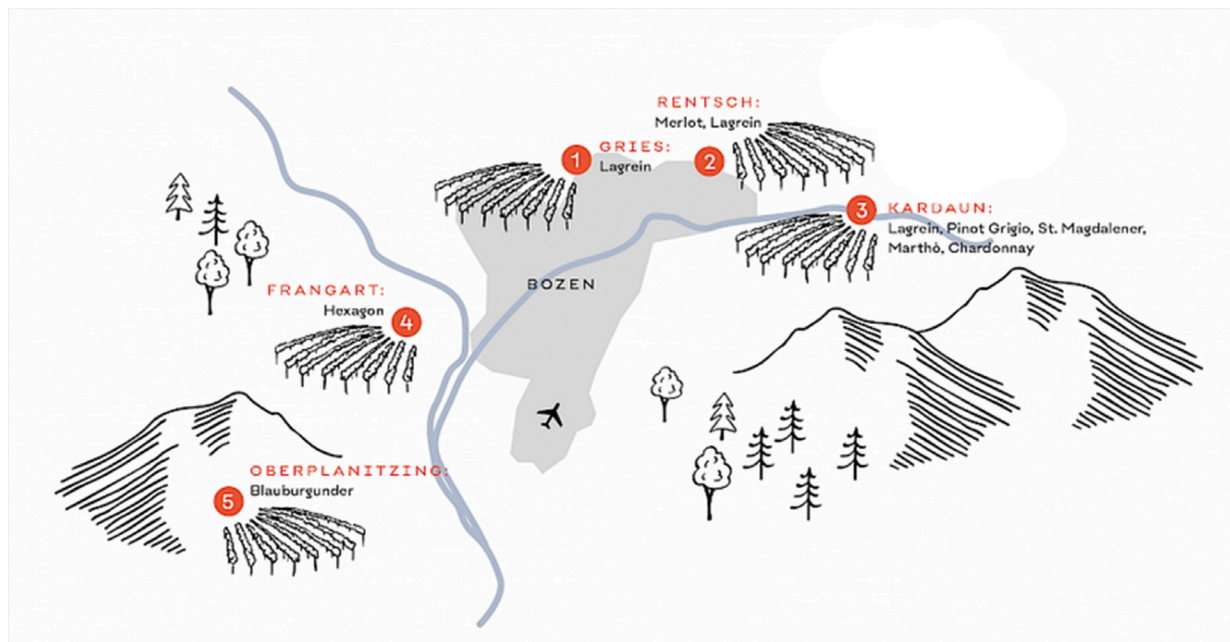


Solltet Ihr nun doch Hunger bekommen haben, dann wünschen wir Euch einen guten Appetit. Und Apropos: Schlutzer sind Teigtaschen aus Kartoffel- oder Nudelteig mit einer Frischkäse-Spinatfüllung. Meistens in reichlich zerlassener Butter und mit viel Parmesan serviert. Lecker!



Trauben & Weine

Die einstige Waffenschmiede der Burg Karneid produziert auch heute noch Granaten. Die Böden: gesund und in guten Lagen, im Herzen Südtirols. Die Weine: zugänglich, mit ordentlich Trinkfluss und Charakter. Manchmal sind die Weine ein bisschen frech, aber nur manchmal. **Pitzner Ehrenwort.**



Und hier „wohnen“ unsere Weine. Aufgeteilt in fünf Lagen mit insgesamt fünf Hektar, arbeiten die Brüder Markus und Thomas von Anfang Februar bis Ende August in den Weinbergen, um dann die reifen Trauben in den Weintanks bzw. Holzfässern gären zu lassen und sie dann in Flaschen abzufüllen.

Lage 1 befindet sich im alten Ortsteil von Bozen, in **Gries**. Hier reift der für Südtirol so bekannte Lagrein.

In **Rentsch (Lage 2)**, im östlichen Teil von Bozen, wachsen die Sorten Merlot und Lagrein.

Hier bei uns am Pitzner, in **Kardau** (**Lage 3**) auf 290 m Meereshöhe, gedeihen die Sorten Lagrein, Pinot Grigio, St. Magdalener, Goldmuskateller sowie Chardonnay.

In **Frangart (Lage 4)**, südwestlich von Bozen, entsteht der Cuvée Rot "Hexagon".

Und in **Lage 5**, zwischen Kaltern und Eppan, in **Oberplanitzing**, haben wir den perfekten Platz für unseren Pinot Noir gefunden.

Cheersy!



