

TERLANER Spargelzeitung



SONDERDRUCK ZUR „DOLOMITEN“-AUSGABE NR. 80

4. APRIL 2019



Die Spargelwirte ...

... laden in den nächsten Wochen zum kulinarischen Hochgenuss ins Goldene Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich. Was die Gäste erwartet, lesen Sie auf den *Seiten 4-6*.

Die Spargelkönigin ...

... heißt Elisabeth Hofer. Die Nachfolgerin von Nadia Degasperi erzählt, warum sie nicht nur den Spargel, sondern auch das Spargelstechen liebt. Lesen Sie mehr auf den *Seiten 8-9*.

Die Spargelbauern ...

... setzen all ihre Leidenschaft und ihren Fleiß in die Qualität des königlichen Gemüses. Wie sie es schaffen, höchstes Qualitätsniveau zu erreichen, lesen Sie auf den *Seiten 12-15*.



Ars distillandi aenum potabile

Wir benutzen nur das Kostbare, was die Williams-Birne hergibt. Dieser Edelbrand - Digestif par excellence - ist das erste und älteste Produkt im Hause Pircher.



Das Beste zum Schluss.
www.pircher.it



Geschätzte Leserinnen und Leser der Spargelzeitung,



Frühlingszeit ist Spargelzeit! Im Goldenen Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich dreht sich in den Monaten April und Mai alles rund um das edle, weiße Gemüse.

Die Restaurants der Terlaner Spargelwirte laden zu kulinarischen Köstlichkeiten aus dem schmackhaften Weißspargel „Margarete“ – ein regionales Qualitätsprodukt, das auf unseren Feldern angebaut, täglich frisch geerntet und in unseren Restaurants und Gastbetrieben zu feinen und leckeren Gerichten verarbeitet wird. Für seine Echtheit garantiert das Gütesiegel „Margarete“.

Durch eine Zusammenarbeit mit dem Unternehmen Dr. Schär werden heuer in den teilnehmenden Gastbetrieben der Terlaner Spargelzeit erstmals auch glutenfreie Spargelgerichte angeboten. So können auch Gäste, die an Zöliakie leiden, die Terlaner Spargelzeit genießen. Ergänzend Begleiter zu den klassischen und kreativen Gerichten rund um den Spargel ist der Terlaner Spargelwein der Kellerei Terlan.

Neben dem kulinarischen Spargelgenuss haben wir für Sie, geschätzter Gast, wieder ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm ausgearbeitet. Bei den beliebten Spargelwanderungen, den geselligen Kutschenfahrten oder den E-Bike-Touren können Sie Wissenswertes zum Spargelanbau erfahren und auf Entdeckungsreise gehen. Erleben Sie, welche Gemeinsamkeiten es zwischen Spargel, Wein und kulinarischem Genuss gibt. Weitere Details dazu finden Sie in dieser Spargelzeitung und auf www.spargelwirte.it.

Ich lade Sie herzlich zur Terlaner Spargelzeit und in die Restaurants der Terlaner Spargelwirte ein. Genießen Sie mit uns die schöne Frühlingszeit!

Herzlich,

Andreas Sparer

*Obmann der Ortsgruppe Terlan des
Hoteliere- und Gastwirteverbandes (HGV)*

IMPRESSUM

„Dolomiten“-Sonderheft „Spargelzeitung“, April 2019
Herausgeber, Verlag und Druck: Athesia Druck GmbH, Bozen
Redaktion und Druckerei:
Weinbergweg 7, 39100 Bozen, Tel. 0471/928888
Chefredakteur: Dr. Toni Ebner
Redaktion: Dr. Monika Knoll
Texte: Edith Runer, Seiten 14/15 hmc
Titelfoto: Tourismusverein Terlan
Weitere Fotos: Marion Lafogler, Georg Höller, Sebastian Stocker,
Spargelwirte
Layout: Athesia Druck GmbH, Werbeberatung
Anzeigenkoordination: Alfred Boschetti
„Dolomiten“-Anzeigenabteilung,
Tel. 0471/925315 – Fax 0471/925355

Druckreif übermittelte Unterlagen können seitens der Anzeigenabteilung nicht korrigiert werden. Für die Richtigkeit, sei es in grammatikalischer, stilistischer, inhaltlicher wie grafischer Form, haftet ausschließlich der Auftraggeber bzw. die beauftragte Agentur.

Weitere Informationen unter
www.spargelwirte.it



**Terlaner
Spargelwirte**



Raiffeisen

Raiffeisenkasse Etschtal



Eier



Verband
der Südtiroler
**KLEIN-
TIER-
ZÜCHTER**



Vorsicht: Genuss!

Einige zarte Stangen haben sich schon im März an die Oberfläche getraut. Offiziell wird der erste Spargel „Margarete“ aber erst Anfang April gestochen. Am Donnerstag, 4. April, dem Erscheinungsdatum der Spargelzeitung, feiert das Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich ab 11 Uhr auf dem Terlaner Dorfplatz in gemütlichem Rahmen den Beginn der genussreichsten Zeit des Jahres. Dann heißt es wieder: Es ist Spargelzeit in Terlan.

Während der Feier wird die neue Spargelkönigin Elisabeth Hofer die erste Stange des edlen Gemüses gemeinsam mit prominenten Gästen aus der Erde holen. Die Schüler der 1. Klasse Höhere Hotelfachschule Kaiserhof aus Meran

werden den Gästen Spargelhäppchen und exklusiven Spargelwein der Kellerei Terlan anbieten, und etwas Musik wird für gute Stimmung sorgen.

Kein Ort in Südtirol hat eine so lange Spargeltradition wie Terlan. Seit 36 Jahren gibt es hier eine offizielle Spargelzeit, und noch viel älter ist die Tradition des Spargelanbaues. Waren es früher nur einzelne Felder, in denen Spargel gestochen wurde, ist die Fläche inzwischen auf rund 10 Hektar angestiegen. Spargelbauern, Spargelwirte und Tourismusverein ziehen an einem Strang und schaffen es auf diese Weise, der Spargelzeit jedes Jahr neuen Schwung zu geben. In diesem Jahr sind beispielsweise die Spargeltouren mit dem E-Bike neu im Programm.



Es ist stets ein gemütliches kleines Fest, das die Spargelzeit in Terlan einläutet.



Musik und Spargel – was für eine wunderbare Kombination!



Auch HGV-Ortsobmann Andreas Sparer übt sich im Spargelstechen.



Im vergangenen Jahr sorgten diese Schüler der Hotelfachschule Kaiserhof für besten Service bei der Eröffnung.



Wer bin ich?

Gestatten? Margarete mein Name. So wie die Fürstin, die vor knapp 700 Jahren Tirol regiert und bisweilen in der ehrwürdigen Burg hoch über Terlan residiert hat. Und ich bin mindestens so begehrt wie meine Namensgeberin.

Aber macht Euch keine falschen Hoffnungen. Ich bin nicht immer zu haben. Nur zwei Monate im Jahr verbringe ich hier im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich – und auch dann nur streng bewacht und umsorgt von meinen Dienern und Mägden auf den Feldern und in den 8 Gourmetstuben, wo ich meine Gäste empfangen.

