




# Via Vinum Venostis





## Kastelbell-Tschars

 gilt unter den Vinschger Gemeinden als „Dorf der Genießer“. In den sonnigen Hanglagen der Umgebung von Schloss Kastelbell bis hin zu Schloss Juval produzieren kleine Hofkellereien vorzügliche Weine mit dem typischen Charakter dieser Gegend. Hochqualitative Vinschger Spitzenweine sind heute nicht nur Bestandteil des Südtiroler Weinsortiments, sie zeichnen sich auch durch internationale Prämierungen aus. Vielfältige Köstlichkeiten aus dem Garten der Natur, vom hochwertigen Kastelbeller Spargel im Frühling bis hin zu schmackhaften Kastanien im Herbst, tragen zu einem breiten Angebot für Genießer kulinarischer Köstlichkeiten bei. Zahlreiche Gastbetriebe laden zu Spezialitäten-Wochen ein. Der Vinschger Weinweg ist eine ganzjährige Einladung an den Wanderer zu einer aufschlussreichen und genüsslichen Tour. Über weite Stre-

cken folgt der Weinweg den Waalen, die einst als künstliche Bewässerungskanäle angelegt wurden. Teilweise führt er vorbei an Höfen oder durchquert private Grundstücke und Weinberge. Die Menschen die hier leben und arbeiten gewähren gerne und bereitwillig Einblick in ihre Lebens- und Arbeitsweise. Wanderer und Naturliebhaber sind aufgefordert Eigentum und Gebräuche dieser Gegend zu respektieren und sich der Natur mit Sorgfalt zu nähern. Entlang des Weges geben Hinweistafeln Informationen zu Landschaft & Wein und Gastbetrieben & Hofkellereien. Die rund 2,5 Stunden lange Wanderung kann auch in Teilabschnitten sowie in beide Richtungen begangen werden.

## Castelbello-Ciardes

 propone una vasta e diversificata offerta gastronomica, che spazia dall'osteria contadina ai ristoranti stellati. Sui pendii soleggiati attorno al Castello di Castelbello fino a Castel Juval, piccole aziende vitivinicole producono eccellenti vini che ben esprimono il carattere tipico di questa terra. Oggi i vini della Val Venosta non fanno solo parte del pregiato assortimento enologico “made in Alto Adige”, ma sono anche insigniti di premi internazionali. Numerose prelibatezze naturali, come i pregiati asparagi di Castelbello in primavera o le gustose castagne in autunno, contribuiscono ad arricchire la vasta offerta gastronomica della valle. Numerose strutture ristorative dedicano intere settimane a diverse specialità gastronomiche. Il sentiero enologico della Val Venosta invita tutto l'anno gli escursionisti ad intraprendere tour istruttivi all'insegna del gusto. Numerosi tratti >



> del sentiero enologico seguono le rogge, gli antichi canali di irrigazione oggi in disuso, e passano davanti a masi o attraversano appezzamenti e vigneti privati. Le persone che vivono e lavorano qui sono ben liete di fornirvi degli spaccati del loro stile di vita o metodo di lavoro. Gli escursionisti, d'altro canto, sono chiamati a rispettare le proprietà e le usanze di questo territorio e ad avere la massima cura della natura con cui entrano in contatto. Lungo il sentiero sono disposti cartelli informativi sul panorama, il vino, le strutture ristorative, le aziende vitivinicole e le cantine. L'escursione lunga circa 2 ore e mezza può essere suddivisa in tappe e percorsa in entrambe le direzioni.

## Castelbello-Ciardes



Among Val Venosta communities Castelbello-Ciardes is considered to be the “village of connoisseurs”. On the sunny slopes of the area surrounding Castelbello Castle to Juval Castle small farm-run wineries produce excellent wines with a character typical for the region. High quality fine wines from Val Venosta are no longer merely a part of the range of South Tyrolean wines, they have also been given many international awards in their own right. Many delicacies from mother nature’s garden, ranging from the high quality Castelbello asparagus in the spring to delicious chestnuts in the autumn, contribute to the large offer for connoisseurs of culinary delicacies. Many restaurants and other food outlets invite to speciality weeks.