DER STARKE
Merlot „MR 18“



DER EXCLUSIVE
Chardonnay „CH 18“



DER FRECHE
Büchsenöffner



THE SPECIAL ONE
Cuvée Rot „Hexagon“



DER ANDERE
St. Magdalener „Malanders“



DER SPRITZIGE
Cuvée Weiß „Marthó“



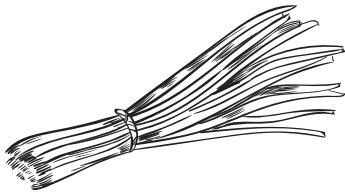
DER GEHEIMNISVOLLE
Pinot Noir Reserva 19



DER SCHARFE
Lagrein „Scharfegg“



DER FEINE
Pinot Grigio „Finell“



Kräuter- garten



Unser hauseigener Kräutergarten befindet sich direkt neben dem Salzwasserpool auf der Dachterrasse. Auf einer selbsterrichteten Steinmauer in Trockenbauweise bekommen sie schon im Frühjahr die nötige Portion Sonne und sind somit

bald zum Verzehr bereit. In unserem Kräutergarten findet Ihr folgende Kräuter: Rosmarin, Bergbasilikum, Salbei, Petersilie, Schnittlauch, Lavendel, Minze, Thymian, Zitronengras und Zitronenmelisse.

ROSMARIN

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

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

BERGBASILIKUM

Aus Indien kam das „Königliche Kraut“ über Persien und Griechenland nach Italien. Seitdem ist es aus der mitteleuropäischen Küche nicht mehr wegzudenken. Das einjährige Kraut bildet reich verzweigte Stängel, die 20 bis 60 Zentimeter hoch werden. Zwischen Juli und September entwickeln sich weiße bis rötliche Lippenblüten. Das starke, pfeffrige Aroma des Basilikums passt hervorragend zu Tomaten und würzt Soßen, Salate, Butter und Nudelgerichte. Ein Tee aus getrockneten Blättern hilft gegen Blähungen.

ZITRONENGRAS

Das Zitronengras ist ein beliebtes Gewürz in der asiatischen Küche. Die in feine Ringe geschnittenen, verdickten Stängelteile von Zitronengras schmecken leicht pfeffrig und duften zart nach Zitrus.

ZITRONENMELISSE

Die Zitronenmelisse ist eines der klassischen Küchen- und Heilkräuter, die in keinem Garten oder auf dem Balkon fehlen darf. Verwendung: Schlafstörungen, nervöse Unruhe, Krämpfe, Magen- und Darmbeschwerden.

SALBEI

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

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



SCHNITTCLAUCH

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

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

THYMIAN

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

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

PETERSILIE

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

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

LAVENDEL

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

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

PFEFFERMINZE

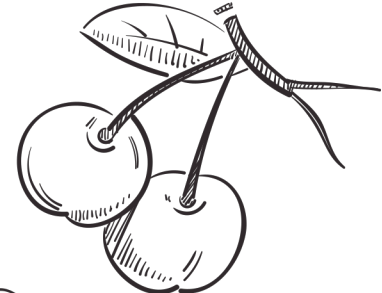
Pfefferminze gehört zu den Stauden. Sie breitet sich durch unterirdische Ausläufer stark aus. Die aufrechten Stängel werden bis zu 80 Zentimeter hoch. An ihrem Ende bilden sich im Sommer rosafarbene Blütenähren.

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





Obst & Gemüse



Nicht nur Kräuter und Wein gibt es bei uns. Auch frisches Obst und Gemüse gedeihen hier herrlich. Im Gemüsegarten findet Ihr von Mai bis September verschiedene Salatsorten, Blumenkohl und Broccoli, gelbe sowie rote Paprika, diverse Sorten an Tomaten, Zwiebel, Zucchini und Auberginen. Auch Beeren können in unserem Garten beim Wachsen beobachtet und an warmen Sommertagen genossen werden. Dazu gehören rote und gelbe Himbeeren,

Erdbeeren und Heidelbeeren. Diese schmecken hervorragend morgens mit feinem Joghurt oder nachmittags als erfrischendes Infusedwater. Unterhalb unseres Hofes befinden sich unsere Obstbäume. Von A wie Apfel bis Z wie Zwetschge findet Ihr zudem noch Marillen und Pfirsiche. Auch Honig- und Wassermelonen genießen die wohltuende Kardauner Sonne und die feine Brise Wind. Auf diese eher exotischen Früchte ist Winzer Markus besonders stolz.



Unsere Enoteca

Im Verkostungsraum, oder wie auch von uns gern genannt „Enoteca“, findet man all unsere Weine zum Verkosten und Kaufen. Noch mehr Wissenswertes erfährt ihr bei einer Weinverkostung samt Hofführung mit dem Winzer höchstpersönlich.

Natürlich wissen wir als echte Genusskerle wo es das beste Steak, die frischeste Semmel und die krosseste Pizza gibt. Gleich nach eurer Ankunft bekommt ihr den Pitzner Guide und ab geht der Urlaub.

Bibliothek und Spielzimmer

Unsere Enoteca dient den Gästen auch als Aufenthaltsraum und steht ihnen ganztags zur Verfügung. Hier finden alle Interessierten Bücher und Zeitungen zum Schmökern sowie Gesellschaftsspiele zum „Wiederkindsein“. Unser Bücherregal besteht aus verschiedenartigem Lesematerial: Von der Südtiroler Geschichte bis zum Weinbau und von Romanen bis zu Kinderbüchern. Da wird bestimmt jedes Leserherz fündig.

