



PROJEKTbeschreibung

's Terner Schmelzpfandl

*Puschtra Korn, Kost & Kultur
erleben & genießen*

TERENTEN
2014



PUSCHTRA KORN, KOST & KULTUR – ERLEBEN UND GENIEßEN

Projekträger: Tourismusverein Terenten • St. Georgs-Strasse 1 • I-39030 Terenten • Tel +39 0472 546140 • info@terenten.com



TOURISMUS TRIFFT LANDWIRTSCHAFT | LANDWIRTSCHAFT TRIFFT TOURISMUS

Terenten an der Pustertaler Sonnenstraße lebt von Landwirtschaft und Tourismus. Diese beiden Wirtschaftszweige zu vernetzen, wird hier schon seit langem gelebt: Tourismusverein, Hoteliers- und Gastwirteverein und die bäuerlichen Organisationen SBB, SBÖ und SBJ arbeiten seit Jahren an gemeinsamen Projekten und Initiativen. Die Veranstaltungen Aussaat, Mühlenfest, Erntefest, Almabtrieb und Bauernkuchl haben die bäuerliche Arbeit und Kultur zum Inhalt und werden in der Reihe 's Terner Schmelzpfandl zusammengefasst. Durch die Zusammenarbeit werden Wissen und Erfahrung ausgetauscht, der Zusammenhalt und die Zusammenarbeit verstärkt und das Verständnis füreinander größer. Als (Neben)Effekt erleben Gäste und Ortsansässige ein lebendiges Dorf mit zahlreichen authentischen Sinn-Veranstaltungen.

Die Gäste sprechen positiv darauf an und sind begeistert, die Kultur hautnah zu erleben. Die Bauern haben eine Freude, ihre Arbeit, Tradition und ihr Wissen weiter zu geben. Seit einigen Jahren beteiligen sich auch Schule, Bildungsausschuss, Gemeinde und andere Vereine des Dorfes an den Initiativen bzw. unterstützen die Kulturreihe.

Initiativen, Projekte & Veranstaltungen:

- **Mühlenbesichtigung:** ein Mal pro Woche können Gäste bei der Mühlenbesichtigung 500 Jahre alte Kornmühlen in Funktion besichtigen und damit das alte Müllershandwerk kennen lernen
- **Brotbacken am Bauernhof:** ein Mal pro Woche wird am Bauernhof gemeinsam mit den Gästen Brot gebacken
- **Sommertreff:** im Juli und August werden jeden Donnerstag Sommertreffs organisiert, vom Tourismusverein und den Bäuerinnen gemeinsam. Auf der Speisekarte stehen Tirschtlan und Strauben
- **Bauernmarkt:** zu den Veranstaltungen Erntefest, Almabtrieb und Eröffnung der Bauernkuchl findet stets ein Bauernmarkt statt
- **Krapfen-, Tirschl- und Knödelkurs:** immer wieder werden von den Bäuerinnen Kurse zum Machen von Tirschtlan, Knödeln und Krapfen gehalten
- **Kornanbau am Kirchacker:** die Bauern bauen am Schauacker hinter der Kirche Korn sowie Kartoffeln, Kohl und mehr an. Die Produkte werden von den Gastwirten abgenommen!! Bei der Aussaat und Ernte wird bäuerliches Handwerk gezeigt
- **Aussaat:** das Korn wird gesät, die Ackerfrüchte gesetzt, die SchülerInnen legen ihren eigenen Acker mit Gemüse, Kräutern und Blumen an. Je nach Wetter und Saison wird dazu ein Fest veranstaltet, bei dem die Arbeit mit „Earegrotn“, Pflug und Egge aufgezeigt wird. Gezogen werden die Geräte natürlich von Pferden
- **Mühlenfest:** 5 wasserbetriebene Kornmühlen sowie eine Ausstellung zu den Mühlen können besichtigt werden. Zum Essen gibt es bäuerliche Gerichte wie Tirschtlan, Knödel, Polenta und mehr
- **Erntefest:** das Korn wird am Kirchacker mit der Sense geschnitten, zu Garben gebunden und zum Trocknen als Kornmandlan aufgestellt. Das „Neinern „wird nach alter Tradition durchgeführt. Dreschmaschine und Windmühle sind ebenso in Funktion. Volksmusik, Pressknödel, Tirschtlan, Pellkartoffeln und Speckbrettlan versüßen die Ernte.



Almabtrieb: der Almabtrieb wird seit Jahren von den Touristikern und bäuerlichen Organisationen gemeinsam organisiert. Die Bauern sind für den Viehabtrieb verantwortlich, die Bäuerinnen für Strauben und Tirschtlan, die Gastronomen für die weiteren Speisen wie Gerschtsuppe, Knödel, und mehr

Bauernkuchl - zu Gast bei Bauern und Touristikern: im Oktober findet die zehntägige Bauernkuchl statt. Gastbetriebe und Bauernhöfe(!!!) tischen dabei bäuerliche Gerichte auf. (Die Bauernhöfe müssen ein Urlaub auf dem Bauernhof Betrieb sein und von der Gemeinde die Ausschanklizenz für diese 10 Tage erhalten)

- **Hofbesichtigung:** während der Bauernkuchl können bei der Hofwanderung Bauernhöfe besichtigt werden
- **Pichl Haisl – so lebten unsere Großeltern:** das denkmalgeschützte Pichl-Haisl ohne Strom, ohne Klo, ohne Heizung dafür mit alter Bauernstube, kalter Kammer und Klostuhl kann besichtigt werden
- **Altes Handwerk wird gezeigt:** Rechen machen, Besen binden, Sense wetzen, Korbflechten, Spinnen, Stricken und mehr wird aufgezeigt