On the Val Venosta wine route hikers can enjoy an insightful and pleasurable

tour throughout the year. For long distances the wine route follows the rogge, which were originally built as artificial irrigation channels. At times, it runs past farms or crosses private property and vineyards. The people who live and work here are happy to offer passers-by a glimpse into their way of life and work. Hikers and lovers of nature are asked to respect the property and traditions of this region and to approach nature with care. Along the way notice boards provide information on the landscape, the wine, the restaurants and other food outlets, and the local wineries. The 2.5 hour long hike can also be undertaken in sections and in both directions.



## Der Weinbau im Vinschgau

Der Vinschgau hat eine uralte Weinbautradition, die bereits vor der Römerzeit begann, im Mittelalter durch Mönche weiterentwickelt wurde und in jüngster Zeit seit den 1970er Jahren einen neuen Aufschwung erlebt hat. Heute sind im Vinschger Weinbauverein sowohl professionelle Weinhöfe wie kleinste Hobbywinzer vereint und pflegen mit viel Einsatz den Weinbau auf den arbeitsintensiven Terrassen am Sonnenberg. Seit 1995 ist der Vinschgau eine eigene DOC-Zone (kontrolliertes Ursprungsgebiet). Die Gastwirte und Hotels im Umfeld sind die besten Partner der Winzer und bieten die lokalen Weine mit viel Engagement an. Spezialitätenwochen und gemeinsame Aktivitäten ergeben eine ideale Symbiose von Weinbau und Gastronomie.

## La viticoltura in Val Venosta

La Val Venosta vanta un'antica tradizione nella viticoltura, iniziata già prima dell'Impero Romano, evoluta dai frati durante il Medioevo e nuovamente in fase di crescita dagli Anni Settanta. Oggi, l'associazione dei viticoltori della Val Venosta riunisce sia tenute professionali che piccoli vignaioli per passione che, con tanto impegno, si dedicano alla viticoltura, ad alta intensità di manodopera, sulle terrazze del Monte Sole. Dal 1995, la Val Venosta gode dello status di zona DOC. I ristoranti e gli hotel della zona costituiscono ottimi partner per i viticoltori e promuovono i vini locali con entusiasmo. Le settimane gastronomiche e altri appuntamenti da loro proposti rappresentano una simbiosi ideale tra viticoltura e gastronomia.

## Winegrowing in Val Venosta

The ancient tradition of winegrowing in Val Venosta began before the Romans, was further developed in the Middle Ages by the monks, and experienced a contemporary revival that started in the 1970s. Today, members of the Val Venosta winegrowing association include professional wineries as well as the smallest amateur wine makers, who all cultivate the vineyards on the labour-intensive terraces on Monte Sole with great commitment. Since 1995 Val Venosta has been a DOC-zone (denomination of controlled origin). The inns and hotels in the area are the best partners of the winegrowers and are committed to offering the local wines. Speciality weeks and joint activities form the ideal symbiosis of winegrowing and gastronomy.



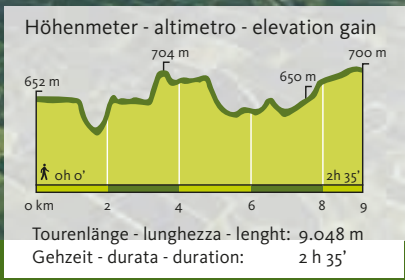
## Verkauf und Verkostung - Vendita e degustazione - Sale and tasting

- 1 Himmelreich-Hof
- 2 Köfelgut
- 3 Lehengut
- 4 Marinushof
- 5 Obermairhof
- 6 Rebhof
- 7 Unterortlhof
- 8 Weberhof



## Einkehrmöglichkeiten - Mangiare e bere - Food and drink

- 1 AngerguterkellerBad
- 2 Kochenmoos
- 3 Hotel Bauhof
- 4 Gasthof Gstirnerhof
- 5 Hofschank Himmelreich-Hof
- 6 Hotel Restaurant Himmelreich
- 7 Genusshotel Panorama
- 8 Hofschank Pfraumhof
- 9 Hotel Restaurant Sand
- 10 Vinschger Bauernladen
- 11 Hotel Restaurant Winkl
- 12 Pizzastube Zur Sonne