Oder doch lieber spielen? Wie wäre es mit einem unterhaltsamen Spieleabend in der Enoteca oder auf ihrer persönlichen Terrasse? Neben dem zuvor genannten Bücherregal, haben wir mit unserer Spielesammlung auch für eine ordentliche Portion Spaß gesorgt. Egal ob Activity, Monopoly oder „Watten“ – hier findet bestimmt jeder was Lustiges. Diverse Broschüren sowie Wanderkarten liegen in den Suiten auf.

UNSER HOFLADEN

In unserem Hofladen finden die Gäste alles was sie für einen entspannten und kulinarisch abwechslungsreichen Urlaub benötigen. Hier können folgende Produkte erworben werden:

- Weißwein, Rotwein, Schaumwein
- Apfelsaft
- Fruchtaufstriche
- Fruchtsirup
- Knödel
- Schlutzer

UNSER SPIELPLATZ

Auch für unsere kleinen Gäste bieten wir was Tolles an. Im selbsterrichteten Kinderspielplatz mit Rutsche, Sandkasten und Kletterwand können die Kleinen ihrer Kreativität und ihrem Entdeckergeist freien Lauf lassen. Mit Zaun gut abgegrenzt von Fahrzeugen und überdacht damit es nicht zu heiß wird.

UNSERE LAUNDRY

Damit sich unsere Gäste fast wie zu Hause fühlen, bieten wir ihnen neben dem heimischen Wohnen und Essen auch die Möglichkeit ihre Wäsche zu waschen und zu trocknen. Dafür stellen wir in unserem Waschraum – Laundry - eine Waschmaschine und Wäscheständer zur Verfügung. Wir bieten unseren Gästen ausreichend Hand- und Badetücher an. Auf Wunsch kann der Gast während seines Aufenthaltes auch eine Zwischenreinigung der Suite mit Handtuchwechsel buchen.



UNSER DEPOT

Egal ob Sommer oder Winter – wir haben auch an unsere sportlichen Gäste gedacht. Dafür haben wir einen sicheren Platz – unser Depot – für Fahrräder, Ski und weitere Sportartikel geschaffen. Hier können E-bikes geladen werden und Skischuhe über Nacht trocknen.

UNSERE FITNESSECKE

Im „Iron Paradise“, unserer hofeigenen Fitnessecke, kann man nach Belieben schwitzen. Fitness-Guru Thomas bringt die notwendige Motivation und das Know-How mit und kann nach über 10 Jahren regelmäßigem Training behaupten die verschiedenen Techniken und Übungen des Kraftsports zu beherrschen. Zudem finden unsere Gäste hier Nordic Walking Stöcke, Rodeln für den Winterspaß und Yogamatten für die pure Entspannung.

Wer sich das Land vom Rad aus genauer anschauen möchte, kann direkt vom Hof aus starten. Tipps gibts natürlich von uns!

AUTOABSTELLPLATZ

In unserem geräumigen Innenhof findet sich ein großer, überdachter Parkplatz. Damit's im Sommer nicht zu heiß und im Winter nicht frostig wird. Diesen stellen wir unseren Gästen natürlich kostenlos zur Verfügung.



MÜLLTRENNUNG - DER UMWELT ZULIEBE

Abfalltrennung ist uns am Pitzner-Hof ein großes Anliegen. Dafür haben wir die Ecke hinterm Haus gut genutzt und Müllcontainer platziert und beschriftet. Neben der Restmüll- und Biotonne, befindet sich hier auch ein Container für Glas und Papier. Einen weiteren Behälter für Plastik und Dosen, haben wir im Hofladen bereitgestellt.

ALLTAG AM HOF ERLEBEN

Wer wollte es nicht schon mal probieren? Den Alltag am Hof kann man von früh bis spät das ganze Jahr miterleben. Egal ob im Februar bei eisigen Temperaturen den Rebschnitt durchzuführen, im April nachts die Raupen zu entfernen oder im Herbst die reifen Früchte zu ernten. Pergeln, labeln und wimmen sind nur ein paar der Fachbegriffe aus der Winzersprache.

GRILLPLATZ

Für die wahren Fleischliebhaber unter uns haben wir natürlich auch gesorgt. Dafür gibt's einen Gasgrill mit „richtig“ Feuer und eine große „tavolata“ (Esstisch). Hier kann nach Belieben gegrillt, geschmaust und genossen werden.





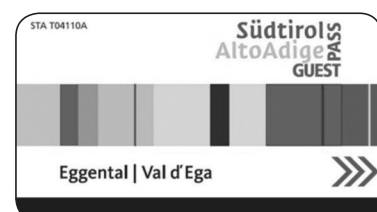
Mobilität

INFOS ZUR MOBILITÄT & ÖRTLICHEN INFRASTRUKTUR

Unser Weingut bietet eine perfekte Anbindung an die Infrastruktur. Mit dem Auto erreicht Ihr in wenigen Minuten die Staatsstraße, von der aus man nach Westen Richtung Bozen und weiter ins Etschtal sowie Überetsch fahren kann. Richtung Osten geht es ins Eisacktal für Ausflüge ins Grödental oder auf die Seiser Alm. Auch auf zwei Rädern ist man gut unterwegs. In wenigen Minuten erreicht man die Rittnerbahn, den Bozner Bahnhof sowie die Radroute Brenner – Gardasee.