Es ist ein harter Job. Und ich bin zugegebenermaßen immer etwas blass, wenn ich mich mit den ersten warmen Strahlen ins Freie wage. „Noble Blässe“, tröstet mich meine Dienerschaft immer. Außerdem ziehe ich mit meiner schlanken Figur und der perfekt sitzenden Frisur dennoch stets bewundernde Blicke auf mich. Keineswegs bilde ich mir darauf etwas ein. Ganz im Gegenteil – ich war immer schon der Meinung: Es kommt nicht auf Äußerlich-

keiten an, sondern auf die innere Qualität. Sie macht mich einzigartig und wertvoll – und so begehrt, dass die Gäste an manchen Tagen Schlange stehen – allein meinerwegen!

Ich frage mich selbst manchmal, woran das liegt. Kürzlich – ich war gerade frisch gebadet aus der Wanne gestiegen – verriet mir eine Kammerzofe beschämt, ich würde ob meines betörenden inneren Charakters als Aphrodisiakum gelten, als eine Art Lustobjekt. Welch scheußlicher Begriff! Ich verwahre mich dagegen, ist es doch mein einziges Ansinnen, den Gästen ein paar kulinarische Genussmomente zu bescheren! Dafür

kredenze ich sogar exklusiven Wein aus meiner Kellerei am Fuße der Burg.

Wie dem auch sei, meine Karriere gibt mir Recht. Aber anstrengend ist er allemal, mein jährlicher kurzer Auftritt im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich. Deshalb brauche ich danach eine ordentliche Ruhepause. 10 Monate verziehe ich mich ab dem späten Frühling wieder in meine privaten Gemächer, um Kraft zu tanken und mich auf meinen nächsten Auftritt vorzubereiten. Deshalb: Genießt die begrenzte Zeit mit mir, lasst es euch gut gehen und seid gewiss: Margarete ist immer einen Besuch wert!

*„Margarete“
bietet kulinarische
Genussmomente am
Fuße der
Burggrüne
Maultasch.*



MARTIN Reisen www.martinreisen.com

Abano und Montegrotto
bis 12.05.2019: (letzte Rückfahrt)
Jeden Mittwoch und Sonntag

Ischia ab April 2019:
wöchentliche Abfahrten

LANA - Hofmannplatz 1 - Tel. 0473/563071 - info@martinreisen.com
KALTERN - Goldgasse 3 - Tel. 0471/962086 - kaltern@martinreisen.com



Ob in der Bozner Sauce oder auf dem Spargelsalat, die Spargelwirte verwenden Eier mit dem Qualitätszeichen Südtirol.

Regionalität als Credo

Regionalität ist für die Spargelwirte keine Worthülse, sondern kulinarische Verpflichtung. So sind im Laufe der Jahre verschiedene Partnerschaften mit lokalen Produzenten und Anbietern entstanden. Auch in diesem Jahr beziehen die

Wirte hochwertiges heimisches Kitzfleisch vom Verband der Südtiroler Kleintierzüchter. Zum edlen Spargel ist dieses Fleisch eine wahre Delikatesse.

Ebenfalls eine wichtige Rolle bei den Spargelgerichten spielen die Eier. Denn ohne Ei keine Bozner Sauce – und die darf bei klas-

sischen Spargelgerichten nicht fehlen. Die Spargelwirte verwenden ausschließlich Eier aus Freilandhaltung und biologischer Produktion mit dem Qualitätszeichen Südtirol (www.suedtiroleier.com). Die Eier stammen von den Betrieben Schlernhof (Kastelruth), Eggerhof (Aldein), Buchhütterhof (Oberbozen), Kirch-

steighof (Jenesien) und BioPur (Aldein). Das Qualitätszeichen garantiert, dass die Tiere weder Antibiotika noch Hormone bekommen und strenge Regeln bezüglich Auslauf eingehalten werden.

Eine weitere Zusammenarbeit ist mit dem Burgstaller Lebensmittelunternehmen Dr. Schär entstanden, das glutenfreie Produkte herstellt. „Lebensmittelintoleranzen werden häufiger, umso wichtiger ist es, unsere Speisekarten so zu

gestalten, dass jeder Gast ohne Bedenken bei uns essen kann“, erklärt HGV-Ortsobmann Andreas Sparer die neue Partnerschaft. Um die Produkte optimal einsetzen und den Gästen mit Glutenunverträglichkeit fantasievolle Spargelgerichte anbieten zu können, ließen sich die Wirte vor Saisonbeginn von Sternekoch Herbert Hintner und seinem Sohn Daniel zeigen, wie Dr.-Schär-Produkte kreativ und geschmackvoll verarbeitet und zubereitet werden. So finden sich auf den Speisekarten der Spargelwirte nun verschiedene glutenfreie Vor-, Haupt- und Nachspeisen.



Prickelnder Apfelspekt flaschenvergoren | fruchtig | trocken

Der Apfelspekt ohne Restzucker präsentiert sich harmonisch und frisch mit feiner Perlage und niedrigem Alkoholgehalt. Mit seinen zarten Fruchtnoten ist er der ideale Begleiter für die regionale Küche und für jedes Spargelgericht.

Sandwiesenhof | Gargazon | Bahnhofstraße 23
T 333 2528422 | info@sandwies.it | www.sandwies.it



Der Klassiker: Spargel „Margarete“ mit heimischem Schinken und Kartoffeln



*Glutenfreie Produkte in der Küche richtig einsetzen:
Sternkoch Herbert Hintner macht's vor.*



*Die Teilnehmer, Kursleiter und Vertreter von Dr. Schär
bei der gemeinsamen Fortbildung*



Köstlich: heimisches Kitzfleisch mit Spargel



DAS ORIGINAL



Margarete, das Gütezeichen für echten Terlaner Spargel.

Unverfälschte Qualität, naturreiner Genuss und kontrollierte Terlaner Herkunft - das alles garantiert Ihnen das Gütezeichen Margarete. Achten Sie darauf, denn nur Spargel aus Ihrer Nähe wird zum günstigsten Zeitpunkt geerntet und kommt ohne lange Transportwege und Lagerungszeiten knackfrisch und voll gesunder Inhaltsstoffe auf Ihren Tisch.

Spitzengenuss hat einen Namen: **Margarete.**

Kellerei Terlan

Silberleitenweg 7 · Terlan
Tel. 0471 256400
www.terlaner-spargel.com
www.kellerei-terlan.com





Hotel
Restaurant ★★★
SPARERHOF



Nalser Straße 2 | Vilpian
T 0471 678671
info@hotelsparerhof.it
www.hotelsparerhof.it

**Spargel und Kunst
im Sparerhof Vilpian**
Wo sich Genießer treffen

Während Sie sich durch frühlingsfrische Menüs spargeln, atmen Sie künstlerisches Ambiente in Willys Galerie, bei Bildern von Markus Moling.

Wir haben täglich mittags und abends für Sie geöffnet, am Sonntagabend ruhen wir.

Reservierungen erwünscht.