- Hauptweg - Sentiero principale - Main path
- Zustiege - Sentieri di accesso - Access paths
- Verkauf und Verkostung - Vendita e degustazione - Sale and tasting
- Einkehrmöglichkeiten - Mangiare e bere - Food and drink
- Infotafeln - Pannelli informativi - Information boards
- P Parkplatz - Parcheggio - Parking
- i Infobüro - Ufficio informazioni - Information office
- 🚉 Bahnhof - Stazione - Station



## Der Sonnenberg ist ideal für den Weinbau

Der Vinschgau bietet geografische und klimatische Besonderheiten. Die Ost-West-Ausrichtung des Tales bringt einen offensichtlichen Unterschied zwischen den südexponierten Hängen des Sonnenberges und den gegenüber liegenden Hängen des Nördersberges. Während den schattigen Nördersberg alpiner Bewuchs kennzeichnet, ist der Sonnenberg extrem trocken und weist eine einzigartige Steppenvegetation auf. Am Fuße des Sonnenberges haben sich flachgründige Böden (Schiefer, Gneis, Glimmer) ausgebildet, welche sich ideal für den Weinanbau eignen. Die lockeren Böden nehmen das Wasser gut auf und können sich stark erwärmen. Auch das Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten bei einem geringen Jahresniederschlag (450mm) schafft optimale Bedingungen.

## Il Monte Sole è ideale per la viticoltura

La Val Venosta vanta diverse particolarità geografiche e climatiche. L'orientamento della valle da est a ovest comporta una netta differenza tra i pendii del Monte Sole, esposti a sud, e quelli di fronte del Monte Tramontana. Mentre questi ultimi, infatti, sono caratterizzati da ombrosa vegetazione alpina, il Montesole è estremamente brullo e presenta una vegetazione stepposa. I terreni ai piedi del Monte Sole sono poco profondi (ardesia, gneis, mica) e ideali per la viticoltura. I terreni sciolti, infatti, assorbono bene l'acqua e si riscaldano notevolmente. Anche il clima, caldo di giorno e fresco di notte, con precipitazioni medie annue ridotte (450mm) contribuisce a creare condizioni ottimali.

## Monte Sole is ideal for winegrowing

Val Venosta has several special geographic and climatic characteristics. The east-west direction of the valley results in an obvious difference between the south-facing slopes of Monte Sole and the opposite slopes of Monte Tramontana. While shady Monte Tramontana is characterised by Alpine vegetation, Monte Sole is extremely dry with unique steppe vegetation. At the foot of Monte Sole shallow soils (slate, gneiss, mica) have formed, which are ideally suited for viticulture. The loose soils absorb water and can become very hot. The climate with its warm days and cool nights and low annual rainfalls (450 mm) creates ideal conditions.



## Vinschgauer Sortenvielfalt

Die klimatischen Bedingungen im Vinschgau ermöglichen den Anbau von fruchtigen, eleganten Sorten mit belebender Säure und moderatem Alkoholgehalt. Bei den Weißweinen sind Riesling und Weißburgunder die Hauptsorten, während bei den Rotweinen der Blauburgunder (Pinot Noir) der König ist, doch auch Zweigelt und Vernatsch gelangen hier besonders fein. Mit diesen Sorten können sich die Vinschger Winzer mit den besten Kollegen des restlichen Südtirols messen.

## Gamma di varietà venostane

Le condizioni climatiche della Val Venosta consentono di coltivare varietà fruttate ed eleganti con un'acidità stimolante e una gradazione alcolica moderata. Tra i bianchi, le varietà principali sono il Riesling e il Pinot Grigio; il re dei rossi, invece, è senza dubbio il Pinot Nero, ma prosperano anche Zweigelt e Schiava. In queste varietà, i viticoltori venostani sono certamente all'altezza dei migliori colleghi altoatesini.

## Large number of Val Venosta varieties

The climate conditions in Val Venosta allow the cultivation of fruity, elegant varieties with invigorating acidity and a moderate alcohol content. Among the white wines Riesling and Pinot Blanc are the main varieties, while among the reds Pinot Noir is the undoubted king. The region also produces outstanding Zweigelt and Vernatsch reds. With these varieties Val Venosta wine growers can compete with the best colleagues in the rest of South Tyrol.



