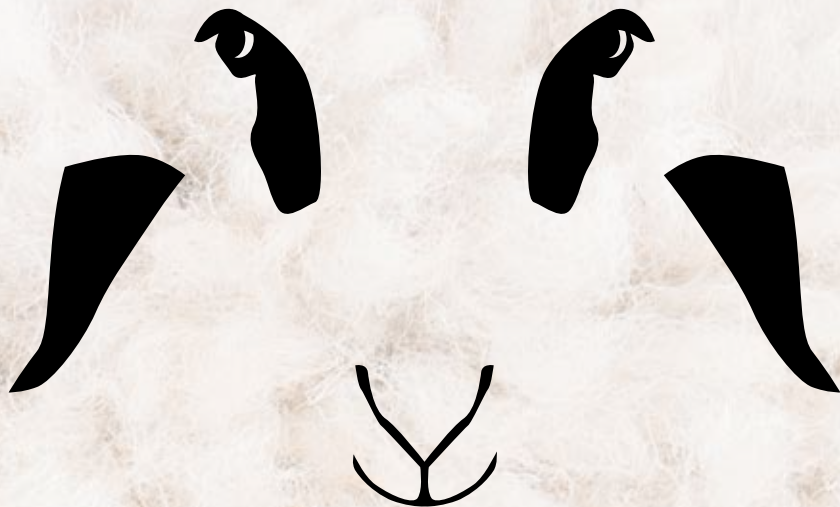


05.10.-21.10.2018



LAMMWOCHEN VOM „VILLNÖSSER BRILLENSCHAF“

in 14 Gastbetrieben des Tales und
in 13 Gastbetrieben von Freunden des „Villnösser Brillenschaf“

SPECIALITÀ D'AGNELLO DELLA RAZZA OVINA “VILLNÖSSER BRILLENSCHAF”

presso 14 ristoranti della Val di Funes
e 13 ristoranti degli amici del “Villnösser Brillenschaf”



PETER PERNTHALER

Bürgermeister der Gemeinde Villnöss
Sindaco di Funes

Als Bürgermeister der Gemeinde Villnöss freut es mich ganz besonders den HGV zum 10-jährigen Bestehen der Lammwochen vom „Villnösser Brillenschaf“ herzlich zu gratulieren. Die Schafhaltung in Villnöss hat in den letzten Jahren einen nennenswerten Aufschwung erlebt. Mehrere Bergbauern haben den Wert dieser hier ursprünglich heimischen Tiere wiederentdeckt und widmen sich mit viel Idealismus der nachhaltigen Schafzucht.

Um die Aufwertung der lokalen Produkte rund um das Villnösser Brillenschaf haben sich in den letzten zehn Jahren vor allem drei Villnösser verdient gemacht. Ich möchte an dieser Stelle Günther Pernthaler (Pionier und Vorsitzender Villnösser Brillenschafzüchter), Oskar Messner (Haubenkoch) und Kurt Niederstätter (Betreiber des größten Einzelhandels im Tal) meine volle Anerkennung aussprechen. Möge ihre Aufbauarbeit in den verschiedenen Bereichen auch weiterhin Früchte tragen.

Ein großer Dank geht auch an Konrad Kofler, Ortsobmann des HGV Villnöss, der sich stets um die Zusammenarbeit zwischen Landwirten und Gastbetrieben bemüht und das Projekt „Lammwochen“ in überzeugender Weise organisiert und mit entwickelt hat.

Möge das Villnösser Brillenschaf auch zukünftig für unser wunderschönes Villnössertal ein Aushängeschild bleiben.

In funzione di sindaco della Val di Funes, sono particolarmente lieto di congratulare l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV) per il decimo anniversario delle settimane gastronomiche specialità d'agnello della razza ovina "Villnösser Brillenschaf". Negli ultimi anni si è potuto osservare un notevole incremento dell'allevamento ovino di Funes. Diversi allevatori di montagna hanno riscoperto il valore di questa razza originaria nella valle e si dedicano con grande idealismo ad un allevamento ovino sostenibile.