MUSIK UND SPARGEL – EIN WAHRER GENUSS



*Spargelkönigin Elisabeth:
„Es geht mir vor allem um die Wertschätzung des Produktes und jener, die dahinter stehen.“*

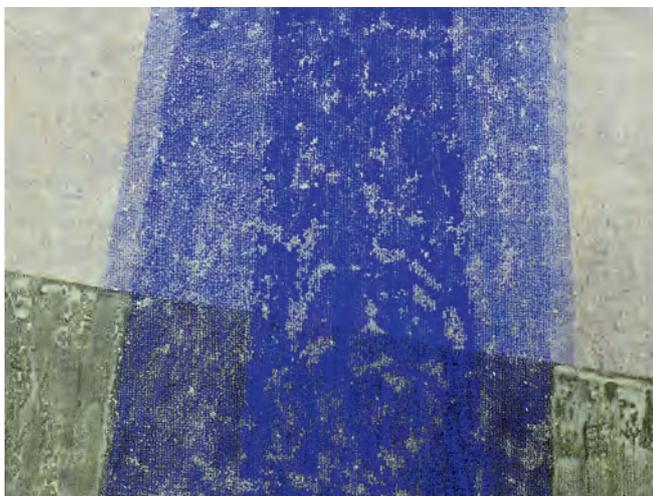
Spargelkönigin Elisabeth stellt sich vor

Musik ist ihr Leben – und Spargel für mehrere Wochen im Jahr ihre Lieblingspeise: Elisabeth Hofer ist die neue Spargelkönigin im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich. Die 30-jährige Musiklehrerin stammt aus Pfelders im Passeiertal, und ihre große Leidenschaft sind der Gesang und die Geige. Die Liebe hat Elisabeth vor 8 Jahren nach Terlan geführt – und somit auch zum Spargel. Ihr Partner Alexander Höller ist Spargelbauer und leitet den Bereich Spargel der Kellerei Terlan. Die sensiblen Stangen, ihr Anbau, die Ernte, alle Sorgen und Freuden, die das Gemüse bereiten, sind deshalb mehrere Monate im Jahr Gesprächsthema in der Familie. „Ich habe in den vergangenen Jahren viel darüber gelernt und bin an Wochenenden auch sehr gern beim Spargelstechen dabei“, sagt Elisabeth. Der intensive Bezug zur Natur und das Handarbeiten mit und in der Erde seien ein starker Gegensatz und gleichzeitig ein wunderbarer Ausgleich zu ihrer sozialen Berufstätigkeit: „Ich freue mich jedes Jahr auf die Arbeit im Feld.“

In diesem Jahr freut sie sich aber vor allem darauf, den Gästen und Teilnehmern an den Spargelführungen das spannende Thema näherzubringen. „Es geht mir vor allem um die Wertschätzung des Produktes und jener, die dahinter stehen. Denn ich weiß aus persönlicher Erfahrung, mit wie viel Liebe und Einsatz gearbeitet wird und was es bedeutet, wenn ein Produkt aus dem eigenen Feld frisch auf den Tisch kommt.“

Bei der Spargelkönigin wird in den nächsten Wochen wohl kaum ein Tag ohne Spargel auf dem Teller vergehen. Am liebsten mag sie ihn klassisch mit Schinken, Bozner Sauce und Kartoffeln, „aber auch der Spargelstrudel von Schwiegermama Ruth ist unübertrefflich.“

Ausstellung in der Galerie Willy



Die Werke des Künstlers Markus Moling sind vom 4. April bis 12. Mai im Rahmen der Terlaner Spargelzeit in der Galerie Willy im Hotel Restaurant „Sparrerhof“ in Vilpian zu sehen.

Der gebürtige Gadertaler, Jahrgang 1973, arbeitet und lebt mit seiner Familie im Ahrntal. Seit Jahren widmet er sich in seinen künstlerischen Werken dem Thema der Landschaft. Dabei geht es ihm nicht um die natürliche Wiedergabe, sondern um eine angedeutete Wirklichkeit. Überlagert werden die dargestellten Landschaftsansichten manchmal von abstrakten, geometrischen Formen. Es sind Formen und Motive, die oft auch aus Gefühlen hervorgehen. Dabei entsteht eine Spannung zwischen Abstraktion und Figuration, die dem Betrachter Raum für Interpretation frei lassen.

Dank einer besonderen Mischtechnik, die ein sukzessives Auftragen von Farbschichten und Materialien, darunter Ölfarben, Acryl, Wachs, Tusche, Bleistift und Kunstharz vorsieht, gelingt es Moling, seinen Malereien eine verklärende Transparenz zu verleihen, eine Atmosphäre der Stille und der Ruhe zu erzeugen.

Die Ausstellung ist ganztägig geöffnet und frei zugänglich.

*Zum 17. Mal lädt die
Musikkapelle Terlan
während der Spargelzeit
zu einem gemütlichen
Beisammensein auf dem
Festplatz in Terlan ein.*

*Am Sonntag, 28. April,
ab 10 Uhr ist es
wieder soweit.
Es spielen
„Die glorreichen 8“.*



RESTAURANT Weingarten



Hauptstraße 42 | Terlan | T 0471 257174
info@hotel-weingarten.com | www.restaurant-weingarten.com

Spargel Wiener Art mit Kartoffelsalat



Zutaten für 4 Personen

ca. 2 kg Spargel
Mehl, Eier,
Brotbrösel
Zitrone, Salz,
Pfeffer
Sonnenblumenöl
(ca. ½ lt)
1 kg Kartoffel
für Kartoffelsalat

Zubereitung

Die Spargel schälen, schneiden und blanchieren, und auskühlen lassen. Zuerst die Spargel würzen, dann in Mehl, Ei und Brotbrösel panieren.

Frittieren Sie die panierten Spargel goldgelb im heißen Sonnenblumenöl. Mit lauwarmem Kartoffelsalat und einer Zitronenscheibe servieren.



TIPP

*Verpassen Sie sich eine „Vitaminspritze“ im Frühjahr!
Erleben Sie unsere gesunde, abwechslungsreiche Küche mit
frischen Terlaner Spargeln „Margarete“ und Bozner Sauce
nach Großmutterns Rezept.*

Auf dem Spargelfeld erfahren die Teilnehmer Wissenswertes über die Terlaner Spargelkultur.



Wandern und genießen

Sie gehören zur festen Tradition während der Terlaner Spargelzeit: die beliebten kulinarischen Spargelwanderungen. Einen ganzen Tag lang begeben sich die Teilnehmer auf Spurensuche, erfahren Spannendes aus der Geschichte des Terlaner Spargelan-

baues, erleben auf dem Spargelfeld, wie das Gemüse gestochen wird und lassen sich von den Spargelbauern persönlich auf dem Feld erklären, warum „Margarete“-Spargel einzigartig ist. Der kulinarische Genuss kommt dabei aber nicht zu kurz. In verschiedenen Spargelrestaurants werden köstliche Spargelgerichte

serviert, und es gibt einen interessanten Rundgang durch die Spargel-Sortieranlage.

Termine: 13., 20. und 25. April sowie 4. und 11. Mai 2019

Anmeldung: Tourismusverein Terlan, Tel. 0471/257165

KULINARISCHE KUTSCHENFAHRT

Mit 2 PS durchs Spargeldreieck



Einmaliges Erlebnis: eine kulinarische Kutschenfahrt durch das Spargeldreieck

durch das Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich kutschieren lassen, ihre Umgebung ganz neu. Mit 2 PS zieht die Landschaft ziemlich langsam an einem vorbei. Man sieht und spürt intensiv, was im Auto oder auf dem Fahrrad als unauffällig oder unwichtig wahrgenommen wird. Das macht die kulinarische Kutschenfahrt zu einem einzigartigen Erlebnis. Gewissermaßen „am Wegesrand“ erfahren die Teilnehmer allerhand über die Terlaner Spargelkultur, und bei den Spargelwirten erfahren sie, wie kreativ Spargel zubereitet werden kann. Die ganztägige Kutschenfahrt wird mit einem Besuch in der Kellerei Terlan samt Weinverkostung abgerundet.

