ODLES
Slow Dolomites

FREITAGS | VENERDÌ 15.05.2026 – 01.01.2027
(ausgenommen | tranne 03.07.2026)



design . dialog.bz

Freitagsbrunch | Brunch del venerdì

mit anschließender Hofführung | con successiva visita guidata alla fattoria
Bio-Petrunder Hofcafé »SONNENSTRAHL - GENUSS IM TAL «

Entdecke das Leben auf dem Bio-Petrunderhof und genieße eine Auswahl an hofeigenen Bio-Produkten – frisch, und mit viel Liebe zubereitet – starte den Tag mit einem reichhaltigen Bio-Brunch mit anschließender Führung über den barrierefreien Bauernhof mit spannenden Einblicken in Landwirtschaft und Hofleben.

Scopri la vita al Bio-Petrunderhof e gusta una selezione di prodotti biologici di produzione propria – freschi e preparati con tanto amore – inizia la giornata con un ricco brunch biologico, seguito da una visita guidata alla fattoria senza barriere, con interessanti approfondimenti sull'agricoltura e la vita in fattoria.

Anmeldung innerhalb des Vortages 12.00 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 12.00

Infobüro Villnöss | Ufficio Turistico Val di Funes
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione
10,00 € pro Person | a persona
kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Brunch*
Erwachsene und Kinder ab 14 Jahre 30,00 €
adulti e bambini da 14 anni 30,00 €

Kinder (3-13 Jahre) | bambini (3-13 anni) 25,00 €

Kinder (0-2 Jahre) kostenlos
bambini (0-2 anni) gratuiti

Teilnehmer | Partecipanti min. 6 Erw. | adulti

Treffpunkt | Ritrovo
Bio-Petrunderhof
Valentinweg 42, St. Valentin | S. Valentino

ore 09.00 – ca. 12.00 Uhr

* Der Brunch ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden.
Il brunch è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco.

ONLINE BUCHEN
PRENOTARE ONLINE

Slow Food® Travel | ODLES SLOW DOLOMITES

SÜDTIROL

ODLES
Slow Dolomites

21.11.2026





design . dialog.bz

Workshop Adventskranz
Advent Wreath Workshop

In gemütlicher Atmosphäre gestaltest du deinen ganz persönlichen Adventskranz aus langlebigen Trockenblumen. Bei Tee und Keksen führt dich Marlene in die Welt der Materialien und des Wintergrüns ein. Anschließend zeigt sie dir Schritt für Schritt, wie du den Kranz bindest und ihn zum Schluss mit Kerzen bestückst. Danach ist Raum für deine Kreativität! Gerne kannst du deine eigenen Kerzen mitbringen – eine kleine Auswahl steht auch vor Ort bereit.

In a cozy atmosphere, you'll create your very own Advent wreath using long-lasting dried flowers. Over tea and cookies, Marlene will introduce you to the different materials and winter greenery. She will then guide you step by step through the process of binding your wreath and finishing it with candles. Afterwards, there's plenty of room for your own creativity! Feel free to bring your own candles—there will also be a small selection available on site.

Anmeldung innerhalb des Vortages 16.00 Uhr
Registration by 4.00 pm on the day before

Infobüro Villnöss
Tourist Information Office Villnöss
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | participation fee
10,00 € pro Person | per person
kostenlos mit | free of charge
with Slow Dolomites Card

Verpflegung & Material | tasting & materials *
abhängig von der Größe der Unterlage |
depending on the size of the base
25cm = 70 €, 30cm = 80 €, 35cm = 90 €
(exkl. Kerzen | candles not included)

Teilnehmer | Partecipanti min. 2 – max. 10

Treffpunkt | Meeting point
Kasserolhof, Nafner Straße 29, Teis

8.30 – ca. 11.30 Uhr | am

Mitzubringen | to bring
Baumschere | pruning shears

* Die Gebühr für Verpflegung & Material ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden. The fee for tasting & materials is an integral part of the tour and must in any case be paid for separately on site by each participant in addition to the participation fee.