Negli ultimi dieci anni, in particolare, tre rappresentanti di Funes hanno fornito un servizio eccellente per la rivalorizzazione dei prodotti locali derivanti d'agnello di Funes. Colgo l'occasione per esprimere il mio pieno apprezzamento a Günther Pernthaler (pioniere e presidente dell'agnello di Funes), Oskar Messner (chef di prima classe) e Kurt Niederstätter (operatore del più grande commercio al dettaglio della valle). Che il loro lavoro di sviluppo nei vari settori possa continuare e sfruttare al massimo.

Un grande ringraziamento dedico al responsabile presidente locale dell'HGV della Val di Funes Konrad Kofler, che si impegna da tanti anni per la collaborazione tra agricoltori e aziende ospiti e che organizza e aiuta a sviluppare in modo convincente il progetto settimane gastronomiche specialità d'agnello della razza ovina "Villnösser Brillenschaf".

Che l'agnello di Funes rimanga anche in futuro un'insegna della nostra bella Val di Funes.



HELMUT TAUBER

HGV-Vizepräsident und
HGV-Bezirksobmann Eisacktal

Vicepresidente dell'HGV e
presidente circondariale dell'HGV
della Valle Isarco

Die Lammwochen vom „Villnösser Brillenschaf“ sind für mich ein Paradebeispiel, wie es gelingt, vor Ort eine enge Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastgewerbe aufzubauen. In Villnöss gelang dies in vorbildlicher Art und Weise.

Dazu gratuliere ich als Vizepräsident und Bezirksobmann des Hoteliers- und Gastwirterverbandes (HGV) den Initiatoren der Lammwochen und all jenen, welche diese Initiative von Anfang an unterstützt, gefördert und weiterentwickelt haben.

Die 10. Auflage der Lammwochen vom „Villnösser Brillenschaf“ unterstreicht wieder eindrucksvoll das große Potenzial, das hinter dieser Initiative steckt. Zum einen wurde das Brillenschaf als autochthone Rasse in seinem Bestand gesichert, zum anderen ist es gelungen, die Produkte des Brillenschafes ganzheitlich zu verwerten, was wiederum die lokalen Kreisläufe fördert und unterstützt.

Die Lammwochen vom „Villnösser Brillenschaf“ sind ein Highlight im Rahmen der kulinarischen Veranstaltungen im Eisacktal.

Ich wünsche den Trägern der Aktion und den Organisatoren der Lammwochen und vor allem den teilnehmenden Gastbetrieben im Villnösser Tal und darüber hinaus viel Erfolg.

Le settimane gastronomiche specialità d'agnello della razza ovina "Villnösser Brillenschaf" sono un esempio lampante di come si possa promuovere a livello locale una stretta collaborazione tra il mondo contadino e il settore della gastronomia. La Val di Funes ce lo dimostra in maniera esemplare. In qualità di vicepresidente e presidente circondariale dell'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV) mi congratulo con i promotori della rassegna gastronomica e con chi sin dall'inizio ha sostenuto, promosso e sviluppato questa iniziativa.

La decima edizione delle settimane gastronomiche specialità d'agnello della razza ovina "Villnösser Brillenschaf" mette chiaramente in evidenza l'enorme potenziale di questa iniziativa. Da un lato si è riusciti a conservare e rafforzare l'esistenza della razza autoctona della pecora con gli occhiali della Val di Funes, dall'altro è stato possibile utilizzare tutti i prodotti di questa razza ovina contribuendo così a sostenere e promuovere le piccole filiere locali.

Le settimane gastronomiche specialità d'agnello della razza ovina "Villnösser Brillenschaf" sono un momento clou delle iniziative culinarie della Valle Isarco.