## Waale - Lebensadern am Sonnenberg

Seiner geographischen Lage, mit dem Schutz hoher Bergkämme im Norden und Süden, verdankt der Vinschgau sein besonderes Klima: abgemilderte Kältespitzen im Winter, niedrige Luftfeuchtigkeit, starke Fallwinde, lange Sonnenscheindauer und geringe Niederschläge. Da Weinreben ausgesprochene Sonnenanbeter sind, ermöglichen die Lage und das Klima am Sonnenberg Weinbau bis auf 1.000 m. Die Niederschlagsarmut im Vinschgau macht die Bewässerung zu einer Notwendigkeit. Bereits vor Jahrhunderten wurden schmale Wasserkanäle angelegt: die Waale. Heute werden die Waale vorwiegend als Wanderwege genutzt. Im Raum Kastelbell sind noch drei Waale in Betrieb: Latschanderwaal, Schnalswaal und Stabnerwaal.

## Le rogge - arterie vitali del Monte Sole

La privilegiata posizione geografica, protetta dalle creste alpine a nord e a sud, regala alla Val Venosta un clima molto speciale: freddo non eccessivo d'inverno, bassa umidità, forti venti discendenti, numerose giornate di sole e rare precipitazioni. Poiché le viti amano il sole, l'ubicazione e il clima del Monte Sole favoriscono la viticoltura fino a 1.000 metri di altitudine. A causa delle scarse piogge, in Val Venosta gli impianti di irrigazione sono una necessità. Già secoli fa l'uomo dovette creare stretti canali artificiali: le rogge. Al giorno d'oggi sono utilizzate prevalentemente come sentieri escursionistici. Nei dintorni di Castelbello sono ancora in funzione tre rogge, quelle di Laces, Senales e Stava.

## Irrigation channels - the lifelines of Monte Sole

Because of its geographical location that offers the protection of high mountain ridges in the North and South, Val Venosta benefits from a special climate: milder cold peaks in winter, lower humidity, strong downwinds, long hours of sunshine and low precipitation. Because vines are extraordinary sun worshippers, the location and the climate at Monte Sole allow viticulture up to an altitude of 1,000 m. The low levels of rainfall in Val Venosta mean that irrigation is unavoidable. Already centuries ago narrow artificial irrigation channels, called Waale in German and Roggia in Italian, were built. Today, these Roggias are largely used as hiking paths. In the Castelbello region three Roggias are still in use: They are Roggia Latschander, Roggia di Senales and Roggia di Stava.





## Kastanien - alte Siedler am Sonnenberg

Die Kastanienkultur im Vinschgau hat ihren Ursprung ebenso wie der Weinbau in der Vorrömerzeit. Im Mittelalter waren es wiederum die Mönche, die parallel zum Weinbau auch den Kastanienanbau kultivierten und die Esskastanie und ihr Holz nutzten. Das Kastanienholz war seit jeher mit dem Weinbau verbunden. Es ist sehr haltbar und witterungsbeständig und wegen des geraden Faserverlaufs kann es gut gebogen und gespalten werden. So dient es heute noch als Pfähle in Weinbergen und zur Herstellung der traditionellen Weinfässer. Mit rund 500 Hektar ist die Edelkastanie nach Apfel und Wein die drittgrößte Dauerkultur in Südtirol.

## I castagni, antichi abitanti del Monte Sole

Come la viticoltura, anche la coltivazione di castagni in Val Venosta risale al periodo precedente l'Epoca Romana. Nel Medioevo furono nuovamente i frati a dedicarsi, parallelamente alla viticoltura, anche alla coltivazione di castagni per utilizzarne i frutti e il legno. Il legno del castagno è legato alla viticoltura per tradizione. È molto resistente alla rottura e agli agenti atmosferici e, grazie alle fibre diritte, è molto flessibile e semplice da spaccare. Pertanto, ancora oggi è utilizzato per i pali nei vigneti e per la produzione delle tradizionali botti. Con circa 500 ettari, il castagno è la terza coltura permanente in Alto Adige, dopo la mela e la vite.