ONLINE BUCHEN
PRENOTARE ONLINE

Slow Food® Travel | ODLES SLOW DOLOMITES

SÜDTIROL

ODLES
Slow Dolomites

MITTWOCHS | MERCOLEDÌ
30.12.2026 - 10.03.2027





design & print . dialog.bz

Von der Milch zum Käsegenuss

MIT JOHANNES, SENNER UND DIPLOMIERTEM KÄSESOMMELIER

Alla scoperta del formaggio d'alpeggio

CON JOHANNES, CASARO E SOMMELIER DEL FORMAGGIO DIPLOMATO

Johannes, Senner auf der Kreuzwiese und diplomierter Käsesommelier, nimmt dich mit in die Welt der traditionellen Käseherstellung. Er zeigt dir, wie aus bester Almmilch köstlicher Käse entsteht und unter welchen Bedingungen er optimal reift. Erfahre mehr über die Tradition der Almwirtschaft in Südtirol, und warum der Wiederkäuer eine so wichtige Rolle in der nachhaltigen Landwirtschaft spielt. Bei der Almkäse-Degustation erlebst du die Vielfalt der handwerklichen Milchverarbeitung.

Anmeldung spätestens bis Vortag 17.00 Uhr
Iscrizioni entro le ore 17.00 del giorno precedente

Infobüro Lüsen | Ufficio Turistico Luson
T +39 0472 413 750, erika@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione
5,00 € pro Person | a persona
kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Verkostung mit Weinbegleitung*
Degustazione con abbinamento di vino*
Erwachsene | adulti **20,00 €**
Kinder (<18 Jahre) | bambini (<18 anni) **10,00 €**

Teilnehmer | Partecipanti min. 2 - max. 12

Johannes, casaro del Rifugio Kreuzwiese e sommelier del formaggio diplomato, ti mostrerà come il migliore latte di malga si trasforma in formaggio e come avviene la sua stagionatura. Scoprirai la tradizione dell'alpeggio in Alto Adige e perché i ruminanti svolgono un ruolo fondamentale in un'agricoltura sostenibile. Durante la degustazione di formaggi di malga potrai assaporare la varietà e la qualità della lavorazione artigianale del latte. Lasciati conquistare dai sapori dei prodotti caseari di malga e scopri le loro eccellenze.

Treffpunkt | Ritrovo
Zalnerhof, Rungger Str. 18, Lüsen
Zalnerhof, via Rungger Str. 18, Luson

ore 16.00 - ca. 18.00 Uhr

*Die Verkostungsgebühr ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden.
Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco.

ONLINE BUCHEN
PRENOTARE ONLINE

Slow Food Travel
ODLES SLOW DOLOMITES

SÜDTIROL

ODLES
Slow Dolomites

FREITAGS | VENERDÌ
08.01. - 12.03.2027



design & print . dialog.bz

Bergbauern im Winter
Escursione alla visita del Contadino

Geführte Rundwanderung mit Schafzüchter Günther Pernthaler von St. Peter über St. Jakob zu Maier's Paradies und zurück nach St. Peter.

Unterwegs besuchts du einen Schafbetrieb, besichtigst eine Getreidemühle und Räucherkammer. Dabei erfährst du Spannendes über das Geislerrind und die Prinzipien nachhaltiger Landwirtschaft. Zum Abschluss erwartet dich eine Verkostung hofeigener Produkte.

Anmeldung innerhalb des Vortages 16.00 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 16.00

Infobüro Villnöss | Ufficio Turistico Val di Funes
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione
20,00 € pro Person | a persona
kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Verkostung | degustazione *
Erwachsene | adulti 20,00 €
Kinder (8–13 Jahre) | bambini (8–13 anni) 12,00 €

Teilnehmer | Partecipanti min. 2

* Die Verkostungsgebühr ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden.
Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco.

Escursione guidata con Günther Pernthaler, allevatore di pecore. Si cammina da S. Pietro in direzione S. Giacomo, poi al Maier's Paradies e ritorno a S. Pietro.

Lungo il percorso visiti un maso con allevamento pecore "Villnösser Brillenschaf", un mulino per i cereali e un affumicatoio tradizionale. Scopri curiosità sulla razza bovina Grigio Alpina e sui principi dell'agricoltura sostenibile. Per concludere, ti aspetta una degustazione di prodotti locali direttamente dal maso.

Treffpunkt | Ritrovo
Infobüro St. Peter | Ufficio Turistico San Pietro
ore 10.00 – ca. 17.00 Uhr
Wanderung | escursione:
ca. 10 km - 430 hm | m di dislivello

Gutes Schuhwerk (evtl. auch Grödel) mitbringen.
Si consiglia di portare buone calzature (eventualmente anche ramponcini).