Termine: 27. April, 4., 11. und 18. Mai 2019

Anmeldung: Tourismusverein Terlan, Tel. 0471/257165

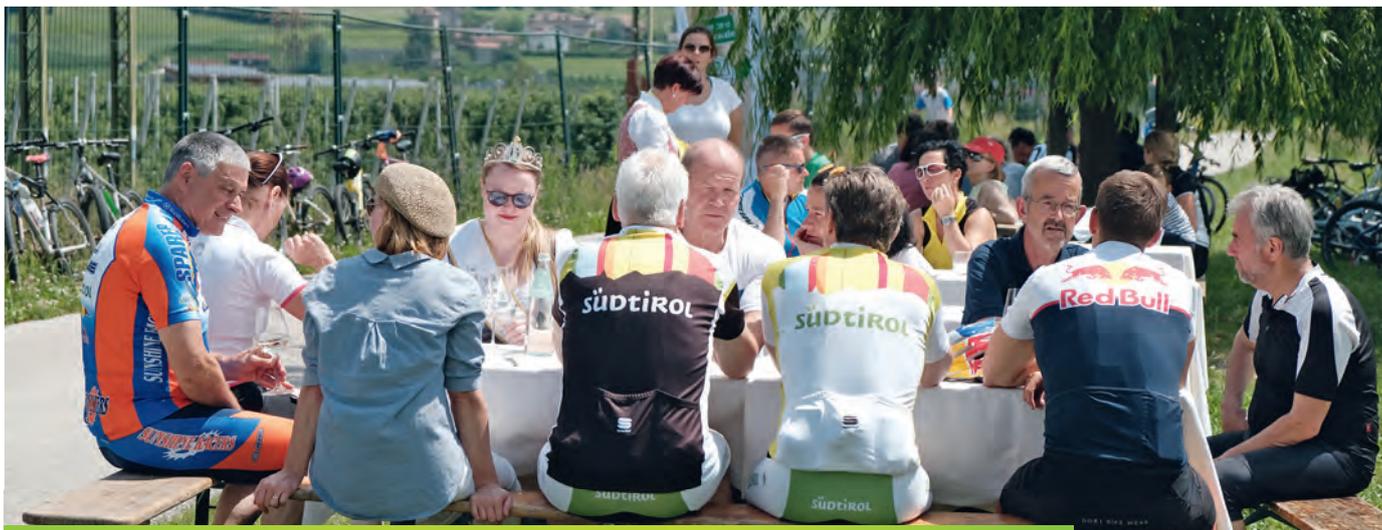
DEN SPARGELBAUERN ÜBER DIE SCHULTER BLICKEN

Kurze Führung mit Menü

Wer sich keinen ganzen Tag für eine Spargelwanderung oder kulinarische Kutschenfahrt Zeit nehmen kann,

dem bieten die Spargelbauern in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Terlan eine etwa 2 ½- bis 3-stündige Spargelführung an. Sie beinhaltet den Besuch eines Spargelfeldes und falls erwünscht eine Verkostung von einem oder 3 Weinen. Im Zuge der Anmeldung kann auch ein 3-Gänge-Menü in einem der Gastbetriebe der Spargelwirte reserviert werden.

Die Spargelführungen des Tourismusvereines finden immer donnerstags am Vormittag von Mitte April bis Mitte Mai statt (Anmeldungen im Tourismusverein, www.terlan.info). Die „Margarete“-Spargelbauern bieten während der gesamten Spargelzeit Führungen an, sofern sich Gruppen mit mindestens 7 Personen melden (Anmeldungen: <http://www.terlaner-spargel.com/spargelfuehrungen>, e.degasperi@ecloud.com).



Mit dem Radl zum Spargel

Er hat schon Tradition, der sportliche Tag im Rahmen der Spargelwochen. „Mit dem Radl zum Spargel“ – so das Motto – geht es heuer am Sonntag, den 19. Mai. Dann gehört der Radweg zwischen Vilpian und Siebeneich den Genießern unter den Radsportlern. An drei Ständen kochen die 8 Gastronomen aus dem Spargeldreieck Spargelgerichte mit Schinken der Terlaner Metzgereien Nigg und Hannes Mair und kredenzen den Spargelwein der Kellerei Terlan. Im Gespräch mit Fachleuten erfahren die „Standl“-Besucher auch Wissenswertes über den Spargel und können so einen sportlich-kulinarischen Tag erleben. Die Spargel-„Standl“ sind von 10 bis 16 Uhr geöffnet.



Im Rahmen eines „bürgermeisterlichen Radtages“ traf sich vergangenes Jahr die Prominenz beim Spargel-Standl (v. h. l.): Nadia Degasperi (Spargelkönigin 2016–2018), Edmund Lanziner (Präsident Bezirksgemeinschaft Überetsch-Unterland), Klaus Runer (Bürgermeister Terlan), Paul Rösch (Bürgermeister Meran), Roland Fischnaller (Snowboard-Olympionike), Erich Ratschiller (Bürgermeister Tirol), Alois Peter Kröll (Bürgermeister Schenna), Traudi Degasperi, Ludwig Busetti (Bürgermeister Nals)

NEU IM ERLEBNISPROGRAMM

Spargeltour mit dem E-Bike

Die Welt des Terlaner Spargels sportlich aktiv erkunden, ohne dabei ins Schwitzen zu kommen – das E-Bike-macht's möglich. Erstmals steht in diesem Jahr die Spargeltour mit dem E-Bike auf dem Erlebnisprogramm

der Terlaner Spargelzeit. Jeder kann die Tour ganz individuell buchen und dabei Kulinarik mit sportlichem Erlebnis verbinden. Da es sich nicht um eine geführte Tour handelt, bestimmt jeder selbst das Tempo. Vorgegeben sind lediglich die Zeitfenster, in denen die Spargelrestaurants erreicht werden sollten.

Dort nämlich erwarten die Biker kreative Köstlichkeiten vom Spargel. Die Tour kann auch mit dem eigenen Rad/E-Bike durchgeführt werden. Eine Anmeldung ist dennoch erforderlich.

Anmeldung: Tourismusverein Terlan, Tel. 0471/257165



MÖBEL **PICHLER** MOBILI

Qualität und Service sind unsere Stärken

Terlan, Andrianer Straße 14,
Tel. 0471 257 001, Fax 0471 258 829, www.moebelpichler.com



Schützenwirt

RESTAURANT



Hauptstraße 13 | Terlan
T 0471 257146 | Dienstag Ruhetag

Lammstelze geschmort mit Terlaner Spargel „Margarete“

Für 2 Personen

- 2 hintere Lammstelzen (à 300 g)
 - Salz, Pfeffer
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 EL Olivenöl
 - 50 g Karotten
 - 50 g Sellerie
 - 50 g rote Zwiebeln
 - 15 g Tomatenmark
 - 1/16 l Rotwein
 - 1/8 l Rindssuppe
 - je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- Margarete-Spargel

Zubereitung

Lammstelzen mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, in heißem Öl kurz anbraten, das würfelig geschnittene Gemüse dazugeben, tomatisieren, mit Rotwein ablöschen, mit Suppe aufgießen, Rosmarin- und Thymianzweig beigegeben und im Rohr bei 160 °C unter mehrmaligem Übergießen und Wenden der Stelzen ca. 60–90 Minuten schmoren lassen. Danach die Stelzen ausstechen und die Soße passieren.