## Chestnuts - ancient settlers on Monte Sole

Like winegrowing, the chestnut culture in Val Venosta has its origins in the times before the Romans. In the Middle Ages it was again the monks who cultivated chestnuts as well as vine and who used the sweet chestnuts and the wood. Chestnut wood was traditionally linked to winegrowing. It is highly durable and weather resistant. Because of its straight fibre orientation it is easily bent and split. Today it is still used for wooden stakes in the vineyards and to produce traditional wine barrels. With approx. 500 hectares, sweet chestnuts are the third largest permanent crop in South Tyrol, surpassed only by apples and wine.



### **Edle Brände - die Quintessenz der Frucht**

Der Vinschgau ist ein idealer Standort für schmackhaftes Obst: Äpfel, Birnen, Trauben, Marillen und Zwetschgen schmecken hier besonders intensiv. Die Gründe sind die vielen Sonnenstunden, die großen Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht, die geeigneten Böden und die lange Erfahrung im Obstbau. Das Ziel der örtlichen Edelbrenner ist es, diesen einmaligen Geschmack des Obstes ganz natürlich als Quintessenz zu gewinnen. Die alte Tradition des Schnapsbrennens wird heute zeitgemäß von den Edelbrennern im Dorf weitergeführt. Für Liebhaber ist dies die beste Form, das Obst für viele Jahre haltbar zu machen.

### **Distillati raffinati - la quintessenza della frutta**

La Val Venosta offre le condizioni ideali per la coltivazione di alberi da frutta: mele, pere, uva, albicocche e susine qui possiedono un sapore particolarmente intenso, dovuto soprattutto alla grande escursione termica tra giorno e notte, al terreno e alla lunga esperienza in fatto di frutticoltura. I distillatori locali si sono posti l'obiettivo di riuscire a trasformare questo sapore in una quintessenza degustabile. L'antica tradizione della distillazione di frutti viene coltivata ancora oggi, naturalmente adeguata ai tempi moderni, dai distillatori paesani. Un metodo apprezzato per rendere la frutta conservabile per anni e anni.

### **Fine brandies - the quintessence of fruit**

Val Venosta is an ideal location for tasty fruit: Here, apples, pears, grapes, apricots and plums have a particularly intense flavour. The reasons for this are the many hours of sunshine, the large differences in temperatures between day and night, the good soils and the long-standing experience in growing fruit. The aim of the local distillers of fine brandies is the natural extraction of this unique flavour of the fruit as quintessence. The ancient tradition of distilling schnapps is now continued in a contemporary form by the makers of fine brandies. For enthusiasts, this is the best form of preserving the fruit for many years to come.



## Wein-Events

**April-Mai: Spargelzeit** in Kastelbell-Tschars gibt es köstlichen Spargel, der mit den frischen Weinen des neuen Jahrganges in den Gaststätten des Dorfes angeboten wird.

**Mai: Vinea Venostis** - die einmalige Vinschger Weinkost bietet die beste Gelegenheit, alle Weine des Tales zu probieren.

**Juli-August: Weinsommer** in Kastelbell-Tschars - die Winzer des Gemeindegebietes laden zu genüsslichen Veranstaltungen auf ihren Weinhöfen.

**Oktober-November: Törggelezeit** - die alte Tradition, frische Kastanien und junge Weine zu genießen, wird in den Buschenschänken des Dorfes zelebriert.

**Oktober-November: Rieslingtage** Naturns - dem König der Weißweine wird in Naturns wochenlang gehuldigt mit kulinarischen Abenden und Fachverkostungen.

## Eventi dedicati al vino

**Aprile-maggio: Tempo d'asparagi** - i ristoranti di Castelbello-Ciardes propongono gli asparagi locali accompagnati dai vini giovani della nuova annata.

**Maggio: Vinea Venostis** - la speciale degustazione di vini consente di provare tutti i vini della vallata.

**Luglio-agosto: Estate del vino** a Castelbello-Ciardes - i viticoltori del comune invitano a partecipare a eventi dedicati al gusto nelle loro tenute.