ONLINE BUCHEN
PRENOTARE ONLINE

Slow Food Travel
ODLES SLOW DOLOMITES

SÜDTIROL

ODLES
Slow Dolomites

DIENSTAGS | MARTEDÌ
12.01. - 23.02.2027



design & print . dialog.bz

Tirteln zubereiten
Preparazione dei “Tirteln”

Gemeinsam mit Bäuerin Veronika lernst du, wie das traditionelle Gericht Tirteln entsteht – köstliche, goldbraun ausgebackene Teigtaschen, die früher ein beliebtes Essen auf den Höfen waren.
Du bereitest verschiedene Füllungen zu – von würzigem Spinat über cremigen Topfen bis hin zu leckerem Kraut – formst die Tirteln und backst sie anschließend knusprig aus.
Zum Abschluss werden die frisch gebackenen Tirteln natürlich in geselliger Runde gemeinsam verkostet.

Insieme alla contadina Veronika impari come si prepara il piatto tradizionale dei Tirteln – deliziose frittelle dorate e croccanti, un tempo molto apprezzate nelle fattorie.
Prepari diversi ripieni – dallo spinacio saporito al ricotta, fino a crauti – modelli i Tirteln e li friggi fino a renderli croccanti.
Per concludere i Tirtleln appena preparati verranno degustati tutti insieme in un’atmosfera conviviale.

Anmeldung innerhalb des Vortages 16.00 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 16.00

Infobüro Villnöss | Ufficio Turistico Val di Funes
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione
10,00 € pro Person | a persona
kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Verkostung | degustazione *
Erwachsene | adulti 18,00 €
Kinder (8–13 Jahre) | bambini (8–13 anni) 12,00 €

Teilnehmer | Partecipanti min. 2 - max. 8

Treffpunkt | Ritrovo
Proderhof, Bergerweg 15, St. Magdalena
Proderhof, Via Bergerweg 15, S. Maddalena
ore 10.00 Uhr (ca. 3h)

* Die Verkostungsgebühr ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden.
Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco.

ONLINE BUCHEN
PRENOTARE ONLINE

Slow Food Travel
ODLES SLOW DOLOMITES

SÜDTIROL

ODLES
Slow Dolomites

DONNERSTAGS | GIOVEDÌ
14.01. - 11.03.2027



design . dialog.bz

Kräuterworkshop
Workshop di erbe aromatiche

am Niedersthof mit Elisabeth Leiter | al maso Niedersthof con Elisabeth Leiter

Salben, Kräuter, Ölauszüge
Sie duften, sie heilen und sie tun uns gut: Kamille, Johanniskraut, Arnika, Beinwell, Thymian, ... Gemeinsam stellen wir der Jahreszeit angepasste Kräuterprodukte aus einfachen, hochwirksamen Zutaten für Pflege und Wohlbefinden her: Lippenpflegestift, Brustbalsam, Pflegecreme für irritierte Haut, Heilsalbe für Gelenke und Muskeln. Alle Rezepte zum Nachmachen in einem Skript und eine kleine Erfrischung inklusive.

Unguenti, erbe, oleoliti
Profumano, curano e fanno bene: camomilla, iperico, arnica, consolida maggiore, timo... Insieme realizziamo prodotti alle erbe, adattati alla stagione, a partire da ingredienti semplici ma altamente efficaci per la cura e il benessere: burrocacao, balsamo pettorale, crema per la pelle irritata, unguento curativo per articolazioni e muscoli. Tutte le ricette da replicare incluse in una dispensa, così come una piccola merenda.

Anmeldung innerhalb des Vortages 17.00 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 17.00

Infobüro Lüsen | Ufficio Turistico Luson
T +39 0472 413 750, erika@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione
Erwachsene | adulti 25,00 €
Kinder | bambini (8–14 Jahre | anni) 10,00 €
kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Materialspesen | spese per materiale * : 15,00 €

Teilnehmer | Partecipanti min. 2

Treffpunkt | Ritrovo
Niedersthof in Lüsen Kreuz | a Luson Croce

ore 09.30 Uhr, Dauer | durata ca. 2.5 h

* Die Materialspesen sind fester Bestandteil der Führung und müssen in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden.
Le spese del materiale sono parte integrante del tour e devono in ogni caso essere pagate separatamente in loco.