Auch an die öffentlichen Verkehrsmittel sind wir gut angebunden. Unser Hof liegt 100 Meter von der Bus-

haltestelle **Sasa 183** entfernt und 800 Meter von der Haltestelle **Sasa 8**. Mit dem Guestpass können Sie während Ihrer gesamten Urlaubszeit kostenlos mit allen öffentlichen Verkehrsmitteln Südtirol erkunden. Im Winter erreichen Sie mit dem Auto oder mit Shuttlebussen die Skigebiete Obereggen, Sarntal, Rittner Horn sowie Karersee. Für den Guestpass einfach bei uns in der Enoteca vorbeischaun und los geht's.



Fahrpläne: www.sasabz.it



Kardaun & Umgebung

BURG KARNEID

Rund 3 km von Bozen und nur 0,5 km vom Pitzner entfernt, befindet sich der Eingang zum Eggental, in früheren Jahrhunderten eine strategische Position, die zudem an der Straße Richtung Brenner lag. Dort, auf einem steilen Felshügel oberhalb von Kardaun, wurde im 13. Jahrhundert von den Herren von Greifensteiner eine mächtige Burg erbaut: „castrum de Curniet“. Mit Ausnahme einer kurzen Besetzung durch Friedrich IV. mit der leeren Tasche verblieb Burg Karneid von 1378 bis 1760 dann im Besitz der Herren von Lichtenstein. Kurze Zeit war sie auch in den Händen der Gemeinde Bozen. Heute ist Burg Karneid, eine der schönsten und besterhaltenen in ganz Südtirol, im Besitz der Familie

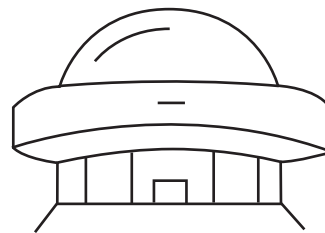
von Baron Christoph von Malaisè. 2006 wurde sie der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Sie besteht aus einem Bergfried, einem Wohnturm und Palas, einem Innenhof, Freitreppen und einer zweigeschossigen Loggia, sowie einer Ringmauer mit Schwalbenschwanzzinnen. Innen sind besonders das Fresko „Der Triumph des Todes“ aus dem 14. Jahrhundert und die wertvollen romanischen Wandmalereien der St. Anna-Kapelle erwähnenswert. Burg Karneid bietet auch einen herrlichen Blick auf die Talkessel des Eisack- und Etschtales sowie auf die Landeshauptstadt. Wahrscheinlich wussten das schon ihre früheren illustren Gäste zu schätzen: Der Minnesänger Oswald von Wolkenstein

trug hier seine Lieder vor, Albrecht Dürer zeichnete auf der Burg einige seine Skizzen, Goethe soll hier auf seiner Italienreise Rast gemacht haben und auch der Tiroler Freiheitsheld Andreas Hofer soll sie besucht haben. Und wie ist Burg Karneid zu

erreichen? In Kardaun, einem Ortsteil der Gemeinde Karneid, gibt es Parkmöglichkeiten und eine Bushaltestelle. Von dort aus ist das Anwesen in 15 Minuten zu Fuß erreichbar und kann im Rahmen einer Führung (auf Anmeldung) besichtigt werden.

STERNWARTE GUMMER

Das Planetarium Südtirol in Gummer stellt unabhängig von Wetter und Tageszeit den Sternenhimmel und den Lauf der Gestirne naturgetreu dar - ein weltweit herausragender „Kosmos Simulator“. Bis zu 53 Gäste gehen auf bequemen Sesseln und wie mit einem Raumschiff auf spannende Entdeckungsreisen rund um unsere Erde und zu fernen Welten. Viele Lichtjahre von der Erde entfernt, dringt das Planetarium in Galaxien vor, die nie ein Mensch zuvor gesehen hat.



IM PLANETARIUM
KANN MAN ZU DEN
STERNEN GREIFEN.

SKIFAHREN

Sonne, Schnee und eisige Temperaturen. Wer kennt ihn nicht - den perfekten Skitag. Vom Pitzner aus sind die Skigebiete Obereggen, Rittner Horn sowie Reinswald innerhalb von 30 Minuten erreichbar. Das Ski-

gebiet Gröden, welches mit Corvara und dem Trentino verbunden ist, in 40 Minuten. Tolle Pisten, zahlreiche Lifte und einladende Hütten machen einen einfachen Skitag zum Erlebnistag.

WANDERN & BIKEN

Und für alle anderen, die lieber raufwandern bzw. rauftreten, können bei uns wandern und biken wie weit das Auge reicht. Egal ob mit der Seilbahn rauf auf das Rittnerhochplateau oder auf die Seiser Alm mit atemberaubenden Ausblick auf die

Dolomiten oder gemütlich mit dem Rad an den Kalterersee oder ins Naturbad Gargazon. Hier werden bestimmt alle fündig und kommen, wenn gewünscht, auf die Extraportion Sport und Nervenkitzel.