**Ottobre-novembre: È tempo di Törggelen**, l'antica tradizione dedicata alle castagne e ai vini novelli, celebrata negli agriturismi del paese.

**Ottobre-novembre: Giornate del Riesling** a Naturno - per diverse settimane Naturno celebra il re dei bianchi con serate gastronomiche e degustazioni di esperti.

## Wine Events

**April-May: Asparagus season** - the most delicious asparagus is grown in Castelbello-Ciardes, where it is served in the restaurants in the village with the new wines of the season.

**May: Vinea Venostis** - the unique Val Venosta wine tasting event is the best opportunity to taste all the wines of the valley.

**July-August: Wine summer** in Castelbello-Ciardes - the winegrowers of the municipality invite to enjoyable events at their wineries.

**October-November: Törggele time** - the ancient tradition of enjoying fresh chestnuts and young wines, is celebrated in the rustic taverns of the village.

**October-November: Riesling days** Naturno - in Naturno the king of white wines is celebrated for many weeks with culinary evenings and specialist tastings.



## Produzenten



### 1 Himmelreich-Hof

Tschars/Ciardes  
Klostergasse 15 A vicolo d. convento  
Tel. +39 0473 62 44 17  
Mobil +39 335 6 08 78 07  
[www.himmelreich-hof.info](http://www.himmelreich-hof.info)



### 2 Köfelgut

Kastelbell/Castelbello  
Im Winkel 12 Rione ai tre Canti  
Tel. +39 0473 62 46 34  
Mobil +39 348 7 50 41 96  
[info@koefelgut.com](mailto:info@koefelgut.com)



### 3 Lehengut

Galsaun/Colsano  
Brunnenweg 2 Via delle Fonti  
Mobil + 39 348 7 56 26 76  
[www.lehengut.it](http://www.lehengut.it)

## Produzenten



### 4 Marinushof

Kastelbell/Castelbello  
Alte Straße 9/B Strada Vecchia  
Tel. +39 0473 62 47 17  
Mobil +39 335 42 01 36  
[www.marinushof.it](http://www.marinushof.it)



### 5 Obermairhof

Kastelbell/Castelbello  
Latschinigerstraße 10 Via Lacinigo  
Mobil +39 339 7 39 46 77  
[www.obermairhof.net](http://www.obermairhof.net)



### 6 Rebhof

Galsaun/Colsano  
Römerstraße 23 Via Romana  
Tel. +39 0473 62 46 92  
Mobil +39 335 5 92 70 08  
[www.rebhof-vinschgau.com](http://www.rebhof-vinschgau.com)

## Produzenten



### 7 Castel Juval - Unterortl

Juval  
Juval 1B  
Tel. +39 0473 66 75 80  
[www.unterortl.it](http://www.unterortl.it)



### 8 Weberhof

Galsaun/Colsano  
Brunnengasse 7 Via delle Fonti  
Tel. +39 0473 63 47 08  
Mobil +39 338 2 88 45 28  
[www.weberhof.bz](http://www.weberhof.bz)



## Verkosten und Genießen

Die beliebten Ferienorte Kastelbell-Tschars und Naturns erstrecken sich an der Schnittstelle zwischen dem hochalpinen Schnalstal, dem milden Meraner Land und dem sonnigen, windigen Vinschgau. Diese klimatische Vielfalt sorgt dafür, dass Kastelbell-Tschars und Naturns Heimat einer großen Bandbreite an erstklassigen landwirtschaftlichen Spezialitäten und bäuerlichen Erzeugnissen ist.

Nähere Einblicke in die Welt der Kleinerzeuger erhält man bei Hofführungen inklusive ab-Hof-Verkostungen. Die regionalen Erzeugnisse werden aber nicht nur angebaut und verkauft, sondern auch vor Ort verarbeitet. Das Kastelbeller und Naturnser Kulinarium reicht vom Gasthof bis zum Sternerrestaurant.