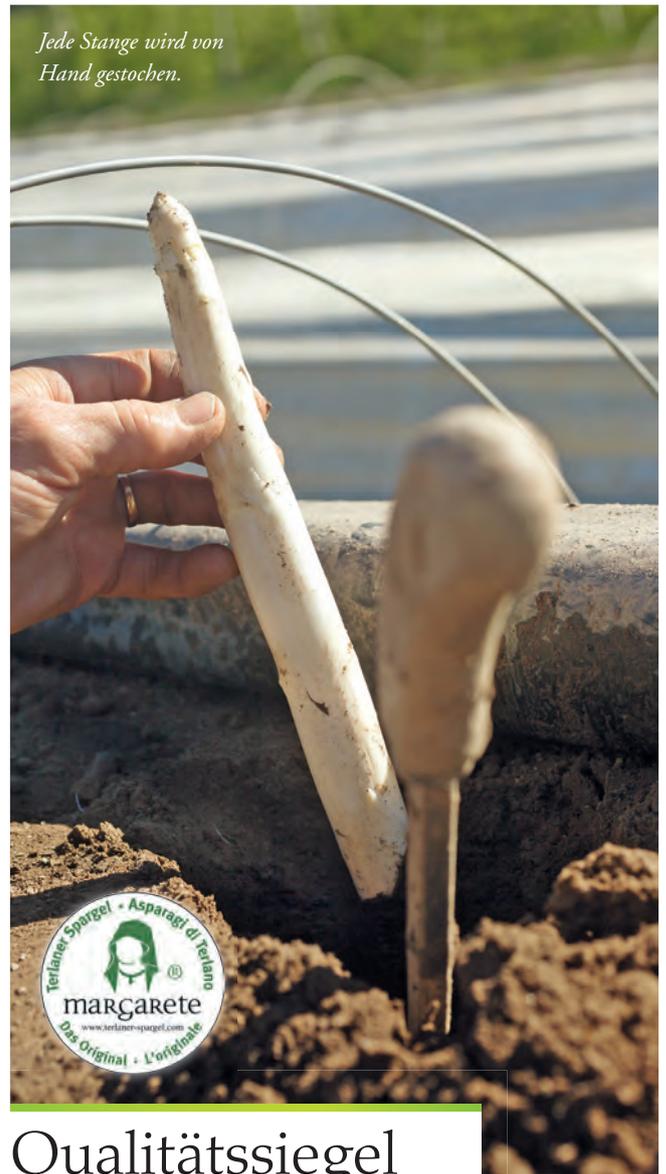


TIPP

Die Lammstelze wird bei uns jeden Tag frisch im Holzofen bei Niedertemperatur geschmort. Dadurch wird das Fleisch butterweich und zart!

VON SORTEN UND SORTIERUNGEN

Jede Stange wird von
Hand gestochen.



Qualitätssiegel und Marke als Garanten

Die Frage ist berechtigt: Was unterscheidet den Terlaner Spargel „Margarete“ von herkömmlichem Spargel aus dem Supermarkt oder aus anderen Regionen? Warum zahlt es sich aus, das königliche Gemüse ausgerechnet im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich zu genießen?

Die Antwort ist ebenso eindeutig wie vielfältig: Terlaner Spargel „Margarete“ ist ein garantiert frisches, lokales Produkt, das unter optimalen Bedingungen gedeiht und in dessen Geschmack sich der Einsatz und die Leidenschaft der Spargelbauern widerspiegelt.

Ein ganzes Jahr lang bereiten sie ihre Spargelfelder vor und sind während der 2 Erntemonate Tag und Nacht in Bereitschaft, um das kostbare Gemüse beim Heranwachsen zu verwöhnen und genau zum richtigen Zeitpunkt zu stechen.

„Im humus- und nährstoffreichen Boden des ehemals sumpfigen Etschtales gedeiht Spargel besonders gut“, erklärt Alexander Höller, der Leiter des Bereiches Spargel der Kellerei Terlan. Die Spargelbauern, die in der Genossenschaft der Kellerei Terlan organisiert sind, achten jedoch auch auf die geeigneten Spargelsorten. Tatsächlich gibt es beim Spargel – genauso wie beim Apfel – unterschiedliche Sorten, die auf Klima und Bodenbeschaffenheit unterschiedlich reagieren

und deshalb gezielt gepflanzt werden: „Qualitäts- und Mengenverluste aufgrund ungünstiger Witterung lassen sich durch die richtige Sortenwahl minimieren“, sagt Alexander Höller. Und davon profitieren die Konsumenten.

Für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel

Der Geschmack steht ganz oben auf der Anforderungsliste des Spargels „Margarete“. Doch das Auge isst bekanntlich mit. Deshalb ist es Ziel der Spargelbauern, möglichst viele Stangen der hochwertigsten Sortierung „Gourmet“ zu produzieren. „Der Geschmack ist zwar derselbe, egal, ob es sich um dünne oder dicke Stangen handelt“, versichert Alexander Höller. „Aber schöne Stangen machen auf dem Teller natürlich ein besseres Bild.“

Im „Margarete“-Angebot finden sich neben Gourmet-Spargel auch die Sortierungen Delikatess, Klassisch, Klassisch kurz, Mini (auch als Kilobündel) und Risotto – zudem die edlen Spargelspitzen. Diese Auswahl hat nicht nur Vorteile für die Kunden, die je nach Verwendungszweck und Geldbeutel eine günstigere oder eine edle Sortierung kaufen können. Es ist in Zeiten, in der Krummes, Dickes und Kleines oft im Abfall landet, auch ein selbstbewusstes Zeichen gegen sinnlose Lebensmittelverschwendung.

„Qualität Südtirol“ und „Margarete“

Die Terlaner Spargelbauern stehen für ihr und zu ihrem Produkt. Ehrlichkeit, Transparenz und Einsatz hat ihre Strategie stets geprägt. Wohl auch deshalb ist Spargel der Marke „Margarete“ nach wie vor der einzige Südtiroler Spargel, der das Siegel „Qualität Südtirol“ tragen darf. Damit ist garantiert, dass das edle Gemüse ein deutlich höheres Qualitätsniveau hat als es der gesetzliche Standard vorsieht und dass sich die Spargelbauern rigiden Kontrollen unterziehen. Nur wo „Margarete“ draufsteht, ist auch kontrollierter, frischer Terlaner Spargel drin.



Der sandige Boden im Etschtal eignet sich hervorragend für den Anbau von Spargel. Die Spargelbauern optimieren dessen Qualität mit viel Einsatz.