Relaxen & Shoppen

THERME MERAN & AQUARENA BRIXEN

Zum Entspannen und Relaxen laden die Therme Meran sowie die Aquarena in Brixen ein. Bis 22:00 die Seele baumeln lassen oder ein paar Längen Kraulen. Alles ist möglich.

www.termemerano.it

www.aquarena.com

FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER

Egal ob ein schneller Imbiss, etwas Deftigeres oder doch was ganz Feines. Bozen bietet für den kleinen und großen Hunger das Richtige an.

RESTAURANT BOZEN:

Mila – nur mittags oder Brunch
Vögele – DAS Gasthaus in Bozen
Nussbaumer – tolle Auswahl auch an Pizzen
Kampill – der schnelle Imbiss
Marechiaro – DER Italiener in Bozen
Alpine37 – junge Küche

Löwengrube – in toller Atmosphäre essen
Bamboo – Sushi
Grissino – Asiatische Küche & Sushi
Arôme by Thaler – über den Dächern Bozens
Batzenhäusel – Bierbrauerei & Restaurant
Pims – DER Burger schlechthin

RESTAURANTS BOZEN UMGEBUNG:

Gastof Kohlern in Kohlern – „dem Alltag entfliehen“

Oberölgart in Karneid – Hausmannskost

Wiedenhofer in Karneid – Markus verwöhnt euch mit regionaler Kost

Baumannhof in Signat – Malis “Knödel und Krapfen sind legendär

Pillhof in Frangart – „vine & dine“

Rungghof in Girlan – schönes Ambiente mit raffinierter Küche

Philiaz Kaltern – orientalisch & innovativ mit einer mega Terrasse

Hofstätter Garten in Tramin – Marzia Buzzanca macht einzigartige Pizzen

Zum bummeln...

Kleidung:

Bozen Altstadt (die meisten Geschäfte befinden sich unter den „Lauben“, der Museumsstraße und ringsum)

Twenty Shopping Center

Centrum Shopping Center

Lebensmittel:

Interspar (großes Sortiment und sonntags auch offen)

Großmarkthalle (Bozen)

Coop (Bozner Boden)

Mpreis (Blumau)

Mila (Bozen) Südtiroler Milch und Milchprodukt Genossenschaft

Iper Poli (Bozen Centrum Shopping Center)



Aktivitäten

REGENWETTERPROGRAMM AM HOF

Südtirol ist ja bekannt für seine zahlreichen Sonnenstunden. Sollte es dennoch mal regnen und wettern, dann bieten wir auf Nachfrage gern ein Schlechtwetterprogramm an. Gemeinsam mit den Gästen können dann frische Marmeladen ge-

kocht, Brot gebacken oder Dörrobst geschnitten werden. Bei Interesse können wir zusammen mit einer ausgebildeten Fachperson Filzen, Kerzen gießen sowie Adventskränze bzw. Frühjahrgestecke binden.

AKTIVITÄTEN AUSSERHALB DER HOFSTELLE

Wie schon erwähnt, kann man in Südtirol sehr toll wandern, rad- und skifahren. Gerne helfen wir eine tolle Route zu finden oder eine Wander- bzw. einen Tourenguide zu organisie-

ren. Wer es lieber ruhig angehen mag, dem werden die Bauern-, Wochen- und Weihnachtsmärkte besonders gut gefallen. Auch einem Abstecher ins Museum steht nichts entgegen.



Märkte & Museen

Für alle jene, die gern schlendern und bummeln oder sich im Urlaub gern etwas weiterbilden, gibt es in der Umgebung zahlreiche Veranstaltungen und Sehenswerthes.

Täglich finden in diversen Gemeinden kleine Bauern- und Wochenmärkte statt.

BAUERN- UND WOCHENMÄRKTE

- **Montag** - St. Pauls/Eppan, Brixen, Terlan, Toblach
- **Dienstag** - St. Michael/Eppan, Neumarkt, Prad am Stilfserjoch, St. Jakob/Leifers, Lana
- **Mittwoch** - Kaltern, Bruneck, Auer, Deutschnofen, Mals, Salurn
- **Donnerstag** - Girlan/Eppan, Schlanders, Leifers, Kastelruth und Seis, Wolkenstein, Mölten
- **Freitag** - Meran, Sterzing, Latsch, Lana, Margreid, Neumarkt
- **Samstag** - Bozen-Siegesplatz, Naturns, Sarnthein, Ritten/Klobenstein

Traditionelle Märkte zu besonderen (Feier)tagen gibt es auch.