## Vacanze nei sapori

Le popolari località di villeggiatura Castelbello-Ciardes e Naturno sono ubicate dove la Val Senales con le sue maestose vette si fonde con il clima mite della zona di Merano e con la Val Venosta, soleggiata e ventosa. Grazie a questa varietà climatica, Castelbello-Ciardes e Naturno vantano una vasta gamma di specialità agricole e di prodotti contadini di altissima qualità. Assaporateli nell'ambito delle visite guidate ai masi complete di degustazione! I prodotti regionali, naturalmente, non sono solo coltivati e venduti, ma anche serviti in tavola. La ristorazione di Castelbello e di Naturno spazia dalle locande ai ristoranti stellati.

## Tasting and enjoying

The most popular holiday destinations Castelbello-Ciardes and Naturno, are situated at the interface between high Alpine Val Senales, the mild Merano country and sunny, windy Val Venosta. This climatic variety ensures that Castelbello-Ciardes and Naturno are the home of a wide variety of first class agricultural delicacies and farm products. Guided farm tours including tastings offer a closer insight into the world of small producers. These regional products are not only grown and sold but also processed locally. The Castelbello and Naturno culinary offerings range from local inns to starred restaurants.

## Gastronomiebetriebe



### 1 Angerguterkeller

Kastelbell - Castelbello  
Alte Straße 1 Strada Vecchia  
Tel. +39 0473 62 40 92  
[www.angerguterkeller.com](http://www.angerguterkeller.com)



### 2 Bad Kochenmoos

Staben - Stava  
Staben 3 Stava  
Tel. +39 0473 66 74 54  
[www.bad-kochenmoos.com](http://www.bad-kochenmoos.com)



### 3 Hotel Bauhof

Kastelbell - Castelbello  
Mareinerstraße 1 Via Maragno  
Tel. +39 0473 62 41 45  
[www.hotel-bauhof.com](http://www.hotel-bauhof.com)

## Gastronomiebetriebe



### ④ Gasthof Gstirnerhof

Kastelbell - Castelbello  
Spineidweg 5 Via Spineid  
Tel. +39 0473 62 40 32  
[www.gstirnerhof.eu](http://www.gstirnerhof.eu)



### ⑤ Hofschank Himmelreich-Hof

Tschars - Ciardes  
Klostergasse 15 A Vicolo del Convento  
Tel. +39 0473 62 44 17  
[www.himmelreich-hof.info](http://www.himmelreich-hof.info)



### ⑥ Hotel Restaurant Himmelreich

Tschars - Ciardes  
Klostergasse 15 B Vicolo del Convento  
Tel. +39 0473 62 41 09  
[www.himmelreich.it](http://www.himmelreich.it)

## Gastronomiebetriebe



### ⑦ Genusshotel Panorama

Kastelbell - Castelbello  
Alte Straße 18 Strada Vecchia  
Tel. +39 0473 62 41 83  
[www.genusshotel-panorama.it](http://www.genusshotel-panorama.it)



### ⑧ Hofschank Pfraumhof

Kastelbell - Castelbello  
Montalbaner Weg 4 Via Montalban  
Tel. +39 0473 62 42 20



### ⑨ Hotel Restaurant Sand

Tschars - Ciardes  
Mühlweg 2 Via del Mulino  
Tel. +39 0473 62 41 30  
[www.hotel-sand.com](http://www.hotel-sand.com)