Hochrunner

GASTHAUS



Margarethenweg 10 | Terlan
Mobil + 39 340 8669735
info@hochrunner.com
www.hochrunner.com

Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr geöffnet

Spargelcocktail mit Wachteleiern und Speck

Zutaten für 4 Personen:

½ kg Margarete-Spargel	4 EL Olivenöl
4 gekochte Wachteleier	1 EL Zitronensaft
2 EL gerösteten Speck	1 EL Schnittlauch
100 g Kirschtomaten	Salz
30 g Feldsalat	Pfeffer
30 g Löwenzahn	

Zubereitung:

Die gekochten Spargeln in 1 cm große Stücke schneiden und die Spargelspitzen als Garnitur bereitstellen. Spargelstücke, Kirschtomaten, Feldsalat und Löwenzahn mit Olivenöl, Zitronensaft, Schnittlauch, Salz und Pfeffer marinieren.

Den marinierten Salat mit Spargelspitzen, Wachteleiern und Speck garnieren.



TIPP

Den Spargelcocktail erst kurz vor dem Servieren marinieren, damit der Salat knackig bleibt.

Oberhauser

RESTAURANT



Dr.-Weiser-Platz 1 | Terlan | T 0471 257121
Ruhetag: Montag ab 15 Uhr

Spargel-Carbonara

Zutaten für 4 Personen:

360 g Spaghetti	250 g Sahne
200 g Spargel	100 g Parmesankäse
4 Eigelb	50 g Butter
120 g Speck	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Spaghetti in gesalzenem Wasser kochen. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Eigelb und dem Parmesan mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Butter schmelzen, den in Streifen geschnittenen Speck und die in Scheiben geschnittenen Spargel darin dünsten. Die Spaghetti abtropfen lassen und mit dem Speck und den Spargeln mischen. Nun auch die Sahne dazugeben und alles gut durchmischen. Mit Schnittlauch und geröstetem Speck garnieren.



TIPP

Genießen Sie den Terlaner Spargel
in unserem herrlichen Garten.

EFFIZIENTER ARBEITEN IN NEUEM SORTIERRAUM

„Margaretes“ Weg

Aus dem Boden in feuchtkalte Tücher, dann binnen kürzester Zeit mit dem Spargeltaxi zur Annahmestelle, dort vom Schockschrank in die Sortieranlage und in die Kühlzelle – das ist der klassische Weg, den „Margarete“ an einem Erntetag absolviert. Die Marke ist die Garantie dafür, dass der Spargel stets erntefrisch verkauft wird. Neu ist heuer, dass das Gemüse in einem adaptierten Sortierraum der Kellerei Andrian verarbeitet wird. „Wir haben nun mehr Platz, die Arbeitsschritte sind verkürzt, die Sortierung somit effizienter, und wir sind gerüstet, falls die Anbaufläche erweitert würde“, erklärt Alexander Höller.

Der Direktverkauf erfolgt nach wie vor in der Kellerei Terlan. Zudem kann im Winestore der Kellerei Andrian frisch abgepackter Spargel kiloweise gekauft werden. Auch in einigen Detailgeschäften in der Gemeinde Terlan und in Andrian ist frischer Spargel „Margarete“ erhältlich.

In der Kellerei Terlan steht den Kunden – ab sofort gratis – eine Spargelschälmaschine zur Verfügung. Damit ersparen sie sich viel Arbeit und Nerven.

„Qualität Südtirol“ und „Margarete“

Öffnungszeiten Terlan: Montag bis Samstag, 8 bis 19 Uhr

Öffnungszeiten Andrian: Montag bis Freitag, 9 bis 12.30 und 15 bis 19 Uhr, Samstag, 9 bis 12 Uhr.

Achtung: Da es wetter- und saisonbedingt Schwankungen in der Erntemenge gibt, können die Öffnungszeiten kurzfristig geändert werden. Aktuelle Öffnungszeiten finden Sie im Internet: www.terlaner-spargel.com. Auf dieser Seite gibt es auch alle Neuigkeiten rund um den Spargel und Veranstaltungen. Auch auf der Facebookseite des Terlaner Spargels „Margarete“ bringt man sich stets auf den neuesten Stand.



Das Spargeldreieck

SPARERHOF ○ Vilpian

WEINGARTEN ○
SCHÜTZENWIRT ○
HOCHBRUNNER ○
OBERHAUSER ○ Terlan 
OBERLEGAR ○
OBERSPEISER ○

PATAUNER ○ Siebeneich

Punktgenaues Messverfahren

Die 15 Spargelbauern und ihre Mitarbeiter ernten im Spargeldreieck Terlan-Vilpian-Siebeneich auf etwa 10 Hektar Fläche pro Saison etwa 62.000 bis 65.000 Kilogramm Spargel. Die Spargelstangen wachsen unterschiedlich schnell, und auch das Wetter ist ein starker Einflussfaktor, der bestimmt, ob und wie viele Stangen an einem Tag gestochen werden können.

Um größere Schwankungen zu vermeiden und den Kunden täglich frische Ware zu garantieren, arbeiten die Spargelbauern auf den Feldern mit Schwarz-Weiß-Folien. Diese ermöglichen die Temperaturregulierung im Boden und damit auch eine Beschleunigung oder Verzögerung des Wachstums der Stangen. Schwarz in Richtung Sonne bedeutet: bitte wärmen. Weiß in Richtung Sonne bedeutet: Es ist zu warm, bitte abstrahlen. Minitunnel über die Schwarz-Weiß-Folie bedeutet: bitte mehr wärmen und vor nächtlicher Kälte schützen.

Wie hoch die Temperaturen sind, verrät der Computer: Mit Hilfe eines modernen Messverfahrens werden die Bodentemperaturen in unterschiedlicher Tiefe an zwei Stationen rund um die Uhr exakt gemessen und direkt via App weitergeleitet. Damit können die Bauern die Folien nach Bedarf drehen und so den Erntezeitpunkt feststellen, die Menge regulieren und die Qualität sichern.

Hinter diesem Verfahren steckt die enge Zusammenarbeit der Spargelbauern mit den Unternehmen Greentech Consulting und Smart Dato GmbH, wobei landwirtschaftliche Erfahrung mit High-Tech bestens kombiniert wurde.



Mit Folienmanagement und digitaler Technik lässt sich der Erntezeitpunkt der Spargeln regulieren.

BUSCHENSCHANK Oberlegar



Möltner Straße 2 | Terlan | T 0471 678126
Mobil +39 334 3189520
Dienstag Ruhetag
Geöffnet ab 18 Uhr, sonn- und feiertags ab 12 Uhr.
Für Gruppen nach Vereinbarung auch mittags geöffnet.

Brennesselknödel auf Spargelragù

Zutaten für 4 Personen:

200 g Knödelbrot	Salz und Muskat
150 g Topfen	2 Eier
200 g Spargel (geschält)	½ Zwiebel
1 Esslöffel Mehl	1/8 l Sahne
100 g gekochte, zerkleinerte Brennessel	½ Spargelsud
½ Zwiebel (geröstet)	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Knödel alle Zutaten vermengen und rasten lassen. Knödel formen und 20 Minuten kochen lassen.

Für das Spargelragù:

Zwiebel anrösten, den rohen Spargel klein schneiden und dazugeben. Mit Spargelsud und Sahne aufgießen. Würzen und einreduzieren. Mit den Knödeln servieren.