Colgo l'occasione per esprimere i migliori auguri di successo ai sostenitori dell'iniziativa e agli organizzatori della rassegna gastronomica e soprattutto agli esercizi della Val di Funes e di tutta la nostra provincia che hanno aderito all'iniziativa.



GÜNTHER PERNTALER

Obmann des Schafzuchtvereins
Geisler Villnöß

Presidente dell'Associazione
allevatori di ovini Geisler di Funes

Liebe Schafzüchterinnen und Schafzüchter, liebe Villnösserinnen und Villnösser, liebe Gäste aus nah und fern.

Als Obmann des Schafzuchtvereins Geisler Villnöß und begehrtester Brillenschafzüchter freut es mich, wenn die Lammwochen vom „Villnösser Brillenschaf“ ihr zehnjähriges Jubiläum feiern.

2008 wurden auf Initiative der Ortsgruppe Villnöß des Hoteliers- und Gastwirterverbandes (HGV) und der Firma „Furchetta“, die sich der Vermarktung des Brillenschafes verschrieb, die Lammwochen ins Leben gerufen.

Anfangs gab es einige Startschwierigkeiten, doch mit Ausdauer und Geschicklichkeit ist es gelungen, dass mittlerweile 27 Betriebe aus Villnöß und ganz Südtirol daran teilnehmen. Ein Grund dafür ist sicherlich das zarte Fleisch der Lämmer, die auf den saftigen Almwiesen im Sommer weiden.

Für uns Schafzüchter ist diese Absatzmöglichkeit wichtig, da im Herbst viele Lämmer von der Alm zurückkehren und somit der Markt gesättigt ist.

Dem Jubiläumsfest und deren Teilnehmern möge es ein schöner Tag mit kulinarischen Produkten aus unserer Region werden.

Den Lammwochen wünsche ich viele Besucher und ein langes Bestehen.

Cari allevatori, cari abitanti della Val di Funes, cari ospiti, come presidente dell'Associazione allevatori di ovini Geisler di Funes ed appassionato allevatore mi fa molto piacere che quest'anno festeggiamo il decimo anniversario delle settimane gastronomiche specialità d'agnello della razza ovina „Villnösser Brillenschaf“.

L'idea è nata nel 2008 dalla collaborazione tra l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV) della Val di Funes e „Furchetta“, azienda dedicata alla commercializzazione dei prodotti a base di carne di agnello. Alcuni problemi iniziali furono risolti con abilità e perseveranza e ad oggi sono 27 esercizi partecipanti all'iniziativa non solo in Val di Funes ma in tutto l'Alto Adige. La ragione principale è sicuramente la carne tenera degli agnelli, che pascolano tutta l'estate sui prati alpini.

Noi allevatori apprezziamo molto questa possibilità di vendita, perché proprio in autunno tornano le pecore dai pascoli estivi pronti per soddisfare il mercato.

Auguro a tutti i partecipanti una bella festa di anniversario con prodotti culinari della nostra regione.

A tutti gli esercizi delle settimane gastronomiche auguro tanti buongustai.



KONRAD KOFLER

Ortsobmann
der HGV-Ortsgruppe Villnöß

Presidente locale dell'HGV
della Val di Funes

Liebe Freunde und Genießer des Villnösser Brillenschafs, heuer feiert die Ortsgruppe Villnöß des Hoteliers- und Gastwirterverbandes (HGV) die 10. Ausgabe der Lammwochen vom „Villnösser Brillenschaf“ und ich freue mich sehr, Sie zu dieser Jubiläumsausgabe einzuladen. 14 Gastbetriebe im Villnösser Tal und 13 Partnerbetriebe des Villnösser Brillenschafs in ganz Südtirol bieten Anfang Oktober wiederum besondere Lammgerichte an. Verschiedenste kreative Köstlichkeiten rund um das Villnösser Brillenschaf stehen ganz oben auf den Speisekarten der teilnehmenden Betriebe. Die Bekanntheit des Villnösser Brillenschafs hat in den letzten Jahren enorm zugenommen, und das nicht nur im Villnösser Tal selbst, sondern in ganz Südtirol. Neben dem Angebot dieses besonderen Fleisches wird es auch wieder ein spannendes Rahmenprogramm geben.