## Gastronomiebetriebe

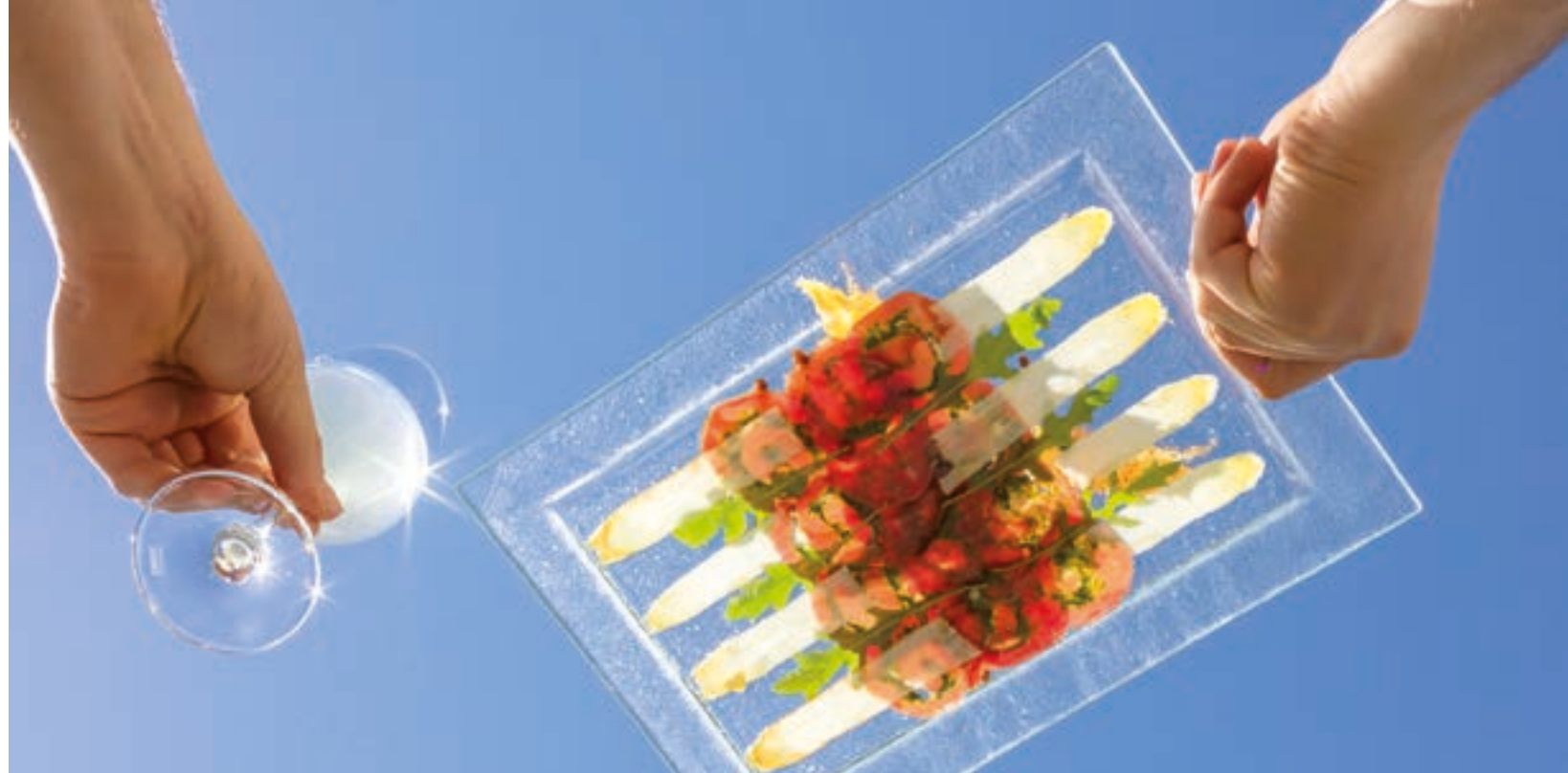


### 10 Vinschger Bauernladen

Staben - Stava  
Hauptstraße 78 Via Principale  
Tel. +39 0473 66 77 23  
[www.bauernladen.it](http://www.bauernladen.it)

### 12 Pizzastube Zur Sonne

Tschars - Ciardes  
Klostergasse 1 Vicolo del Convento  
Tel. +39 0473 62 41 05





# Kastelbell-Tschars

In der Kulturregion Vinschgau

Castelbello-Ciardes in Val Venosta, dove la cultura è di casa

In the culture region of Venosta Valley

## mehr erleben naturans

IM MERANER LAND  
A MERANO E DINTORNI  
IN MERANO AND ENVIRONS

**Tourismusverein Kastelbell - Tschars**  
**Associazione Turistica Castelbello - Ciardes**  
Staatsstraße 5 Via Statale  
I-39020 Kastelbell/Castelbello  
Tel. +39 0473 62 41 93  
[www.kastelbell-tschars.com](http://www.kastelbell-tschars.com)

**Tourismusverein Naturns**  
**Associazione Turistica Naturno**  
Rathausstraße 1 Via Municipio  
I-39025 Naturns/Naturno  
Tel. +39 0473 66 60 77  
[www.naturns.it](http://www.naturns.it)