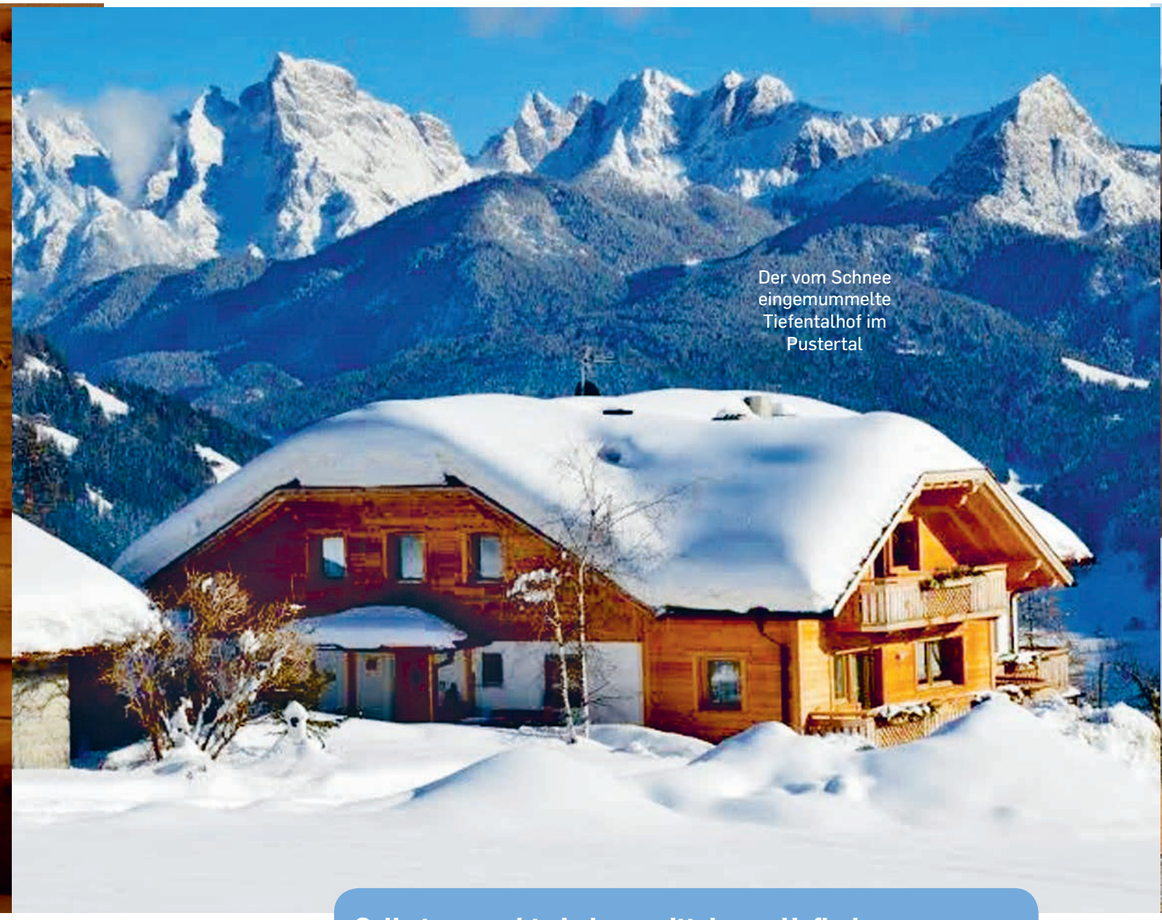
Winterurlaub mit Blick auf die Dolomiten

So wunderbar gemütlich

Selbst gemacht ist in Südtirol ein Qualitätsmerkmal – gerade auf den zertifizierten Bauernhöfen wie dem Tiefentalhof. In der Skisaison laden sie zu leckerem Essen mit hauseigenen Produkten, Entspannung vom Trubel und Ferien mit Tieren ein. Die gesunde Alpenluft gibt's obendrauf.



Der vom Schnee eingemummelte Tiefentalhof im Pustertal

Der Ziegenbock verbringt hier ein entspanntes Rentnerleben

Wenn der Tag beginnt, hat Hildegard schon ein umfangreiches Programm hinter sich. Für das Frühstück sammelt sie die Eier beim Nachbarhof aus dem Heu. Das Dinkelbrot hat sie im Ofen gebacken, den Joghurt mit der gestern Abend gemolkenen Milch angemacht und dazu einen leckeren Molke-Drink mit dem hauseigenen Johannisbeersaft gemixt. Wenn wir Urlauber gut ausgeschlafen in die Bauernstube zum Frühstück kommen, finden wir ein fulminantes Buffet vor. Fast ausschließlich mit Produkten des Tiefentalhofs bestückt, die von den Bauern Peter und Hildegard Sapelza hergestellt werden.