Am Samstag, 13. Oktober, laden wir Sie recht herzlich ab 10.00 Uhr zum Lammfest auf die Grutschwiese in St. Peter/Villnöß ein. Es erwarten Sie kulinarische Schmankerln, eine Schafschau, Schafschur, Filzen und ein heimischer Bauernmarkt.

Wir freuen uns auf eine zahlreiche Einkehr bei allen teilnehmenden Betrieben der Lammwochen vom „Villnösser Brillenschaf“!

Cari amici e buongustai della rassegna gastronomica della carne d'agnello della Val di Funes,

quest'anno l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV) della Val di Funes festeggia la decima edizione delle settimane gastronomiche specialità d'agnello della razza ovina „Villnösser Brillenschaf“ (letteralmente „pecora con gli occhiali della Val di Funes“). Con piacere vi invito a questo evento speciale al quale aderiscono 14 esercizi della Val di Funes e 13 esercizi partner della pecora con gli occhiali della Val di Funes, sparsi sul territorio altoatesino. All'inizio di ottobre i ristoratori proporranno nel loro menù diversi piatti creativi a base di carne d'agnello la cui fama è sensibilmente aumentata in questi ultimi anni, non solo in Val di Funes, ma in tutta la nostra provincia. La rassegna gastronomica sarà accompagnata da numerose iniziative di contorno.

Sabato 13 ottobre a partire dalle ore 10.00, vi aspettiamo alla Festa della razza ovina sui prati Grutsch a San Pietro di Funes con un'ampia scelta di delizie culinarie, una mostra di pecore, esibizioni di tosatura e di lavorazione della lana e un mercatino di contadini locali.

Vi aspettiamo numerosi negli esercizi aderenti alle settimane gastronomiche specialità d'agnello della razza ovina „Villnösser Brillenschaf“.

Lammfest

13.10.2018

10
JAHRE
ANNI

Festa della razza ovina

St. Peter, Villnöß „Grutschwiese“ San Pietro, Funes
ab/dalle **ore 10.00 Uhr**

10-jähriges JUBILÄUMSFEST mit

- > kulinarischen Schmankerln vom Villnösser Brillenschaf
- > einer Schafschau
- > originalem Schafe scheren
- > einem örtlichem Bauernmarkt mit heimischen Lammprodukten
- > Filzen für Kinder

FESTA DEL 10° anniversario con

- > specialità culinarie d'agnello della razza ovina "Villnösser Brillenschaf"
- > una mostra di pecore
- > tosatura delle pecore
- > un mercato locale di contadini con prodotti a base d'agnello
- > feltrini per bambini



TEILNEHMENDE GASTBETRIEBE IM VILLNÖSSER TAL

I RISTORANTI DELLA VAL DI FUNES



GEISLER ALM | RIFUGIO DELLE ODLE

Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
T +39 0472 840 506, +39 333 756 90 29
Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì
info@geisleralm.com
www.geisleralm.com



Restaurant | Ristorante Pizzeria DREIMÄDELHAUS

Coll | Colle
T +39 0472 840 102
Ruhetag: Mittwoch | Giorni di riposo: mercoledì
info@dreimaedelhaus.info
www.dreimaedelhaus.info



Berggasthof **GAMPENALM** MALGA GAMPEN

Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
T +39 0472 840 001, +39 348 272 15 87
Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo
info@gampenalalm.com, www.gampenalalm.com



GSCHNAGENHARDTALM MALGA CASNAGO

Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle
T +39 0472 840 158, +39 338 675 26 83
Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo
info@profanterhof.com, www.gschnagenhardtalm.it