TRADITIONELLE MÄRKTE

- **Josefimarkt** in Salurn am 19. März
- **Markusmarkt** in Auer am 25. April
- **Jahrmarkt** in Prad am 21. September
- **Michelmarkt** in Martell am 28. September
- **Gollimarkt** in Mals am 16. Oktober
- **Stegener Markt** Ende Oktober (größter Markt Tirols)
- **Sealamarkt** in Glurns am 2. November
- **Martinimarkt** in Girlan Eppan am 11. November

Und in der Weihnachtszeit darf natürlich ein Besuch auf einem Weihnachtsmarkt nicht fehlen. Dazu ein paar Krapfen und eine Tasse heißer Glühwein.

WEIHNACHTSMÄRKTE

- **„LichterWeihnacht“** in Eppan mit Lichterglanz und Weihnachtszauber, handwerklichen Produkten, stimmungsvoller Musik und Glühwein am Rathausplatz von St. Michael.
- **„Rittner Christbahn!“** in Oberbozen und Klobenstein, ein Weihnachtsmarkt entlang der Strecke des „Rittner Bahn!“, mit Konzerten, Leckereien und einem Rahmenprogramm.
- **„Weihnachtszauber am Karersee“** bei Welschnofen im Eggental mit einem Weihnachtsmarkt vor der Kulisse des Karer Sees und von Rosengarten und Latemar.
- **„Kastelruther Bergweihnacht“** am historischen Dorfplatz von Kastelruth mit Traditionellem aus der Südtiroler Küche und einem Konzert der „Kastelruther Spatzen“.
- **„Schenner Bauernadvent“** in Schenna mit Adventserlebnissen in historischen Kellern, weihnachtlichen Melodien, traditionellem Handwerk und typischen Gerichten.
- **„Tiroler Schlossadvent“** auf Schloss Tirol in Dorf Tirol mit einer Krippenausstellung, Handwerkern, einem Benefiz-Konzert und einem Streichelzoo für Kinder.

MUSEEN

Für Wissensdurstige bietet Südtirol auch eine Reihe an Museen. Diese können fast das ganze Jahr über besucht werden und sind auch vom Pitzner aus gut mit dem Rad oder Auto erreichbar.

FÜR DEN WISSENSCHAFTLER - NATURMUSEUM SÜDTIROL

Im ehemaligen Amtshaus Kaiser Maximilians I. hat heute das Landesmuseum für Naturkunde seinen Sitz. Auf zwei Stockwerken mit einer Gesamtfläche von etwa 1.000 qm wird Südtirols Landschafts- und Naturgeschichte gezeigt. Im Erdgeschoss (ca. 200 qm) werden laufend interessante Wechselausstellungen gezeigt. Museumspädagogische Aktionen ergänzen das Angebot. Der Weg durch die Ausstellung ent-

spricht einer Wanderung durch die Zeit. Modelle, Dioramen, Experimente und Multimedia-Stationen geben Einblicke in Südtirols Erdgeschichte, in die Entstehung und Entwicklung der Lebensräume.

Bindergasse 1, Bozen
Tel.: +39 0471 412964
Fax: +39 0471 412979
info@naturmuseum.it
www.naturmuseum.it

FÜR DEN ARCHÄOLOGEN - SÜDTIROLER ARCHÄOLOGIE-MUSEUM

Seit dem 20-jährigen Jubiläum der Auffindung des Mannes aus dem Eis im Jahr 2011 steht das Südtiroler Archäologiemuseum ganz im Zeichen der Sonderausstellung Ötzi. Aufgrund des großen Publikumserfolges wird die Ausstellung um ein Jahr, bis zum 13.01.2013, verlängert. In dieser Zeit zeigt das Südtiroler Archäologiemuseum auf vier Etagen die gesamte Bandbreite des „Phänomens Ötzi“, von dem Medienhype bei der Entdeckung, über die Forschung

rund um die Eismumie und ihre Beifunde, sowie allerlei Kurioses, spannende Interviews und interaktive Erlebnispunkte. Highlight der Ausstellung ist die lebensechte Rekonstruktion des Mannes aus dem Eis.

Museumstraße 43, Bozen
Tel.: +39 0471 320100
Fax: +39 0471 320122
museum@iceman.it
www.iceman.it

FÜR DEN GENIESSER - SÜDTIROLER WEINMUSEUM

Das Südtiroler Weinmuseum, 1955 als erstes Weinmuseum südlich der Alpen gegründet, ist heute dem Landesmuseum für Volkskunde in Dientenheim bei Bruneck eingegliedert. Im Zentrum der Marktgemeinde Kaltern, an der Weinstrasse gelegen, im Zehentkeller des landesfürstlichen Pflegehauses, erhält hier der interessierte Besucher einen Einblick in die alte Weinbautradition des Landes. So führt ein Rundgang

in diesem Museum durch das Arbeitsjahr des Weinbauern in alter Zeit und vermittelt gleichzeitig eine Ahnung von der Bedeutung des Weines für die Volkskultur in Südtirol.