TIPP

Natur und Spargel

QUALITÄT
VOM BAUERN



RESTAURANT
Oberspeiser



Klaus bei Terlan 15 | Terlan
T 0471 257150
www.oberspeiser.com

Lauwarmer Oktopus Spargel Margarete auf Rucola

Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Oktopus
Wurzelgemüse
1 Schuss Essig
8 Stangen weißer Margarete Spargel
12 Kirschtomaten
Butter
Rucola
Olivenöl
Balsamico-Essig
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Oktopus gut waschen in einen Topf mit Wasser einem Schuss Essig und den Wurzelgemüse ca. 1 Stunde kochen. „Füße“ des Oktopus in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Den Spargel schälen und in leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker nicht zu weich kochen, und auch ca. 4 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Oktopus-Stücke darin leicht erwärmen. Auf einem Teller den grob geschnittenen Rucola, darauf den lauwarmen Oktopus, den Spargel und die halbierten Kirschtomaten anrichten mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



Spargel ist gut für die schlanke Linie – gekocht enthält er nur ganze 13 kcal pro 100 g und ist damit eines der leichtesten Gemüse. Außerdem ist Spargel sehr gesund. Er wirkt entschlackend und entwässernd und wird auch in der Volksmedizin eingesetzt. Er enthält 1,0 % Ballaststoffe und fördert dadurch die Verdauung. Spargel ist reich an den wichtigen Vitaminen B1, B2, C und E und enthält die Mineralstoffe Kalium, Phosphor, Magnesium und Eisen.

Veranstaltungen rund

Donnerstag, 4. April, 11 – 12.30 Uhr

Eröffnung der Terlaner Spargelzeit, Hauptplatz Terlan

Donnerstag, 11. April, 9.30 – 11.30 Uhr

Dem Spargelbauer über die Schulter schauen: kleine Wanderung zum Spargelfeld und zur Spargelvermarktungsanlage, 2 Euro

Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 13. April, 9.30 – 16.30 Uhr

Kulinarische Spargelwanderung Natur, Kultur und Spargel pur, 75 Euro

Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Donnerstag, 18. April, 9.30 – 11.30 Uhr

Dem Spargelbauer über die Schulter schauen: kleine Wanderung zum Spargelfeld und zur Spargel-Vermarktungsanlage, 2 Euro

Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 20. April, 9.30 – 16.30 Uhr

Kulinarische Spargelwanderung Natur, Kultur und Spargel pur, 75 Euro

Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 25. April, 9.30 – 16.30 Uhr

Kulinarische Spargelwanderung Natur, Kultur und Spargel pur, 75 Euro

Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 27. April, 10 – 17.30 Uhr

Kulinarische Kutschenfahrt durch das Spargeldreieck, 125 Euro

Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Sonntag, 28. April, 10 – 15 Uhr

Traditionelles Spargelfest „Spargel, Musik und Wein“ der Musikkapelle Terlan, Festplatz

Donnerstag, 2. Mai, 9.30 – 11.30 Uhr

Dem Spargelbauer über die Schulter schauen: kleine Wanderung zum Spargelfeld und zur Spargel-Vermarktungsanlage, 2 Euro

Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 4. Mai, 9.30 – 16.30 Uhr

Kulinarische Spargelwanderung Natur, Kultur und Spargel pur, 75 Euro

Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 4. Mai, 10 – 17.30 Uhr

Kulinarische Kutschenfahrt durch das Spargeldreieck, 125 Euro

Anmeldung: Tourist-Info Terlan

um den Spargel 2019

Samstag, 4. Mai, 9 – 18 Uhr

Spargel-Tour mit dem E-Bike, 99 Euro
Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Donnerstag, 9. Mai, 9.30 – 11.30 Uhr

Dem Spargelbauer über die Schulter schauen:
kleine Wanderung zum Spargelfeld und zur Spargel-
Vermarktungsanlage, 2 Euro
Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 11. Mai, 9.30 – 16.30 Uhr

Kulinarische Spargelwanderung Natur, Kultur
und Spargel pur, 75 Euro
Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 11. Mai, 10 – 17.30 Uhr

Kulinarische Kutschenfahrt durch das Spargeldreieck,
125 Euro
Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 11. Mai, 9 – 18 Uhr

Spargel-Tour mit dem E-Bike, 99 Euro
Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Donnerstag, 16. Mai, 9.30 – 11.30 Uhr

Dem Spargelbauer über die Schulter schauen:
kleine Wanderung zum Spargelfeld und zur Spargel-
Vermarktungsanlage, 2 Euro
Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 18. Mai, 10 – 17.30 Uhr

Kulinarische Kutschenfahrt durch das Spargeldreieck,
125 Euro
Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Samstag, 18. Mai, 9 – 18 Uhr

Spargel-Tour mit dem E-Bike, 99 Euro
Anmeldung: Tourist-Info Terlan

Sonntag, 19. Mai, 10 – 16 Uhr

„Mit dem Radl zum Spargel“: Die Terlaner Spargelwirte
servieren Spargel-Köstlichkeiten am Etsch-Radweg.

Bis 12. Mai findet in der Galerie Willy im „Sparerhof“
in Vilpian eine Ausstellung mit Bildern des
Künstlers Manfred Moling statt.

Tourismusverein Terlan-Raiffeisen

Dr.-Weiser-Platz 2, 39018 Terlan
Tel. 0471/257165, www.terlan.info

Außerdem organisiert der Tourismusverein wöchentlich Füh-
rungen über den Terlaner Weinweg, durch die Kellerei Terlan
(mit Weinverkostung), Besichtigungen der Brennerei Villa
Laviosa in Siebeneich, der Obstgenossenschaft Frubona in
Siebeneich sowie der Mühle beim Hof „Klaus in der Mühl“.

RESTAURANT

Patauner



Bozner Straße 6 | Terlan-Siebeneich
T 0471 918502 | Donnerstag Ruhetag
www.restaurant-patauner.net

Gebratenes Kalbsbries mit Spargeltatare

Zutaten für 4 Personen

480 g geputztes und gewässertes Kalbsbries
etwas Butter
2 Lorbeerblätter

6-8 eher dicke Stangen Spargel
½ Zwiebel, nicht zu groß
Schnittlauch
Zitronensaft
Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Spargel großzügig schälen, halbieren, in Salzwasser für
ungefähr drei Minuten kochen lassen, aus dem Wasser neh-
men, auskühlen lassen und in sehr kleine Würfel schneiden.
Die Zwiebel ebenfalls klein schneiden in einer Pfanne mit
Olivenöl bedecken und bei niedriger Hitze farblos weich
schmoren.

Das Kalbsbries mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in
der Pfanne anbraten, dann die Butter und die Lorbeerblätter
dazu geben und das Bries darin langsam weiter braten. Immer
wieder mit der Butter übergießen bis es gar ist.

Die Spargelwürfel mit der geschmorten Zwiebel, reichlich
Schnittlauch, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschme-
cken und zusammen mit dem Kalbsbries auf dem Teller an-
richten.



TIPP

„Die richtige Adresse fürs Spargelessen
mit lebendiger Tradition!“



Kellerei
Cantina **Terlan**

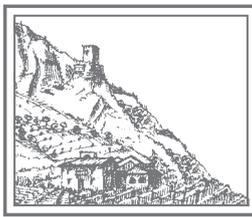
Terlaner Cuvées seit 1893 Harmonischer Dreiklang



Weltweit begehrt, stehen die drei „Terlaner“ für das Können und die Leidenschaft der Kellerei Terlan.