Hotel **KABIS**

St. Peter | San Pietro

T +39 0472 840 126

Ruhtag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì

info@hotel-kabis.com

www.hotel-kabis.com



KASERILLALM | MALGA KASERILL

Naturpark Puez Geisler | Parco Naturale Puez Odle

T +39 0472 840 219

Ruhtag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì

info@unterkantiolerhof.com

www.unterkantiolerhof.com



Jausenstation | Locanda **MOAR**

St. Jakob | San Giacomo

T +39 0472 840 318

Ruhtag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

info@jausenstationmoar.it

www.jausenstationmoar.it



Restaurant | Ristorante **PITZOCK**

St. Peter | San Pietro

T +39 0472 840 127, +39 347 191 16 04

Ruhtage: Mittwoch,

Donnerstag Mittag und Sonntagabend

Giorni di riposo: mercoledì,

giovedì pranzo e domenica sera

info@pitzock.com, www.pitzock.com



Hotel **RANUIMÜLLERHOF**

St. Magdalena | Santa Maddalena

T +39 0472 840 182

Ruhtag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì

Wir bitten um Vormerkung | È gradita la prenotazione

info@ranuimuellerhof.com

www.ranuimuellerhof.com



Gasthof | Albergo **STERN**

Teis | Tiso

T +39 0472 844 555

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

info@gasthof-stern.com, www.gasthof-stern.com



Hotel **TYROL**

St. Magdalena | Santa Maddalena

T +39 0472 840 104

Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì

info@tyrol-hotel.eu

www.tyrol-hotel.eu



Restaurant | Ristorante Pizzeria **VIEL NOIS**

St. Peter | San Pietro

T +39 0472 840 526

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

info@vielnois.com, www.vielnois.com



Hotel **GSOIHOF**

St. Peter | San Pietro

T +39 0472 840 003

Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo

Wir bitten um Vormerkung | È gradita la prenotazione

info@hotel-gsoihof.com, www.hotel-gsoihof.com



Restaurant | Ristorante Pizzeria **WALDSCHENKE**

St. Magdalena | Santa Maddalena

T +39 0472 840 047, +39 333 498 48 70

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

waldschenke@brennercom.net

www.restaurant-waldschenke.com



FREUNDE DES „VILLNÖSSER BRILLENSTAFS“

AMICI DEL “VILLNÖSSER BRILLENSTAF”



Restaurant | Ristorante **BRAUNWIRT**

Sarnthein | Sarentino

T +39 0471 620 165

Ruhetage: Sonntag Abend und Montag

Giorni di riposo: domenica sera e lunedì

info@braunwirt.it, www.braunwirt.it



Restaurant | Ristorante **TRAUBENWIRT**

Brixen | Bressanone

T +39 0472 836 552

Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo

info@traubenwirt.it

www.traubenwirt.it



Restaurant | Ristorante Hotel **FELDTHURNERHOF**

Feldthurns | Velturo

T +39 0472 855 333

Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì

hotel@feldthurnerhof.com

www.feldthurnerhof.com



Restaurant **FINSTERWIRT | OSTE SCURO**

Brixen | Bressanone

T +39 0472 835 343

Ruhetage: Sonntag Abend und Montag

Giorni di riposo: domenica sera e lunedì

info@finsterwirt.com, www.fensterwirt.com



Restaurant | Ristorante **PACHER**

Neustift/Vahrn | Novacella/Varna
T +39 0472 836 570
Ruhetag: Montag | Giorno di riposo: lunedì
info@hotel-pacher.com
www.hotel-pacher.com



ROBERTS STUBE IM FELSENKELLER

Dorf Tirol | Tirol
T +39 338 805 59 56
Ruhetag: Sonntag | Giorno di riposo: domenica
robert.s@brennercom.net
www.roberts-stube.it



Restaurant | Ristorante Pizzeria
MÜHLBACHER KLAUSE

Mühlbach | Rio Pusteria
T +39 0472 849 488
Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo
barbara.pertinger@gmail.com