Goldgasse 1, Kaltern
Tel.: +39 0471 963168
Fax: +39 0471 963168
weinmuseum@landesmuseen.it
www.weinmuseum.it

FÜR DEN BOTANIKER TOURISEUM - LANDESMUSEUM FÜR TOURISMUS SCHLOSS TRAUTTMANSDORFF

Auf Schloss Trauttmansdorff bei Meran, dem ehemaligen Feriendomizil der Kaiserin Elisabeth von Österreich („Sissi“), befindet sich heute ein unterhaltsames Erlebnismuseum: das Südtiroler Landesmuseum für Tourismus. Inmitten des Botanischen Gartens von Schloss Trauttmansdorff gelegen, ist es das erste Museum des Alpenraums, das sich einzig der Geschichte des Tourismus in Tirol widmet. In lebendig insze-

nierten Räumen werden die Besucher auf eine spannende Zeitreise eingeladen, die 200 Jahre Tourismusgeschichte aus der Sicht der Reisenden wie der Gastgeber erzählt.

St. Valentin-Straße 51a, Meran
Tel.: +39 0473 270172
Fax: +39 0473 277665
info@touriseum.it
www.touriseum.it





Allgemeine Infos

HAUSORDNUNG

Damit Ihr gleich am Beginn Eures Urlaubes mit einigen Informationen vertraut sind, haben wir für Euch das Wichtigste zusammengestellt:

- Das Brotkörbchen findet Ihr täglich ab 07.30 an der Haustür Eurer Suite.
- Um die Wohnungen endreinigen zu können, bitten wir diese bis 10.00 Uhr zu räumen.
- Wir bitten um schonende Behandlung von Mobiliar, Betten und sanitären Einrichtungen. Sollte trotzdem etwas beschädigt bzw. kaputt sein, bitten wir Euch es uns mitzuteilen.
- Bitte die ausgeliehenen Bücher, Spiele und andere Gegenstände sachgerecht behandeln und nach Gebrauch an ihren ursprünglichen Ort zurückbringen.

- In den gesamten Innenräumen des Hauses ist das Rauchen untersagt.

Wir bitten die Gäste sich an die Hausordnung zu halten und die Ruhezeiten von 22:00 bis 08:00 einzuhalten.

Bei Fragen und Unklarheiten sind wir gern von 08.00-12.00 – 14.00-18.00 Ihre Ansprechpartner.

Unter folgender Telefonnummer sind wir erreichbar **0039 338 4521 694 – Markus.**

CHECK-IN, CHECK-OUT

Wir heißen unsere Gäste am Tag der Anreise ab **15:00 Uhr** willkommen und bitten Euch die Suite am Tag der Abreise um **10:00 Uhr** zu verlassen.

INTERNETZUGANG:

Pitzner Guest | Passwort: Pitzner2020

Wir bieten unseren Gästen einen kostenfreien, drahtlosen Internetzugang auf der gesamten Anlage.

WICHTIGE TELEFONNUMMERN

Alarmierung Notruf Feuerwehr	115
Erste Hilfe und Notruf	118
Gemeindepolizei	113
Carabinieri	112
Taxi Zentrale	0471 981111
Shuttle	338 879 1372
Allgemeines Krankenhaus Bozen	0471 908111
Gemeindearzt Dr. Morandell	338 762 75 08
Pannen- und Abschleppdienst	0471 365038 (Autoservice Kardaun)
Tourismusverein Steinegg	0471 377071
Gemeinde Kardaun	0471 361300
Postamt Kardaun	0471 365530
Raiffeisenkasse Schlern-Rosengarten	0471 88000
Apotheke Kardaun	0471 365440

Vorwahlnummern
von Italien ins Ausland
D 0049
A 0043
CH 0041
NL 0031

VERHALTEN IN BRANDFÄLLEN

Selbstverständlich ist es am besten, wenn man Brände verhindern kann – durch vorsichtiges Hantieren mit Feuer und Elektrizität. Wenn Sie einen brennenden Raum verlassen, schließen Sie die Tür hinter sich. Sie grenzen somit den Brand ein und sichern sich und den Fluchtweg.

Benützen Sie nur sichere Fluchtwege. Benachrichtigen Sie Ihre Mitbewohner auf Ihrem Weg ins Freie. Informieren Sie schnellstmöglich die Feuerwehr (**Allgemeine Notrufnummer: 112**).

Bewahren Sie Ruhe und führen die Anweisungen durch, welche Ihnen durch die Notrufzentrale mitgeteilt werden.

Ein **Erste-Hilfe-Koffer** finden Sie **unterhalb der Treppe beim Eingang der Suite**.

Bitte verständigen Sie uns **0039 338 4521 694**.