ONLINE BUCHEN
PRENOTARE ONLINE

Slow Food Travel
ODLES SLOW DOLOMITES

SÜDTIROL

ODLES
Slow Dolomites

MITTWOCHS | MERCOLEDÌ
10.02. I 24.02. I 31.03.
2027





Fotos . Lorenz Fischnaller

Fotos: Lorenz Fischnaller

Geschichten aus der Muspfanne
Preparare “Muas” nella padella

Erlebe echte Südtiroler Tradition!
Gemeinsam mit den Bauersleuten bereitest du auf offenem Herdfeuer ein herzhaftes “Muas“ in der eisernen Pfanne zu – ganz wie in alten Zeiten. Anschließend genießt du die Köstlichkeit in der urigen Bauernstube, begleitet von der süßen “Holer-Mulle“ aus Holunderbeeren, direkt aus der großen Pfanne geschöpft. Dazu wird hauseigener, mineralischer Kristallwein serviert – ein besonderer Genussmoment am Torgglerhof.

Vivi la vera tradizione altoatesina!
Insieme ai contadini prepari un gustoso “Muas” nella padella di ferro sul focolare aperto – proprio come una volta. In seguito puoi gustare questa delizia nell’accogliente “Stube“ contadina, accompagnata da “Holer-Mulle” di bacche di sambuco (una specie di confettura di sambuco), servita direttamente nella grande padella. Il tutto viene accompagnato da un vino cristallino di produzione propria.

Anmeldung innerhalb des Vortages 16.00 Uhr
Iscrizioni entro il giorno precedente ore 16.00

Infobüro Villnöss | Ufficio Turistico Val di Funes
T +39 0472 840 180, info@odlesdolomites.com

Teilnahmegebühr | Quota di partecipazione
10,00 € pro Person | a persona
kostenlos mit | gratuito con Slow Dolomites Card

Verkostung | degustazione *
Erwachsene | adulti 30,00 €
Kinder (8–13 Jahre) | bambini (8–13 anni) 15,00 €

Teilnehmer | Partecipanti min. 4 - max. 10

Treffpunkt | Ritrovo
Torgglerhof
Nafner Straße | Via Nafner Straße 22
ore 10.00 Uhr | ca. 3h

* Die Verkostungsgebühr ist fester Bestandteil der Führung und muss in jedem Fall separat vor Ort bezahlt werden.
Il prezzo della degustazione è parte integrante del tour e deve in ogni caso essere pagato separatamente in loco.

ONLINE BUCHEN
PRENOTARE ONLINE

Slow Food Travel
ODLES SLOW DOLOMITES

TORGGLER-HOF

SÜDTIROL

ODLES
Slow Dolomites

EISACKTAL
VALLE ISARCO
KELLEREI CANTINA



design & print . dialog.bz

Weinerlebnis mit Verkostung
Esperienza con degustazione

Möchtest du während einer fachkundigen Führung die Geheimnisse um Weinbau, Vergärung, Vinifizierung und Lagerung lokaler Bergweine kennen lernen? Die Kellerei Eisacktal bietet Kellerführungen mit anschließender Weinverkostung an.

Vieni a scoprire i nostri vini e approfittate dell'opportunità di scoprire come lavoriamo dalla vite alla cantina. Una visita guidata presso la nostra cantina a Chiusa ti introdurrà alla storia della viticoltura in Valle Isarco e al nostro approccio enologico.

Termine und Online-Anmeldung
Appuntamenti ed iscrizione online
www.kellerei-eisacktal.it/weinerlebnisse
www.kellerei-eisacktal.it/it/esperienze
T +39 0472 847 553

ab | a partire da 25,00 €
pro Person | a persona

Ermäßigung mit Slow Dolomites Card
riduzione con Slow Dolomites Card

Teilnehmer | Partecipanti max. 16

Treffpunkt | Ritrovo
Wine-Shop, Klausen
Enoteca Cantina Valle Isarco, Chiusa

90 Minuten | minuti

ONLINE BUCHEN
PRENOTARE ONLINE

Slow Food Travel
ODLES SLOW DOLOMITES

SÜDTIROL