Das ist das Prinzip der Bauernhöfe, die ihren Eingang mit dem Signet „Roter Hahn" schmücken dürfen. Auf deren 1.600 Höfen in ganz Südtirol werden ausschließlich regionale Lebensmittel dem Gast angeboten – das ist ihr Markenzeichen und Versprechen. Und gerade jetzt im Winter ist das eine kulinarische Offenbarung. Die im Sommer gepflückten Beeren sind bei den Sapelzas im Kompott oder der Marmelade verarbeitet, die Wurst stammt vom hofeigenen Stier, aus der Milch wird in der Stube mit einer historischen Walze gebuttert oder Sahne produziert. Und abends läuft Hildegard zu ganz großer Form auf: Einmal die Woche lädt sie ihre Gäste zu handgemachten Knödeln mit Rindsbraten und Strudel als Dessert ein. Wie gut, dass wir tagsüber mit Skilaufen und Schneewanderungen wenigstens ein paar Kalorien abbauen.

Abends wird mit uralter Walze gebuttert

Warmer Apfelstrudel in der ersten Wintersonne kredenzt

Der Tiefentalhof in Welsberg-Taisten, mitten im Pustertal, liegt für Pistenbegeisterte ideal: Zu umliegenden Skiliften, zum Beispiel am Kronplatz oder in Alta Badia, fährt man nicht länger als 20 Minuten. Brixen und Bozen bieten mit ihren Museen und Einkaufsstraßen städtische Abwechslung – und überall wird gutes Essen gekocht oder auch gezeigt, wie die hochwertigen Lebensmittel hergestellt werden (siehe Kasten rechts).

Ein Netz von Supermärkten in den Tälern sorgt zusätzlich für entspannte Versorgung. Die Gästewohnungen auf dem Tiefentalhof sind zum Beispiel mit neuesten Küchengeräten und Besteck ausgestattet – da beweist sich dann auch mal der Papa nach der Abfahrtsgaudi als Kochkünstler.

Wenn die Kleinen nach einem Tag an der frischen Winterluft zum Hof zurückkommen, ist der Hunger unbändig groß. Hildegards selbst gebackener Strudel wird gierig gemampft und dann geht's noch mal raus zu der Rodelstrecke oberhalb vom Haus. Meterhoch säumt der unwirklich weiße Schnee den Wanderweg, auf dem Dutzende Rodel den Berg hinabrasen. Die Sonne glitzert vom blauen Himmel herunter. Die Dorfjugend vermischt sich mit den Gästen aus Hamburg und Leipzig. Ein lautes Gejohle schallt ins Tal hinunter. Später sitzen die Taistner Schüler über den Hausaufgaben, die schulfreien Kinder aus dem Norden >

Die Schneekristalle glitzern in der Sonne

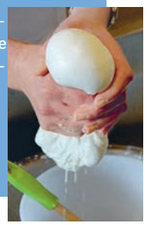
Selbst gemachte Lebensmittel vom Hofladen

Die ehemalige Apfelkönigin Karin Delazer (links) vom **Häuslerhof** (www.haeuslerhof.net) verkauft in ihrem Laden in Natz Apfelsaft, Wein, Sirup und Fruchtaufstriche. Alles wird am Hof angebaut und verarbeitet. Im Winter bietet Familie Delazer für ihre Feriengäste geführte Touren in Skigebiete wie zur Sellarunde oder ins Jochtal.

Der ehemalige Maurermeister Michele Valentin produziert mit der Biomilch seiner Kühe einen exzellenten Bergkäse und mit vielen Preisen ausgezeichneten Joghurt in seiner Käserei Chi Pra im Gadertal (www.chipra.eu). Valentins Hof gehört zu den mit dem Markenzeichen „Roter Hahn" gekennzeichneten Direktvermarktern – die eine sehr strenge Qualitätskontrolle durchlaufen müssen (www.roterhahn.it). Über 250 verschiedene Produkte der Marke werden in den Supermärkten „PUR Südtirol" in Meran oder Bruneck verkauft.

Mozzarella selbst schöpfen

Die unglaublich sympathische Rosi Steiner vom **Gönnerhof** in Wielenberg (Pustertal) produziert aus frischer Milch einen schmackhaften Biomozzarella (www.goennerhof.eu). Kinder sind gern gesehene Zuschauer, wenn von der Milch – nach der Erwärmung – die Molke abgeschöpft wird. Mit einem langen Messer wird der Grundstoff zerkleinert, daraus formt dann jeder mit ein bisschen Handfertigkeit die berühmten Bällchen.



KiGr_0115#56-59_Bauernhof 56-57

10.12.14 11:29

Puderzucker auf den Wäldern und der Ausblick auf die Dolomiten

Ein ladinisches Gasthaus auf einer Alm über Alta Badia

misten den Ziegenstall aus, füttern die Meerschweinchen und kümmern sich liebevoll um die Kälbchen im Stall, bevor gegen 20 Uhr gemolken wird. Dann sind die jungen Gäste natürlich wieder unten und assistieren Peter beim Anlegen der Melkmaschinen. Natürlich muss jeder der Mini-Bauern einen Overall überziehen, bei 40 Kühen geht's nicht ohne Schmutz ab. Vor dem Zubettgehen wird geduscht.