BÜCHERLISTE

Kochbücher

- Tiroler Brot (Rachewiltz)
- Pasta Cook Book
- Cibo terapia – 25 ricette facili, golose e divertenti (Mondadori)
- Zu Gast im Deidesheimer Hof (Umschau)
- Die weltbesten Cocktails
- Kochen mit Früchten (Engel)
- Süßspeisen einmal anders (Lingen)
- So kocht Südtirol (Gasteiger, Wieser, Bachmann)
- Ich helf dir kochen (Stuber)
- 100 Kalorien Küche (Gina Steer)
- Feine Küche alle Tage (Gasteiger, Wieser, Bachmann)
- 33x Klassiker (Gasteiger, Wieser, Bachmann)
- Kochen für Angeber (Tricks der Spitzenköche)

Romane

- Dinner für Drei (Susan Elizabeth Phillips)
- Lass mich los (Jane Corry)
- Eine unbeliebte Frau (Nele Neuhaus)
- Muss es denn gleich für immer sein (Sophie Kinsella)
- Jeder neue Tag mit dir (Luisa Valentin)
- Ein ganzes halbes Jahr (Jojo Moyes)
- Lust auf dich (Fabio Volo)

Weinführer

- Der Master Weinguide (Puckette/Hammack)
- Liberi di bere (Leon D. Adams)
- Wein erleben in Südtirol (Folio)
- Weinwandern in Südtirol (Folio)
- Meine Reben (Pilzwiderstandsfähige Rebsorten)
- Vini d' Italia 2019
- Mein eigener Weinkeller (Kreutzer/Palz)

Gesundheitsbücher

- Die kleine Yoga Philosophie (Anna Trökes)
- 13 Dinge, die mental starke Menschen nicht tun (Amy Morin)
- Klug, neugierig... (Herschkowitz/Chapman)
- Die Kunst des klaren Denkens (Rolf Dobelli)
- Homöopathie für Kinder (GU)
- Progressive Muskelentspannung (GU)
- Die 7 Wege zur Effektivität (Stephen Covey)

Wandern & Biken

- Biken Südtirol - Dolomiten (Tappeiner)
- Sportklettern und Bouldern in Südtirol (Raetia)
- Vinschgau-Die schönsten Wanderungen (Menara)
- Meraner Land-Die schönsten Wanderungen (Menara)

Italienische Bücher

- Alto Adige per piccoli esploratori (Oswald Stimpfl)
- Il cucchiaino d' argento (al Dente)
- Cucina africana (Fatou Dieng)
- Io prima di te – Jojo Moyes

Englische Bücher

- Rich dad, poor dad (Robert T. Kiyosaki)
- The Eden Prescription (Ethan Evers)

Südtirol-Bücher

- Eskapaden in Südtirol (Dumont)
- Kindersonntage in Südtirol (Tappeiner)
- Kunstführer Südtirol (Marseiler)
- Feldthurner Dialekt (Maria Dorfmann)

SPIELELISTE

- Tiroler Roulette
- Wattedkarten
- Spielesammlung
- Poker
- Uno
- Activity
- 4 Gewinnt

Danke!

Wir freuen uns auf neue Bekanntschaften bei uns
im Weingut, auf viele Gäste in den 3 superneuen
Suiten und natürlich auf durstige Weinliebhaber.

Bauern- regeln

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 Aprilmacht 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. Im Juni bleibt man gerne stehn, um nach dem Regen auszusehen. Soll gedeihen Korn und Wein, muss im Juni Regen sein.

Im Juli muss vor Hitze braten, was im September soll geraten. Ein tüchtiges Juligewitter ist gut für Winzer und Schnitter. Juli recht heiß, lohnt sich Mühe und Schweiß. Wenn die Schwalben Ende Juli schon ziehen, sie vor baldiger Kälte fliehen.



Dem August sind Donner nicht Schande, sie nutzen der Luft und dem Lande. Der August muss Hitze haben, sonst Obstbaumsegen wird begraben. Im August Wind aus Nord - jagt unbeständiges Wetter fort. Im August, beim ersten Regen, pflegt & e Hitze sich zu legen.

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



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

Sitzt im November noch das Laub, wird der Winter hart, das glaub. Baumbliut' 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.

Fragebogen an die Gäste

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 ☐ Öfters

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

☐ Ja ☐ Nein ☐ Vielleicht

	schlecht	mittelmäßig	gut	sehr gut
Äußere Erscheinung des Hauses:	☐	☐	☐	☐
Bemerkungen, Vorschläge				
Lage des Hofes:	☐	☐	☐	☐
Bemerkungen Vorschläge				
Anfahrt:	☐	☐	☐	☐
Bemerkungen, Vorschläge				
Beschilderung:	☐	☐	☐	☐
Bemerkungen, Vorschläge				
Freundlichkeit:	☐	☐	☐	☐
Bemerkungen, Vorschläge				
Service:	☐	☐	☐	☐
Bemerkungen, Vorschläge				
Ruhe:	☐	☐	☐	☐
Bemerkungen, Vorschläge				
Einrichtung/Ausstattung:	☐	☐	☐	☐
Bemerkungen, Vorschläge				
Preis-Leistungsverhältnis:	☐	☐	☐	☐
Bemerkungen, Vorschläge				
Gesamteindruck:	☐	☐	☐	☐
Bemerkungen, Vorschläge				
Besondere Wünsche				

Wie sind Sie auf unseren Hof aufmerksam geworden:

☐ Katalog „Urlaub auf dem Bauernhof“ ☐ Empfehlungen von Freunden/Bekannten
☐ Internet ☐ Durchreise ☐ Sonstiges