Außerdem in Terenten:

Knödelfest: dabei dreht sich alles um die runde Köstlichkeit

Polentafest: Köstlichkeiten mit Polenta: mit Pfifferlingen, Gorgonzola, Gulasch und mehr

Essen bei Festen: in Terenten werden bei einem Großteil der Feste bäuerliche Spezialitäten (Tirschtlan, Strauben, Knödel, Polenta, Pellkartoffeln, Speckbrettel, Bauernbrot,...) aufgetischt. Traditionelle, regionale Köstlichkeiten stehen im Vordergrund, nur bei wenigen Festen gibt es das übliche Brathuhn oder Würstl.

Getränke beim Essen: Wein, Bier, Wasser, Holunder- und Himbeersaft: auf Cola, Aranciata & Co wird so gut als möglich verzichtet!

Unique Selling Propositions (USP's):

Realer kultureller Hintergrund: Bäuerliches Leben als Grundlage

Gelebte Tradition: Geschichte & Kultur beleben und erlebbar machen

Authentizität: traditionelle Gerichte werden angeboten

Sinn-Veranstaltung: keine inszenierten Erlebnis-Veranstaltungen



Ziele & Erfolge:

- **Mehrwert durch Vernetzung:** das Projekt „'s Terner Schmelzpfandl“ erhält und vermittelt Kultur. Landwirtschaft und Tourismus erzielen Synergieeffekte, das gesamte Dorf, die gesamte Bevölkerung ist eingebunden, die gesamte Gemeinde erfährt eine Aufwertung.
- **Nachhaltigkeit - Innovation bedeutet nicht, alles immer zwanghaft zu erneuern. Manchmal ist gar die Rückkehr zum Alten die wahre Innovation:** Das Projekt hält nicht nur Erinnerungen wach, sondern setzt allerorts sichtbare Zeichen von der Lebendigkeit einer reichen Tradition in Form von gepflegten Äckern und vielfältigen authentischen Angeboten.
- **Bauern profitieren vom Tourismus:** die Bauern im Ort werden unterstützt: ihre Arbeit wird als wertvoll angesehen und sichtbar gemacht. Zudem werden sie für ihre Leistungen am Acker, bei den Mühlen, beim Brotbacken, bei der Ausstellung,... entschädigt. Die Betriebe im Ort nehmen die Produkte der Bauern ab, die Vernetzung greift.
- **Gastwirte profitieren von der Landwirtschaft:** während anderenorts Veranstaltungen erfunden werden müssen, greift Terenten auf seine Wurzeln zurück: der Gast und der Tourismus profitieren davon.
- **8 Jahre:** Der Erfolg gibt uns recht... nach dem Startschuss im Jahr 2007 wird das Projekt 2014 zum achten Mal in Folge organisiert und lockt jedes Jahr mehr Besucher aus Nah und Fern an.

Ansprechpartner

Tourismusverein Terenten
St. Georgsstr. 1
I-39030 Terenten

Tel. +39 0472 546140
Fax. +39 0472 546340

E-Mail: info@terenten.com
web: www.terenten.com

Brixen, am 31. August 2014

Armin Obexer
(Präsident)



FOTOS

– Aussaat

Auftakt der Veranstaltung: Aussaat und Pflanzung der Getreidesorten sowie der Ackerfrüchte auf traditionelle Weise.



– Mühlenfest

vom Korn zum Mehl in den wasserbetriebenen Mühlen – Besichtigung der Mühlen – bäuerliche Produkte beim Fest – Volksmusik



– Erntefest

Ernte des im Gemeindeackers angebauten Getreides mit Sense, Sichel und Haue – Garben binden – Kornmandlen aufstellen - Aufzeigen der traditionellen Arbeitsgeräte wie Stiffel, Windmühle und Dreschmaschine – Bäuerliche Gerichte (Pelkartoffel, Speck, Käse,...) beim Fest - Bauernmarkt



– Almabtrieb

Abtrieb der geschmückten Tiere von der Alm – Plünderfahrten & Goaskrocher – Bauernmarkt – Volksmusik





- Terner Bauernkuchl

Bauernhöfe (Urlaub auf dem Bauernhof Anbieter) und Gastbetriebe (Jausenstationen, Pensionen, Gasthöfe und Restaurants) bieten traditionelle Köstlichkeiten aus Terenten und dem Pustertal an, zum Beispiel Dämpfer, Krautsuppe, Schwärzplentan Ribl mit Apfelmuas, Graukassuppe, Ziachkräpfn, Kirschtakräpfn, Puffa (versch. Varianten), Tirschtlan, Ärbassuppe, ...

Parallel dazu finden folgende Rahmenveranstaltungen statt und runden das Angebot ab:

- ~ Eintauchen in Traditionen und das Leben unserer Großeltern
- ~ Ausstellung historischer, bäuerlicher Arbeitsgeräte
- ~ Vorführen traditionellen bäuerlichen Handwerks (Korn blechten, Rechen machen, Besen binden....)
- ~ Bauernmarkt
- ~ Mühlenbesichtigung
- ~ Brotbacken im Bauernofen
- ~ geführte Wanderungen (Hofwanderung, Mühlenwanderung, ...)
- ~ Kochkurs bäuerlicher Spezialitäten
- ~ Eselwandern & Ponyreiten