Ein grandioser Rundblick oben von der Alm

In den Wohnungen ist dann irgendwann Ruhe angesagt – die Nachtruhe vor dem nächsten Energieschub, denn der kommt garantiert.

Die Eltern schmökern bei einer Tasse Tee in dem mitgebrachten Roman oder relaxen in der heißen Badewanne. Seele und Muskeln sollen entspannen, denn morgen wollen alle mit Tourenskiern direkt ab dem Hof eine Almwanderung machen. Mit dem grandiosen Rundblick rüber zu den Dolomiten. Runter zum Tiefentalhof werden alle ziemlich fix wollen – wenn Hildegards Säfte sicher in der wohlig warmen Bauernstube warten.

Christian Personn

Mit Tieren urlauben

Satteln, aufsteigen und ab in die unberührte Natur: Auch im Winter bieten einige der Höfe Touren mit Haflingern an. So der **Widmannhof** bei Brixen (www.widmannhof.com). Hoffamilie Fischer vermietet auch große Familienwohnungen für bis zu sechs Personen (100 m²), mit Blick über die älteste Stadt Südtirols – und hat eine moderne Wellnesslandschaft mit zwei Saunen eingebaut. Die Preise sind ebenfalls familienfreundlich: Rund 65 Euro werden für zwei Personen pro Tag berechnet.
Ähnlich preisgünstig ist der Aufenthalt auf dem **Tiefentalhof** in Welsberg (www.tiefentalhof.it): Die vier Ferienwohnungen liegen bei jeweils 60 Euro, mit Frühstück sind es 70 Euro pro Tag. Weitere Angebote: www.roterhahn.it

www.wireltern.de

Hier können Familien den Schnee genießen

Pisten-Auftrieb

Es muss nicht der Bauernhof sein: Wer lieber familiengerecht im Hotel oder Sport-Resort Winterferien machen will, ist bei diesen Adressen gut aufgehoben

Family Hotel Post

Zauberhafter Pulverschnee vor einer Traumkulisse. In der letzten Märzwoche kosten für 2 Erwachsene und 1 Kind 7 Übernachtungen inkl. Halbpension 910 Euro. **www.familienhotels.com/de/familienangebote-südtirol**

Schreinerhof

Das Küchenteam verwendet für das Familienbuffet nur frische Produkte aus kontrollierten Betrieben (nach EG-Öko-Verordnung). Das Familotel im Bayerischen Wald lockt mit ganztägigem Babybuffet. **www.schreinerhof.de**

Lido Ehrenburgerhof

Riesiges Wellnessangebot für Mami und unendlich viel Skispaß am Kronplatz für Papa und die Kinder: Im Resort im Pustertal werden Kleinkinder im Babyland beaufsichtigt. **www.lido.falkensteiner.com**

Anzeige

Familienurlaub auf der „zugspitzen" Sonnenseite

Das Leading Family Hotel & Resort Alpenrose****S ist eines der bestbewerteten Kinderhotels in Europa – und der Grubigstein vor der Hoteltür ein Skigebiet-Geheimtipp auf skiresort.de.

Fünf Kinderhotel-Smileys, der Travellers' Choice-Award 2014 auf TripAdvisor und „Bestes Kinderhotel 2014" auf skiresort.de, dem weltgrößten Testportal für Skigebiete: Die internationalen Tester erleichtern Familien die Entscheidung, wohin die Reise im kommenden Winter gehen soll. Das Leading Family Hotel & Resort Alpenrose****S auf der Tiroler Sonnenseite der Zugspitze eröffnet Familien einen perfekten All-inclusive-Luxus-Familienurlaub. Der Übungshang für „Ski-Zwerge" mit Lift und Karussell liegt direkt auf dem Hotelgelände. Im Kinderclub gibt es täglich 13 Stunden Baby- und Kinderbetreuung vom 7. Lebenstag (!) bis zum 17. Lebensjahr. Im Kinder-Erlebnisbad mit Piratenschiff und echtem Sandstrand „tauen" die Kids nach dem Schneespaß richtig auf. Wer noch Energie übrig hat, erobert den 2.000 m² großen Spielbereich mit Kino, Gokartbahn und Softplayanlage. Die Erwachsenen haben die Wahl zwischen einem vielseitigen Aktivprogramm und einer großzügigen Bade- und Saunalandschaft. Die Gourmetküche im Rahmen des Ultra-All-inclusive ist der krönende Abschluss jeden Urlaubstages.

Übrigens: Das Allgäuer Kinderhotel Oberjoch**** ist das Partnerhotel der Alpenrose. Zu den Highlights gehören die längste Hotel-Wasserrutsche Deutschlands (128 m) und die Gratis-Skipässe für das nahe Familien-Skigebiet. **www.kinderhoteloberjoch.de**

LEADING FAMILY HOTEL & RESORT ALPENROSE

Leading Family Hotel & Resort Alpenrose**S
A-6631 Lermoos
www.hotelalpenrose.at**