Restaurant | Ristorante **SCHÖNECK**

Pfalzen | Falzes
T +39 0474 565 550
Ruhetage: Montag und Dienstag
Giorni di riposo: lunedì e martedì
info@schoeneck.it
www.schoeneck.it



Restaurant | Ristorante **SONNECK**

Laas/Allitz | Lasa/Alliz
T +39 0473 626 589
Ruhetag: Dienstag | Giorno di riposo: martedì
gasthaus-sonneck@hotmail.com
www.gasthaus-sonneck.it



Berggasthaus **STÖFFLHÜTTE**

Villanderer Alm | Alpe di Villandro
T +39 338 731 94 64
Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo
info@stoefflhuette.it
www.stoefflhuette.it



Hotel Restaurant | Ristorante **TAUBERS UNTERWIRT**

Feldthurns | Velturmo
T +39 0472 855 225
Ruhetag: Mittwoch | Giorno di riposo: mercoledì
info@unterwirt.com
www.unterwirt.com



MIRAMONTI BOUTIQUE HOTEL

Meran | Merano
T +39 0473 279 335
Kein Ruhetag | Senza giorno di riposo
info@hotel-miramonti.com
www.hotel-miramonti.com



Hotel **HEUBAD**

Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar
T +39 0471 725 020
Ruhetag: Mittwoch | Giorno di riposo: mercoledì
info@hotelheubad.com
www.hotelheubad.com





AUF DEN SPUREN DER BERGBAUERN

Gepflegte Kulturlandschaft, schöne Höfe,
Villnösser Brillenschafe und Bauernkost

ESCURSIONE SUL SENTIERO DEL CONTADINO

Bellissimi masi circondati da paesaggi ben curati,
la pecora "Villnösser Brillenschaf" e specialità contadine

FREITAG 21., 28.09., 05., 12. & 19.10.2018 VENERDI'

Geführte **Rundwanderung**
mit Schafzüchter Günther Pernthaler
am Bergbauernweg

Von Blosegg über Gsoi und Wolfsgrube
zum Drockerhof und zurück nach St. Peter

**Escursione guidata sul Sentiero del
Contadino** con Günther Pernthaler,
allevatore di pecore

Si cammina in direzione Gsoi, poi al
Maso Drockerhof e ritorno a San Pietro

PROGRAMM

- > **Treffpunkt** um 9.00 Uhr beim Infobüro St. Peter/
Villnöss: Schafbesichtigung, Käseverkostung,
Besichtigung eines Bioschafbetriebes, Imkerei
und nachhaltige Landwirtschaft
- > **Gehzeit:** circa 3 Stunden - Rückkehr: circa 17.00 Uhr
- > **Preis:** 12,00 € für Erwachsene - 6,00 € für Kinder
kostenlos mit DolomitiMobil Card
- > **Mindestteilnehmer:** 4 Personen
- > **Anmeldung** beim Infobüro St. Peter/Villnöss,
T +39 0472 840 180, info@villnoess.info

PROGRAMMA

- > **Ritrovo** alle ore 9.00 all'Ufficio Turistico a San Pietro/
Funes: degustazione di formaggi, visita al maso con
allevamento, apicoltura e agricoltura sostenibile
- > **Tempo di percorrenza:** circa 3 ore -
ritorno: circa ore 17.00
- > **Prezzi:** 12,00 € per adulti - 6,00 € per bambini
gratuito con DolomitiMobil Card
- > **Numero minimo di partecipanti:** 4 persone
- > **Prenotazione** presso l'Ufficio Turistico a San Pietro/
Funes, T 0472 840 180, info@funes.info



Mehr Informationen | Ulteriori informazioni

www.villnoess.info

T +39 0472 840 180

[f /lammwochen](https://www.facebook.com/lammwochen)



DANKE FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG

GRAZIE AI NOSTRI PARTNER



Dolomital Villnöss
Dolomiti Val di Funes



Villnösser



Brillenschaf

Interessenschaft
Ochsengarten



PRIMA