Mit ihrem Namen gekennzeichnet verleiht sie den Cuvées als Botschafter einen hohen Stellenwert. Es ist dabei mehr als ihre Namensgebung, die diese **Südtiroler DOC-Weißweine** zu etwas

Besonderem macht. Aus einer historisch gewachsenen Cuvée entstanden, enthüllen der **Terlaner Cuvée**, der **Nova Domus Terlaner Cuvée** und der **Terlaner Primo Grande Cuvée** durch die frischen Aromen, die tiefgründige Struktur und die besondere Textur ihren ganz eigenen Charakter. Dies macht die drei „Terlaner“ zu stolzen und eigenständigen Zeugen ihrer Herkunft.



Kellerei
Cantina **Terlan**

Terlans bestgehüteter Schatz



Längst ist es kein Geheimnis mehr, dass die Kellerei Terlan weltbekannte und in der Weinfachwelt hoch geschätzte Weine erzeugt. Es ist auch kein Geheimnis, dass sie mit Sorgfalt und Leidenschaft die wahre Seele jedes Weines offenbart. Jedoch verbirgt sich ein letztes gutgehütetes Geheimnis der Kellerei Terlan - als stiller Zeuge der eigenen Philosophie - in rund 13 Metern Tiefe.

Ganz heimlich wagte Alt-Kellermeister Sebastian Stocker ein Experiment: Er begann von jedem Jahrgang 500 Flaschen zu verstecken, um zu sehen, ob sich seine Theorie der Langlebigkeit der Terlaner Weine bewahrheiten würde. Ein Unterfangen, welches die Grundlage für das heutige **Weinarchiv** und somit den **bestgehüteten Schatz der Kellerei Terlan** begründete.

Jede Menge verstaubter Flaschen liegen bereits seit Jahren in den Tiefen des Weinarchivs und ruhen in gemächlicher Zufriedenheit vor sich hin. Die etwa **100.000 gelagerten Weine aller Jahrgänge von 1955 bis heute**, einzelne reichen gar noch weiter zurück, haben alle eines gemeinsam: Zeit, um zu absoluter Vollendung zu reifen. Jährlich kommen außerdem noch bis zu 7.000 neue Flaschen hinzu. Nicht verwunderlich also, dass dem Weinarchiv der Kellerei Terlan der unvergleichliche Charme einer alten Bibliothek zugesprochen wird. Neben der Pflege der Jahrgänge kann das Weinarchiv als eine Sammlung betrachtet werden. Wie aus einem Fundus lässt sich heute daraus schöpfen, um so die Entwicklung und Ausbaumethodik der Weine zu studieren, als auch ein Gefühl für ihre Grundlagen und ihre Natur zu entwickeln. Die **älteste archivierte Flasche** geht auf das Gründungsjahr **1893** zurück. Ob und zu welchem Anlass dieser Wein geöffnet wird, bleibt wiederum ein Geheimnis.

Margarete: garantierte „Spitzen“-Qualität

Der Spargel ist der Star des Frühlings. Mit nur 20 Kalorien pro 100 Gramm und vielen Vitaminen (B und C) sowie Mineralstoffen (Eisen, Kalzium, Kalium, Magnesium und Zink) ist er eines der gesündesten, heimischen Gemüse. Spargel regt den Stoffwechsel und die Nierentätigkeit an und stärkt Nerven, Haut, Haare und Knochen. Dabei ist er eine der wenigen Gaumenfreuden, deren Genuss sogar schlank macht!

Doch Spargel ist nicht gleich Spargel. Wer bei diesem eleganten Allrounder auf Nummer sicher gehen will, entscheidet sich für das Terlaner Original: Die auf Europäischer Ebene geschützte Marke Margarete ist Garant für erstklassige Qualität von Anbau und Ausstattung am Feld über die Ernte und Anlieferung bis hin zur Frischehaltung und Sortierung. Zwischen Gantkofel und Tschöggelberg, inmitten von Apfelbäumen entlang der Etsch, gedeiht der Margarete Spargel nicht nur besonders gut, er entfaltet hier auch einen unverwechselbar feinen und delikaten Geschmack. Innerhalb von zwei Stunden werden die geernteten Stangen abgeliefert und kommen so erntefrisch auf Ihren Tisch.

Detailverkauf: Von Anfang April bis Ende Mai finden Sie Margarete, das Terlaner Original, im **Spargel-Shop der Kellerei Terlan**, geöffnet von **Montag bis Samstag, 08 - 19 Uhr**.

Margarete erleben: Besuchen Sie uns und erleben Sie bei einer **Spargelführung mit anschließender Weinverkostung**, wie Margarete Spargel angebaut, geerntet und gelagert wird.

Alle Infos auf einen Klick: Eine aktuelle Liste aller Verkaufsstellen und Gastbetriebe, die Margarete-Spargel anbieten sowie alle Infos zu den Führungen finden Sie auf www.terlaner-spargel.com

Folgen Sie uns auch auf Facebook um Aktuelles rund um die Spargelzeit zu erfahren.



Die Anerkennungen der international renommierten Weinführer 2018

JAMES SUCKLING 2018

JAMES SUCKLING.COM		
	Andrius Sauvignon Blanc 2017	94
	Tor di Lupo Lagrein Riserva 2015	94
	Juvelo Gewürztraminer Passito 2016	93
	Pinot Grigio 2017	93
	Somereto Chardonnay 2017	92
	Movado Gewürztraminer 2016	92
	Gewürztraminer 2017	92
	Anrar Pinot Noir Riserva 2015	92
	Rubeno Lagrein 2017	91
	Gant Merlot Riserva 2015	91
	Finado Pinot Bianco 2017	90
	Floreado Sauvignon Blanc 2017	90
	Bocado Vernatsch 2017	90
	Pinot Noir 2017	90

ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE 2018

Robert Parker's Wine Advocate		
	Juvelo Gewürztraminer Passito 2016	94
	Andrius Sauvignon Blanc 2016	93+
	Gant Merlot Riserva 2015	93
	Movado Gewürztraminer 2016	92
	Tor di Lupo Lagrein Riserva 2015	92
	Anrar Pinot Noir Riserva 2015	91+
	Floreado Sauvignon Blanc 2017	91

JANCIS ROBINSON – PURPLE PAGES 2018

Jancis Robinson		
	Tor di Lupo Lagrein Riserva 2015	16,5++
	Anrar Pinot Noir Riserva 2015	16,5
	Andrius Sauvignon Blanc 2016	16,5

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2019 – DANIELE CERNILLI ★

Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2019		
	Juvelo Gewürztraminer Passito 2016	93
	Tor di Lupo Lagrein Riserva 2015	93
	Anrar Pinot Noir Riserva 2015	90
	Andrius Sauvignon Blanc 2016	90

VITAE – LA GUIDA VINI 2019

Vitae		
	Tor di Lupo Lagrein Riserva 2015	++++
	Gant Merlot Riserva 2015	+++
	Andrius Sauvignon 2016	++++
	Juvelo Gewürztraminer Passito 2016	+++
	Anrar Pinot Noir Riserva 2015	++

FALSTAFF 2018/19 ★★

Falstaff		
	Gant Merlot Riserva 2015	93
	Andrius Sauvignon Blanc 2016	92
	Juvelo Gewürztraminer Passito 2016	92
	Movado Gewürztraminer 2016	92
	Anrar Pinot Noir Riserva 2015	92
	Tor di Lupo Lagrein Riserva 2015	91

doran
Chardonnay
mit internationaler Klasse
und Komplexität.

